

# Murviedro elige la Bobal para conmemorar su 90 aniversario

▶ LA BODEGA **REÚNE EN REQUENA A LOS PRINCIPALES ENÓLOGOS DEL GRUPO SCHENK** PARA COMPARTIR EXPERIENCIAS Y SELECCIONAR EL VINO DEL ANIVERSARIO DE LA COMPAÑÍA

VICENTE MORCILLO REQUENA

■ Bodegas Murviedro se está tomando muy en serio la celebración de su 90 aniversario. Tanto que ha reunido en Requena a los principales enólogos del grupo Schenk, de cuya matriz es filial la bodega valenciana, para que elijan el vino que servirá para conmemorar la efeméride.

En unas ambiciosas sesiones de cata en las que se llegaron a catar más de 70 referencias de vinos característicos del territorio nacional y más particularmente de la zona mediterránea, los enólogos del Grupo Schenk se decantaron de forma unánime por embotellar un 100% Bobal, destacando por encima de todo «su tipicidad única», algo que resulta muy interesante para los amantes del vino.

El vino elegido procede de una



El grupo de enólogos que ha seleccionado el nuevo vino de bodegas Murviedro.  
LEVANTE-EMV

selección de uvas de la parcela El Ardal que estaba a punto de arrancarse y que Murviedro adquirió con la finalidad de conservar un patrimonio único de la zona, las viñas viejas de Bobal. Este vino surge de la primera añada de esta parcela, la añada de 2016, cuyas viñas

dieron 1,5 kg. por cepa. Unas cepas que por edad, más de 70 años, ofrecen una regularidad tanto en sus frutos como en la cantidad. La primera partida de este vino, de apenas 600 botellas, se presentará en breve con el nombre de la fecha de fundación de la bodega: 1927.



Foto de familia de los premiados.  
LEVANTE-EMV

## Utiel-Requena premia los mejores vídeos de alumnos de secundaria

CUESTIÓN DE GUSTO REQUENA

■ El Consejo Regulador de la DOP Utiel-Requena ha entregado hace unos días los premios del primer concurso de vídeos «Mi DO Utiel-Requena en 1 minuto», una iniciativa del proyecto de integración de la cultura vitivinícola en institutos en el que han participado alumnos de los cinco centros de Enseñanza Secundaria de la zona: IES 1, Oleana, Alameda, Miguel Ballesteros y Santa Ana, y Escuela de Viticultura y Enología de Requena (EVER).

El concurso ha servido, según Carmina L. Cárcel, secretaria del Consejo Regulador, «para fomentar el trabajo en equipo y la creati-

vidad, y para sensibilizar a los alumnos con el paisaje de los viñedos en plena brotación, pues las grabaciones de los clipmetrajes de un minuto de duración se planificaron para el pasado mes de abril».

Los títulos premiados, con un ebook para cada uno de los creadores, han sido: Requena: Arte y Vinos, El Tesoro de Utiel-Requena y Viaje a través del Vino (Oleana Requena), Campos de viñedos (Alameda Utiel), La viña, la uva, el vino, y La primavera la viña altera (Santa Ana Utiel), Un lugar diferente y El mundo rural en tus manos (Miguel Ballesteros Utiel) y Oda a la Viña (EVER).

### PUBLIRREPORTAJE

## [LA VIANDA]

# Cocina tradicional mediterránea para llevar a casa

▶ DESDE HACE MÁS DE UNA DÉCADA OFRECEN UNA SELECCIÓN DE PLATOS **ENTRE LOS QUE DESTACAN EL ARROZ AL HORNO**

CUESTIÓN DE GUSTO VALÈNCIA

■ La Vianda es un establecimiento diverso que desde el año 2004 se ha especializado en la venta de todo tipo de productos de tipo gourmet y la elaboración de comidas de calidad para llevar. En la actualidad disponen de una muy interesante selección de platos preparados con esmero y una excelente materia prima, siguiendo las recetas auténticas de la cocina tra-

dicional mediterránea, todo ello en raciones y también por encargo, con un cuidado envasado para que llegue a nuestras mesas como recién preparado.

