



# CUESTIÓN DE GUSTO

Suplemento de vinos y gastronomía

## Arte valenciano con denominación de origen

► LA DOP VALENCIA **PLANTEA NUEVAS ESTRATEGIAS PARA FOMENTAR EL CONSUMO DE SUS VINOS EN EL MERCADO LOCAL**, QUE INCLUYEN INICIATIVAS COMO LA ORGANIZACIÓN DE UN CONCURSO DE PINTURA DIRIGIDO A ESTUDIANTES

V. MORCILLO VALÈNCIA

El Consejo regulador de la Denominación de Origen Protegida Valencia ha diseñado un ambicioso programa de acciones promocionales y actividades gastronómicas y culturales para seguir incidiendo en el consumo de los vinos amparados por la DOP Valencia en el ámbito local.

El organismo regulador acaba de activar (ayer comenzó la campaña) la tercera edición del Reto del Maridaje, una iniciativa en la que participan cerca de una treintena de establecimientos de los distritos valencianos de Ruzafa, L'Eixample y Ciutat Vella que, al igual que en ediciones anteriores, ofrecerán a sus clientes una copa de vino de la DOP Valencia y una tapa gourmet al módico precio de tres euros.

Para conocer algunos detalles de esta iniciativa como los establecimientos participantes y los horarios de servicio se puede visitar la web de la DOP Valencia ([www.do-valencia.info](http://www.do-valencia.info)) o acceder al mapa de ubicación de los locales en <http://bit.ly/RetoDelMaridaje>.

Además, visitando cinco establecimientos diferentes y rellenando el folleto que se podrá encontrar en



La sede del Consejo Regulador de la DOP Valencia se convertirá en una sala de exposiciones.

LEVANTE-EMV

los restaurantes se sorteará entre todos los participantes premios como un fin de semana enológico para dos personas en la Finca San Agustín de Ontinyent, un curso de cata de vinos para dos personas o lotes premium de vinos.

Pero sin duda, la gran apuesta de este año para la DOP Valencia está vinculada al mundo del arte, en concreto a la pintura, ya que el organismo ha creado un concurso de pintura -«Buscamos artistas con Denominación de Origen», una

iniciativa prevista para el próximo mes de marzo dirigida a estudiantes de pintura, diseño gráfico y cualquier técnica pictórica que tiene como finalidad potenciar la fusión entre arte y vino, atrayendo a un perfil de público diferente y sensible hacia el mundo del vino y su cultura.

El jurado evaluador estará compuesto por cuatro representantes entre los que destacan reconocidos artistas como Ripollés, y todas las obras se exhibirán en la sede del

Consejo Regulador (C/ Quart, 21 de València). Se estipulan dos premios -premio Gran Reserva y premio Crianza) con una dotación económica de 700 y 300 euros respectivamente.

Junto a estas acciones, la DOP Valencia trabaja en el desarrollo de una nueva campaña de Vins al Mercat, cuya nueva edición podría celebrarse a finales del próximo mes de mayo.

Sobre estos nuevos proyectos, el presidente del Consejo Regulador, Cosme Gutiérrez, ha insistido en «la necesidad de seguir apostando por posicionar los vinos de la DOP Valencia en casa. Lo que buscamos es que tanto los profesionales del sector hostelero como el público en general se identifique con nuestros vinos y se habitúe a pedir un Valencia como sinónimo de vino de calidad». Para el presidente, el incremento en el consumo de nuestros vinos en el mercado local en los últimos años ha sido una consecuencia directa del buen trabajo de nuestros viticultores y bodegueros, pero también de la buena acogida que han tenido las iniciativas que hemos desarrollado hasta la fecha».

El XVII Ciclo de Catas de Hipercor presenta las nuevas añadas de Heretat de Taverners

V. M. F. VALÈNCIA

El Centro Comercial Ademuz de València continúa adelante con la programación del decimoséptimo Ciclo de Catas de Hipercor, una iniciativa impulsada por el citado centro comercial en colaboración con la Conselleria de Agricultura y las denominaciones de origen e indicaciones geográficas protegidas de la Comunitat Valenciana y en el que participan cerca de una treintena de las bodegas valencianas más prestigiosas.

