

Francia se rinde ante el vino español

▶ VINEXPO 2017 DEDICA A NUESTROS CALDOS SU MEJOR ESPACIO DE BURDEOS EN LA EXPOSICIÓN ENOLÓGICA MÁS IMPORTANTE DEL MUNDO

NATALIA VAQUERO (EPIPRESS) MADRID

■ Francia reconoce por primera vez en la próxima edición de Vinexpo que se celebrará del 18 al 27 de junio de 2017 en Burdeos, la capital mundial del vino, la excelencia de la producción vitivinícola española, la despensa de Europa, que dispondrá como país invitado de un área propia, la mejor de la exposición, para competir con los mejores caldos del mundo, especialmente los franceses e italianos.

«España es el tercer productor mundial de vino y ocupa el tercer lugar también en exportaciones», reconoce Guillaume Dèglise, director general de Vinexpo, la feria internacional más prestigiosa dedicada al vino y a otras bebidas alcohólicas que se celebra cada dos años en el Parque de Exposiciones de Burdeos, un espacio de 120.000 metros cuadrados, a escasos metros de la nueva Ciudad del Vino, un majestuoso parque temático dedicado al arte de la viticultura inaugurado el pasado mes de junio por el presidente Francois Hollande en la ribera del río Garona sobre una superficie de 14.000 m2.

El vistoso complejo museístico, firmado por los arquitectos Anouk Legendre y Nicolas Desmazières, recrea la imagen de una vid combinada con un vaso de vino cubierta por una brillante estructura que cambia de color según el tono de la luz que recibe.

En esta nueva edición de Vinexpo se esperan más de 48.000 participantes de 150 países que podrán visitar este fastuoso museo consagrado a un patrimonio enológico de más de 8.000 años de antigüedad, donde se invirtieron más de 80 millones de euros, el 40% aportados por una Unión Europea, detalle que le obliga a abrirse a los mejores caldos de todo el mundo.

Y entre las mejores copas de vino están las que sirven los productos españoles con variedades propias como Tempranillo, Verdejo, Albariño, Godello, Garnacha o las que se emplean para los luminosos vinos de Jerez, con esa gama que va desde los más secos, como el Fino, a otros más generosos como la Manzanilla. «Tampoco podemos



olvidarnos de la calidad de los espumosos que desde hace años se hacen en España», subraya Dèglise en un intento por animar a todos los productores españoles a participar en estos Juegos Olímpicos de la Viticultura.

«España lo tiene todo y nosotros queremos promocionar los vinos de un país que tanto puede enseñar», enfatiza el gerente de Vinexpo al tiempo que reconoce que la

tria vinícola de los riojanos.

De una rudimentaria producción vinícola España dio entonces el salto a la excelencia al tiempo que evolucionaba la gastronomía patria. «Antes el vino era una especie de alimento, pero ahora está vinculado a un estilo de vida de alta gama», reflexiona el director general de Vinexpo, un experto en maridajes de las mejores bebidas «premium» que ve con ilusión cómo

sado con una catalana que le ha ayudado a rebajar el tradicional chovinismo francés. En el encuentro periodístico, Dèglise no tiene reparo en brindar con un Albariño, ese vino blanco de calidad con DO Rías Baixas, que no tiene empacho en calificar como «uno de los mejores del mundo».

Dèglise prefiere no comparar los vinos españoles con los franceses aunque no deja de apuntar que los de su país son «elaborados con unas uvas que están consideradas como las mejores del mundo», en especial las que se dan en el paralelo 45 al que pertenece Burdeos. «Se trata de una zona de clima continental ideal para el desarrollo de la vid», sentencia. Es una región influida por el Océano Atlántico que modera las temperaturas para dar como resultado un clima marítimo-templado que baña los fértiles viñedos de Burdeos, el Valle del Loira y el Sudoeste galo.

