

# COMER EN VALENCIA

Comer en  
Valencia

Revista digital de gastronomía  
www.comerenvalencia.es y www.comerenvalencia.com

Octubre



**CONCURSOS  
GASTRONÓMICOS**

**RESTAURANTES**

**EVENTOS**

**EL MUNDO DEL VINO**

## Concursos

- 4 CONCURSO AMATEUR DE FIDEUÀ
- 5 CONCURS INTERNACIONAL DE PAELLA VALENCIANA DE SUECA
- 6 CONCURSO DE ALL I PEBRE DEL PALMAR
- 7 CONCURSO NACIONAL DE CORTADORES DE JAMÓN "CIUTAT DE ALGEMESSÍ"
- 8 CONCURSO DE PUTXERO DE L'ALCÚDIA



## Ferias y eventos

- 26 XXVII FIRA GASTRONÓMICA DE L'ALCUDIA
- 27 MARISGALICIA EN VALENCIA
- 28 MELIANA EN LA MOSTRA DE TURISME
- 29 LA MEJOR PAELLA EN GASTRO ALICANTE



## Restaurantes

- 10 RESTAURANTE LA PLAZA (TORRENT)
- 11 RESTAURANT MOIXAMA (PICANYA)
- 12 RESTAURANT EL MOSAIC (MELIANA)
- 13 GOYA GALLERY RESTAURANT (VALENCIA)
- 14 RESTAURANT IPUNT (PAIPORTA)
- 15 RESTAURANTE VALHALLA (ALGEMESSÍ)
- 16 LA LLAR DEL PESCADOR (EL PALMAR)
- 17 TABERNA L'ALBEREDA (VALENCIA)
- 18 LA CANTINA DE RUZafa (VALENCIA)
- 19 CASA NIEVES (TORRENT)
- 20 RESTAURANTE CASTILLO (GODEYA)
- 21 LA GARROFERA (SERRA)
- 22 TABICK LOUNGUE (LLOMBAI)
- 23 LA MARIMANDONA (PLAYA DE PUZOL)
- 24 EL RACÓ (MELIANA)
- 25 RESTAURANTE LA GRANJA (SUECA)



## El Mundo del Vino

- 31 LA CAVINA DE VEGAMAR
- 32 CONCURSO DE SPARKLING WINE MASTER"
- 33 BODEGAS MURVIEDRO
- 34 ANECOOP BODEGAS
- 35 SACÁIS UN LICOR ÚNICO
- 36 PREMIOS DISTINGUIDOS CAVAS 2023
- 37 GRUPO COVIÑAS
- 38 LOS GRANDES CAVAS DE HISPANO SUIZAS
- 39 CATA DE CAVAS Y VINOS MONÁSTICOS
- 40 WINE EVENT BACCHUS
- 41 CASA LOAITO "VINOS DE PARCELA"
- 42 VICENTE GANDÍA "TESOROS DE BOBAL"
- 43 PREMIOS SEMANA VITIVINÍCOLA





## CONCURSO DE FIDEUÁ AMATEUR BY CHEF AMADEO

Gandía se vistió de fiesta para la celebración de la 2ª Edición del Concurso Amateur de Fideuá, promovido por Chef Amadeo con la colaboración del Ayuntamiento de la Ciudad y la Falla Major i Passeig. Un acto lúdico y multitudinario que concentró en el Evento más de 2.000 personas que disfrutaron de la fiesta organizada alrededor del plato rey de la gastronomía de Gandía. 30 participantes que se esmeraron por cocinar la mejor fideuá de esta segunda edición y alzarse con alguno de los tres premios en disputa.

Pese a que sólo tres se llevaron los premios, ganaron todos, ya que consiguieron crear un magnífico ambiente para todos los que acudieron al Evento y disfrutar con la competición. Entre los jueces encargados de declarar los vencedores se encontraban Oscar Torrijos, Juan Carlos Galbis o Juan Gaya y también algún veterano participante premiado en el Concurso Internacional de Fideuá de Gandía. Chef Amadeo puso la guinda a la fiesta con la preparación de una fideuá para 200 personas.



## SEQUIAL 20 SE CORONÓ COMO CAMPEÓN DEL MUNDO DE PAELLA EN LA 62 EDICIÓN DEL CONCURS INTERNACIONAL DE PAELLA VALENCIANA DE SUECA.

### OTRO CAMPEÓN EN 218, EL RESTAURANTE BON AIRE DEL PALMAR CONSIGUIÓ EL TERCER PREMIO

**Segunda mejor paella del Mundo:** PaellaGuys, Vancouver (Canadá), **Mejor paella local:** Bar Galiana, Sueca (Valencia), **Mejor paella de la Comunidad Valenciana:** Restaurante Paco Baile de Santa Pola, (Alicante), **Mejor paella nacional:** Restaurante Los Reyes de Málaga (Málaga)

Uno de los restaurantes más destacados de Sueca, Sequial 20, de la mano de Juan José San Bartolomé y Dani Vidal se alzó con el primer premio del Concurs Internacional de Paella Valenciana de Sueca, el evento gastronómico más veterano de la gastronomía española. Un total de 45 participantes de 16 países distintos se dieron cita ayer para lograr alguno de los trofeos que concede este Evento. Organizado por el Ayuntamiento Local, Tony Landete y Adolfo Cuquerella, este prestigioso Concurs alcanzó su 62 Edición.

Borja y Jordi recogiendo el premio





## CONCURSO DE ALL I PEBRE EL PALMAR (VALENCIA)

Tarde-noche mágica la que se vivió ayer en el Palmar (Valencia) con la celebración de su 14 edición del Concurso Tradicional de All i Pebre de Anguilas, un guiso con mucho arraigo en esta pedanía valenciana considerada por muchos como cuna de esta receta.

Este plato que se cocina con anguilas, ajo, pimentón, patatas, sal y agua es uno de los baluartes gastronómicos que tiene El Palmar. Gran parte de los visitantes que recibe esta antigua isla acuden a la misma atraídos por este guiso y por el resto de su gastronomía que junto a la belleza del Lago de la Albufera, que se puede recorrer en barca, lo convierten en un destino turístico de primer orden. Estos fueron los vencedores del Evento

1º Juan Veintitrés de Benifaió

2º Cañas y Barro (El Palmar)

3º El Tío Paloma (El Palmar)

El acto acaba con una cena de hermandad en la Plaza de la Sequita, sede de la celebración de este Concurso del que el Ayuntamiento de Valencia esta tramitando la declaración de "fiesta de Interés autonómico".

*El all i pebre de ánguilas es uno de los iconos gastronómico del Palmar,*



## II EDICIÓN DEL CONCURSO NACIONAL DE CORTADORES DE JAMÓN COMUNIDAD VALENCIANA "CIUTAT DE ALGEMESSÍ"

La II edición del Concurso Nacional de Cortadores de Jamón Comunidad Valenciana "Ciutat d'Algemessí", organizado por Laura Ferris y Cristian García de Sabor UMAMI, con apoyo del Ayuntamiento Local, reunió en la mañana de ayer sábado a 6 cortadores llegados de distintos puntos de España: Antonio González (Huelva), Vicente García (Huelva), Iván Gómez (Toledo), Geovany Almanza (Las Palmas de Gran Canaria), Javier Ruiz (Toledo) y Josué Acosta (Burgos). Todos ellos adscritos a la Asociación Nacional de Cortadores de Jamón (ANCJ) que optaban por el primer premio del evento, el cual daba dere-



*Un concurso que daba derecho al primer clasificado a participar en el Concurso Nacional que se celebrará el próximo mes de mayo en Málaga*

cho a una plaza en la final del Campeonato Nacional de Cortadores de Jamón que se celebrará en Ronda (Málaga) en próximo mes de mayo.

