

## → breves

### CONCURSOS

#### Los «Ecoracimo» premian a 4 bodegas valencianas

■ La última edición de los premios «Ecoracimo» han vuelto a poner el foco en el vino valenciano otorgando seis medallas de oro a otras tantas referencias producidas por Bocopa (3 medallas), Pago de Tharsys, Murviedro y Unión Vinícola del Este. El certamen ha otorgado 40 galardones a vinos y espumosos de toda la geografía española producidos bajo pautas ecológicas. **V. MORCILLO** VALÈNCIA

### ACTUALIDAD

#### Hispano+Suizas recibe los galardones de la AEPEV

■ La Asociación Española de Periodistas y Escritores de Vino (AEPEV) celebró el pasado 28 de abril en Moriles (Córdoba) la gala de entrega de los galardones que anualmente otorga a los mejores vinos producidos a nivel nacional. Hispano+Suizas ha sido la bodega más condecorada este año con tres distinciones; mejor vino rosado (Impromptu -DOP Valencia-) mejor tinto de las cosechas 2014 y 2015 (Bobos -DOP Utiel-Requena-) y mejor espumoso (Tantum Ergo Rosé -DO Cava-). **V. M.** REQUENA



P. Ossorio recibió 3 de los 11 premios entregados en la gala. LEVANTE-EMV

### 45.750 VISITANTES

#### El enoturismo crece un 11% en Alicante en 2016

■ El enoturismo sigue manteniendo una clara tendencia al alza en España. Los últimos datos ofrecidos por ACEVIN sitúan a la Ruta del Vino de Alicante como una de las zonas donde se ha constatado un aumento en el número de visitantes, que han pasado de los 39.794 de 2015 a los 45.750 de 2016. Primavera y otoño han sido las épocas con mayor afluencia de turistas, que han mantenido un gasto medio por visitante de algo más de 18 euros en las bodegas y museos adscritas al colectivo. **V. M.** ALICANTE

# N Gin VLC: ginebra con alma de Chardonnay

▶ LA GAMA DE **DESTILADOS PREMIUM PRODUCIDOS POR BODEGAS NODUS** SE CONSOLIDA EN EL SECTOR DE LA COCTELERÍA

V. MORCILLO VALÈNCIA

■ Cinco años han transcurrido desde que Adolfo de las Heras hiciera su primera incursión en el mundo de los destilados de alta gama con la creación de N Gin VLC, una ginebra con alma de uva (entre los botánicos que intervienen en su composición aparece la uva Chardonnay cultivada en la Finca El Renegado) y espíritu valenciano que se destila con gual de Sierra Nevada para garantizar su calidad. Durante todo este tiempo, el equipo de Bodegas Nodus ha trabajado con el objetivo de posicionarse entre los destilados mejor valorados en el mundo de la coctelería, participando en importan-

tes concursos y exposiciones (N Gin VLC ha logrado una medalla de oro en el Concurso Mundial de Bruselas y ha sido calificada como «sobresaliente» (92 puntos) en el Salón del Cóctel organizado por el grupo Peñín.

Pero los responsables de esta ginebra valenciana también han desarrollado un interesante proyecto que ha permitido crear nuevas referencias. Así, dos años después del lanzamiento de N Gin VLC salían al mercado dos nuevas referencias: la ginebra N Gin TWO y el vodka N Vodka VLC, ambas elaboradas con los más estrictos controles para garantizar su pureza.



N Gin VLC fue el primer destilado producido por Nodus.

LEVANTE-EMV

La última de las propuestas creadas por la familia De las Heras ha sido N Gin TWO Pink, una ginebra elaborada por destilación en doble alambique de cobre, en el que los botánicos son macerados y destilados individualmente para posteriormente hacer una última destilación en conjunto para su ensamblaje.

Con esta nueva referencia Nodus consolida en sólo cinco años un proyecto que les ha permitido abrir nuevos vínculos en el mundo de la hostelería y el ocio nocturno. Las ginebras y el vodka N VLC son habituales en las vitrinas de los mejores locales de València, y cada vez tienen mayor presencia en el ámbito nacional. A nivel internacional Nodus ha introducido sus destilados en mercados tan exigentes como el de Estados Unidos y en muchos de los países del continente europeo.

### PUBLIRREPORTAJE

## [RESTAURANTE SHISH MAHAL]

# Primavera de sabores, aromas y especias

CUESTIÓN DE GUSTO VALÈNCIA

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

El establecimiento es un lugar idóneo para la celebración de comidas familiares, reuniones de amigos o de empresa. Su 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 reservado.

Una de las tentaciones que nos

invita a descubrir y disfrutar de esta exótica cocina es adentrarnos en los sabores y aromas con los que se elaboran la diversidad de especialidades que ofrece. Pero lo que se desconoce es la gran cantidad de propiedades que aportan a nuestro organismo. La **cúrcuma** se utiliza para dar color y sabor a los platos y es rica en antioxidantes. La **canela** puede ayudar a pacientes de diabetes de tipo 2 por equilibrar el azúcar en sangre, además de controlar el colesterol. El **cilantro** cuenta con propiedades antiinflamatorias y también ayuda a la lucha contra el colesterol. El **cardamomo** posee propiedades diges-



tivas, diuréticas y carminativas. El **comino** es una fuente natural de hierro y también actúa como protector de estómago. El **jengibre** aligera el tránsito intestinal y favorece la absorción. El **tamarindo** es

fuente natural de calcio y hierro, tiene propiedades para prevenir problemas digestivos e incluso inflamaciones en las articulaciones.

La propuesta culinaria de Shish Mahal 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 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. También cuenta con platos adaptados para personas que tengan alguna intolerancia o para vegetarianos.

SHISH MAHAL

📍 Poeta Artola, 13. Valencia

+ información y reservas en

[www.shishmahal.es](http://www.shishmahal.es)

☎ 96 369 82 03

**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 indo-pakistani. 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](http://www.shishmahal.es)

**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.

**LA MAR SALA** PLAYA DEL DOSEL - CULLERA

NUEVO CONCEPTO ALMUERZO VALENCIANO

Tel: 96 174 63 80  
Avda. del Dosel, 49  
[www.lamarsaladeldosel.es](http://www.lamarsaladeldosel.es)