«El vino es salud», proclama el responsable de Vinexpo que observa con preocupación el escaso consumo de caldos de calidad entre los jóvenes españoles, más proclives a las cañas y a los botellones en los que mezclan sin control cualquier tipo de bebida alcohólica. A lo mejor habría que promocionar en España las bars a vin (barras de vino) que tanto éxito tienen en ciudades como París, en las que los jóvenes toman sus tragos y disfrutan a la vez de una atractiva oferta gastronómica a un precio razonable, sugiere Dèglise.



denominación española más dominante en Francia continúa siendo Rioja. «Es algo normal por la larga relación que mantienen las zonas de La Rioja con Burdeos desde finales del siglo XIX».

Una epidemia de la filoxera arrasó entonces los viñedos franceses y las bodegas francesas se vieron obligadas a buscar nuevas regiones vinícolas para abastecerse. La Rioja se convirtió así en una zona productora vital para los mercados galos que a su vez contribuyeron a la modernización de la tosca indus-

son cada vez mayor el número de chinos que apuestan por las bodegas que acuden a la cita bianual de Burdeos.

La relación calidad-precio de los caldos de España, que ya acompañan en la buena mesa a platos de autor que se sirve tanto en Brasil, como en Japón, Estados Unidos o Sudamérica, es muy competitiva. «En los países de América del Sur, España tiene una gran ventaja respecto a franceses e italianos que no debe dejar escapar», aconseja este experto en bebidas de prestigio ca-

La Baronía de Turís presenta «13:30 la Hora del Vermut» y «Baronía Blue»

V. MORCILLO VALENCIA

■ La Baronía de Turís presentó el pasado sábado sus nuevos «Baronía Blue» y «13:30 La Hora del Vermut», una línea de productos que se enmarca dentro de la imagen renovada de la bodega, que con su «Wine Revolution» está adaptando sus vinos a las nuevas tendencias de mercado. El acto tuvo lugar en la sede de la entidad, donde también se mostraron los nuevos equipamientos de la bodega, que ha incorporado sistemas y tecnología que permite producir vinos de calidad en las mejores condiciones.

«Baronía Blue» es una bebida aromatizada a base de vino elaborado con uvas de Malvasía y Moscatel. Dulce, de sabor afrutado y peculiar color azul, es, según la directora de la compañía, Ana Calvet «un producto divertido, alegre y atrevido».

LEVANTE-EMV



Las nuevas referencias.

Por su parte, «13:30 La Hora del Vermut» es un vermut de elaboración tradicional producido a partir de uva de Malvasía y macerado con botánicos y hierbas aromáticas que resulta ideal para preparar cócteles o como aperitivo. Según manifestó Calvet, «la Baronía no podía dejar de tener su hueco en un momento en el que el vermut está de moda, ya que tradicionalmente siempre siempre hemos elaborado este tipo de bebidas».

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

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

RECETAS DE LA COMUNITAT VALENCIANA
CRUET DE PEIX

DIFICULTAD: media.
PREPARACIÓN: 20 min.
TIEMPO DE COCCIÓN: 25 min.

INGREDIENTES
1 kg de pescado variado (salmonete, rape, corvina, pescadilla...) · 1 l de caldo de pescado, elaborado con morralla · 12 almejas · 4 patatas · 1 cebolla · 1 tomate · Ajo · Perejil · Aceite de oliva · Sal

PREPARACIÓN
Se prepara una picada con el ajo y el perejil y se reserva. Se pelan las patatas y se cortan en rodajas, y se trocean la cebolla y el tomate. Seguidamente se colocan las patatas en el fondo de una cazuela de barro junto con el resto de las verduras troceadas. Se incorporan el pescado y las almejas en crudo y se sazona el contenido de la cazuela. A continuación se añaden el caldo y la picada reservada y se introduce la cazuela en el horno, previamente calentado. Se deja entre 30 y 25 minutos hasta que las patatas estén tiernas y el caldo se haya reducido. Se sirve en la misma cazuela en la mesa.

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
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