

Vera de Estenas organiza un seminario sobre sus vinos de 'Bobal' en Japón

V. M. F. REQUENA

■ La bodega Vera de Estenas acaba de celebrar en Japón un seminario o que ha tenido como protagonista a los vinos elaborados con la variedad de uva 'Bobal' que actualmente comercializa esta compañía vitivinícola de carácter familiar con décadas de trayectoria en el sector.

Félix Martínez Roda, CEO de Vera de Estenas, fue el encargado de exponer a importadores, mayoristas, hoteles y restaurantes toda la historia de una bodega pionera en la producción de vinos de alta calidad a partir de uvas autóctonas. Durante la actividad, los asistentes tuvieron la oportunidad de catar, junto a su creador, algunos de los vinos más interesantes de Vera de Estenas, entre ellos 'El Bobal de Estenas', 'Casa don Ángel Bobal' y 'Estenas Crianza'.

Durante su intervención, Félix Martínez realizó un repaso de lo que opinan los prescriptores sobre estos vinos con recortes de prensa japonesa, norteamericana, británica y suiza de los últimos meses, donde se ratifica la calidad de estos vinos. Tras la celebración del seminario, Martínez destacó «la buena acogida de nuestros vinos y el notable interés de profesionales del sector en el continente asiático por los vinos de Bobal».

Utiel-Requena presenta la nueva añada de 'Bobales' en Madrid

▶ EL CONSEJO REGULADOR ORGANIZA UN 'SHOWROOM' PARA PROFESIONALES EN EL MADRILEÑO 'ABC SERRANO' **CON LA PARTICIPACIÓN DE MÁS DE UNA DOCENA DE BODEGAS**

V. M. F. REQUENA

■ El Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida Utiel-Requena aterriza el próximo lunes en Madrid para celebrar la sexta edición del salón de vinos para profesionales, una iniciativa que después de un lustro se reubica en el calendario, pasando de celebrarse a finales de año al inicio de la primavera, coincidiendo con el lanzamiento de los vinos de la última añada.

En esta edición, las bodegas que han confirmado su participación (un total de trece) aprovecharán su presencia para reivindicar el papel de la uva Bobal en los tintos de calidad, pero también en los rosados, cada vez con mayor penetración en el mercado. Tanto es así que el espacio 'La Redacción' del edificio ABC Serrano de Madrid contará con un recinto, la 'Wine Gallery', en el que se ofrecerán una docena de referencias, con sus correspondientes fichas, para que los asistentes puedan catarlas libremente.

Como en ediciones anteriores, las bodegas de Utiel-Requena seguirán trabajando para poner en valor su principal seña de identidad, por lo que cada firma expositora presentará un 'Bobal Singular', que se corresponderá a un tin-



to producido de forma mayoritaria con esta uva típica de la zona. La actividad en el 'Salón de los Vinos

Los rosados tendrán mayor protagonismo este año con un recinto exclusivo para catar una docena de referencias

de la DOP Utiel-Requena en Madrid' arrancará a las 15,30 horas con la apertura de puertas al público profesional (distribuidores, sumilleres, representantes de grandes superficies, prescriptores y prensa especializada) y concluirá a las 20,30 horas.

Junto a la bodegas amparadas por la DOP Utiel-Requena, y con el objetivo de potenciar las propuestas de la zona vinculadas al enoturismo, la jornada contará también con la presencia de la Asociación Ruta del Vino Utiel-Requena, que ofrecerá información de la múltiples propuestas de esta región vitivinícola.

Dominio de la Vega, Ontinium, Latorre Agrovícola y Bocopa triunfan en Frankfurt

V. M. F. VALÈNCIA

■ Cuatro bodegas de la Comunitat Valenciana (Latorre Agrovícola, Bocopa, Dominio de la Vega y Ontinium) han inscrito sus nombres en el palmarés de la tercera edición del 'Frankfurt International Wine Trophy', uno de los concursos de carácter internacional que mayor crecimiento ha alcanzado en los últimos años, cerrando la edición de 2018 con más de dos mil doscientas muestras procedentes de cuarenta países distintos.

