

V. MORCILLO VALÈNCIA

■ La recién clausurada edición de la feria Gastrónoma (celebrada los pasados 4, 5 y 6 de noviembre en Feria Valencia) ha vuelto a poner de manifiesto el buen estado de salud del vino valenciano en líneas generales.

En colaboración con la Federación de Asociaciones de Sumilleres de la Comunitat Valenciana (FASCV) y de la Asociación Valenciana de Sumilleres (Asvasu), el certamen gastronómico ha contado con una interesante programación de actividades entre las que han destacado diversos cursos de iniciación a la cata, catas comentadas y catas-maridaje, como la celebrada junto a los vinos de la DOP Valencia en la jornada del sábado.

En el recinto de Gastrónoma el vino también ha tenido un amplio espacio en la zona Wine Experience, en el que de un modo u otro han estado presentes decenas de bodegas, bien en el espacio expositivo o bien en el túnel del vino, una de las novedades de este año, que ha permitido a los visitantes tener la oportunidad de catar sin ningún tipo de interferencias decenas de vinos de diferentes tipos y estilos.

A nivel institucional, las denominaciones de origen y las indicaciones geográficas protegidas de la Comunitat Valenciana han formado parte del espacio común de la Generalitat a través de la Consellería de Agricultura, y una de las mayores bodegas valencianas, Vicente Gandia, ha sido patrocinadora principal con una presencia destacada en el certamen, donde ha presentado su úl-

# Los vinos valencianos se hacen notar en la feria Gastrónoma

► ASVASU Y FASCV HAN DESARROLLADO UN COMPLETO PROGRAMA DE ACTIVIDADES EN EL CERTAMEN, ENTRE LAS QUE HAN DESTACADO UNA CATA CON VINOS DE LA DOP VALENCIA



**El público abarrotó el recinto.**  
LEVANTE-EMV

**Cata de aceites.**  
LEVANTE-EMV

**El Túnel del Vino ha sido una de las novedades de este año.**  
LEVANTE-EMV

tima propuesta dentro de la gama Sandara, el espumoso blanco de baja graduación alcohólica «Sandara Chardonnay&Sake».

El sector del aceite de calidad también ha tenido mayor protagonismo este año, con un recinto específico en el que se han realizado diversas actividades y se han podido catar algunos de los mejores aceites de oliva virgen extra que se producen en la Comunitat Valenciana.

Entre los momentos más emotivos para el sector del vino destacó la entrega de premios «Distinguidos DOP Utiel-Requena 2017» que otorga cada campaña Asvasu y que en esta edición han

Asvasu aprovechó la celebración del evento para entregar los premios «Distinguidos DOP Utiel-Requena»

recaído en Nodus Chardonnay 2016 de Bodegas Nodus, Alto Cuevas rosado 2016 de Bodegas Covilor, Caesar 2012 tinto de Bodegas Pasiego, Pasión de Bobal

2015 de Bodega Sierra Norte y Adnos 2012 de Bodegas Coviñas. La entrega de galardones se celebró durante la jornada del domingo con la presencia de representantes de las cinco bodegas premiadas.

Con más de quince mil visitantes durante los tres días en los que se ha desarrollado el certamen, el balance para el sector vinícola valenciano a vuelto a ser positivo, tanto por el enorme aforo que supone estar presente en un evento de estas características como por la importancia de seguir asociando la gastronomía valenciana con sus vinos.

## Chozas Carrascal presenta sus vinos y cavas en el ciclo de catas de Hipercor

V. M. F. VALÈNCIA

■ La bodega con sede en Requena Chozas Carrascal será la protagonista de la próxima entrega del XVIII Ciclo de Catas de Hipercor, que tendrá lugar este sábado 11 de noviembre a partir de las 11 horas en la sala de actividades del Centro Comercial Ademuz.

María José López será la encargada de conducir una actividad en la que se catarán tres etiquetas de la prestigiosa bodega valenciana: el blanco Las Tres 2016, el tinto Las Ocho 2015 y El Cava de Chozas Brut Nature.



**Un momento de la última cata.**

El Ciclo de Catas de Hipercor es una veterana iniciativa impulsada desde el citado centro comercial con la colaboración de la Consellería de Agricultura y los consejos reguladores de las tres denominaciones de origen de la Comunitat Valenciana (Alicante, Utiel-Requena y Valencia).

## [MOMENTOS CON BERONIA]

# Un hogar para la gama Beronia en La Cooperativa

CUESTIÓN DE GUSTO VALÈNCIA

■ El sello Beronia es uno de los más reconocidos en el mundo del vino. La bodega riojana, gestionada por el grupo González Byass, ha completado una más que interesante colección de vinos reconocidos en todo el mundo con refe-

rencias que se han situado entre las mejor valoradas por consumidores y profesionales. El reserva, elevado a la categoría de mejor tinto de España por la International Wine Challenge es, junto al crianza, la mejor

tarjeta de presentación para una bodega acostumbrada a marcar tendencias en el mundo del vino. En Valencia son muchos los establecimientos que incluyen en su carta de vinos algunas de las referencias de este mítico sello. Sus cualidades organolépticas y su versatilidad a la hora de acompañar la **Beronia** gastronomía de cada restaurante es su mejor virtud,

algo que saben bien en el restaurante La Cooperativa (c/ Arquiduque Carlos, 12 y 14 de Sueca), un lugar perfecto para saborear cualquiera de las referencias de la gama Beronia para acompañar sus pescados de la lonja de Cullera, sus embutidos de Requena y sus carnes a la brasa.

La Cooperativa es un establecimiento que abre sus puertas todos los días de la semana para ofrecer almuerzos populares a la brasa, comidas y cenas. Con casi medio siglo de trayectoria –está abierto desde 1968– cuenta con unas instalacio-



nes amplias y confortables con salones para celebraciones y comedores privados. Un lugar con encanto para compartir los mejores #MomentosBeronia.

**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 maridarlo surge la combinación perfecta.

**Pide vinos D.O. Valencia**

**VALENCIA**  
DENOMINACIÓN DE ORIGEN