Los premios se entregaron en el intermedio de la Corrida de Toros programada para el sábado en honor a las Fiestas de esta Ciudad y fueron para:

1º ANTONIO G. CÁRDENO de Cumbres Mayores (Huelva)

2º VICENTE GARCÍA de Lucena del Puerto (Huelva)

3º IVAN GÓMEZ de Talavera de la Reina (Toledo)

El Premio al Plato Creativo también para VICENTE GARCÍA de Lucena del Puerto





## XIV CONCURSO DE PUTXERO VALENCIANO Y POSTRES DE KAKI DE L'ALCÚDIA

**El Arcs y La Picaeta se llevan el primer premio del Puchero valenciano y postre de Kaki, respectivamente de l'Alcúdia**

El Restaurante El Arcs de l'Alcúdia se corona con el mejor puchero de la Comunidad Valenciana en la XIV Edición del Concurs de Putxero Valencià de l'Alcúdia y Postres de Kaki. El primer premio de postre ha sido para el Restaurante La Picaeta (Valencia).

Los Salones del Siglo XXI de l'Alcudia volvieron a ser la sede del Concurs de Putxero Valencià y Postres de kaki de la Ribera que ha congregado en esta ocasión en sus instalaciones a 16 concursantes llegados de distintas localidades valencianas. Desde primera hora de la mañana, los cocineros ponían a cocer sus calderos, ya que es un guiso que necesita varias horas de preparación. Los ingredientes oficiales del concurso son garreta de vedella, cansalada, ossos rics en médula, blanquet, pollastre o gallina, pilota, (magre de porc, pa rallat, ou, mantega de porc, julivert, especes, cigrons, creilles, xirivia, cardet i nap y los caracterís-



ticos de la zona de los restaurantes participantes. l'Alcúdia rinde homenaje con este Evento a su tradición gastronómica, ya que esta receta ha sido una de las más cocinadas en el Municipio. Es más, ..."cuando había que celebrar algo especial, nunca faltaba el puchero en la mesa. Y si tenemos en cuenta que se podía comer el mismo día de hacerlo y otros seguidos pues adquiriría mayor importancia. El puchero es un ejemplo perfecto de la cocina de aprovechamiento". Así lo recalca el Alcalde de la localidad Andreu Salom en el discurso de bienvenida.

Además del Alcalde el concurso ha contado con la presencia del Presidente de la Fira Gastronòmica Lluís Ribera y e Presidente del Consejo Regulador del Kaki de la Ribera del Xúquer, Cirilo Arnandis.-

Después se procedió a la comida de hermandad de participantes, invitados, autoridades y patrocinadores. Un menú con un sabroso arroz de sepia y blanquet que se maridó con los excelentes vinos de Bodegas Vegamar Huerlla de Merseguera y Huella de Garnacha.

Después de una larga deliberación se han declarado los ganadores que han sido:

- En la Modalidad de Puchero
- 1º El Arcs ( l'alcudia )
- 2º Binhui Food (Valencia)
- 3º Restaurante Miguel y Juani.l'Alcudia)
- En la modalidad de postres de Kaki
- La Picaeta (Valencia)
- Bon Aire (El Palmar)
- Juan Veintitrés (Benifaió)





## LA PLAZA DE TORRENT Amplia su oferta de arroces

*Con dos zonas de servicio en su salón y en su cafetería La Plaza es uno de los locales más destacados de la oferta hostelera de Torrent.*

El Restaurante La Plaza de Torrent es probablemente uno de los iconos arroceros de Torrent. Con una gastronomía mediterránea en donde no faltan toques de creatividad y fusión, su gran potencial son los arroces, como viene demostrando a lo largo de su trayectoria. Su arroz Rossejat Torrentí (cassola de Sant Blai) o el de pato desmigado con boletus y foie a pesar de ser sus estandartes son sólo la punta del iceberg de una oferta destacada: paella valenciana, paella de marisco, arroz de bogavante, arroz del señoret, arroz de pato, arroz de secreto, arroz de pulpo, arroz de cangrejo, arroz de gamba roja, paella de la huerta, paella de entrecot. También ofrece una fideuá de Gandía (gamba roja, cigalas y rape) y otra fideuá de pato. Otra posibilidad es la de pedir cualquier arroz tradicional que no tengan en carta con la suficiente antelación y también los prepara. Una arrocería a la carta que ahora ha ampliado su cocina y su capacidad para poder dar servicio a la demanda de arroces para llevar. Carlos Del Toro dirige esta cocina que es un santuario de arroces.

En su cafetería ofrece servicio de almuerzos, comidas y cenas y en su salón comedor, comidas y cenas. En cualquiera de las dos estancias se puede disfrutar de las virtudes de este restaurante.



## RESTAURANT MOIXAMA

### Garantía gastronómica en Picanya

José Tordera dirige Moixama, un local cuya identidad se basa en el producto, en la proximidad y la creatividad aunque también se pueden encontrar salazones caseros elaborados con mucho gusto y un amplio catálogo de quesos del país. Recientemente Tordera nos comentó que tiene programado un viaje a Asturias en donde va a visitar productores que tienen la crianza de sus quesos en cuevas con la intención de traerse para el Restaurante piezas de excepcional calidad.

Moixama no es un restaurante al uso, sino una fuente de inspiración de su chef, que no suele repetir plato alguno, sino que cada día oferta platos diferentes según el mercado diario.

Moixama ha hecho una pequeña reforma para habilitar un espacio donde emplazar y cortar sus salazones y quesos a la vista del comensal, algo que sin duda agradecerán sus clientes.

Arroces como el de calamar y gambas con sobrasada, el arroz con carne de orza, el de bacalao con coliflor o de mariscos se dan cita con otros platos como los garbanzos con torreznos, el codillo, pescados frescos y otros de autor, platos de los que oferta una veintena diferentes cada día en su carta.





## RESTAURANT EL MOSAIC INGENIO Y CREATIVIDAD

El Mosaic es un restaurante de reciente apertura en Meliana, tierra que pondera los productos propios de su huerta. Fiel a este principio Angie y Martín ofertan una gastronomía en la que esta huerta esta omnipresente además de una creatividad que nace de la pasión del chef por el mundo de la cocina. El Mosaic es un amplio escaparate de arroces elaborados con producto de mar y huerta, no hay que olvidar que este Municipio también cuenta además

una extenso capital de costa mediterránea, pero también encontramos carnes y pescados de lonja y un amplio abanico de recetas a las que dan su propio estilo, como las patatas bravas, la ensalada rusa, la ensalada valenciana, el tataki o el cochinitillo entre otros, que son un claro ejemplo de ello, pero también muestran esta creatividad los arroces con una puesta en escena que sorprende al comensal cuando se lo llevan a la mesa



## GOYA GALLERY Una sinfonía gastronómica perfecta en torno a la calidad

Visitar Goya Gallery Restaurant es cruzar el umbral del buen gusto y de la elegancia. En Goya encontramos una gastronomía en donde el producto tiene un gran peso y la calidad es una línea roja infranqueable..

Marce y Fernando dirigen este Restaurante que es un santuario de buenos arroces, de pescados frescos de lonja, de carnes de origen y de otros platos de autor creados por su chef, no en vano le une una gran amistad con Ricard Camarena, a quien admira muchísimo.





## IPUNT RESTAURANT

### *Un antes y un después en la oferta gastronómica de Paiporta*

Hace casi dos años se inauguraba en Paiporta un nuevo Restaurante, Ipunt, especializado en arroces y cocina creativa que inauguraba Juan Antonio Moreno para crear un espacio único y personal, basado en una carta diaria de mercado, con platos propios y otros recogidos de la tradición culinaria valenciana.

Ipunt no hace acopio de congelados ni preparados, sino que su carta es el reflejo de su cesta de la compra diaria, con la que confecciona la lista de lo que va ofrecer ese mismo día, si bien tiene siempre a disposición de los clientes varios tipos de arroz que puede preparar en el momento y otros platos y arroces que prepara con encargo previo. Sea como sea, la ocasión de disfrutar de la buena gastronomía con los mejores productos frescos en ya una garantía para todos sus comensales.

Los entrantes suele cambiarlos a menudo así como algunas carnes o pescados, pero suele tener casi siempre listos algunos que los clientes no dejan de pedir.

