

Proava inaugura esta tarde el rehabilitado Celler del siglo XIII

▶ A FECHA DE HOY ES LA BODEGA MÁS ANTIGUA ENCONTRADA EN LA CIUDAD DE VALÈNCIA
▶ LA ENTIDAD PRESENTARÁ LAS INICIATIVAS QUE DESARROLLARÁ DURANTE LOS PRÓXIMOS MESES

VICENTE MORCILLO VALÈNCIA

La Asociación para la promoción de los productos agroalimentarios de calidad de la Comunitat Valenciana (Proava) inaugura esta tarde a las 19,30 horas el recientemente rehabilitado Celler del siglo XIII, un espacio que se correspondía con el sótano de una casa cristiana concebido para la elaboración y almacenamiento de vino que se encuentra en el centro histórico de la ciudad, en el barrio del Carmen.

El «Celler» vinícola del siglo XIII fue recuperado a finales de la década de los noventa gracias a diversas campañas de intervención arqueológica. Su protección viene avalada por tratarse del más antiguo encontrado hasta hoy en la ciudad de València.

Su puesta en valor ha sido desarrollada años después de la mano de Proava gracias a la cesión del Ayuntamiento de València junto con la Entidad de Infraestructuras de la Generalitat Valenciana (EIGE) a este colectivo que trabaja en la divulgación de



Aspecto del Celler rehabilitado por Proava en el barrio del Carmen.
LEVANTE-EMV

los alimentos de calidad de la Comunitat Valenciana.

La junta directiva de Proava, a cuyo frente se encuentra Félix Cuartero, aprovechará la inauguración del recinto para presentar algunas de las actividades y proyectos que tendrán como centro neurálgico este rehabilitado celler, entre ellas ciclos de catas, presentaciones de productos agroalimentarios valencianos y visitas guiadas al inmueble.

La jornada organizada por Proava con motivo de la inauguración del antiguo celler culminará con una degustación de productos agroalimentarios tradicionales acompañados por una selección de cervezas artesanas y los vinos y cavas ganadores de los concursos oficiales que la entidad ha organizado durante este 2017, con los que organizadores e invitados brindarán por unas felices fiestas navideñas.

[EL RINCÓN DE NODUS] Enotecas y tiendas especializadas apuestan por Nodus Summun

CUESTIÓN DE GUSTO VALÈNCIA

En poco más de una década, bodegas Nodus ha conseguido conformar una colección de vinos con personalidad propia, versátiles y de marcado carácter mediterráneo. Su gama más representativa es la que da nombre a la bodega, Nodus, en la que se agrupan joyas como el vino que nos ocupa esta semana, el tinto Summun.

Nodus propone una experiencia gourmet exquisita para los que queremos disfrutar con todos los sentidos de la buena mesa. Con una producción limitada de 6.000 botellas, Nodus Summun es uno de los mejores valores de la compañía en las principales enotecas y tiendas especializadas de València, como De tot un poc, en la

zona de Cánovas, donde Chema atiende y asesora con profesionalidad sobre los mejores vinos del mercado.

Lázaro Fernández en el Mercado Central y Fray Pedro Vives; Bodega Helios en Gandía; Supergourmet en el Mercado Central o Envinarte en la calle Serranos de València son otros de los establecimientos donde el Nodus Summun puede adquirirse para disfrutar durante estas fiestas navideñas de uno de los mejores tintos que actualmente se producen en el ámbito de la Comunitat Valenciana.

Pero hay más, en Beni-

maclet María recomienda algunas de las mejores propuestas de esta bodega en su Zona de Catas, mientras que el joven Pablo Cuquerella defiende el buen nivel de

los Nodus acompañados por una interesante selección de productos ibéricos en Blotalia.

El Club del Gourmet de El Corte Inglés es otro de los principales puntos de venta del exclusivo Nodus Summun, que también está disponible en la Casa de los Vinos de Paiporta, una tienda gourmet especializada en vinos y licores donde también se programan catas. En Lliria, la familia Faubel regenta desde 1916 Ca Tino, una tienda especializada en vinos y cavas -sobre todo de nuestra tierra- en la que el Nodus Summun es una de las etiquetas mejor valoradas.



El Clos Cor VÍ Riesling cierra el año entre los mejores de su categoría

CUESTIÓN DE GUSTO VALÈNCIA

El blanco Clos Cor VÍ Riesling va a cerrar el 2017 como uno de sus mejores años desde el punto de vista de los reconocimientos por parte de profesionales y prescriptores. El vino es una de las referencias nacidas del proyecto vinícola de Luis Corbí en Moixent, donde produce una colección de vinos blancos elaborados con variedades foráneas (Riesling y Viognier) y autóctonas (Verdil). Si en otras añadas este monovarietal ya había obtenido destacadas críticas y menciones a nivel internacional, éste 2017 ha sido el de la confirmación en el ámbito estatal, con premios en concursos nacionales y excelentes puntuaciones en las principales guías de referencia en España.

Así, el Clos Cor VÍ Riesling ha lo-

grado el premio «Rul edición de los premios», un certamen Madrid que premia que la mujer compasibilidad en los disti de elaboración y pro más, la Asociación V Sumilleres lo ha des mejor blanco de la I y el Círculo de Enófilo lo ha tildado como i en su categoría.

Para cerrar el año, tal de Clos Cor VÍ ha lificación de «Exceles tos) en la última edic Peñín, la misma pun blanco coupage, con solida un singular añada tras añada evic me potencial de la zc



Las once bodegas de Terres dels Alforins presentaron sus nuevas añadas en La Nau.
LEVANTE-EMV

Terres dels Alforins defiende la belleza de sus paisajes y la calidad de sus vinos en La

V. M. F. VALÈNCIA

La Asociación «Terres dels Alforins» y la Universitat de València celebraron el pasado viernes en el Centro Cultural La Nau una nueva edición de «Terres a La Nau», una jornada en la que se desarrollaron actividades técnicas y lúdicas y que, en esta ocasión, giraron en torno a los paisajes, maridajes y experiencias que propone la zona, conocida como «la Toscana valenciana».

La primera parte del evento se desarrolló en el Paraninfo de La Nau y contó con la participación, entre otros, de Ramón Esteve, Emiliano García, Emilio Iranzo y Jorge Hermosilla; quienes dieron su punto de vista sobre el

momento en el que este territorio vitívi

Tras la mesa redonda, el tiempo para las actividades más lúdicas y de carácter más técnico se centró en la degustación de vinos de las once bodegas que actualponen la asociación. Entre ellos, Arráez, Bodegas En del Roure, Clos Cor Vall, Daniel Belda, F verner, Casa Los Fr Los Pinos, Rafa Cami La Viña), una pequeña gastrónomica y la p de diferentes agrupaciones de los municipios de la zona, man parte de la as Font de la Figuera, F Alforins y Moixent.

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-PAKISTANI

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 «a la tanduría», 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

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 DE

NUEVO CONCEPTO VALÈNCIA

Tel: 96 174
Avda. del Do
www.lamarsala