

Gama Sandara: Repóker de burbujas

▶ BODEGAS VICENTE GANDIA COMPLETA SU EXITOSA COLECCIÓN DE «SPARKLING» CON EL NOVEDOSO WINE MOJITO

LEVANTE-EMV VALENCIA

Sandara nació hace tres campañas con el objetivo de posicionarse en el sector de los vinos espumosos de baja graduación. Con una puesta en escena especialmente atractiva y un contenido acorde con su imagen exterior, la familia Gandia puso en el mercado un par de referencias (blanco y rosado) que nada más salir al mercado se hicieron con el beneplácito de los consumidores.

La gran acogida de Sandara en todos los mercados en los que opera bodegas Vicente Gandia derivó en altas cifras de comercialización y en el desarrollo de una gama completa de productos. Así, antes de concluir el año 2014, la familia Sandara se elevaba a cuatro referencias con la aparición de un espumoso tinto y una sangría premium.

Para hacerse una idea de lo que ha supuesto la creación de la gama



Sandara para la bodega valenciana, cabe destacar el incremento en las ventas generales de más del 16% registrado la pasada

campaña, gracias principalmente al éxito internacional de esta gama, que en sólo un año creció en los mercados un 900%, superando todas las expectativas iniciales.

En la actualidad, la gama Sandara está presente en más de medio centenar de países. En el ámbito local su consumo se ha elevado notablemente gracias a la red de distribución de la bodega, que le permite estar presente en líneas de alimentación, tiendas especializadas y locales de ocio.

Pero lejos de conformarse con

este éxito, bodegas Vicente Gandia ha querido dotar de nuevos reclamos a un sello que va camino de convertirse en el gran acierto de la compañía en los últimos años. Así, este mismo año la bodega ha presentado un nuevo miembro de la familia Sandara, el Wine Mojito, una bebida que conjuga lo mejor de nuestra tradición vinícola y la alegría y frescura del Caribe.

Para su elaboración se macera vino blanco con lima y hierbabuena, lo que le aporta ese carácter caribeño. La gama Sandara se caracteriza por su carácter fresco y su fina y fresca burbuja. Se trata de bebidas de baja graduación alcohólica (entre 5 y 8 grados según referencias), de carácter frutal y suave sensación dulzona, especialmente recomendadas para consumidores sin complejos, con ganas de disfrutar y divertirse con el vino, en este caso sparkling, de calidad, divertido y fácil de beber.

[SHISH MAHAL] El templo de la cocina hindú renueva su imagen manteniendo su esencia

▶ EL RESTAURANTE ESTRENA UNA NUEVA DECORACIÓN CON LA QUE HAN LOGRADO CREAR UN ESPACIO MÁS CÁLIDO Y ACOGEDOR EN EL QUE DESTACAN LOS COLORES TÍPICOS DE LA INDIA

CUESTIÓN DE GUSTO VALENCIA

El restaurante Shish Mahal estrena una nueva decoración ofreciendo ahora una estética más innovadora pero manteniéndose fiel a su esencia gastronómica, basada en la cocina hindú. Este cambio de imagen se traduce en un lugar más cálido en el que destacan los colores típicos de la India y las imágenes y esculturas orientales.

Para descubrir este universo gastronómico propone diversos menús todos los días, siempre adaptados a todos los bolsillos. Además, disponen de una amplia carta en la que destacan especialidades de carnes y verduras combinados con salsas y especias cocinadas «al tanduri» —horno de carbón—, arroces basmati, diferentes platos de pollo y cordero y una sorprendente variedad de panes, de entre los que destacan el de queso, de verduras o de ajo.

Su cocina se ha ido adaptando también al cambio de hábitos en nuestra manera de comer, por lo que en su amplia oferta, tanto las personas vegetarianas como las celíacas o con algunas intolerancias puede encontrar una gran variedad de platos personalizados.

Para las veladas de fin de semana, Shish Mahal, propone actuaciones de jóvenes músicos hindús que representan la tradición musical de la India con instrumentos típicos como el Sitar —instrumento tradicional de la India y Pakistán, de cuerda pulsada y arquitectura similar a la de la guitarra—.

Por su ubicación, Shish Mahal se ha convertido en lugar de peregrinación para los jóvenes estudiantes de las universidades, pero también punto de parada para turistas de otras nacionalidades y amantes de esta exquisita cocina. Como cada año por estas fechas, comienzan a recibir grupos de hindús de los mejores tours turísticos que viajan por el sur y el mediterráneo y que en su estancia en Valencia tienen como restaurante de cabecera Shish Mahal.

En breve se podrá disfrutar de una amplia terraza para las noches veraniegas a la luna de Valencia. El restaurante Shish Mahal se encuentra en la calle Poeta Arto, 13 de Valencia. www.shishmahal.es. Teléfono 96 369 82 03.



El local ofrece música en directo.