Ipunt ha dado frecura a la oferta de Paiporta, enriqueciéndola en el panorama arrocero y la cocina tradicional con sellos evolutivos.



## VALHALLA UN RESTAURANTE CON MUCHA PERSONALIDAD

El Restaurante Valhalla es uno de los claros exponentes culinarios de la Ribera Alta, con una carta donde conviven los arroces con la tradición gastronómica de la Ciudad de Algemés y el sello personal que imprimen Jesús Isabel, su esposa y su hijo Aarón a la gran mayoría de unos platos que están elaborados casi en su totalidad con productos de su propio término municipal. Verduras, carnes u hortalizas son adquiridos en proveedores locales. La proximidad es una línea roja que intentan no traspasar.

En plenas fiestas, Algemés vive envuelta en el frenesí de sus actos taurinos, vena cada rincón de esta hermosa Ciudad. La Corridas de Toros, los Pasacalles, las actividades que se celebran en el marco de las mismas es una invitación en toda regla para todos aquellos que desean disfrutar de un pueblo en donde la hermandad forma parte de la forma de ser de sus gentes y de paso disfrutar de la gastronomía que atesora el Municipio, entre ellos este Restaurante que vive cada servicio con una gran intensidad.







## LA LLAR DEL PESCADOR

Llegado para enriquecer la gastronomía de la Isla del Palmar



El pasado mes de marzo abrió sus puertas la Llar del Pescador en la Plaza de la Sequiota número 11 del Palmar. Su apertura supone un punto de inflexión para una oferta hostelera que atrae miles de visitantes a este paraje, rodeado por las aguas del Lago de la Albufera, para disfrutar del entorno y de la gastronomía que contiene un amplio abanico de arroces y pescados del Lago como el típico all i pebre, las llisas o el invasivo cangrejo azul.

La Llar del Pescador presenta una carta rica en recetas tradicionales y otras con sello personal dotadas de creatividad y fusión, concepto que no poseía, hasta hoy, la oferta hostelera del Palmar.

Su carta cobija arroces como la paella valenciana, el del senyoret, el arroz negro o el de bogavante, con otros de corte más creativo como el arroz de tuétano, el de zamburiñas, el de rabo de toro o el allipebrat de anguilas. Pero donde más se nota su sello son en entrantes típicos que abordan con un concepto distinto, como la anguila frita con crema de aguacate y cebolla, el pulpo con espuma de patata trufada, la tosta de esgarraet con emulsión de pimientos, la ensaladilla rusa con pimientos del piquillo y crujiente de papadum, las gambas al ajillo con aire de pimentón, el bacalao gratinado con all i olli de membrillo confitado o el rabo de todo al oporto, entre otros.

También tienen otros pescados y carnes como el magret de pato, la costilla de cerdo a baja temperatura o el entrecot de vaca, platos que pueden ser acompañados por una buena ensalada como la de ventresca de atún con tomate del terreno.



## TABERNA L'ALBEREDA

Un ejemplo de la evolución de nuestras tabernas

L'Albereda es una de las tabernas que mejor se han adaptado al paso del tiempo. Uno de esos espacios que da gusto visitar por su oferta gastronómica, por su servicio y por las bonitas vistas que se divisan desde su terraza, muy cerca del cauce del río Turia y desde donde se puede observar el Puente de las Flores, el Miguelete, la Catedral, Torres de Serranos o a los Jardines de Viveros.

Su oferta hace un guiño a nuestras antiguas tabernas, con un amplio abanico montaditos y tapas que ya son un clásico en este local: jamón ibérico con huevo de codorniz, queso de cabra con cebolla confitada, bré fundido con sobrasada ibérica, figatell con cebolla, la ensaladilla rusa de la casa, chipirones con espuma de patata y salsa Mery, sus revueltos, como el de morcilla o el de bole

tus, los tacos de solomillo o sus croquetas, de las que elabora varias distintas, entre otras tapas.

En carta tiene cuatro tipos de ensalada distintas, como la templada de espinacas, la de queso de cabra, la de bonito con tomate o la templada de verduras y queso fresco.

Tiene una oferta de cocas de Dacsa, pescados como los tacos de atún o el atún a la plancha, haburguesa de ternera, secreto ibérico, solomillo ibérico o el entrecot de vaca madurado. Los postres son artesanos y los preparan para el servicio en el propio local, destacando su strudell, la tarta de manzana, el tiramisú o su brownie de chocolate. La Taberna es un espacio ideal para recordar esos momentos mágicos de nuestras tabernas con amigos y disfrutando de la gastronomía.





# La Cantina



de l'Horta al Plat

## LA CANTINA DE RUZAFÀ

La Cantina de Ruzafa es un restaurante que inauguraron Eva Davó y Jaime Vila hace casi seis años en el cosmopolita barrio de Ruzafa. El local albergó hasta entonces muchos proyectos, entre ellos la fábrica de guitarras de Tatay, El Ateneo Valencia XXI, el Mercadillo de la Trufa, El Mercado de Autoras y otros usos que sirvieron de foro para temas de gran interés social, como la entrada en la OTAN o el blindaje de las pensiones de aquella época. La ubicación de este inmueble, cercano al centro de Valencia, propiciaron todos estos usos.

La Cantina sigue escribiendo la historia de este local a base de ofertar una gastronomía saludable y sostenible, sustentada por los productos de temporada. Esta filosofía lo han convertido en este escaso periodo de tiempo en uno de los locales más frecuentados de este mágico barrio valenciano. Sus exuberantes almuerzos, siempre con algún bocadillo de autor o su cocina honesta y tradicional no han pasado desapercibida para los amantes de la buena mesa. El entorno ya relata la inquietud de este establecimiento por los productos frescos con numerosas piezas de frutas, verduras y hortalizas, recién llegados de la huerta, a la vista del comensal.



## CASA NIEVES, UN AÑO OFRECIENDO CULTO AL ESMORZARET VALENCIANO

Hace casi un año que se inauguró Casa Nieves, en la sede de otro local histórico como esa Sprint en la Carretera de la Masía del Juez de Valencia, en pleno polígono industrial. En estos pocos meses el local ya se ha asentado como uno de los más recomendables para disfrutar de un buen almuerzo y como no, también de un buen menú diario.

A partir de 6,50 euros se puede disfrutar de un buen bocadillo o un plato con numerosas opciones entre revueltos, tortillas, embutidos o carne a la brasa, una bebida y un café, aunque también se puede optar por un cremaet si estás dispuesto a pagar un euro más. A mediodía una oferta con cinco prime

ros y cinco segundos, entre los que siempre hay un arroz o un plato de cuchara, con la bebida te sale sólo por 11 euros.

Casa Nieves es un local que está en pleno polígono pero con una oferta de calidad, muy lejos de otros establecimientos parecidos en los que sólo prima la cantidad ya que los precios suelen estar muy ajustados y no permiten muchas florituras.

Nieves y Victor ofertan una cocina honesta y de calidad donde cada bocadillo, tapa o plato que sale de su cocina o sus brasas, está elaborado con un gran cariño y pensando en el disfrute de todos cuantos frecuentan o visitan por primera vez este local.





## **EDUARDO FRECHINA EL ALMA DEL CASTILLO DE GODELLA**



Uno de los establecimientos veteranos más destacados en la provincia de Valencia es sin duda El Restaurante Castillo, regentado por el chef Eduardo Frechina, apasionado de la cocina y amante de los productos de proximidad, es una apuesta segura para todo aquél que sabe apreciar la buena mesa. Castillo ejerce una cocina honesta, con un marcado respeto al producto y aunque basada en la tradición, es presentada con ciertos tintes de autor y de una forma manifiestamente creativa.

Su oferta gastronómica se basa en varios menús que se componen por lo general de tres entrantes, plato principal y postre que suelen ir cambiando según disponibilidad del mercado diario.

Los menús tienen distintos precios, según se escoja un plato principal u otro, pero siempre precios muy ajustados. Además suele tener en cada servicio varias sugerencias que le sirven tanto para sorprender a sus clientes como para dar rienda suelta a su creatividad.

