

En botella

GASTRONOMÍA

Todo listo para celebrar el concurso de cocina de Dénia

► El pasado martes se cerró el plazo de admisión de solicitudes para participar en la quinta edición del Concurso internacional de cocina creativa de la gamba roja de Dénia, un certamen que en sólo media década se ha consolidado como uno de los más prestigiosos. Desde este momento se abre un periodo en el que un jurado de profesionales seleccionará a los ocho finalistas que tendrán el privilegio de elaborar la receta presentada a concurso en el escenario del

Mercado Municipal de Dénia el 23 de febrero. El concurso será abierto al público y los participantes tendrán que elaborar en directo diez platos de su receta. El premio para el ganador del certamen tiene una dotación económica de 2.500 euros, mientras que el segundo y el tercero recibirán 1.500 y 1.000 euros respectivamente.

ACTUALIDAD

Benicarló celebra la XXIII Fiesta de la Alcachofa

► El municipio castellanense de Benicarló celebra desde el pasado 15 de enero una nueva edición de la Fiesta de la Alcachofa, un certamen que gira en torno a este vegetal, cuya calidad esta avalada por la Denominación de Origen «Alcachofa de Benicarló». La programación arrancó el pasado 15 de enero con las ya clásicas Jorna-

das del Pincho de la Alcachofa, en las que participan casi medio centenar de establecimientos de Benicarló y que estarán disponibles hasta el 31 de enero. Un día antes de concluir las jornadas se celebrará en la plaza de la Constitución la tradicional «Torrá Popular». Ese mismo fin de semana también se celebrará el acto de entrega de la «Alcachofa de Oro» y una nueva edición de la demostración gastronómica de la alcachofa de Benicarló, una cita en la que se presentan nuevas formas de elaborar esta hortaliza.

CICLO DE CATAS

Bodegas Utielanas, en el Centro Comercial Ademuz

► La sala de actividades del Centro Comercial Ademuz de Valencia acoge este sábado 23 de enero a las 11 horas un nuevo capítulo del Ciclo

de Catas Hipercor, iniciativa promovida por el citado establecimiento en colaboración con la Consellería de Agricultura y las denominaciones de origen valencianas que este año alcanza su decimosexta edición. Bodegas Utielanas, entidad cooperativa con casi un siglo de trayectoria, será la protagonista de la cita con una cata comentada en la que el enólogo de la bodega presentará algunas de sus referencias más interesantes.



La AGCV distingue la trayectoria de la bodega Celler del Roure

► Los galardones se entregarán el 5 de febrero en el Centro Universitario de Gastronomía de Castelló

V. M. F. VALENCIA

■ La Academia de Gastronomía de la Comunitat Valenciana distinguirá este año en sus premios anuales la trayectoria de la bodega de Moixent Celler del Roure, compañía vinícola de carácter familiar dirigida por el enólogo Pablo Calatayud que desarrolla durante los últimos años un interesante proyecto basado en la crianza de vinos en tinajas de barro.

Para otorgar el galardón —que se entregarán el próximo 5 de febrero en el Centro Universitario de Gastronomía de Castelló (Gasma)— la Academia ha tenido en cuenta no sólo el proyecto de recuperación de la elaboración de vinos como sus antepasados —recuperando métodos de elaboración como el de las tinajas de barro enterradas y que permanecían «dormidas» desde hace más de trescientos años en su bodega Fonda— sino también la trayectoria de una compañía vinícola que «ha conseguido poner sus caldos en las manos de los mejores sumilleres de España y que sus etiquetas sean identificadas rápidamente como el mejor de los vinos» según se indica en el comunicado



Calatayud extrae una muestra de una de las tinajas de barro soterradas. CUESTIÓN DE GUSTO

emitido por la Academia de Gastronomía de la Comunitat Valenciana.

En la gala que se celebrará en Castelló el próximo 5 de febrero, el colectivo que preside Sergio Adelantado también en-

regará el premio al mejor jefe de sala 2015 —Casto Copete, maître de Nou Manolín— y el premio al mejor cocinero 2015 —Alberto Ferruz, chef del restaurante Bon Amb—.

