



CUESTIÓN DE GUSTO

Suplemento de vinos y gastronomía

V. MORCILLO VALÈNCIA

La plaza del Ayuntamiento de Valencia acoge desde mañana viernes y hasta el domingo la primera edición de La Mostra d'Estiu, un certamen organizado por Proava que contará con la participación de casi una veintena de expositores que ofrecerán degustaciones de sus productos bajo el clásico sistema de tickets, con un coste de cinco euros por cada tres degustaciones. El certamen, planteado como la réplica estival a La Mostra que Proava organiza desde hace casi tres décadas, se integra en el programa de actividades de la Gran Fira de València y recupera su emplazamiento originario, ya que las primeras ediciones de La Mostra que hoy se celebra en el antiguo cauce del río Turia tuvieron lugar en la plaza del Ayuntamiento.

Entre los productores valencianos que participan en este certamen se encuentran siete bodegas, cinco empresas de alimentación, dos cerveceras, almazaras y organismos oficiales. Todos ellos ofrecerán a los visitantes degustaciones de sus productos más reconocidos durante tres sesiones: el viernes y sábado de 19,30 a 24,30 horas y el domingo de 19,30 a 22,30 horas. Además, se han programado diversas actividades paralelas como talleres infantiles –coordinados por el Centro de Artesanía de la Comunitat Valenciana– o conciertos –con las actuaciones de Jazzmatiks, Cic-

La plaza del Ayuntamiento acoge la nueva propuesta de Proava.

LEVANTE-EMV



Proava celebra la versión estival de La Mostra

► EL CERTAMEN SE CELEBRA DEL 14 AL 16 DE JULIO EN LA PLAZA DEL AYUNTAMIENTO DE VALÈNCIA, REÚNE A CASI UNA VEINTENA DE PRODUCTORES Y PLANTEA DIFERENTES ACTIVIDADES LÚDICAS PARA TODOS LOS PÚBLICOS

co Tiñone o Mala Conciencia-.

La celebración de esta primera

edición de La Mostra d'Estiu también servirá para entregar los pre-

mios a los ganadores de la segunda fase del segundo concurso oficial de Proava de vinos de la Comunitat Valenciana, del que se han fallado siete categorías con el siguiente palmarés:

Cavas: Oro para Publio Elio Adriano (Haya), plata para Laderas (El Villar) y Bisila Eco Organic (Ladrón de Lunas), y bronce para Bisila (Ladrón de Lunas). **Cavas Rosados:** Oro para Vegamar Brut (Vegamar), plata para Vega Medien Rosé (UVE) y bronce para Bisila Rosé (Ladrón de Lunas). **Cavas Reserva:** Oro para Vega Medien Brut Nature (UVE), plata para Bisila Edición Especial (Ladrón de Lunas) y bronce para Toni Arráez (Arráez). **Espumosos de calidad:** Oro para Reymos (Reymos), plata para Marina Espumante (Bocopa) y bronce para València (Marsilea). **Vinos de aguja:** Oro para Estrella Frizzante (Murviedro), plata para Amatista Frizzante Rosé (Reymos) y bronce para Viña Tendida (Reymos). **Gasificados:** Mención para Luna Sparkling (Murviedro). **Vinos aromatizados:** Oro para Sandara Wine Mojito (Vicente Gandia) y mención para Sandara Sangría Premium y Sandara Tinto (Vicente Gandia).

Además, se ha otorgado el Gran premio Proava en la categoría de cavas y espumosos a Luna Organic Brut Rosé (Murviedro). Los galardones se entregarán mañana tras la inauguración del certamen.

breves

ACTIVIDADES

De Hollywood a Hollywine en Alfaz del Pi

La Casa de Cultura de Alfaz del Pi acogió el pasado lunes una conferencia sobre cine, salud y vino. De Hollywood a Hollywine o cómo construir un discurso del vino a través del cine congregó a decenas de personas en una actividad organizada por la Ruta del Vino de Alicante que incluyó la proyección de un cortometraje y una degustación de vinos de las bodegas Bocopa, Enrique mendoza, Pinoso y Las Virtudes. **V. MORCILLO ALICANTE**

ACTUALIDAD

Tardes de vino y cava en Utiel-Requena

La Asociación Ruta del Vino de la DOP Utiel-Requena ha organizado diferentes actividades para fomentar las visitas y estancias entre las empresas adheridas. Así, durante todo el verano las bodegas Vera de Estenas y Dominio de la Vega y la almazara Oli-Oli celebran sus tardes de vino y cava, actividad que incluye catas, degustaciones y visitas guiadas. **VICENTE M. REQUENA**

Cavas y espumosos brillan en la costa levantina

► LA FEDERACIÓN VALENCIANA DE SUMILLERES REÚNE A CIENTOS DE PERSONAS EN ALICANTE Y VALENCIA

V. M. F. VALÈNCIA

La Federación de Asociaciones de Sumilleres de la Comunitat Valenciana (FASCV) ha celebrado esta semana la séptima

edición de la Fiesta de las Burbujas, un evento diseñado a modo de show room en el que alrededor de una veintena de productores de toda España han presentado sus elaboraciones ante cientos de invitados, tanto profesionales del sector vinícola como consumidores.

Esta última edición del certamen organizado por la federación valenciana de sumilleres se

ha desarrollado en dos entregas. La primera tuvo lugar en Alicante, concretamente en el restaurante Le Sol, el pasado lunes; mientras que el martes tuvo lugar la segunda parte, en este caso en las instalaciones del restaurante La Ferradura, en la playa de la Patacona de Alboraya. Además de las catas de cavas y espumosos se pudieron degustar creativos cócteles elaborados

por miembros de la Asociación de Barmans Españoles.

Al margen de su trabajo continuo relacionado con la formación y modelo de trabajo de la sumillería en la Comunitat Valenciana, para FASCV el certamen celebrado esta semana es uno de los pilares sobre los que se desarrollan sus objetivos. Para su organización, el colectivo cuenta con la colaboración de diversas asociacio-

nes de empresarios de hostelería.

Presidida por la sumiller María Luisa Martín, la Federación de Asociaciones de Sumilleres de la Comunitat Valenciana es una entidad sin ánimo de lucro que se fundó con el objetivo de unir y formar en la excelencia del desarrollo del oficio a todos los sumilleres profesionales de la Comunitat Valenciana. En la actualidad, son miembros de FASCV siete asociaciones de sumilleres en la Comunitat Valenciana, con más de 600 profesionales vinculados.

Valencianos
CON DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Alejandro del Toro
Cocinero comprometido con nuestra tierra

Encontrar el equilibrio perfecto no es fácil. En la cocina, como en las bodegas, se ha de estudiar cada elemento y comprender el proceso para que el resultado sea el mejor. Cada plato, igual que cada vino, es único. Y al maridarlos surge la combinación perfecta.

Pide vinos D.O. Valencia.

VALENCIA
DENOMINACIÓN DE ORIGEN