

# Récord de sobresalientes para la DOP Valencia en la Guía Peñín

▶ LA PUBLICACIÓN **PUNTAJA POR ENCIMA DE 90 A 44 VINOS** ADSCRITOS AL ORGANISMO ▶ CUVA VELLA, LOS FRAILES DOLOMITAS Y MADURESA, LOS MEJOR VALORADOS EN LA ÚLTIMA EDICIÓN

## CUESTIÓN DE GUSTO VALENCIA

■ La Guía Peñín 2019 ha puntuado un total de 44 vinos adscritos a la DOP Valencia con sobresaliente (90-94 puntos), «una cifra que representa un record histórico para esta denominación de origen y confirma el excelente nivel cualitativo que han alcanzado nuestros vinos», explica Cosme Gutiérrez, presidente de este organismo, quien añade que «estamos muy satisfechos con estas puntuaciones, porque vemos cómo, poco a poco, se reconoce ese gran trabajo y esfuerzo que se viene haciendo por parte de nuestros viticultores y enólogos por recuperar variedades ancestrales como la Forcallà, Mandó, Bonicaire, Merseguera y tam-

bién la Verdil, uvas que siendo autóctonas de nuestra zona, no tenían una prioridad y que ahora se están recuperando y se están haciendo cosas realmente muy interesantes».

Gutiérrez añade que «hemos observado cómo se valora esa tendencia hacia los vinos procedentes de parcelas, que es otro de los proyectos que se están desarrollando en esta denominación de origen, con un protagonismo cada vez más relevante. Vinos de zonas muy localizadas, muy particulares, con una historia y unas características, que los hacen diferentes».

La puntuación más elevada en esta última edición de la guía Peñín –de momento disponible



**Cosme Gutiérrez.**  
LEVANTE-EMV

en la versión online-, 93 puntos, ha sido para Cuva Vella 1980 (Cherubino Valsangiacomo), Los Frailes Dolomitas 2016 (Los Frailes) y Maduresa 2016 (Celler del Roure).

Le siguen con 92 puntos los vinos Los Frailes Caliza 2016 (Los Frailes), El Jefe de la Tribu (El Angosto), Parotet 2015 (Celler del Roure), Bassus Finca Casilla Herrera 2014 (Bodegas Hispano+Suizas) y CasaBosca 2016 (Rafael Cambra).

Otros ocho vinos han obtenido 91 puntos: Venta del Puerto Nº 12 2015 (Vinos de La Viña-Anecoop), Impromptu rose 2017 (Hispano+Suizas), Cullerot 2017 (Celler del Roure), La Forcallà de Antonia 2016 (Rafael Cambra), Sant Per Blanc Vinyes Velles 2017 (Coop. Sant Pere de Moixent); Blanc de Trilogía barrica y Los Frailes Rubificado 2016, (Los Frailes) y Panxut 2016 (Celler Can Leandro).

Asimismo, han obtenido una calificación de 90 puntos un total de veintisiete vinos adscritos a la DOP Valencia.

La Fundación Ciudad de Requena presenta los resultados de las becas de investigación

## CUESTIÓN DE GUSTO REQUENA

■ La antigua Estación Enológica de Requena ha acogido esta semana la presentación de los resultados de las dos becas de investigación sobre el cava que la fundación Ciudad de Requena ha otorgado en su edición de 2017. En el acto se presentaron las pautas seguidas y resultados obtenidos en el proyecto BestCava sobre «Técnicas agronómicas para desplazar la maduración de la uva Macabeo y mejorar la calidad de vinos base para cava de guarda», desarrollado por Ignacio Buesa (CSIC) y Camilo Chirivella (ITVE), así como los resultados obtenidos en el proyecto «Estrategias para la utilización de levaduras para obtener mostos y vinos base cava con mayor acidez de forma natural», dirigido por José Antonio Haya, Daniel Expósito, Raquel Armero y Marta Sierra.

## PUBLIRREPORTAJE

# [CHARCUTERÍA TRADICIONAL]

## Expertos en embutidos artesanos, quesos, jamones y salazones

▶ EL ESTABLECIMIENTO, **CON 25 AÑOS DE TRAYECTORIA LIGADA A LA CALIDAD**, OFRECE UNA AMPLIA VARIEDAD DE VINOS, CAVAS Y EMBUTIDOS (CURADOS Y DE LA ORZA) DE REQUENA

## CUESTIÓN DE GUSTO VALÈNCIA

■ Desde su apertura, Charcutería Tradicional de Requena se ha erigido en uno de los referentes de calidad en embutidos artesanos, quesos, jamones, salazones, conservas, ahumados, vinos y cavas. Cuando hace 25 años Víctor y Mari Carmen pusieron en marcha el establecimiento apostaron por la calidad y los productos de la zona como reclamo.

Un cuarto de siglo después Mari Carmen sigue esforzándose cada día en mantener y mejorar la oferta y calidad de sus productos, así como la atención a sus clientes.

Pero tras 25 años Charcutería Tradicional es mucho más que una



**En su mostrador destacan los jamones, los quesos y los embutidos selectos.**

LEVANTE-EMV

apuesta por los productos de la zona. El establecimiento, ubicado en pleno centro de Requena, ofrece una muy interesante variedad de

embutidos ibéricos, con especial atención a los jamones ibéricos de cebo y de bellota, una de sus especialidades junto con el jamón se-



**Los vinos de la zona están bien representados en el establecimiento.**

LEVANTE-EMV

rrano. También los quesos tienen protagonismo, en especial los elaborados por pequeñas compañías de carácter familiar tanto de la comarca como de otras zonas. Salazones, ahumados y conservas selectas completan la oferta de alimentación del establecimiento.

Como no podía ser de otro modo en esta zona, los vinos y cavas de Requena tienen una notable presencia, con una interesante representación de las principales bodegas de la zona a precios muy competitivos.

Junto a la alta calidad de sus productos, Charcutería Tradicional se ha caracterizado por una excelente

atención al cliente e interesantes servicios adicionales. Para los profesionales que atienden al diario el mostrador del establecimiento, cada compra debe de ser una experiencia. El servicio de envasado al vacío, la preparación de bandejas de productos para eventos y celebraciones y la elaboración de lotes y cestas navideñas personalizadas son otras de las propuestas de la Charcutería Tradicional de Requena.

## CHARCUTERÍA TRADICIONAL

📍 **Avda. Arrabal, 10. Requena**

+ información y pedidos:

☎ **96 230 46 66.**

**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.

**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)

**LA MAR SALA** PLAYA DEL DOSEL - CULLERA

**NUEVO CONCEPTO ALMUERZO VALENCIANO**

Tel: 96 174 63 80  
Avda. del Dosel, 49  
www.lamarsaladeldosel.es

**HOTEL DOÑA TERESA** \*\*\*\* La Alberca (Salamanca)

Hotel Doña Teresa \*\*\*\*  
La Alberca (Salamanca)  
Oferta de Verano  
de Domingo a Sábado  
6 noches en pensión completa  
Niños: 50 % dto.  
HOTEL RURAL CON ENCANTO

INFO. Y RESERVAS: 923 415 308 www.hoteldeteresa.com

En la Alberca (Salamanca), primer pueblo de España declarado Monumento Histórico Artístico en 1940, dentro del Parque Natural de Las Batuecas y la Sierra de Francia.

**CUESTIÓN DE GUSTO**

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