



## MENÚS VARIADOS

**Antonio Vergara**

bloggastronomicoantoniovergara.wordpress.com

# Encuentros en la duodécima fase

Es un milagro que algún proyecto se consolide en Valencia. El de Los Encuentros Gastronómicos / La Cocina Valenciana es uno de ellos. Fueron una idea de José Ibáñez, director de El Corte Inglés de la Avenida de Francia. Hoy arranca la duodécima edición.

**L**os Encuentros Gastronómicos / La Cocina Valenciana fueron una idea de **José Ibáñez**, director de El Corte Inglés de la Avenida de Francia. El primero data de 2005. Desgraciadamente, Ibáñez falleció el jueves 22 de febrero de 2007. Desde el principio, colaboré en la selección de los restaurantes porque confié en mi profesionalidad y mis contactos con los cocineros, de aquí o de fuera.

Todavía le estoy muy agradecido y me acuerdo de él cada año cuando llegan estas fechas y los Encuentros prosiguen —en 2016 se va a celebrar la duodécima edición—, porque quien le sucedió, **Joaquín Cerveró**, amigo suyo, decidió apoyar su continuidad porque era un modo de rendirle homenaje y, por supuesto, de presentar en el restaurante (emplazado en la octava planta del edificio) a muchos de los mejores cocineros de la Comunitat Valenciana y otros de diferentes regiones de la geografía española.

Ibáñez y un servidor nos conocíamos desde cuando estaba al frente de la delegación comercial en la calle Menéndez y Pelayo de Valencia. Años ochenta del pasado siglo XX. Ambos comíamos en el entonces magnífico bar Chamfer, muy próximo a su centro de trabajo. Grandiosos platos de cuchara guisados por la señora **Carmen**: fabada, potaje de garbanzos, lentejas, cocido...

A Pepe Ibáñez le gustaba hablar y hablar de su / nuestra infancia. Me decía que su padre había sido fontanero de profesión. Vivían en la calle Calixto III, en un piso alquilado, cuyo propietario era el dueño de la prestigiosa Editorial Valenciana, donde se editaban muchos de los tebeos más populares de nuestra niñez: El Guerrero del Antifaz (cáspita!), El Jabato, Purk, el Hombre de Piedra, Roberto Alcázar y Pedrín y un largo etcétera.

Cuando su padre le enviaba a pagarle el alquiler al propietario, cogía los tebeos desechados porque tenían alguna página defectuosa o no estaban perfectamente en-

cuadernados y se los llevaba a su casa. Los leía cuatro y cinco veces, hasta que me conseguía otros al mes siguiente. Jugaba muy bien al dominó.

Gracias a él y a **Joaquín Cerveró**, los Encuentros no han cesado. El Primero lo inauguró **Quique Dacosta** (2005), y entre el 28 de mayo y el 3 de julio de este mismo año, estuvieron Ca' Sento, L'Escaleta, La Sucursal (con el chef **Vicente Torres**, quien había conseguido una estrella Michelin), Riff, Peñalen, y la Pastelería Totel de **Paco Torreblanca**. Todos de primera división. En el Segundo: Ca' Sento, Oscargastrovi, Pairal, Berenice, Eladio, La Sirena y Arrop, cuando **Ricard Camarena** despuntaba mucho en su primer local, en Gandia.

La relación de cocineros explica que estos Encuentros Gastronómicos gocen de un éxito total, hasta el punto que se agotan siempre las plazas y hay una lista de espera. Enumeraremos otros restaurantes y / o cocineros: **Manolo de la Osa**, **Joan Roca**, Daluan (La Vall d'Alba: 2008, 2009, 2013 y 2016), Apicius, Sal de Mar (con **Patño** todavía en Dénia: 2007), Kabuki Wellington (Madrid), Piripi (Alicante), **Jaume Subirós** (Mòtel Empordà, Figueres), Peix & Brases (Dénia) **Abraham García** (Viridiana, Madrid), Nou Manolín (Alicante), Monastrell (Alicante), Casa Manolo (Playa de Daimús), Kaymus (Valencia), La Sirena (Petrer) o El Portal (Alicante).

La idea fue siempre contribuir a la «vertebración» de la Región Valenciana mediante la gastronomía, una ilusión como otra cualquiera. Por lo tanto, en cada encuentro han figurado restaurantes de Alicante, Castelló y Valencia.

En la edición 2016, que comienza hoy, 26 de mayo, actuarán estos restaurantes: Motel Empordà, el japonés Nozomi, Vinícolas by **Raúl Aleixandre**, Cal Paradís, **Raúl Resino** (Benicarló) y Pópuli Bistró, de la familia **Castelló** de Nou Manolín y Piripi.