Así, este sábado 1 de abril a partir de las 11 horas, la Sala de Actividades del centro comercial (ubicada en la segunda planta del edificio) acoge una cata comentada protagonizada por los vinos de la bodega Heretat de Taverners, emplazada en la zona de Terres dels Alforins y adscrita a la DOP Valencia. El enólogo Ignacio Sanmillán Martínez será el encargado de conducir una actividad en la que los asistentes tendrán la oportunidad de catar el blanco Reixiu y los tintos Vern y Graciano.

## Vacum & Nodus: Armonía perfecta

► AMBAS COMPAÑÍAS PONEN DE MANIFIESTO SU VERSATILIDAD PARA **ACOMPANAR CADA TIPO DE CARNE CON UN VINO DISTINTO**

VICENTE M. VALÈNCIA

La compañía de carnes supremas Vacum y la bodega valenciana Nodus sellaron el pasado lunes en los salones del hotel Las Arenas de Valencia una fusión que activa todos los sentidos al poner de manifiesto la versatilidad de sus productos en una jornada en la que cinco referencias de la bodega con sede en Caudete de las Fuentes se convirtieron en el acompañamiento perfecto para unas carnes de extremada calidad cada vez más valoradas por el consumidor.

Durante el recorrido sensorial propuesto por ambas compañías se pudieron degustar delicias como el tuétano de vaca, acompañado por una de las últimas producciones de la bodega, el Nodus Chardonnay edición limitada. Otra de las referencias de Nodus,



Una cecina cortada a mano durante el evento del lunes.

LEVANTE-EMV

La bodega valenciana eligió su Chardonnay de edición limitada, su cava Brut Nature y tres tintos para maridar las carnes

el Cava Brut Nature, se sirvió con una sabrosa cecina de tres años de curación. Los tintos Reserva de la Familia, Merlot y Summun fueron acompañados por los ya clásicos chuletones de vaca de origen español -principalmente de León y Galicia- concretamente el chuleton de vaca vieja de 21 días en cámara, el chuleton de ternera de pasto y el chuleton de vaca rubia de 100 días en cámara.

## El tinto MalaVida, vino oficial en la entrega de los premios de la música independiente

► EL TEATRO NUEVO APOLO DE MADRID ACOGIÓ **UN EVENTO EN EL QUE DESTACÓ EL VINO DE BODEGAS ARRÁEZ**

V. M. F. VALÈNCIA

El tinto MalaVida (Bodegas Arráez -DOP Valencia-) se ha convertido ya en un habitual en todo lo relacionado con las artes y músicas independientes a nivel nacional. Además de estar presentes en infinidad de festivales de música independiente como el SanSan, el Enofestival o el FIB, el vino de Toni Arráez se ha convertido en testigo de excepción de grandes eventos como la ceremonia de entrega de premios de la Música Independiente, que este año ha celebrado en el Teatro Nuevo Apolo de Madrid su novena edición y que ha contado con MalaVida como vino oficial.

La ceremonia, celebrada el pasado martes, contó con las actuaciones de Aurora & The Betrayers, Club del Río, Gatibu e Izaro, Kokoshca, Las Bistecs y Sharif; y ha premiado entre otros a El Guincho, Viva Suecia, The New Raemon & McEnroe, Gata Cattana y Triangulo de amor bizarro, grandes triunfadores de la velada con tres galardones.

MalaVida fue el primero de los vinos que mostró la nueva realidad de Bodegas Arráez, compañía vinícola familiar emplazada en La Font de la Figuera. Actualmente es el buque insignia de la colección de vinos «canallas», una gama de vinos en los que se representan cuatro denominaciones de origen de la zona de Levante: el ya citado MalaVida (DOP Valencia), Bala Perdida (DOP Alicante), Vivir sin Dormir (DOP Jumilla) y Vividor (DOP Utiel-Requena).