La compañía valenciana más galardonada ha sido la alicantina Bocopa, que salda su participación con cinco medallas, cuatro de oro ('Marina Alta', 'Marina Espumante', 'Laudum Barrica Especial' y 'Laudum Nature' crianza) y una de plata ('Alcanta' crianza). Latorre Agrovícola ha sumado dos medallas de oro para el blanco 'Catamarán' y el tinto 'Parreño' joven; mientras que Ontinium logra una medalla de oro para el tinto 'El Tesoro del Capitán'. El palmarés para las bodegas valencianas lo completa la requenense Dominio de la Vega, que se lleva del certamen alemán una medalla de oro para el rosado 'Mírame' y otras de plata para el tinto 'Bobal en Calma'.

[EL RINCÓN DE NODUS] Veinte lugares para disfrutar de una copa de Nodus Summun

CUESTIÓN DE GUSTO VALÈNCIA

■ Bodegas 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 algunos de los mejores restauradores de la Comunidad Valenciana que ofrecen en su carta este tinto de alta expresión fruto del coupage de las mejores uvas de Tempranillo y Cabernet Sauvignon.

En València L'espardenya de Pepe Ferrer, el Aduana de José

Ramón y Alberto, La Sacristía de Miguel y Amparo, el Asador La Vid de Alejandro, Sucre de Rubén Fos o el Balandret de Lila y Miguel Ángel recomiendan en sus cartas este tinto premium; al igual que el Ca Senseloni de los hermanos Josep y Pascual en Sueca, el restaurante La Font de Juan en Turís, el restaurante de Paco Martínez en Enguera, El Alter de Car-



mina y José en Picassent, el restaurante Rueda de Antonio en Torrent, el Cami Vell de los hermanos López en Alzira.

Amparado por la DOP Utiel-Requena, Nodus Summun también marida con solvencia con la excelente gastronomía del Grupo La Seu de María José y Federico y el restaurante Farallo, ambos en Dénia; al igual que Casa Borrás de Pinedo, a cuyo frente se encuentra Carolina, La Carrasca de Ricardo y Lili en Náquera o los locales de Puerto de Sagunto La Lonja (dirigido por Miguel), Charquito (bajo la tutela de Carlos) y restaurante Bacco (a cuyo frente se encuentra Javier). Sin duda un buen puñado de propuestas para disfrutar de un vino de cualidades únicas.

La Bodega Redonda de Utiel acoge la primera edición de las jornadas de juegos y vino

CUESTIÓN DE GUSTO VALÈNCIA

■ La Bodega Redonda de Utiel, sede del Consejo Regulador de la DOP Utiel-Requena, acoge este fin de semana la primera edición de las jornadas de 'Juegos y Vino', una iniciativa promovida por la Asociación de Juegos de Mesa de Utiel que cuenta con la colaboración de la DOP Utiel-Requena.

Con esta iniciativa se pretende impulsar el mundo de los juegos de mesa, hoy en día en auge. En una época en la que predomina la tecnología, todavía hay hueco para poder disfrutar de este tipo de juegos y cada día más gente se suma a esta afición. Además, en este evento se dará a conocer las dife-

rentes temáticas y modalidades que pueden tener los juegos de mesa y, específicamente, resaltar los juegos que existen en el mercado de temática vitivinícola, puesto que es el atractivo turístico por excelencia de la zona. Entre los actos programados que cabe destacar la entrega del Primer Premio Bobal Lúdico al mejor juego de mesa con temática vitivinícola, otorgado al juego «Viticulture» de la editorial 'Maldito Games'.

El programa incluye, además de la participación en los juegos de mesa, la posibilidad de visitar al detalle el museo del vino. Más información e inscripciones en juegosdemesautiel.wordpress.com.

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

CUESTIÓN DE GUSTO

Para anunciarse en esta sección:
96 399 22 04
levante.publicidad@epi.es