

+G

Sauvignon Blanc de Nodus

Vino ecológico monovarietal de sauvignon blanc de Bodegas Nodus, sita en Caudete de las Fuentes. Cuidada elaboración, con vendimiado nocturno. En copa, tonos pajizos, brillante y limpio. Aromas tropicales con algún punto floral. En boca es un vino de buena acidez, cierto volumen y untuosidad. En el retrogusto predominan las flores, toques cítricos y con un punto final amargo y mineral.

**La Marquesa, cerveza sin gluten**

En Llombai hay una fábrica de cervezas, se llama Valentim y permite visitas así como disfrutar de catas. Allí se elaboran cervezas de diferentes estilos de manera artesanal, sin pasteurizar y sin aditivos. Una de sus cervezas más singulares es la Marquesa, una american amber ale de 5.5% grados que no posee gluten. Aromas y sabores a maltas tostadas e incluso caramelizadas.

**Eclipse de Ladrón de Lunas**

Ensamblaje de tempranillo y bobal con doce meses de crianza y elaborado por las bodegas requenenses Ladrón de Lunas, cuya dirección enológica está a cargo de Fernando Martínez Relanzón. Color rojo rubí, muy intenso. Aromas potentes a frutas negras muy maduras, toques de especias de carácter, como pimienta o canela. En boca tiene volumen, es carnosos y muy largo.



gps@lasprovincias.es

Asador la Martina y las carnes de Aragón

La brasa de este establecimiento define su cocina del cordero y cerdo autóctonos



Chuletón de vaca gallega. :: LP

PROPUESTA**CHEMA FERRER**

Para los valencianos subir a la turolense Sierra de Gúdar en busca de naturaleza en estado puro, visitar sus pueblos, como los monumentales Rubielos o Mora de Rubielos, o incluso en temporada disfrutar de los deportes de invierno en Valdelinares es cosa habitual. A la hora de comer hay sitios muy recomendables, aunque si lo que se busca es disfrutar de la brasa y las carnes aragonesas y sus embuti-

dos el destino ha de ser La Martina, en Mora de Rubielos.

Este es un restaurante que da almuerzos, comidas y cenas y muy activo en propuestas gastronómicas a precio cerrado en fechas señaladas, como ahora el menú que ofrece en temporada de trufa o próximamente en las propuestas para San Valentín. Salón acogedor, mezcla de rusticidad y vanguardia. Las brasas lo presiden, siempre crepitantes y ya sentados con ese influjo ensoñador de sus brasas incandescentes. De martes a domingo hay menú del día a mediodía, a precios populares, variados y muy completos.

Una vista sobre su carta deja bien claro que el precio siempre resulta ajustado y a poco que van sirviendo la comanda, son todas raciones que por

su tamaño son propias del buen yantar en la montaña.

Recomendable

Lo servido. Salteado de Boleto que se hace acompañar de la longaniza típica de conserva (aunque se cocina en fresco), los Croquetones de Chistorra y los Huevos Fritos con Trufa Negra, vuelvo a recordar que estamos en plena temporada. El momento de la brasa se puede abordar con las opciones de la carta, si no, existe un Menú Chuletas, que pone en valor el cordero autóctono, y el Menú Chuletón a base de rubia gallega, una pieza cercana al kilo que obviamente habrá que compartir. Bebidas incluidas y hasta el café. El primero por 26,50 euros y el segundo por 30 euros. Otros platos a tener en cuenta son la profusión de sus ensaladas, el Embutido a la

Brasa y el trato que se le da al bacalao por supuesto una selección de las delicias cárnicas que pueden pasar por la parrilla, el Braserero Martina. Por poner una recomendación, existe una propuesta como entrantes en la carta denominada Homenaje al Que-

so donde se ofrecen los excelentes quesos de Albarracín, la mayoría de ellos elaborados a base de leche de oveja y algunos sin pasteurizar, con leche cruda.

Personalmente, me reservaría disfrutar de este plato a los postres, con membrillos

en invierno y uvas si es verano. No olviden pedirse el Pan de Fraile a los postres.

La Martina la encontramos antes de entrar en Mora de Rubielos, junto a la piscina municipal. El dato exacto, el número 1 de la urbanización la Pinada.

Nueva Agenda del Vino Utiel-Requena

CHEMA FERRER

Hoy, viernes 10 de enero, se presenta en la Bodega Redonda de Utiel, sede de la Denominación de Origen Vinos de Utiel-Requena, la Agenda del

Vino 2020. Esta región vinícola es el principal destino enoturístico valenciano y una de las herramientas clave que le dan soporte divulgativo a sus actividades es la Agenda



del Vino. En la confección de su calendario se implican ayuntamientos, bodegas, museos, enotecas y asociaciones. La agenda incluye muchas más cosas que las propias del enoturismo, detalla un centenar de actividades abiertas al público aficionado al vino y que tienen lugar en la DO Utiel-Requena. También contiene información concreta y útil sobre catas, degustaciones, visitas, maridajes, cursos

y eventos repartidos cronológicamente en el calendario de todo este año. De esta manera, las personas que deseen acercarse a la cultura del vino de esta denominación de origen tienen esta guía para ayudarles en este sentido. La publicación se divide por categorías, como visita y cata en bodegas, solo visita, visita y tapa, cata maridaje, curso y evento..., cada actividad que se expone en la agenda inclu-

ye información acerca de la entidad organizadora, del lugar donde se celebra, el horario y los días disponibles, y una breve descripción de las características del acontecimiento. La Agenda del Vino se imprime en un cómodo librito de bolsillo, pero para el que no pueda hacerse con una es fácilmente consultable y descargable a través de la web de la denominación de origen: www.utielrequena.org.