

## La guía «Intervinos» sitúa a ocho referencias de Vegamar por encima de los 90 puntos

CUESTIÓN DE GUSTO VALÈNCIA

■ La guía «Intervinos», publicación de ámbito nacional que este año alcanza su décima edición, ha situado a ocho referencias de la bodega valenciana Vegamar entre las mejores del país al puntuarla con 90 puntos o más.

Los mejores para los catadores de «Intervinos» han sido el Esencia Vegamar 2014, el Vegamar Selección Garnacha 2016 y el Vegamar Reserva 2013. A los tres los han puntuado con 91 puntos, una excelente clasificación para unos vinos muy asequibles en precio y que demuestra que la crítica ha descubierto de forma contundente la capacidad del Alto Turia de la DOP Valencia como zona de vinos de alta expresión y tipicidad.

Estos tres vinos están acompañados de otros cinco que alcanzan

los 90 puntos. El Vegamar Selección Syrah 2016, su compañero Vegamar Selección Merseguera 2016, el Vegamar Blanco de Autor 2016 y el Vegamar Crianza 2014.

Por si fuera poco, el Cava Esencia Vegamar también logra esta exigente puntuación, valorando positivamente el comité de cata de la guía el coupage de Chardonnay y de la tinta autóctona Garnacha, un blanc de noirs que es muy original y que ha puesto a este espumoso a la vanguardia de los c

La Guía «Intervinos» es una importante herramienta para posicionarse en el mercado exterior. Se edita en inglés, alemán y, este año por primera vez también en ruso, lo que la convierte además en la única publicación de este tipo con incidencia en el mercado de Europa del Este.

## Bodegas Vicente Gandia viste de «Ceremonia» su mejor Bobal

▶ LA FIRMA VINÍCOLA RECURRE A UNA DE SUS MÍTICAS MARCAS PARA LANZAR UN TINTO ELABORADO CON EL FRUTO DE **LOS MEJORES VIÑEDOS DE LA FINCA HOYA DE CADENAS**

VICENTE MORCILLO VALÈNCIA

■ Han pasado casi dos décadas desde que saliese al mercado la primera añada del tinto Ceremonia en 1996, un vino que marcó un antes y un después para la familia Gandia, que, en una época en la que los vinos valencianos eran poco valorados, logró que su Ceremonia se codease con referencias de gran reputación en las cartas de los principales restaurantes de toda España. Pero Ceremonia –un vino que lleva el sello personal del enólogo Luis García Severino– también supuso un hito para la DOP Utiel-Requena, ya que tras la estela del tinto de autor de bodegas Vicente Gandia otros muchos grandes vinos de la zona lograron entrar en el sector de la alta restauración.

Ahora, casi veinte años después, la centenaria bodega valenciana ha decidido que ha llegado el momento de «dar un hermanito» a aquel sello con un nuevo vino cargado de simbolismo, ya que se trata de un tinto premium que está elaborado de manera exclusiva con uvas de la



variedad más extendida en la DOP Utiel-Requena, la Bobal.

Ceremonia Bobal es un vino tinto de estilo moderno y elegante, con una elevada carga frutal. Tiene un brillante color cereza picota de capa alta. En nariz presenta una elegante gama de frutos rojos silvestres con notas de un roble tostado suave. La entrada en boca es amplia, con unos taninos maduros y suaves y un postgusto persistente, que nos demuestra toda la elegancia de la variedad bobal vendi-

miada en su momento óptimo.

El nuevo vino de bodegas Vicente Gandia es una de las grandes novedades de este año para la bodega, que ya tuvo oportunidad de presentar una pequeña partida en eventos como Placer Bobal o Gastrónoma. Además de Ceremonia Bobal, que ya está disponible en los habituales canales de venta, la compañía ha lanzado este año el innovador Sandara Chardonnay-Sake y el tinto Con un Par Monastrell/Petit Verdot.

**La Cuna del Moscatell**

**BAHIA BRUT NATURE**

**Xaio bodegas desde 1962**

[www.bodegaxalo.com](http://www.bodegaxalo.com)

## [EL RINCÓN DE NODUS] La gastronomía más selecta se une al club 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 de vinos mas 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, el Club Nodus Summun reúne a los 70 mejores restauradores de las Comunidad Valenciana.

Deleitarse en casa de Alejandro del Toro, con la gracia y pro-

fesionalidad de Jeanette y Alejandro, disfrutar del encanto y la calidad de **La Tavella** con Pablo al frente, o saborear la buena cocina de mercado con Rafa en **La Principal** maridando con Nodus Summun son algunas de las experiencias que Club Summun propone al público Valenciano.

Otra de las sugerencias que se plantean es el magnífico tartar que Jose prepara en **El Gastrónomo**, o la espectacular barra que atiende Ricardo en **bar Ricardo**.

Summun, un cou-

page de Merlot con Tempranillo y Cabernet Sauvignon, expresan un ligero dulzor y frescura que realza la incomparable merluza rellena que prepara Mayte en **Barbados** con la fideuà de pato y foie que borda Germán en **Vicentino**.

Calificado por el público Millennial como Top of Mind, **Comer, beber y amar** une calidad e innovación. Kiko y Tomás, maridan Summun con pescado en salsa de rabo de toro, un plato increíble.

Por otra parte, para celebrar la magnífica acogida de la restauración valenciana con este tinto, máxima expresión de la bodega, la familia De las Heras ha querido acoger en su finca El Renegado a algunos de los comensales que pidan Nodus Summun seleccionados mediante sorteo, que serán obsequiados con una estancia de una noche en las instalaciones de Caudete de las Fuentes.



**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 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 SALÁ** PLAYA DEL DOSEL - CULLERA

**NUEVO CONCEPTO ALMUERZO VALENCIANO**

Tel: 96 174 63 80  
Avda. del Dospel, 49  
[www.lamarsaladeldosel.es](http://www.lamarsaladeldosel.es)

**CUESTIÓN DE GUSTO**

Para anunciarse en esta sección:  
96 399 22 04  
[levante.publicidad@epi.es](mailto:levante.publicidad@epi.es)