

+V
NOVEDADES

gps@lasprovincias.es

Clunia Malbec 2015

Vino monovarietal de Pablo Pávez procedente de los viñedos de Clunia en la Finca la Pedraza, lugar donde prospera un viñedo de la tinta malbec. Quince meses entre fermentación maloláctica y crianza en barricas de roble francés. Tonos violeta e irisaciones azuladas, aromas de frutos rojos y negros, notas de vainilla, tabaco y chocolate. Final con buena fruta madura y un toque especiado. Solo 2.400 botellas de esta añada.



Cerro Bercial blanco

Uno de los trabajos más brillantes en un vino blanco valenciano. Bodega Sierra Norte embotella este ensamblaje de variedades blancas vinificadas individualmente, en concreto: chardonnay 45%, sauvignon blanc 40% y macabeo 15%. Trasegadas a barricas de roble francés, crianza de tres meses y trabajo de lias. amarillo pálido y límpido, aromas a frutas blanca y tropicales.



CCCP de Tyrís

La cerveza del mono cosmonauta está hecha por Tyrís. El acrónimo en este caso, CCCP, no hace referencia a las iniciales en cirílico de la antigua Unión Soviética, sino a los lúpulos con la que está confeccionada: cítra, cascade y chinook (en nada más ni nada menos que 7 adiciones diferentes) y como base la malta pils. Es una American IPA, de color ligeramente cobrizo, buena espuma y persistente.



Ponentes del Foro Bobal de la DO Utiel-Requena junto a su presidente, José Miguel Medina. :: LP

Medina, presidente de la DO Utiel-Requena, declaró que «es importante divulgar continuamente sobre la Bobal y que las DDOO de sus tres zonas productoras, Ribera del Júcar, Manchuela y Utiel-Requena hablen de su variedad autóctona para que se conozca cada vez más. Se trata de un valor común que nos une a tres denominaciones de origen colindantes».

Tradición vitivinícola

La jornada se inició con una degustación de veinte vinos monovarietales tintos de Bobal Singular de la DO Utiel-Requena, así como de diversos rosados característicos de la zona. La Master of Wine, Sarah Jane Evans, realizó la primera intervención exponiendo cómo defender los vinos de bobal en los mercados internacionales, afirmando que «la bobal de Utiel-Requena tiene una gran oportunidad en este ámbito porque supone una novedad para el consumidor trabajando para dar a conocer su historia, su terruño y las personas que cuidan la tierra y elaboran los vinos». Participó también el reconocido enólogo berciano Raúl Pérez, realizando un paralelismo con la variedad típica del Bierzo, la Mencía. Ambos se unieron a una mesa redonda con enólogos y sumilleres que actualmente trabajan con la bobal, como Juan Piqueras de Bodegas Pigar, Antonio Fernández de Bodegas Covilor, Bruno Murciano y Arnoldo Valsangiacomo de Bobal de San Juan.

El Kaymus de Nacho Romero en Top Cuina

C. FERRER

La primera promoción de cocineros del Centro de Turismo de Valencia parió a este cocinero que se batió el cobre ante los fogones del prestigioso Can Fabes, La Brioché, el suizo Schloss o el valenciano Torrijos antes de levantar la persiana de su Kaymus en 2008. Cocinero de raza, afirma que hay cocina mala y buena y que la suya pertenece con rotundidad a la segunda. Reniega de cualquier técnica culinaria que implique la participación de ingredientes que no sean naturales y se erige en defensor a ultranza del poder resolutivo de los buenos productos ante los fogones. En su restaurante funcionan básicamente dos menús basados en su cocina de autor más personal, el Express (30 euros), enfocado a los mediodías de los días laborables y el Degustación (45 euros) mediante el que se puede conocer plenamente su carácter. Cuidadísima carta de vinos, con referencias muy atractivas, Nacho es un pirado del buen vino (más de 500 referencias en su bodega) y no escatima en traer auténticas maravillas para sus comensales. Estos días participa en las jornadas gastronómicas Top Cuina, y esto es lo que sirve sobre sus mantelitos: Bonito con Queso fresco y Tomatitos confitados, Lubina marinada con curry rojo, rilletes de berenjena a la llama y turrón de cacahuets, Dim-sum con txangurro, velouté de marisco, reducción de gamba rayada y zanahoria con reducción de soja, Pescado de roca con crema de almendras y pisto y Pastel de pollo al curry con arándanos al vino tinto y espinacas, entre otras suculencias. Kaymus está en el 44 de la avenida Maestro Rodrigo de Valencia. Hay que ir.



Nacho Romero.

Foro Bobal de la DO Utiel-Requena

La variedad vincula tres zonas

PROPUESTA

CHEMA FERRER



La bobal, variedad de uva tinta oriunda de la comarca valenciana de Utiel-Requena y de las provincias castellano-manchegas colindantes, representa la segunda de España en producción tras la tempranillo. Con ella se hacen vinos rosados y tintos cuyo éxito, reconocimiento y demanda en los últimos años han supuesto uno de los hitos vinícolas de España.

Tras los frutos recogidos por el Foro Bobal del pasado año, el Consejo Regulador de la Denominación de Origen Utiel-Requena celebró el 9 de noviembre en el Teatro Rambal de Utiel su segunda edición. En esta ocasión asistieron reconocidos ponentes nacionales e internacionales que profundizaron en la situación de los vinos de bobal. José Miguel

Restaurante
Casa Vital

Casco Antiguo Altea
C/ Salamanca, 11
Plaza Glorieta · Altea



Tel.: 965 840 936 · casavitalaltea@gmail.com · www.casavital.com



Restaurante Casa Vital