En Castillo se puede disfrutar de unos entrantes elaborados con mucho sentido a base de productos de mar, huerta y montaña, de unos excelentes arroces secos o melosos, de unas buenas carnes y de pescados frescos del día e incluso de algunos platos de cuchara.



## **LA GARROFERA DE SERRA COCINA UNA DE LAS MEJORES PAELLAS DEL MUNDO**

La Garrofera de Serra es un establecimiento muy especial. Rodeado de naturaleza, emana un ambiente familiar y cercano que hace que cada visita sea una grata experiencia. Abre sólo los fines de semana y festivos y si no tienes reserva previa es difícil que puedas almorzar o comer en este emblemático lugar. Y es que sus suntuosos almuerzos, gran parte de ellos elaborados a la brasa y el cocinar una de las mejores paellas de Valencia, ya que obtuvieron el cuarto puesto de la mejor paella del Mundo en el Concurs Internacional de Paella Valenciana de Sueca, es un reclamo para todos aquellos que disfrutan de la buena mesa. Otra nota reseñable son sus pre-

cios ajustados, se puede almorzar por unos 7 euros y la paella valenciana cuesta 9.50, nada que agrave nuestra economía. Pero no se confundan el tener estos precios no significa un mal servicio, sino todo lo contrario, un numeroso equipo humano comandado por José y Mario despachan en cada almuerzo y cada comida unas 300 personas, sin prisas, pero sin esperas.

Antes de disfrutar de un buen arroz se puede pedir: sepia rebozada, calamares a la romana, patatas bravas, caracoles con tomate, alcachofas rebozadas, habas, ensaladilla de la casa o pulpo a la brasa entre otros entrantes





## TABICK LOUNGUE

**Nuestro motor es el producto de proximidad**

Tabick Loungue es un restaurante que elabora una cocina fiel a los productos de su entorno. Una despena es su huerta, aunque cada vez queda menos terreno cultivable y otra los productos artesanos locales. Ambos forman parte inherente de su oferta gastronómica. Tabick ha sabido deambular entre la demanda de platos conocidos y esa inquietud personal que le ha llevado a la innovación y la fusión entre la cocina valenciana y la brasileña pero siempre atendiendo a la temporalidad. Enamorado de la tradición culinaria de la localidad de Llombai, sede de este restaurante, no pierde oportunidad de investigar y poner en el candelero recetas que ya estaban en el ostracismo. Un ejemplo de ello es su “arroz del Marqués”, un arroz seco que cocina en el recipiente de la paella con el caldo

del puchero del día anterior. Una receta de aprovechamiento que pone en escena con mucha vistosidad. Otro de los platos que ha rescatado es el arroz de otoño que en otra época se tomaba habitualmente en este municipio y que difiere de otros similares en que lleva algunos ingredientes locales y uvas pasas. Tabick es un hábil arrocero, que se alzó en el Concurso Internacional de Sueca con el tercer premio a la mejor paella valenciana del Mundo y hace tan sólo unas semanas consiguió también el 2º premio de All i Pebre de Catarroja. Otra de las virtudes que tiene este restaurante es su predilección por las brasas, las cuales son el motor de sus increíbles almuerzos, de sus arroces y otros platos que ofrece en su carta.



## LA MARIMANDONA BEACH

*Una excelente cocina combinada con esmerado servicio*

La Marimandona Beach abrió sus puertas hace poco más de un año, con una propuesta gastronómica con una marcada fusión de la cocina española e italiana, diferentes en cuanto a su preparación pero idénticas en cuanto a los productos más recurrentes, como son las verduras, frutas, carnes, pescados o pastas. Una amplia carta donde no faltan algunos de los mejores arroces valencianos que combina con otros conocidos risottos italianos. La Marimandona Beach está muy lejos de ser un chiringuito de playa, es un espacio para el disfrute gastronómico y visual, ya que se encuentra a pocos metros de la costa, y también ofrece sesiones musicales que amenizan perfectamente sus servicios al atardecer. Este local no sólo ha conseguido en tan pocos meses hacerse un hueco en la oferta de la playa de Puzol sino que se ha convertido en uno de los establecimientos más recomendables de la provincia de Valencia.





## EL RACÓ DE MELIANA

**Grandísimos arroces y un cariño especial por la tradición y por el entorno**

El Racó de Meliana es uno de restaurantes más sobresalientes de la Horta Nord, con una oferta recurrente en gran parte por la despensa de la huerta local y de la costa, que tienen como resultado unos entrantes de gran calidad, un amplio abanico de arroces, que sobrepasan la veintena, pescados frescos como el rodaballo, el bacalao y la lubina o carnes como el entrecot, el solomillo, las chuletitas de lechal, el rabo de toro o el chuletón de vaca madurada. Una oferta completísima para el deleite de todos cuantos visitan el Racó.

Su buen hacer con los arroces y la cocina tradicional lo ratifican los premios conseguidos: primer premio del "Concurso de Paella de Cullera", primer premio de All i Pebre de Anguilas del Palmar, segundo premio del "Concurso Nacional de Rossejat Torrenti" o el tercer premio a la **Mejor Paella del Mundo** en el

I "Concurso Internacional de Sueca".

La partida de Paco es una factoría de arroces que surgen sin cesar durante cada servicio, especialmente los fines de semana. Pero hay que reconocer que la partida de los entrantes también funciona a un altísimo nivel, sin prisas y sin esperas, haciendo posible que este establecimiento sea capaz de dar dos turnos de comida cada día, uno a partir de las 13:00 horas y otro a partir de las 15:00. La eficacia consigue que el primero coma tranquilamente y que el segundo no tenga que esperar para sentarse a la mesa. Un equipo de sala tiene junto con la cocina el mérito de conseguirlo.

Comandado por la familia Gimeno este restaurante destaca por su entrega y pasión al oficio y la inquietud por promocionar la gastronomía de la Horta Nord. Ellos son los responsables de que el "Concurso Profesional de Paella de Fetge de Bou" que se celebra cada año en Meliana por el mes de febrero hay cumplido ya cuatro ediciones al proponer y colaborar con el Ayuntamiento al desarrollo del mismo.



## RESTAURANTE LA GRANJA

**La cocina de los arroces ha sido siempre el motivo de la inauguración de este restaurante**

El Restaurante La Granja es un espacio para el disfrute de la cocina del arroz valenciano. Un encuentro con la tradición, con el buen manejo de arroz, una filosofía de trabajo que va inexorablemente ligada al cultivo del cereal más universal. A su frente está Adolfo Cuquerella, un inquieto arrocero que según confiesa "...desde que inauguramos el Restaurante siempre hemos tenido claro que queríamos hacer buenos arroces. El hecho de que los mismos sean tan importantes para la cocina valenciana y que nos encontremos en Sueca, por todos conocida como la Cuna del Arroz ya era un motivo más que suficiente para tenerlos muy en cuenta..."

Dicho y hecho, La Granja se armó con una carta donde se pueden encontrar hasta 62 arroces distintos, algo inédito en tierras valencianas. Arroces con pescados, mariscos, carne y verduras que se elaboran con distintas variedades arroces con denominación de origen Valencia, como el Senia, Marisma,

J. Sendra o Albufera y que colman cualquier deseo del comensal. Hechos al momento y de gran calidad.

El gran trabajo de este Restaurante traspasó las fronteras locales y su salón acoge en cada servicio tantos visitantes de fuera de Sueca como del Municipio. Este buen rumbo llevó a Adolfo Cuquerella a satisfacer algunas de las solicitudes que recibió, llevando a cabo jornadas del arroz en otras provincias españolas, realizando showcooking en torno a la paella valenciana en foros tan importantes como Gastrónoma o Tastarróz y en los próximos meses tiene que impartir magisterio en el Cdt de Turismo de Valencia, con un programa ambicioso de arroces de Otoño.

Debido a su manejo con los arroces fue escogido por el Ayuntamiento de Sueca para llevar la dirección gastronómica del Concurso Internacional de Paellas de Sueca, el Evento más importante de esta Ciudad que ya lleva celebradas 62 ediciones.

