

## → breves

### UTIEL-REQUENA

Segundas jornadas sobre Bobal en la RACV

■ La Real Academia de Cultura Valenciana acogió el pasado lunes una jornada sobre la Bobal (la segunda este año) en la que se repasó parte de la historia de la región vitivinícola de Utiel-Requena, así como las cualidades de la uva más extendida en esta zona. **VICENTE MORCILLO** VALENCIA

### O'PAZO

Una taberna gallega en el centro de Valencia

■ El empresario gallego José Paz inauguró la pasada semana en Valencia (Conde Altea, 21) O'Pazo, un establecimiento que evoca las antiguas tabernas gallegas y que incluye en su oferta los productos típicos de la gastronomía gallega. Zamburiñas, pulpo, empanadas, marisco o lacón protagonizan una carta de platos de toda la vida, elaborados a la manera tradicional por el cocinero Manuel Ferreiro Álvarez. **V. M.** VALENCIA

### ACTIVIDADES

Los vinos de Moldavia, en el BIWM 2016

■ El Benloch International Wine Meeting (BIWM) tendrá sabor rumano en su edición 2016. Los vinos de la región de Moldavia serán los protagonistas de la Festa de la Verema que se celebra en Benloch entre el 28 y el 30 de octubre y que contará con la presencia de una treintena de expertos relacionados con el mundo del vino y los representantes de las bodegas de la Indicación Geográfica Protegida (IGP) de Castelló. **V. M.** VALENCIA

### ACTUALIDAD

Sierra Salinas presenta sus nuevas añadas

■ La bodega alicantina Sierra Salinas (MGWines Group) celebra esta misma mañana una jornada de puertas abiertas para mostrar sus instalaciones de elaboración y crianza —dentro del término municipal de Villena— en plena época de vendimia y presentar las nuevas añadas de algunas de sus etiquetas más representativas como los tintos 1237, Mira Salinas, Puerto Salinas o Mo. **VICENTE MORCILLO** VALENCIA

El CC Ademuz acoge el sábado la inauguración del XVII Ciclo de Catas de Hipercor

### CUESTIÓN DE GUSTO VALENCIA

■ La sala de actividades del centro comercial Ademuz de Valencia acoge este sábado quince de octubre a partir de las 11 horas la inauguración del Ciclo de Catas de Hipercor, una iniciativa que cumple esta año su decimoséptima edición y que tiene como objetivo apoyar a la promoción de los vinos producidos en el ámbito de la Comunitat Valenciana.

Este año los organizadores han confirmado la participación de un total de veintisiete bodegas, que ofrecerán catas comentadas de sus vinos todos los sábados hasta el próximo mes de junio. La cata inaugural correrá a cargo de bodegas Vicente Gandia, compañía con más de 130 años de trayectoria que pondrá sobre la mesa las nuevas añadas del blanco El Miracle 120 y los tintos Bo y Ceremonia. Los enólogos José Luis Claramunt y Fernando Freire serán los encargados de comentar las cualidades de estos vinos y su maridaje más adecuado con los platos de nuestra gastronomía.

# La producción de cava en Requena crecerá este año más de un 10 %

### V. M.F. REQUENA

■ Con la vendimia de uvas destinada a la elaboración de cava concluida, los productores de espumosos en el término de Requena —único municipio de la Comunitat Valenciana en el que se puede elaborar cava con el sello de la Denominación de Origen— comienzan a poner cifras a sus previsiones de producción de este año. José Hidalgo, presidente de la Asociación

de Elaboradores de Cava de Requena y director técnico de Unión Vinícola del Este —principal productor de cava en Requena— reconoce que «este año, en términos generales, la producción de cava crecerá por encima del 10%».

Para Hidalgo, el aumento de la cosecha obedece «al incremento de parcelas adscritas a la DO Cava en Requena, dato que seguirá creciendo en las próximas campa-



José Hidalgo.

ñas». En cuanto al estado de la uva, el enólogo afirma que «este año la cosecha ha sido de gran calidad, con la uva muy sana y las bayas muy pequeñas, lo que incidirá en una mayor carga aromática de los cavas». Los cultivos bajo pautas ecológicas siguen creciendo, y este año se estima que un tercio de la uva vendimiada ya tiene sello ecológico.

El impacto económico que supone la producción de cava en Requena se multiplica también este año, ya que más allá de los empleos que genera el sector, la uva para producir cava se liquida a más del doble de lo que se pagaría si se destinase a la elaboración de vinos tranquilos.

# [SHISH MAHAL]

## El templo de la cocina hindú renueva su imagen manteniendo su esencia

### CUESTIÓN DE GUSTO VALENCIA

■ El restaurante Shish Mahal estrena 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



Panorámica del comedor.

adaptados a todos los bolsillos. Además, disponen de una amplia carta en la que destacan es-

pecialidades 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 celiacas o con algunas intoleran-



El local ofrece música en directo.

cias 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.

El restaurante Shish Mahal se encuentra en la calle Poeta Artoia, 13 de Valencia. Para obtener más información se puede consultar la página web [www.shishmahal.es](http://www.shishmahal.es) o llamar al número de teléfono 96 369 82 03.

**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.

**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](http://www.asadorpalacios.es)  
c/ Madrid, 4. CULLERA. Tel. 96 111 68 88

**RESTAURANTE SHISH MAHAL** INDO-PAKISTANÍ

La fusión de dos culturas, Oriente-Occidente, y su larga trayectoria, son la manifestación explícita de que Shish Mahal se haya consolidado como uno de los mejores restaurantes de cocina indo-pakistani. Su gran carta, las especialidades «al tanduri», su renovada decoración y una excelente atención, invitan a descubrir el universo gastronómico que ofrece esta exquisita cocina. Un lugar emblemático donde vivir experiencias únicas.  
C/ Poeta Artoia, 13. Tel. 96 369 82 03 - [www.shishmahal.es](http://www.shishmahal.es)

**DÍAS DE VINO Y ROSAS** ALMUSSAFES

COCINA Matriarcal  
MEDITERRÁNEA  
DE MERCADO  
ARROCES GENUINOS

C/ Ausias March, 20  
Almussafes (Valencia)  
Tel. 96 178 44 76  
Días de Vino y Rosas

**LA MAR SALÁ** PLAYA DEL DOSEL - CULLERA

NUEVO CONCEPTO ALMUERZO VALENCIANO

Tel: 96 174 63 80  
Avda. del Dosel, 49  
[www.lamarsaladeldosel.es](http://www.lamarsaladeldosel.es)

CUESTIÓN DE GUSTO

Para anunciarse en esta sección:  
96 399 22 04  
[levante.publicidad@epi.es](mailto:levante.publicidad@epi.es)