

Una selección de variedades para iniciarse en el mundo del vino por la puerta grande

▶BAJO LA DIRECCIÓN TÉCNICA DE PABLO OSSORIO, VEGAMAR HA CONFIGURADO UNA COLECCIÓN DE VINOS JÓVENES QUE HAN PERMITIDO A LA BODEGA POSICIONARSE ENTRE LAS MÁS VALORADAS POR PROFESIONALES Y AFICIONADOS



Instalaciones de bodegas Vegamar en el término municipal de Calles.

LEVANTE-EMV

V. MORCILLO VALÈNCIA

Desde que hace tres campañas el enólogo Pablo Osorio se incorpora al organigrama de bodegas Vegamar, muchas cosas han cambiado, y para bien, en la compañía de Calles. La firma vitivinícola ha optimizado el fruto de sus viñedos y ha configurado una línea de vinos y cavas que ya gozan del reconocimiento del sector.

Entre todos sus vinos, la gama Selección ha marcado un antes y

un después. La línea de monovarietales jóvenes se compone en la actualidad de seis referencias: dos blancos de Merseguera y Sauvignon Blanc, un rosado de Merlot y tres tintos de Garnacha, Merlot y Syrah. En sólo tres añadas han logrado seducir a consumidores y profesionales del vino por sus cualidades, sobre todo los de esta última añada (2016), considerada una cosecha histórica para la bodega dada la alta

calidad de la uva y su impecable estado sanitario.

El Vegamar Selección Merseguera es un blanco hecho con las uvas más típicas del Alto Turia. Fresco y sabroso en boca, muestra aromas de fruta tropical, notas florales y fondo herbáceo. Por su parte, el Sauvignon Blanc es un claro ejemplo del potencial de este varietal foráneo. Notas cítricas y florales con un fondo vegetal y un paso por boca ligero y persistente.

En cuanto al rosado de Merlot destaca por su tono rosa pálido y sus aromas que recuerdan a los caramelos de fresa y nata. En boca es fresco, con la acidez bien definida.

Los tintos mantienen el estilo varietal del resto de la colección. El de Garnacha Tintorera pre-



senta un color granate de buena capa, con aromas maduros de fruta roja y matices de toffe y un tanto en boca dulzón, con el tanino bien integrado y notas de cacao. El tinto de Merlot tiene un color algo más claro que el anterior, con aromas de cereza y mayor carácter frutal en boca. Por último, el tinto de Syrah es un vino de notable profundidad, con aromas de tabaco, cuero y fruta negra y una entrada en boca que recuerda el regaliz, con el tanino ligero y bien definido.

La calidad de estos vinos ha estado avalada durante los últimos meses por los reconocimientos obtenidos en los concursos de mayor prestigio. En el ámbito valenciano los tintos de Syrah y Merlot coparon los dos primeros puestos de su categoría en los premios Proava. Además, el Merlot Rosé logró el pasado año el único «Gran Oro» concedido a un vino valenciano en el Concours Mondial du Bruxelles, convirtiéndose además en el único rosado español que logra este galardón en la última década. Por último, la Asociación Mundial de Periodistas del Vino ha situado al tinto de Garnacha entre los 20 mejores del año en España.

[RESTAURANTE SHISH MAHAL]

Invierno de sabores, salsas y especias

V. MORCILLO REQUENA

A través de los años el restaurante Shish Mahal ha ido consolidándose no sólo como uno de los mejores establecimientos de su especialidad —cocina indopakistaní— sino que además ha mostrado siempre una imagen en cuanto a su decoración muy elegante y sobria.

El establecimiento es un lugar idóneo para la celebración de comidas familiares, reuniones de amigos o de empresa. Su amplio comedor principal, de gran capacidad, convierte a Shish Mahal en la mejor opción para organizar todo tipo de eventos, tanto en su salón principal como en su

comedor reservado.

El restaurante se postula como el espacio perfecto para romper con la rutina apostando por una cocina exótica llena de matices que deleita el paladar y despierta todos los sentidos.

Su propuesta culinaria destaca por las deliciosas especialidades de carnes y verduras combinados con salsas y especias. Carnes al tandoori (horno de carbón), cordero con salsa de anacardo y nata, pollo con salsa de mango, arroz basmati (aromático), pincho de pescado a la brasa con salsa masala o la variedad de panes tradicionales son algunas de las especialidades más demandadas por



Panorámica del comedor principal del restaurante Shish Mahal

LEVANTE-EMV

los comensales..

Su cocina se ha ido adaptando también al cambio de hábitos

que cada vez es más acentuado tanto en lo relacionado con la salud como en nuestra manera de

comer. Es por ello que en su amplia oferta gastronómica, tanto las personas vegetarianas como las celíacas o con algunas intolerancias, puede perfectamente encontrar una gran variedad de platos y menús personalizados.

Por su ubicación, Shish Mahal se ha convertido en lugar de peregrinación para los jóvenes estudiantes de las universidades. Es muy frecuente ver los jueves reuniones de grandes grupos en torno a las mesas del establecimiento, convirtiendo el gusto de esta deliciosa cocina en una costumbre gastronómica semanal. También es punto de destino para turistas de otras nacionalidades y amantes de esta particular cocina.

Shish Mahal se encuentra en la calle Poeta Artola, 13 de Valencia. Más información y reservas llamando al teléfono 96 369 82 03 o en www.shishmahal.es.

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 SHISH MAHAL INDO-PAKISTANÍ

La fusión de dos culturas, Oriente-Occidente, y su larga trayectoria, son la manifestación explícita de que Shish Mahal se haya consolidado como uno de los mejores restaurantes de cocina indopakistaní. Su gran carta, las especialidades «al tandoori», su renovada decoración y una excelente atención, invitan a descubrir el universo gastronómico que ofrece esta exquisita cocina. Un lugar emblemático donde vivir experiencias únicas.

C/ Poeta Artola, 13. Tel. 96 369 82 03 - www.shishmahal.es

LA MAR SALÁ PLAYA DEL DOSEL - CULLERA

NUEVO CONCEPTO ALMUERZO VALENCIANO

Tel: 96 174 63 80
Avda. del Dosel, 49
www.lamarsaladeldosel.es

RECETAS DE LA COMUNITAT VALENCIANA
BUÑUELOS DE CALABAZA

DIFICULTAD: baja. PREPARACIÓN: 30 minutos. TIEMPO DE COCCIÓN: 15 minutos.

INGREDIENTES
1 kg de calabazas - 1 kg de harina - 125 gr de levadura - 1 cáscara de limón - Agua - Aceite - Azúcar

PREPARACIÓN
En un cazo con agua se hierve la calabaza hasta que se deshaga y adquiera la textura de un puré. Se retira del fuego y, antes de que se enfríe, se mezcla con la harina y la levadura, disuelta previamente en un poco de agua templada. Mientras se deja fermentar la masa, se calienta aceite abundante en una sartén y se rehoga la cáscara de limón. Se trabaja la masa y se divide en porciones pequeñas, con forma de aro. Se retira el limón del aceite caliente y se frien ligeramente, uno a uno, los aros de masa, retirándolos del fuego cuando estén dorados. Una vez fuera, se dejan reposar en papel absorbente, para que liberen el aceite sobrante, y se espolvorea abundante azúcar sobre ellos.

LAMBRUSQUERIA RESTAURANTE ITALIANO

LAMBRUSQUERIA
Brie, vino e fantasia

C/Conde Altea, 31. 963 340 753

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.

CUESTIÓN DE GUSTO

Para anunciarse en esta sección:
96 399 22 04
levante.publicidad@epi.es