Pero además de arroces, Adolfo es un enamorado de la cocina valenciana y también ofrece algunos platos de cuchara, sobre todo el puchero valenciano.





## XXVII EDICIÓ DE LA FIRA GASTRONÓMICA DE L'ALCÚDIA

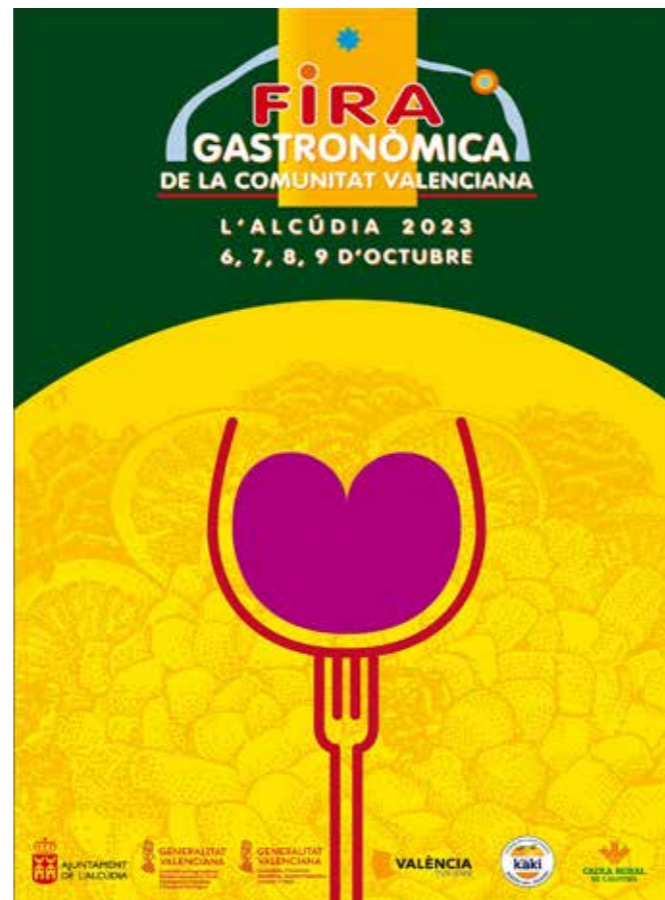
L'Alcúdia se convirtió, el pasado puente de la Constitución, en la capital gastronómica valenciana con la celebración de la XXVI edición de su "Fira Gastronómica", con una Muestra de los mejores productos artesanos de la Comunidad Valenciana y otros que llegarán de otras partes de España, como Galicia, Ciudad Real, Canarias, Aragón o Asturias.

Casi medio centenar de expositores para gozo de los visitantes: embutidos de elaboración artesana, productos derivados de la miel como el polen, la jalea real, cremas, caramelos o turrone, vinos, cavas y licores, quesos de distintos tipos de origen y variedades, salazones, productos ecológicos, confitería y panadería, otros derivados de la trufa en forma de quesos, complementos para los guisos o embutidos, entre otros que tienen un excelente mercado debido a su calidad.

El recinto ferial contempló además, un amplio servicio de restauración para poder comer o cenar en sus instalaciones a base de tapas, arroces, pizzas, hamburguesas, bocadillos o carnes a la brasa.. Sin duda un ambicioso proyecto de restauración a lo que ya nos tiene acostumbrados una de las ferias más importantes de tierras valencianas como es esta de l'Alcúdia, la segunda en importancia después de la de Cap i Casal.

La Feria también rindió homenaje a uno de sus productos estrellas, como es el Kaki "Pérsimon cuyo cultivo promueve y gestiona el Consejo Regulador de la D.O. Kaki de la Ribera y que este año por medio de la Cooperativa Agrícola de Nuestra Señora del Loreto presentó el "kaki rojo brillante".

Complementaron la feria una muestra de marroquinería y artesanía con venta directa y un espacio recreativo para los más pequeños.



## MARISGALICIA La gran Feria del Marisco

La auténtica Gran Fiesta del Marisco, MarisGalicia, se ha instalado nuevamente en la antigua Estación del Grau de Valencia, entre la Avenida del Puerto y Nazaret. Abrió sus puertas el pasado día 6 y estará en Valencia hasta el próximo 1 de octubre en una carpa de 1500 metros cuadrados y con capacidad para 1.000 personas.

MarisGalicia es un auténtico festival para los amantes de la cocina del mar. Bogavantes que saltan vivos y coleando antes de llegar a la plancha, percebes del tamaño de un dedo pulgar, cigalitas que se deshacen en la boca, los mejores pulpos del Atlántico o jugosas patas de centollo que, con unas buenas tenazas y algo de habilidad, hacen que el público se derrita. Todo ello regado con los ricos caldos gallegos y a unos precios muy populares para que nadie se quede en casa. Consejo para los visitantes, "lleva buen apetito, olvídate del reloj y disfruta de este festín culinario que tendrá como protagonistas a los mejores productos recién llegados de nuestras costas y algunas sorpresas más", indica Manuel Gómez, Coordinador del evento.

Y no se pierdan el Conxuro de la Queimada, un espectáculo muy especial que sirve para ahuyentar los malos espíritus y que finaliza con la degustación de este brebaje mágico por los asistentes.

Esta edición se estrena un sistema de pedidos para recoger, a través de su página web Hemos creado mariscadas exclusivas compuestas de productos que llegarán a casa en su punto. "¡Solo hay que hacer el pedido a través de la página web y venir a MarisGalicia recogerlo! Habrá un mostrador rápido de entrega de pedidos"



## MELIANA SORPRENDE EN LA MOSTRA DE TURISME CON SU PAELLA DE FETGE DE BOU

*Ca Seba mostró su fantástica longaniza de Pascua y su sobrasada.*

La Ciudad de las Artes y las Ciencias albergó la Mostra de Turisme de la Comunidad Valenciana. Dos días vertiginosos donde ha habido oportunidad de descubrir las opciones turísticas que ofrecen más de 100 empresas del sector y también se ha dado a conocer, mediante una programación de showcookings, una buena parte de nuestra gastronomía.

Una de estas ponencias la ha protagonizado Meliana y su imponente Paella de Fetge de Bou, del mismo modo que lo había hecho **Gastro Alicante** días atrás, receta que es objeto de un Concurso Profesional que reúne cada mes de febrero en su Plaza Mayor más de una veintena de los mejores arroceros de la Comunidad Valenciana, entre los que hay algunos restauradores locales. Este concurso que lleva implícito otro paralelo de postre con cacao del collaret, a instancias de Toni Montoliu, se celebra por iniciativa de Paco y Javi Gimeno, del Restaurante el Racó de Meliana promovido por el Ayuntamiento Local con la colaboración de Gastronomía y Comer en Valencia. También el embutido artesano ha estado presente de la mano de Ca Seba con su espectacular longaniza de pascua y su sobrasada. La Pastelería Pana también participó en este showcooking elaborando y posteriormente dando a degustar el postre que le sirvió para alzarse con el primer premio en el concurso celebrado en esta última edición. El Restaurante qeu ha elaborado este plato tan tradicional como desconocido para los que no habitan en la Horta Nord, ha sido el Restaurant el Mosaic de Meliana

La ponencia contó con una amplia representación de autoridades de Meliana, entre la que estaban su Alcaldesa D<sup>a</sup> Trinidad Montañana, el Diputado de Turismo, D, Pedro Cuesta, D. Alfonso Pérez, D<sup>a</sup> María del Carmen Perió, D<sup>a</sup> Mercedes Brocal y María del Carmen Raga.

Sorpresa y satisfacción del auditorio al degustar este arroz único que lleva en su receta garbanzos, hígado, corazón y entrañas de buey y escarola. Meliana tiene varias opciones turísticas, como su fantástico palauet de Nolla y un amplio abanico de buenos restauradores ávidos de satisfacer las demandas de todos los que acuden al municipio para visitarlo.