Merece una mención especial el arroz al horno, especialidad de la casa, la paella y varios arroces típicos de la Comunitat Valenciana. No obstante podemos encontrar elaborados platos de cuchara con el cuidado característico de esta



Fachada principal de La Vianda, en la c/ Quart de València  
LEVANTE-EMV

casa. También ofrecen una amplia gama de entrantes, como su ensaladilla rusa, croquetas caseras, etc... Por encargo se hacen platos más elaborados para fechas especiales. Entre sus postres, auténticamente caseros, destacan el tiramisú, el flan con Almendras y el pan recién hecho a toda hora.

En su establecimiento, junto a las emblemáticas Torres de Quart, podrán encontrar productos gour-

met entre los que destaca una amplia variedad de conservas premium, aceites, espárragos, anchoas, cremas, mermeladas, y charcutería muy seleccionada (jamón serrano y de bellota, embutidos ibéricos de salamanca, quesos, fiambres,...), todos ellos avalados por excelentes marcas y calidad. Aprovechando el gran surtido de artículos, preparan estuches, cestas y regalos a gusto del



Interior del establecimiento.  
LEVANTE-EMV

cliente durante todo el año. Cuentan también con una pequeña bodega con vinos y cavas de varias denominaciones de origen, vermouths, cervezas artesanas, etc...

Pero sin duda la mejor presentación de La Vianda, es el trato esmerado y cercano que ofrecen a todos sus clientes y la carta de precios muy razonables para la calidad del producto que ofrecen.

LA VIANDA  
**Quart, 68. València**  
 + información en  
[www.lavianda.com](http://www.lavianda.com)  
 T 96 391 56 79.

**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

**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)

**ABADIA DE LOS TEMPLARIOS**

Hotel Ipa Abadía de los Templarios \*\*\*\*JUP  
 La Alberca (Salamanca)  
**Oferta de Verano**  
 de Domingo a Sábado  
 6 noches en pensión completa  
 Niños: 50 % dto.

ACTIVIDADES: Rutas a caballo, quads, catamarán, rutas en buggies, actuaciones todas las noches, cenas medievales...

desde 390 € IVA INC.

INFO. Y RESERVAS: 923 423 107  
[www.abadiadelostemplarios.com](http://www.abadiadelostemplarios.com)

**RECETAS DE LA COMUNITAT VALENCIANA**  
 PILOTES DE FRARE

DIFICULTAD: baja. PREPARACIÓN: 20 min. TIEMPO DE COCCIÓN: 25 min.

INGREDIENTES  
 1 vaso de aceite · 1 taza de azúcar · 1 vaso y medio de leche · 1 huevo · Harina · Levadura  
**PARA LA CREMA:** 2 vasos de leche · 2 yemas de huevo · 2 cucharadas de harina · Azúcar al gusto

PREPARACIÓN  
 Se amasan en un bol el aceite, el azúcar, la leche, el huevo, una pizca de levadura y la harina que admita la mezcla. Cuando se obtenga una masa fina y no demasiado dura, se divide en porciones y se forman bolas pequeñas, que se dejan reposar sobre un paño en un lugar caliente durante aproximadamente media hora. A continuación se frien en abundante aceite caliente hasta que estén doradas y se dejan enfriar. Por otro lado, se prepara la crema calentando en un cazo a fuego lento la leche, las yemas de huevo, la harina y el azúcar. La mezcla debe removerse continuamente y procurar que no hierva. Una vez se mezclen bien los ingredientes y se forme una crema homogénea y sin grumos, se retira del fuego y se reserva. Por último, se parten las bolas por la mitad, se rellenan con la crema y se pasa por azúcar.

**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](mailto:levante.publicidad@epi.es)