

## → breves

### NOVEDADES

#### Oinoz presenta su primer vino blanco de Verdejo

■ Oinoz Verdejo es el primer vino blanco de la Bodega Carlos Moro con esta nueva marca. Tras elaborar y presentar los dos vinos tintos de la DOCa Rioja -Oinoz Crianza y Oinoz by Claude Gros- llega el turno para un vino blanco elaborado exclusivamente con uvas de Verdejo



en la cuna de esta variedad, Rueda. El carácter de este vino es tan mediterráneo como su nombre ya que la palabra «oinoz» fue el término escogido para denominar al primer zumo de uva fermentado en el Mar Mediterráneo. Este vino se elabora con uvas de los viñedos que posee Bodegas Familiares Matarromera en la localidad de Villalba de Adaja (Matapozuelos), concretamente de la Finca 'Las Marcas'. **CUESTIÓN DE GUSTO VALÈNCIA**

### ACTUALIDAD

#### La bodega Vinya Alforí se presenta el lunes

■ La sede del Consejo Regulador de la DOP Valencia acoge el próximo lunes 28 de mayo la presentación de un nuevo proyecto vitivinícola, 'Vinya Alforí', en un acto que dará comienzo a las 18,30 horas y que contará con la presencia de los responsables de esta nueva bodega emplazada en la subzona de El Clariano. El acto servirá también para dar a conocer los dos primeros vinos de la bodega. **VICENTE MORCILLO VALÈNCIA**

### ACTIVIDADES

#### Asvasu organiza una master class de 'sake'

■ Dentro del ciclo de actividades programado por la Asociación Valenciana de Sumilleres (Asvasu) durante este año, este próximo lunes se celebrará una master class sobre el sake, una bebida típica de Japón elaborada a partir de la fermentación del arroz que tiene una graduación alcohólica de entre 15 y 20 grados. La actividad estará dirigida por el sumiller Miguel Ángel Hernández, uno de los responsables de la academia

'More than Wines' de Valencia y elegido mejor sumiller de sake del mundo en 2015 en el certamen celebrado en Londres. Hernández es, además, uno de los formadores de los ciclos WSET en la academia Para poder participar en esta actividad es imprescindible confirmar asistencia contactando con el departamento de relaciones públicas de la asociación (rrppasvasu@gmail.com). La master class sobre sake se celebrará el próximo lunes 28 de mayo a partir de las 18 horas en la Cafetería Cortes 39 (Avda. Cortes Valencianas, 39 de Valencia). **CUESTIÓN DE GUSTO VALÈNCIA**

# La nueva edición de la 'Winecanting Alicante' mira al Mediterráneo

▶ LA FIESTA DE PRESENTACIÓN DE LAS NUEVAS AÑADAS DE LA DOP ALICANTE SE TRASLADA AL PUERTO DE ALICANTE TRAS MÁS DE UNA DÉCADA CELEBRÁNDOSE EN LOS JARDINES DEL MUSEO ARQUEOLÓGICO PROVINCIAL

### CUESTIÓN DE GUSTO VALÈNCIA

■ El Consejo Regulador de la Denominación de Origen Alicante ultima los preparativos de la próxima edición de la 'Winecanting Alicante DOP', como así llaman desde hace una década a la fiesta con la que el organismo regulador presenta las nuevas añadas de las bodegas adscritas.

Este año el evento -que se celebrará este próximo lunes 28 de mayo- cuenta con novedades significativas, la más importante relacionada con su emplazamiento, ya que tras una década celebrándose en los jardines del Museo Arqueológico Provincial, este año gi-



El Museo Arqueológico Provincial acogió por última vez la 'Winecanting Alicante' en 2017. LEVANTE-EMV

rá su vista al mar para ubicarse en el Puerto de Alicante, concretamente en el Tinglado del Muelle 14 y con un horario de 19:30 hasta las 23:30 horas. El Consejo habilitará una lanzadera entre el Hotel Meliá y el tinglado para favorecer el desplazamiento hacia el interior del puerto.

Más de una veintena de bodegas asistirán al certamen con sus mejores vinos y las nuevas añadas de sus etiquetas más representativas. Para poder catar todas las referencias presentes en el evento los organizadores habilitarán un sistema de tickets de degustación que, por siete euros, incluyen tres degustaciones y una copa de cristal.

El 'Winecanting Alicante' contará además con otros productores alimentarios de cercanía, ecológicos, etc., animaciones, música en directo y otras novedades con la intención de crear una gran fiesta en la que los vinos de la DOP Alicante brillarán con luz propia en un enclave perfecto para disfrutar de la calidad de unos vinos de carácter mediterráneo.

### PUBLIRREPORTAJE

## [LA MAR SALÁ]

# Arroces para saborear en la playa del Dosel

### CUESTIÓN DE GUSTO VALÈNCIA

■ Ubicado en la playa del Dosel de Cullera, el restaurante La Mar Salá se ha convertido en uno de los locales donde mejor se elaboran los arroces tradicionales valencianos. Abierto hace casi cinco años, el local dispone de un comedor privado para 20 comensales y 2 terrazas exteriores con capacidad para 50 comensales cada una.

Alejado del bullicio de la población y con las magníficas vistas que

se divisan frente a las dunas del Dosel, el restaurante se ha especializado en todo tipo de arroces secos, melosos y caldosos. Al margen de su cuidada carta de especialidades, La Mar Salá ofrece unos menús de lunes a viernes que, con un precio contenido, permiten elegir más de 50 tipos diferentes de arroces elaborados al momento. Además, el local incorpora continuamente nuevas especialidades como las «coques a la calfó con escalibada de



El establecimiento se emplaza en una zona de indudable belleza. LEVANTE-EMV

anchoas y uva» o el «pulpo y butifarra con sepia, yemas de espárragos verde, bacon y mahonesa», sin olvidar la hamburguesa de sepia, langostinos y aceite de zuzu.

La calidad de los arroces de este restaurante valenciano queda contrastada no sólo por las opiniones

de los comensales que a diario se acercan hasta sus instalaciones, sino también por el jurado de diferentes concursos culinarios, como el celebrado el pasado 19 de junio en Bétera, en concreto el concurso de «Arroz del Senyoret Ciutat de Bétera», donde el equipo de cocina

de La Mar Salá se alzó de forma meritoria con el primer premio.

La Mar Salá se ha especializado también en el servicio de almuerzos, rescatando antiguos ingredientes que antaño los agricultores incluían en sus reponedores almuerzos (Figatells de la Safor, coquetes de dacs, ensalada de pulpo seco con capellanets, tomate del Mareny, etc...). Además, durante todo el año programan actividades relacionadas con la gastronomía mediterránea y los vinos producidos en las principales regiones vitivinícolas de toda España.

LA MAR SALÁ

● Avda. del Dosel, 49, Cullera

+ información en

[www.lamarsaladeldosel.es](http://www.lamarsaladeldosel.es)

☎ 96 174 63 80.

**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

**CHARCUTERÍA TRADICIONAL** EMBUTIDOS Y VINOS

Embutidos de Requena  
Jamones y quesos  
Vinos de la comarca  
Conservas selectas  
Salazones  
Bandejas, lotes

charcutería TRADICIONAL 96 230 46 66

Avda. Arrabal, 10 • 46340 REQUENA (Valencia)

**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 Dosel, 49  
[www.lamarsaladeldosel.es](http://www.lamarsaladeldosel.es)