## SEQUIAL 20 PRESENTA EN GASTRO ALICANTE LA PAELLA QUE LES HA HECHO CAMPEONES DEL MUNDO

La Feria de Alicante ha congregado en esta nueva edición más de un centenar de estrellas Michelin, pero no se ha olvidado de aquellos restaurantes que sin poseer tal distinción también han brillado en el panorama gastronómico de este año. Los stands del Excelente Mediterráneo o el de la Diputación de Valencia han sido objeto de notorias actuaciones y showcookings con muchos de estos establecimientos. Entre ellos el protagonizado por el Dani y Juanjo, flamantes campeones de la Mejor Paella del Mundo en el Concurs Internacional de Paella Valenciana de Sueca celebrado el pasado mes de septiembre. Ambos chefs se llevaron este grandísimo honor representando al Restaurante Sequial 20, ubicado en el mismo Municipio que la sede del Concurs.

La Ponencia de Dani y Juanjo en torno a la paella valenciana ha sido muy instructiva, reseñando mientras iban preparando una paella valenciana de diez raciones, el proceso de elaboración, las variedades de arroz más utilizadas en la hostelería, como el Albufera, el Bomba, el Bahía o el J. Sendra, así como los tiempos de cocción que necesita cada uno de ellos para conseguir una paella perfecta. También comentaron algunas técnicas para sacarle el mejor partido, como es la infusión de unas hebras de azafrán a una temperatura entre 60/70 grados o la can-

tividad exacta de agua que necesita la paella, generalmente el doble de agua que necesita para la cocción del arroz, es decir si un kilo de arroz necesita 2.5 litros de agua, hay que añadir en total el doble de esta cantidad ya que se necesitan unos 30 minutos de ebullición para mezclar bien todos los sabores. Una vez se reduce a los 2.5 l. es el momento de añadir el arroz. Dani comentó que para una paella había que tener en cuenta que la medida justa de aceite era de 200/250 ml por kilo de arroz y que era muy importante este equilibrio para conseguir el mejor resultado.

Juanjo hizo hincapié en el punto de la carne, lo cual era imprescindible que estuviese muy bien dorada, pero cuidando de que no quemarla ya que esta necesita transmitir todo su sabor al aceite. Continuó diciendo que ellos preferían sofreír la verdura y retirarla para volver añadirla unos minutos antes de echar el arroz, ya que de esta forma se quedaba más crujiente y con más sabor y no se quedaba blanda, como es habitual encontrársela en otros arroces.

La ponencia terminó con la degustación de la paella valenciana por los asistentes al showcooking.





## EL MUNDO DEL VINO Por Miguel Ángel Martín

Fundador de ENOCATA y Vicepresidente de la Asociación Nacional de Periodistas y Escritores del Vino y director de contenidos vitivinícolas de Comer en Valencia



### LA CAVINA DE VEGAMAR CELEBRA SU PRIMER ANIVERSARIO

La Cavina de Vegamar, de la Calle Amadeo de Saboya 15 de Valencia, celebró ayer su primer aniversario con una fiesta entrañable en la que no faltaron los vinos insigne de la bodega, y muchos de los productos gourmet que se puede disfrutar e incluso adquirir en este espacio gastronómico que en estos escasos meses ya se ha ponderado como uno de los lugares perfectos para disfrutar de una velada gastronómica, tomando unas tapas y buen vino, comer o cenar en su salón e incluso como centro de divulgación a través de sus catas por niveles o en sus numerosos menú-maridajes.

La velada estuvo amenizada por un grupo musical que tocó grandes temas de pop-rok que están en la memoria de todos nosotros. Un ambiente perfecto para celebrar este primer cumpleaños donde no faltaron responsables de la Bodega.

La Cavina de Vegamar tiene una oferta gastronómica con un listado de entrantes fríos y calientes en los que no faltan los ibéricos, el steak tartare al estilo de La Cavina, unos excelentes quesos, las croquetas de txangorro o de setas, las conservas de mejillón con chip de patatas y piparras o los berberechos con vinagreta de gengibre.

Como plato principal se puede optar por algún pescado de lonja, solomillo con crema de calabaza y chip de boniato, entrecot de ternera con pimientos del padrón, pulpo a la brasa con espuma de patata, pimentón y escamas de sal, paletilla de cordero lechal o el chuletón de vaca madurada 45 días.

También dispone de un menú de lunes a viernes a mediodía que consta de dos entrantes, plato principal y postre por 19'90 euros.







## SPARKLING WINE MASTER

El primer concurso para descubrir al “Mejor Maestro de los Espumosos de España”

*Hispano Suizas nos presenta este evento que tendrá lugar en Gastronomía el día 12 de noviembre.*

Sparkling Wine Master España' by Tantum Ergo es un emocionante concurso que quiere descubrir, reconocer y coronar al mejor Maestro de Vinos Espumosos del Mundo en España. Su primera edición tendrá lugar el próximo 12 de noviembre durante la celebración de la Feria Gastrónoma de Valencia.. El objetivo de este nuevo certamen, que ha sido ideado por profesionales y expertos muy involucrados en el mundo de los espumosos, es promover el reconocimiento de los sumilleres que destacan por su conocimiento, pasión, habilidades y experiencia de los vinos espumosos y lo que simbolizan. Con ello se pretende poner en valor las zonas de producción, las variedades de uva, estilos de elabo-

ración y todas aquellas labores que hacen grande esta región vitivinícola extendida por todo el mundo, ensalzando al mismo tiempo la figura del sumiller y la importancia que tiene su conocimiento y experiencia en el servicio de los espumosos. Este apasionante concurso se enfoca en los vinos espumosos elaborados de forma natural con carbónico endógeno, y aquí se incluyen espumantes de diferentes métodos de elaboración como el método tradicional, método Charmat y sus derivados, y método ancestral entre otros. La feria más importante del Mediterráneo, Gastronomía, que tendrá lugar el próximo mes de noviembre en Valencia, es el marco elegido para la celebración de Sparkling Wine Master 2023, que se desarrollará el día de la inauguración, el domingo 12, en la primera planta del recinto ferial.



## BODEGAS MURVIEDRO

Triunfa con SIETE Medallas de ORO en Los Berliner Wein Trophy

*El concurso más exigente de Alemania premia la excelencia de la calidad y el buen hacer en los vinos de Murviedro*

Murviedro vuelve a triunfar a lo grande con SIETE Medallas de ORO en un concurso tan competitivo, exigente e implacable como el Berliner Wein Trophy, cuyos vinos premiados han de pasar un análisis enológico bajo supervisión notarial y que únicamente el 30% de los productos catados obtiene finalmente una medalla.

La mayoría de los vinos premiados están elaborados con variedades de uva autóctonas de la Comunidad Valenciana, como los elaborados con Monastrell que han sido premiados con Medalla de ORO, los Finca El Serrano 2021 y Sericis Cepas Viejas Monastrell 2019 o el Sericis Cepas Viejas Bobal.

También lucen Medalla de ORO los Murviedro Pasión Garnacha Rosé 2022 y Murviedro Pasión Monastrell & Garnacha 2021.

Pero Murviedro también puede presumir de variedades de uva internacionales como la Cabernet Sauvignon, que es la protagonista del tinto CV 05 2021, perteneciente a la selecta gama de los Vinos de Parcela, así como el Murviedro Colección Reserva 2019, hecho con un ensamblaje de Tempranillo, Monastrell y Cabernet Sauvignon. Premios y menciones conseguidas por Murviedro en la primera mitad de 2023

Estas SIETE Medallas de ORO conquistadas en el Berliner Wein Trophy avalan la forma de trabajar de Murviedro, que fundamenta la calidad de sus vinos en la viticultura sostenible con el medio ambiente que practica en viñedos y parcelas seleccionadas a lo largo del tiempo, desde su fundación en la Comunidad Valenciana en 1927.



## Anecoop Bodegas

### MEJOR COOPERATIVA DE ESPAÑA DURANTE 7 AÑOS SEGUIDOS

El paso de Anecoop Bodegas por la edición de verano del Berliner Wein Trophy se ha saldado con 15 medallas de oro para sus bodegas socias: 13 para vinos con D.O.P. Valencia y dos para sus referencias con D.O.P. Navarra.