La Comunitat Valenciana se sitúa como cuarta productora de vino en España

► Castilla-La Mancha, con algo más de veintidós millones de hectolitros, continúa siendo la región española con mayor volumen de producción

LEVANTE-EMV VALENCIA

■ La Comunitat Valenciana se ha convertido en la cuarta productora de vino en España, según los datos avanzados por el Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente (Magrama) sobre la cosecha de uva para vinificación del pasado 2015.

Según el Magrama, el volumen de cosecha de la Comunitat Valenciana se ha incrementado en casi un quince por ciento con respecto a 2014, lo que sumado al descenso en la cosecha de Castilla-León (también en torno al quince por cien) permite a la valenciana adelantar a los castellanoleoneses en el ranking de las Comunidades Autónomas con mayor producción de vino.

La clasificación sigue encabezada un año más por la comunidad autónoma de Castilla-La Mancha, que a pesar de una merma en la cosecha de algo más del diez por ciento, se mantiene en los 22 millones de hectolitros. A continuación se sitúan Extremadura (3,5 millones de hectolitros) y Cataluña (2,9 millones), en ambos casos con cosechas inferiores a las obtenidas en 2014.

La Comunitat Valenciana, según las estimaciones del informe emitido por el Magrama, superará este año los 2,2 millones de hectolitros, lo que supone un aumento de casi el quince por ciento respecto a la producción del año anterior.

En términos generales, el Magrama estima que durante la presente campaña se han producido casi cuarenta millones de hectolitros de vino y mosto, cifra inferior a la obtenida en el anterior ejercicio, cuando se produjeron 44,4 millones de hectolitros. Estas previsiones están referidas a la producción total estimada de vino y mosto, y las cifras podrían verse levemente modificadas a medida que se vayan actualizando los datos proporcionados por las comunidades autónomas.

La Casa de las Vides lanza dos nuevos vinos para conmemorar el X aniversario

► Bajo el sello Kik@ ya se comercializa un blanco de Macabeo y Malvasía al que en breve se incorporará también un tinto

VICENTE MORCILLO VALENCIA

■ La bodega valenciana La casa de las Vides acaba de celebrar el décimo aniversario de su creación. La compañía vinícola, adscrita a la DOP Valencia y con sede en el término municipal de Agullent, se ha convertido en esta década en una de las bodegas que mejor han sabido trasladar a cada botella el carácter mediterráneo de sus uvas gracias a etiquetas que ya forman parte de la historia vinícola de la Comunitat Valenciana.

Con motivo de esta efeméride, la familia

Gandía ha querido redefinir su catálogo de vinos con el lanzamiento de dos nuevas referencias, ambas bajo el sello Kik@, de las que una ya está en el mercado y la segunda se presentará en apenas unas semanas.

La primera versión de la gama Kik@ es un blanco elaborado con uvas de las variedades Macabeo y Malvasía. Se trata de un vino semi-dulce y muy fresco, de baja producción, de carácter frutal, ligero y fácil de beber. De esta primera entrega del nuevo vino se han producido 11.000 botellas, que ya han comenzado a distribuirse en el mercado local, aunque parte de esa producción se destinará «al mercado mexicano», según asegura Reme Gandía,



propietaria junto a su hermano Francisco de la bodega.

En unas semanas, La Casa de las Vides lanzará la segunda referencia de esta nueva gama, un tinto producido con uvas de Cabernet Sauvignon y Tempranillo y macerado en barricas de roble francés «para trasladar a un tinto joven la impetuosidad de la madera de roble», añade Reme. La primera añada de este peculiar vino contará con una producción de 6.000 botellas.

Los nuevos Kik@ son, en palabras de la propietaria de la bodega «dos referencias que se complementan por su juventud y su originalidad. Vinos alegres, vivos, sabrosos y llenos de chispa».