Es un milagro que algún proyecto se consolide en Valencia. Éste es uno. Doce años son una eternidad en nuestra volátil sociedad.

## [EL RINCÓN DE NODUS]

# El Tinto de Autor, mejor en formato Magnum

### CUESTIÓN DE GUSTO VALENCIA

■ En poco más de una década, Bodegas Nodus ha conseguido conformar una colección de vinos con personalidad propia, versátiles y de marcado carácter mediterráneo. Su gama de vinos más valorada por el consumidor es Nodus, en la que se agrupan joyas enológicas como el vino que nos ocupa esta semana, el Tinto de Autor.

Nodus Tinto de Autor es un vino madurado en barrica producido a partir de uvas seleccionadas de Merlot, Cabernet Sauvignon,

Syrah y Bobal.

Complejo, equilibrado, fresco y amplio, el Nodus Tinto de Autor se presenta también en formato Magnum, formato que está teniendo una magnífica acogida en el sector de la restauración. Establecimientos como **El Gastrónomo** o **Casa Carmela** recurren al Nodus Tinto de Autor Magnum para acompañar las mesas de celebraciones y reuniones de grupos.

El tinto de la familia De las Heras —junto con el blanco de Chardonnay uno de los más reconoci-



dos por el consumidor— también da juego en las barras de locales como **La Principal** o **Comer, Beber, Amar**, donde marida con solvencia con las tapas y raciones elaboradas en sus fogones.

# Aula de cata magistral y maridaje de vinos en los cursos de verano de la Universidad de Alcalá

► LOS ENÓLOGOS **DIEGO MORCILLO**, **JOSÉ HIDALGO** Y **TONI SARRIÓN** PARTICIPAN EN LAS PONECIAS

### V. M. F. VALENCIA

■ Desde el pasado 19 de mayo y hasta el 16 de junio se celebra en la Universidad de Alcalá de Henares el curso de verano «Aula de cata magistral y maridaje de vinos en la cuna de Cervantes», un proyecto dirigido por Rafael Cambralla Diana en colaboración con Félix Cuartero que cuenta con la participa-

ción de diversos profesionales de la viticultura y enología como Diego Morcillo, responsable técnico del grupo Coviñas que abrió el ciclo de ponencias el pasado jueves, José Hidalgo Camacho (Unión Vinícola del Este) o Toni Sarrión (Bodega Mustiguillo).

Más de una veintena de alumnos se han inscrito en este curso que conjuga sesiones teóricas y prácticas —estas últimas consistentes en maridajes en diversos restaurantes de Alcalá de Henares— y que forma parte de la programación general de los cursos de verano de la universidad madrileña.

# El concurso Master Riesling sitúa un vino de Clos Cor VÍ como el mejor de España

► LA BODEGA VALENCIANA SE HA ESPECIALIZADO EN VINOS BLANCOS DE **VARIETALES CENTROEUROPEAS**

### V. M. F. VALENCIA

■ Desde que en julio de 2012 Luis Corbí presentase la primera añada de sus vinos, el proyecto Clos Cor VÍ no ha dejado de dar alegrías al empresario valenciano. Una

de las últimas ha llegado desde Reino Unido, donde la prestigiosa revista especializada «The Drink Business» ha premiado al Clos Cor VÍ Riesling con una medalla de bronce en el certamen «Master Riesling», concurso que forma parte de la serie «Global Masters», en el que los vinos se evalúan en función de la variedad de uva con la que se elaboran y no de su lugar de procedencia.

Más allá de la propia medalla

de bronce, el galardón supone el espaldarazo definitivo para este proyecto vinícola, ya que convierte al Clos Cor VÍ Riesling en el mejor vino blanco de España en su rango (un precio de venta al público por debajo de



los diez euros) y su estilo (blancos monovarietales de castas foráneas).

Clos Cor VÍ es el proyecto personal de Luis Corbí, un enamorado de los vinos que, a principio de siglo, decidió reconvertir unas pequeñas parcelas en el término municipal de Moixent (en pleno corazón de la zona de Terres dels Alforins).

En la actualidad la bodega produce cuatro referencias diferentes. La trilogía inicial se compone de dos monovarietales blan-

cos hechos con uvas típicas de Centroeuropa (Riesling y Viognier) y un coupage con presencia de las dos citadas castas. Hace algo más de un año Clos Cor VÍ lanzó al mercado su cuarta referencia, el blanco Versat, un vino fruto del ensamblaje de las variedades foráneas (Riesling y Viognier) y pequeños porcentajes de dos uvas autóctonas (Verdil y Moscatel). Con estos vinos Clos Cor VÍ ha logrado hacerse un hueco en el sector de la restauración y las tiendas gourmet. Además, durante los últimos años han conseguido introducirse en mercados internacionales, sobre todo en Bélgica y Alemania.