La obtención de estas medallas pone la guinda a su nombramiento, por séptimo año consecutivo, como "Mejor Cooperativa de España" dentro de los Premios Especiales que convoca la Deutsche Wein Marketing.

Cabe además recordar que desde 2016 hasta 2019, Anecoop Bodegas obtuvo el premio a la "Mejor Cooperativa del Mundo de más de 50 ha." en la Golden League, otro de los eventos que organiza la DWM en el que compiten ganadores de medallas de todos los Wine Trophies. En esta edición del Berliner Wein Trophy, Bodega

La Viña (La Font de la Figuera – D.O.P. Valencia) ha obtenido 10 medallas de oro, que han sido para los vinos Venta del Puerto Nº12 2020, Venta del Puerto Nº18 2018, El Sierró Crianza 2020, Finca Torre Tallada Crianza 2020, Marqués de Arragón Reserva 2019, Marqués de Zenete Reserva 2019, Malatrama Tinto, Palacio del Conde Gran Selección 2017, Marqués de Sandoval Gran Reserva 2017 y Marqués de Sandoval Viñas Viejas Gran Reserva 2017.

Por su parte, Bodegas Reymos (Chestre – D.O.P. Valencia) ha obtenido 3 medallas de oro por sus vinos Viña Tendida Vida Tranquilo, L'Encert y Jardines de Valencia Rosado.

Bodegas San Martín y Proyecto Unsi (San Martín de Unx – D.O. Navarra), han recibido dos medallas de oro por Hacienda Uvanis Garnacha Rosado 2022 y Unsi Terrazas Tinto 2020.



## SACÁIS

Nace un nuevo licor inspirado en la fuerza y el arte del flamenco. SACÁIS, un licor de hinojo artesano hecho con mucho mimo y cariño. Elaborado con ingredientes de la más alta calidad ha llegado para llenar esos momentos agradables que vivimos en familia o con los amigos. Con Sacáis el arte y el sabor se fusionan en una experiencia inolvidable.

El mercado es un escaparate de licores de todo tipo pero pocos tienen la calidad de este aperitivo que también está llamado a degustarse después de una buena comida e incluso como protagonista en cualquier cita de sociedad.

Sacáis nace de la magia del arte del cante, del baile y del rasgado de las guitarras flamencas que trans-

miten esa serenidad y alegría contagiosa que nos hace tan felices. El duende de este arte centenario está en cada sorbo de este licor que en boca se presenta voluptuoso y rico de matices como su inspiración. Cada gota de este licor es un tributo a las raíces profundas de esta expresión artística única, con su aroma seductor y su sabor cautivador. Desde los vibrantes compases de la guitarra hasta los elegantes gestos de su baile. El licor te transportará a las tabernas íntimas y los escenarios vibrantes, donde el flamenco cobra vida. Su degustación se convierte en una experiencia incomparable despertando los sentidos y evocando la magia y el poder del flamenco.





## PREMIOS DISTINGUIDOS CAVAS 2023 Asociación Valenciana de Sumilleres

ASVASU realizó la entrega de sus premios “Distinguidos Cavas 2023” fruto de la cata a ciego de cavas elaborados en Requena que fue llevada a cabo por el panel de cata profesional de la Asociación. los ganadores de este concurso fueron: **Vegamar rosado brut nature, Vega Medien brut de Cavas Marevia y Cuvée Prestige reserva 2018 brut nature de Dominio de la Vega.**

Unos premios que tienen como fin la promoción del conocimiento de los cavas elaborados en Requena entre los profesionales de la sumillería y la restauración, para hacer llegar a los consumidores finales el amplio abanico de posibilidades que ofrecen.



Los vinos del Grupo Coviñas han sido galardonados con 14 medallas de oro y 4 de plata, tras su paso por el Berliner Wein Trophy, y el Asia Wine Trophy. Si bien el Berliner Wein Trophy es la última cita internacional del sector antes de la vendimia, el Asia Wine Trophy abre el calendario de eventos internacionales más reconocidos en torno al mundo del vino.

**Aula Verdejo 2022**, doble medalla de Oro, es un vino blanco joven con notas cítricas, tropicales y frescas con un paso elegante y vivaz. Es un vino muy popular que en poco tiempo ha conquistado el paladar de los valencianos y que podemos encontrar en los principales restaurantes y tiendas especializadas.

**Enterizo Reserva 2018**, una de las marcas más antiguas y con más prestigio de Utiel Requena, es un clásico capaz de integrar la potencia de la fruta con una complejidad y amable complejidad en boca. Desde los años 80, cuando se empezó a elaborar, ha sido una marca líder en el mercado valenciano superando, entre todas sus referencias, el millón de botellas anuales y es reconocido también en ambos concursos con medalla de Oro.

**Veterum Bobal de Viñas Viejas** es una elabora-

ción especial que defiende la calidad del vino elaborado con el fruto de viñas muy viejas del varietal tinto autóctono de Utiel Requena, el Bobal. Es un proyecto que quiere visibilizar el trabajo de generaciones anteriores en la poda, el cuidado y mantenimiento de un territorio que sigue ofreciendo en su viñedo viejo un fruto escaso, pero de máxima calidad. Asia Wine Trophy reconoce con medalla de Oro la añada 2020 y el Berliner Wein Trophy otorga un Oro a la añada 2021.

El Berliner Wein Trophy es uno de los eventos internacionales más reconocidos en torno al mundo del vino. Cuenta con la particularidad de que solo un determinado porcentaje de los vinos degustados pueden ser premiados. Durante el 2023 otros vinos de Coviñas que también fueron reconocidos con medalla de Oro en este concurso fueron, **Aula Garnacha 2020, Peña Tejo crianza 2020 y Auténtico tinto 2022**, mientras que **Enterizo Crianza 2020** y el **Veterum Orange** recibieron medalla de Plata. Por su parte, el Asia Wine Trophy reconoció con medalla de Oro el **Aula Bobal Merlot 2019, Veterum Orange 2022, Requevin Reserva 2018, Enterizo Bobal Rosado 2022** y **Viña Decana Blanco 2022**, mientras que el **Requevin tinto joven** recibió medalla de Plata.





## LOS GRANDES CAVAS DE HISPANO SUIZAS Patente en las cuatro referencias de sus Tatum Ergo

Bodegas Hispano Suizas es sin duda una de las mejores bodegas españolas y si atendemos a su proyección, probablemente la mejor de la Comunidad Valenciana. En pocos años ha conseguido hitos históricos para los vinos valencianos y tiene una gran proyección en el Mercado nacional e internacional debido a los múltiples premios que ha conseguido en prestigiosos concursos del sector celebrados en distintos países.

Hoy no hablaremos de sus vinos, sino de sus cavas, que tienen un importante nicho de mercado debido a su excelencia. Los cavas que elabora son los siguientes:

**-Tatum Ergo** (elaborado con Chardonnay y Pinot Noir) y que presenta un color: amarillo con reflejos verdes. Tiene una crianza mínima de 22 meses.

**Notas de Cata:** intensidad muy alta recordando fruta madura con matices de bollería y frutos secos con un ligero fondo de vainilla. En boca se presenta potente, cremoso, con mucha amplitud y complejidad. Tiene un final largo y una acidez equilibrada.

Su precio está actualmente en 26 €

**Tantum Ergo Rosé** (100% Pinot Noir), ostenta un bonito color rosa pálido, al estilo de algunos espumosos franceses, de aroma es potente, con una intensidad alta, recordando aromas de frutos rojos mezclado con frutos secos y un ligero toque de vainilla tostada

y bollería. De sabor es amplio de tacto cremoso, recordando la piel de cereza madura sobre un ligero aroma de vainilla y especias. Tiene una acidez equilibrada y un final muy largo. Tiene también una crianza mínima de 22 meses.

