

Vegamar, Gandia y Bocopa lideran el medallero de la Comunitat Valenciana en los premios Sakura

▶ LA COMPAÑÍA DE CALLES OBTIENE **LA MAYOR DISTINCIÓN PARA UN VINO VALENCIANO EN EL CERTAMEN JAPONÉS** AL LOGRAR UN «DOBLE ORO» CON SU TINTO VEGAMAR CRIANZA ▶ EL CONCURSO, QUE ALCANZA SU CUARTA EDICIÓN, **DEJA UNA VEINTENA DE MEDALLAS** PARA NUESTRAS BODEGAS

V. MORCILLO VALÈNCIA

■ Vegamar, Vicente Gandia y Bocopa han sido las grandes triunfadoras entre el sector del vino valenciano en la última edición (cuarta) del concurso de vinos Sakura, un certamen organizado en Japón por la Asociación Cultural del Instituto de Vinos y Licores cuya principal diferencia con otros concursos similares es que el jurado está formado por cerca de 200 mujeres profesionales del sector (enólogas, sumilleres, catadoras, periodistas, instructoras, etc.). Los Sakura han crecido exponencialmente en solo cuatro años, y en esta edición se han presentado a concurso más de 4.000 muestras de todo el mundo que buscan un reconocimiento que les permita introducirse en un mercado, el japonés, en el que el consumo de vino de calidad aumenta año tras año.

Vegamar ha sido la compañía con mejores resultados, ya que ha logrado el único «Doble Oro» para un vino valenciano, en con-



Un jurado formado por 200 mujeres ha evaluado más de 4.000 vinos en los premios Sakura
LEVANTE-EMV

creto para el Vegamar Crianza. Otras dos referencias de la bodega del Alto Turia, Vegamar Blanco y Vegamar Dulce, han obtenido medallas de oro y plata respectivamente. Por su parte, bodegas

Vicente Gandia ha sido la firma que más medallas ha conquistado. Los tintos Uva Pirata y Marqués del Turia crianza han obtenido una medalla de oro; mientras que el cava El Miracle Brut, el

tinto Surana crianza, el tinto Finca del Mar Cabernet Sauvignon y el blanco Sandara han sumado sendas medallas de plata. Cabe destacar que la bodega con sede en Chiva ha sumado tres medallas

adicionales, aunque en este caso para vinos producidos fuera del ámbito de la Comunitat Valenciana; el Rioja Raiza crianza (Doble Oro), el Ribera de Duero Nebla Roble (Oro) y el Rueda Nebla Verdejo (Oro).

Por lo que respecta a Bocopa, la entidad alicantina salda su participación en el certamen nipón con tres medallas de oro para el blanco Marina Alta, el Marina Espumante y el rosado Terreta Rosé.

Una veintena de medallas

La participación de las bodegas valencianas en este influyente concurso se salda este año con una veintena de galardones. A las ya citadas hay que sumar las medallas de oro logradas por Reymos Clásic (Reymos), Aroma de Corazón (Vinos de la Viña), Viña Cabri (Palmera) y Casa Benasal Elegant (Pago Casa Gran); además de las medallas de plata para Sein (Bodegas Vinessens), Toro Loco Ecológico (Coviñas) y Mala Vida (Antonio Arráez)

[LA MAR SALÁ]

El nuevo concepto del almuerzo valenciano

▶ LA CLÁSICA **BRASCADA AL ESTILO DOSEL O LA SEPIA DE LA LONJA** CON AJOS TIERNOS SON ALGUNAS DE LAS PROPUESTAS

CUESTIÓN DE GUSTO VALÈNCIA

■ En un enclave envidiable por su entorno natural, a pocos metros del mar, con la suave separación de sus onduladas dunas, nos encontramos con éste atractivo restaurante —La Mar Salá— que, además de la amplia oferta gastronómica de su carta para comidas y cenas, nos ofrece una muy particular visión de lo que Fernando, su chef y gestor, denomina «nuevo concepto», y mucha gente ya «la catedral del almuerzo valenciano».

Así, nos encontramos joyas como las que nos relata su chef: La bienvenida al cliente la ofrecen con un *barralet* de «palometa» (cazalla rebajada con agua), siguiendo los entrantes (hasta seis), que, según días, pueden ser: ceba a la flama; seguido de unos figatells de La Safor (procedentes de una carnicería especializada de



Oliva); acelgas con gambetas de río; la sangueta amb ceba; coliflor con ajos secos; tomate de «El Mareny», cultivado por los agricultores de la zona; bacalao en pasteta; mortero de ajoaceite, etc.



Detalle de una de las terrazas del restaurante
LEVANTE-EMV

A continuación, vendrán los platos fuertes o tradicionales, pero siempre servidos en caldero. Los más representativos, uno a elegir entre los varios que se proponen cada día: la carne de caba-

llo, con ajos tiernos; la clásica brascada, aquí servida al estilo del Dosel —es la tradicional—, más huevo frito, por aquello del «mullador» valenciano —para untar y chuparse los dedos, vamos...—.

También gustan mucho sus calamares de playa con ajos tiernos; o la sepia de la lonja, también con ajos tiernos; o su plato puntero: longaniza del Dosel, (elaborada por su carnicero bajo comanda, según las propias indicaciones sobre las especias a añadir en su elaboración), acompañado de patatas, cebollitas y huevos fritos... El pan se sirve con pimentón rojo y sal negra. Para finalizar el tentempié, a modo de postre, presentan su calabaza con miel y canela o su naranja sanguinelli, al estilo del Dosel. Estos festines gastronómicos se ofrecen diariamente (excepto lunes), entre las nueve y las doce horas.

El restaurante La Mar Salá se encuentra a la altura del número 49 de la avenida del Dosel de Cullera. El establecimiento permanece abierto durante todo el año. Para obtener más información del restaurante y reservar mesas se puede llamar al número de teléfono 96 174 63 80. También se puede visitar la página web lamar-saladeldosel.es, donde se ofrece información detallada de sus especialidades gastronómicas y las actividades que realizan periódicamente.

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
c/ Madrid, 4. CULLERA. Tel. 96 111 68 88

LA MAR SALÁ PLAYA DEL DOSEL - CULLERA

NUEVO CONCEPTO ALMUERZO VALENCIANO

Tel: 96 174 63 80
Avda. del Dosel, 49
www.lamar-saladeldosel.es