

→ breves

CATAS

El concurso Masqcatas celebra su 3.ª edición

■ El Urban Youth Hostel de Valencia acoge este sábado la tercera edición del concurso de cata para aficionados Masqcatas, una iniciativa que permite a los participantes evaluar sus conocimientos sobre el mundo del vino y conseguir interesantes premios. **V. M. VALENCIA**

VALENCIA

Proava promueve un nuevo evento, VID[a]

■ Dentro de su programación de actividades para promocionar el consumo de productos agroalimentarios valencianos para este año, Proava ha organizado el evento VID[a], que tendrá lugar este mismo sábado en la sala XL XtraLrge de Valencia. Participan seis bodegas y el programa incluye catas, presentaciones y actuaciones musicales. **V. M. F. VALENCIA**

ACTIVIDADES

Alicante acoge hoy la gala anual de Bocopa

■ El Auditorio de la Diputación de Alicante acoge esta misma tarde la entrega del XXV Premio Bocopa y la presentación de las nuevas añadas de la entidad alicantina. Este año, el galardón con el que la bodega reconoce el esfuerzo y compromiso con el sector vinícola ha recaído en la Universidad Miguel Hernández de Elche. **VICENTE M. VALENCIA**

ACTUALIDAD

Arráez presenta hoy su nuevo tinto Vividor

■ Bodegas Arráez presenta esta misma tarde en las instalaciones de No Land Tattoo de Valencia su última creación, el tinto de Bobal «Vividor», un vino amparado por la DOP Utiel-Requena se incorpora a la línea de vinos «canallas» de la que forman parte también los tintos Mala Vida, Bala Perdida y Vivir sin Dormir. **VICENTE MORCILLO VALENCIA**

El XVII Ciclo de Catas de Hipercor recibe los vinos de la bodega Vera de Estenas

V. MORCILLO VALENCIA

■ El XVII Ciclo de Catas de Hipercor celebra este próximo sábado 3 de diciembre el octavo capítulo de la programación de este año, en este caso con la presencia de la bodega Vera de Estenas, que trasladará hasta el Centro Comercial Ademuz a José de Paula, encargado en esta ocasión de comentar las singularidades de los vinos Estenas Madurado en Barrica, Casa Don Ángel Bobal y Cava Estenas.

La Feria del Cava Valenciano abarrotó el Mercado de Colón en su cuarta edición

► DURANTE LA INAUGURACIÓN EL CHEF **RICARD CAMARENA** RECIBIÓ EL TÍTULO DE **EMBAJADOR DEL CAVA DE REQUENA**

V. MORCILLO VALENCIA

■ Miles de personas han tenido la oportunidad de disfrutar durante todo el pasado fin de semana de los mejores cavas que se elaboran en Requena con motivo de la Feria del Cava Valenciano. Ni las lluvias ni el «black friday» pudieron con el empuje de las burbujas del cava valenciano, que volvieron a abarrotar por cuarto año consecutivo el majestuoso Mercado de Colón de Valencia, edificio que celebra el centenario de su inauguración convertido en símbolo del movimiento «gastro-market».

Las ocho bodegas que forman parte de la Asociación de Elaboradores de Cava de Requena (Vegal-



Miles de personas visitaron la Feria del Cava Valenciano en el mercado de Colón.

LEVANTE-EMV

faro, Chozas Carrascal, Dominio de la Vega, Coviñas, Unión Vinícola del Este, Torre Oria, Hispa-

no+Suizas y Pago de Tharsys) junto a Vegamar y Murviedro (bodegas invitadas este año) sirvieron

más de diez mil copas a lo largo de las cuatro sesiones programadas este año. Las propuestas gastronómicas de los principales operadores del mercado fueron el complemento perfecto de un fin de semana que queda consolidado en el calendario como una de las citas enológicas de mayor repercusión entre el público valenciano.

Entre las actividades de este año destacaron el taller de coctelería con cava de Iván Talens o el taller de maridaje realizado por el chef Stephen Anderson en Ma Khin Café. Además, durante la jornada del viernes el chef Ricard Camarena recibió el título honorífico de Embajador del Cava de Requena.



LEVANTE-EMV

Imagen de una de las catas.

La cata se desarrollará en la sala de actividades del Centro Comercial Ademuz a partir de las 11 horas. El Ciclo de Catas de Hipercor es una iniciativa impulsada por el citado establecimiento en colaboración con la Consellería de Agricultura que tiene como objetivo contribuir de manera activa a la promoción de los vinos elaborados en el ámbito de la Comunitat Valenciana.

[BARRAS Y RESTAURANTES]

Puchero valenciano al horno de leña en Ca Fran

Beronia

CUESTIÓN DE GUSTO VALENCIA

■ La versatilidad del tinto Beronia Crianza (DO Rioja) queda

fuera de toda duda con el maridaje que propone esta semana, el puchero valenciano de Ca Fran, en Oliva, un plato elaborado en olla de barro al horno de leña con una larga cocción que le imprime un sabor excepcional y que se sirve para comer los lunes y jueves.



Beronia Crianza es un vino elaborado a partir de uvas seleccionadas de Tempranillo, Garnacha y Mazuelo. Tras la fermentación descansa durante un año en barricas de roble. De aspecto brillante, presenta un elegante color rojo rubí. En nariz ofrece aromas de fruta roja madura, notas de regaliz, suaves matices

ahumados y un final especiado. Su paso por boca es goloso, amplio, con buena estructura y notable complejidad.

Además del puchero, en el restaurante Ca Fran encontraremos otros platos tradicionales como arroz al horno, llandeta de peix, paellas acabadas al horno, puchero de pulpo, arroces melosos, buenas ensaladas y pescados de muy buena calidad. En definitiva, una cocina tradicional actualizada, basada en buena medida en productos Km. 0 apoyada en una selecta bodega con más de 250 referencias.



LEVANTE-EMV

Puchero valenciano.

Restaurante Ca Fran
C/ Calixto III, 4
46780 Oliva (Valencia)
Tel. 96 285 54 63

VALENCIANOS CON DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Bruno Murciano (Mejor Sumiller de España 2008)



Demana vins D.O. València.