Panorámica del comedor.

→ breves

INTERNACIONAL

Utiel-Requena presenta sus bobales en Chicago

La DOP Utiel-Requena estuvo presente la pasada semana en el WWM de Chicago, donde ofreció una cata comentada de nueve vinos elaborados con la variedad autóctona Bobal. La participación del colectivo incluyó también un showroom de todos los productores y una densa agenda de reuniones entre bodegas y compradores de vino. VICENTE M. REQUENA

LEVANTE-EMV



Cata de bobales en Chicago.

CONCURSO DE ACEITES

Mañana se entregan los «Ciudad de Utiel»

La Bodega Redonda de Utiel acoge mañana, viernes, a las 12,15 horas la gala de entrega de premios del XXI Concurso de Aceites de Oliva Virgen Extra y del X concurso de aceites ecológicos «Ciudad de Utiel». Este año optan al galardón treinta referencias elaboradas por casi una veintena de productores y cooperativas de la Comunitat Valenciana. V. MORCILLO UTIEL

ACTUALIDAD

Nace la plataforma ValenciaFoodTravel

La pasada semana se presentó en Casa Montaña la nueva plataforma digital ValenciaFoodTravel, una agencia de viajes online que pretende poner en valor el potencial turístico y gastronómico de Valencia. Visitas por el Mercado Central, catas de vinos, rutas por la Albufera o clases prácticas para cocinar paella son algunas de las opciones que ofrecen. V. M. VALENCIA

CASA NURIA RESTAURANTE-ASADOR

Desde 1997
RESTAURANTE ASADOR
SELECTAS CARNES A LA BRASA
SALÓN PARA BODAS, COMUNIONES
Y EVENTOS
MENÚS ESPECIALES PARA GRUPOS

Literato Gabriel Miró, 5. Valencia
Reservas: 96 382 39 60

RESTAURANTE CASA NAVARRO ALBORAYA

Avda. Mare Nostrum, 32
Playa Patacona
(junto Malvarrosa)
Alboraya. 96 372 00 27

Los mejores arroces de Valencia, más de treinta tipos de arroces en carta, paellas, caldosos, melosos... Pescados y mariscos frescos del día, calderetas de pescados, postres caseros. Amplia bodega. Casa antigua restaurada junto al mar, con comedores interiores y terrazas. Un lugar privilegiado en la playa.

LA MAR SALÁ PLAYA DEL DOSEL - CULLERA

NUEVO CONCEPTO ALMUERZO VALENCIANO

Tel: 96 174 63 80
Avda. del Dosel, 49
www.lamarsaladelosel.es

RECETAS DE LA COMUNITAT VALENCIANA
ENTRETENIMIENTOS ALCANTINOS

DIFICULTAD: baja.
PREPARACIÓN: 30 minutos.
TIEMPO DE COCCIÓN: 5 min.

INGREDIENTES
Mojama · «Tonyina de sorra» · Pulpo · Huevas de bonito · Anchoas · «Capellanes» · Aceite de oliva · Sal

PREPARACIÓN
Primero se deja la «tonyina de sorra» en agua durante unas horas para desalarla. Pasado este tiempo, se corta en rodajas finas junto con la mojama y las huevas de bonito. Se reserva el conjunto mientras se limpian las anchoas, que a continuación se sumergen, junto con los ingredientes anteriormente citados, en aceite de oliva. Los pescados se deben dejar macerar en el aceite varias horas, hasta el momento de servir. Para preparar el plato, se doran en la llama del fogón el pulpo y el «capellanes». Cuando estén listos, se retiran las espinas del «capellanes» y se cortan ambos en trozos pequeños. En el momento de servir, se colocan en el plato, junto a las rodajas de mojama, las huevas de bonito y la «tonyina» maceradas, y se riega el conjunto con abundante aceite de oliva.

RESTAURANTE SHISH MAHAL INDO-PAKISTANÍ

Poeta Arto, 13, bajo. Reservas:
96 369 82 03 - www.shishmahal.es
La fusión de 2 culturas oriente y occidente, son la manifestación explícita de un restaurante que tras 18 años de experiencia sigue siendo uno de restaurantes de cocina especializada (indú-pakistani) con mayor prestigio de la ciudad de VALENCIA. Su decoración, la exquisitez de su extensa carta, junto con el excelente trato al cliente, hacen de él un lugar emblemático donde vivir experiencias únicas.

ASADOR SIDRERÍA PALACIOS CULLERA

ASADOR SIDRERÍA EN EL CENTRO DE SAN ANTONIO ABIERTO TODO EL AÑO A 100 METROS DE LA PLAYA
Nuestra especialidad son las carnes
www.asadorpalacios.es
c/ Madrid, 4. CULLERA. Tel. 96 111 68 88

CUESTIÓN DE GUSTO

Para anunciarse en esta sección:
96 399 22 04
levante.publicidad@epi.es