



CUESTIÓN DE GUSTO

Suplemento de vinos y gastronomía

V. MORCILLO REQUENA

La Asociación de Elaboradores de Cava de Requena saldó con un notable éxito de participación la primera edición de «Requena es Cava», certamen celebrado en la plaza de La Villa de Requena el pasado sábado. Miles de personas se congregaron en el emblemático emplazamiento para degustar los cavas elaborados en el término municipal de Requena (único municipio de toda la Comunitat Valenciana en el que está autorizada la producción de estos vinos espumosos bajo el sello del Consejo Regulador de la Denominación de Origen Cava) y brindar por la llegada del periodo estival.

Las ocho bodegas agrupadas en el colectivo (Coviñas, Chozas Carrascal, Dominio de la Vega, Hispano+Suizas, Pago de Tharsys, Torre Oria, Unión Vinícola del Este y Vegalfaro) aprovecharon la celebración del evento para presentar sus nuevas elaboraciones y las últimas añadas de sus cavas más reconocidos.

Para el presidente de la asociación, Emilio Expósito, la convocatoria «ha resultado todo un éxito, y la afluencia de público ha superado todas nuestras expectativas iniciales». Expósito reconoce que «nos ha quedado claro que el consumidor local valora muy positiva-

El cava de Requena ya es profeta en su tierra

► MILES DE PERSONAS LLENAN DE BURBUJAS LA PLAZA DE LA VILLA DE REQUENA PARA BRINDAR CON LOS MEJORES CAVAS VALENCIANOS ► SE DEGUSTARON ESPUMOSOS DE LAS OCHO BODEGAS DE LA ASOCIACIÓN DE ELABORADORES DE CAVA DE REQUENA



Miles de personas se congregaron en la plaza de la Villa para brindar con los cavas de Requena.
LEVANTE-EMV

mente nuestros productos y hoy, más que nunca, nos sentimos profetas en nuestra tierra».

Junto a los cavas elaborados por las ocho bodegas participantes, el certamen contó con la colaboración de la Asociación de Clochinos de València, que repartió un centenar de kilos de este molusco mediterráneo elaborado con diferentes recetas (al vapor, al cava, a la pimienta y en fideuà); y con la participación de la taberna ibérica Patapuerca de València, que sirvió cientos de raciones de jamón ibérico, quesos y otros productos gourmet.

Tras la celebración de «Requena es Cava», el presidente de la asociación hace un balance «muy positivo. Este tipo de acciones sirven para desestacionalizar el consumo y nos ayudan a que el público conozca nuestra filosofía de trabajo. Para nosotros es muy importante que el consumidor sepa cuáles son las bodegas valencianas que elaboran cava, ya que es algo que nos diferencia del resto de compañías del sector en la Comunitat Valenciana». Por último, Expósito reconoce que «tras el éxito de esta primera convocatoria nos queda claro que esta iniciativa debe tener continuidad, por lo que seguiremos trabajando en la organización de eventos similares».

El Club de Enófilos de València celebra su 29.º aniversario

► ES LA ASOCIACIÓN DE ESTAS CARACTERÍSTICAS **MÁS ANTIGUA DE ESPAÑA**, Y ESTÁ PRESIDIDA POR JUAN NOGUERA

V. M. F. VALÈNCIA

El Club de Enófilos de València celebra este próximo martes su vigesimonoveno aniversario, y lo hará en el que está siendo en las úl-

timas campañas su lugar habitual de reuniones, el Casino de Agricultura de València. El colectivo, presidido actualmente por el marqués de Cáceres, Juan Noguera y Merle –un hombre que procede del mundo del vino y que ha formado parte del club desde su fundación– se reúne todos los martes para catar de tres a cinco vinos complementados con las explicaciones de un representante de cada bodega.

«Al principio», recuerda Noguera, «nos costaba conseguir vinos embotellados de cierta calidad, ya que no había tantos. En este tiempo, hemos sido testigos del aumento de la calidad que ofrecen nuestros bodegueros y, en especial, en los vinos valencianos». También ha sido perceptible, comenta, «el esfuerzo realizado por los viticultores, que ampliaron sus cultivos a variedades internacionales, pero también



J. Noguera (D.), Marqués de Cáceres.

han dedicado atención a las castas autóctonas. Como ejemplo, destacar también lo que costó el cambio de mentalidad para aceptar la poda en verde, buscando calidad en lugar de cantidad».

Ahora el Club de Enófilos quiere ampliar su número de asociados

con la finalidad de aumentar la organización de actividades culturales, como los viajes a bodegas y otros destinos de enoturismo.

Durante el acto de clausura del curso 16/17 se hará entrega de los premios que otorgan a los mejores vinos que han sido catados durante el año. Será una ocasión ideal para que las personas interesadas en el mundo del vino puedan conocer el Club, asociarse y catar los vinos que esta entidad sin ánimo de lucro ha premiado. Los galardonados en esta edición son: Clos Cor VÍ Riesling 2016 (Clos Cor VÍ), Rosé Gran Cuvée Especial 2016 (Pago de Cirrus), Sebirán C 2012 (Sebirán) y Cuva Vella (Valsangiacomo).

Valencianos
CON DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Alejandro del Toro
Cocinero comprometido con nuestra tierra

Encontrar el equilibrio perfecto no es fácil. En la cocina, como en las bodegas, se ha de estudiar cada elemento y comprender el proceso para que el resultado sea el mejor. Cada plato, igual que cada vino, es único. Y al maridarlos surge la combinación perfecta.

Pide vinos D.O. Valencia.



VALENCIA
DENOMINACIÓN DE ORIGEN