Su precio esta en 26 €

**Tantum Ergo Vintage** (un Blanc de Noir elaborado con Chardonnay y Pinot Noir) que tiene una crianza mínima de 44 meses, Presenta un color amarillo brillante con ligeros reflejos verdosos, tiene un aroma intenso alto con mucha complejidad y elegancia. Recuerda a fruta madura, a frutos rojos y a un fondo de vainilla y mantequilla. De sabor es cremoso y elegante con paso de boca esplendoroso y tiene un final muy largo y una acidez equilibrada.

Su precio es de 44,50 €

**Tantum Ergo Exclusive**, un magnúm de 1.5 l. (otro Blanc de Noir elaborado con Chardonnay y Pinot Noir) con una crianza mínima de 118 meses y que tiene un color amarillo dorado brillante y un aroma muy expresivo, con una intensidad alta, matices de frutos secos especiados y recuerdos a frutas de dulce. Tiene un sabor cremoso, persistente, sutil y elegante, un paso de boca majestuoso y tiene un posgusto muy largo y una acidez equilibrada.

Su precio es de 155 € la botella magnum



*La oficina de Turisme del Ayuntamiento de Simat de la Valldigna promueve una cata con vinos y cavas monásticos en su Monasterio*

El Monasterio de Simat de la Valldigna ha sido el escenario para llevar a cabo una cata de Cavas y de Vinos de la mano de ENOCATA a la que asistieron muchos de los visitantes a esta edificación que fue construida por orden de Jaime II de Aragón allá por el año 1.298 y que tiene una increíble historia entre sus paredes.

El Jueves se hacía una cata de cavas con bombones de chocolates Papua. Estos fueron los cavas que se degustaron: Tantum Ergo Chardonnay - Pinot Noir (Bodegas Hispano Suizas), Pago de Tharsys millesime rosé brut reserva (Pago de Tharsys), Reserva Especial cava brut (Dominio de la Vega), Lágrima Real y Vega Mediem (Bodegas Marevia).

El domingo se llevaba a cabo una cata de seis vinos, maridados con algunas tapas vinculadas a la gastronomía monástica. Estos vinos fueron: Lusco edición especial año santo 2022 (Adega Pazos de Lusco), Clarión 2019 (Bodega Viñas del Vero), Abadía de Poblet 2019 blanco y tinto (Bodega Abadía de Poblet), Abadía da Cova XUNO 2021, (Adegas Moure), Purgatori 2021 (Bodega Familia Torres) Una cata muy instructiva que además de adentrarse en el mundo del vino, resuelve la cuña de vinos monásticos, ya que históricamente eran producidos por los monjes en sus monasterios y los conocimientos pasaban de unos religiosos a otros.





Exclusivas Bacchus Valencia presentó el pasado 25 de septiembre en el hotel Holiday Inn Ciudad de las Ciencias algunas de las bodegas que comercializa de las cuales os detallo algunas de ellas, la primera fue Encomienda de Cervera que se encuentra en un paraje singular volcánico, donde hace unos días Casa lo Alto y sus vinos de Parcela puede descubrir en un viaje con mis compañeros de la Asociación Española de Periodistas y Escritores del Vino (AEPEV) un lugar inédito, donde elaboran el vino 1758 Selección que pude volver a catar con una crianza en gruta volcánica protegida de contaminación electromagnética, en breve os contaré detalladamente en que consiste este magnífico proyecto. Puede también catar varios de los vinos de la Bodegas y Viñedos Gancedo ubicada en la zona del Bierzo que se sitúa en el oeste de la provincia de León donde disfruté de varios de sus vinos blancos con sus variedades autóctonas Godello y Doña Blanca y algunos de sus tintos de la variedad Mencía que los que me conocen saben lo mucho que me gusta por los matices y aromas que transmiten. Para terminar, pues esa tarde tenía que asistir a otra cata, pude probar de Bodega Sierra Norte, casi todas las nuevas añadas de sus marcas Bercial, Pasión, Fuenteseca, Mariluna y Equilibrio entre otros, grandes vinos para todos los gustos



## Casa lo Alto y sus vinos de Parcela

Casa lo Alto se consolida como bodega de referencia con el factor diferencial de la máxima calidad cumpliendo este año su séptima vendimia, que se caracteriza por trasladar a sus vinos la identidad de su cuna ya que cada parcela tiene características diferentes. Estos son los tres nuevos Vinos de Parcela, profundos, complejos y de carácter mineral, a los que acompañan tres Vinos de Paraje, de carácter más directo, frescos y con gran carga frutal, en una renovación que incluye nuevo logotipo, LoAlto, y nueva imagen de las botellas, personalizada, minimalista y muy elegante.

Los Vinos de Parcela de LoAlto Del viñedo más preciado de Casa lo Alto, plantado con vides de Bobal de más de 80 años, salen las uvas con las que se elabora LoAlto X Excepcional 2022. Este es el vino estrella de LoAlto, la más alta calidad. Su primera añada todavía está en proceso de envejecimiento y habrá que esperar unos meses para verlo en el mercado. Los otros dos Vinos de Parcela son LoAlto Los Álamos A y LoAlto El Guindal G. LoAlto A Los Álamos 2022 es un vino de Garnacha blanca que tiene los aromas del terruño de la comarca, con recuerdos a corteza de cítricos, balsámicas hierbas de montaña, con perfumes de salvia y flores blancas. Sabores brillantes y jugosos, con una vena abrasadora de fresca que empuja hasta un final largo y cremoso. LoAlto G El Guindal 2022 es un tinto de Garnacha negra que sorprende desde el principio por su expresión fina, compleja y fluida. Diferentes sensaciones de bayas silvestres, frutas negras y monte bajo conforman un ramillete de fruta y especias en el paladar. Las notas de romero, tomillo, pino y aceituna

negra se superponen a la de fruta crujiente. LoAlto Tardana 2022 está elaborado con esta variedad blanca de hollejo grueso y ciclo largo, muy bien aclimatada al

ecosistema del interior de la provincia de Valencia a más de 700 metros sobre el nivel del mar.

El vino regala un inicio floral unido a fruta blanca, pétalos de rosa marchitos y notas de hierba fresca. Al mismo tiempo la fruta surge con un punto de madurez, con una ligera nota anisada, de hinojo. Poco a poco aparecen notas de ralladura de piel de cítricos y membrillo verde.

LoAlto Garnacha 2022 está hecho con uvas de Garnacha negra cultivadas en un terreno de suelo arcilloso calcáreo. Acabada la fermentación se transfiere a un tanque de cemento durante diez meses. Sin acero, sin extracción, sin roble. Es el vino en su forma más básica y más bella, Casa lo Alto en estado puro. Tiene aromas de frutas rojas, granada e hibisco, hinojo y mora que se subrayan con los acentos sabrosos de la garriga. Los taninos de grano fino dan forma al paladar, equilibrado, a la vez jugoso y apetitoso.

LoAlto Bobal 2022. Toda la vendimia es manual. Acabada la fermentación se transfiere a un tanque de cemento durante diez meses. LoAlto Bobal es de color rojo oscuro con reflejos violáceos. El aroma es intenso, a frutas rojas como fresa y cereza, junto a recuerdos de frutillos negros, como los arándanos, que se acentúan con los acentos balsámicos. En el paladar tiene buen peso de fruta y final evocador. Sus taninos de grano fino dan forma al paladar, equilibrado, jugoso y apetitoso.



## VICENTE GANDÍA

### Los nuevos vinos de Pepe Hidalgo

Bodegas Vicente Gandía es una empresa familiar que se fundó en Valencia hace ya 138 años y que actualmente es dirigida por su cuarta generación.. El pasado mes de julio nos dejaba uno de los miembros de la familia que más han catapultado esta Bodega, D. José María Gandía Perales, considerado por muchos como el alma mater del vino valenciano. Pero la historia de la bodega sigue y lo hace con la aparición de tres nuevas referencias elaboradas con la variedad Bobal: **Bobal Negro, Bobal Rosa y Bobal Blanco**, apadrinados por el enólogo de la Bodega Pepe Hidalgo. Os explicamos brevemente algunas características de los mismos...

**BOBAL NEGRO:** esta elaborado con una selección de uvas de Bobal procedentes de viñedos cultivados en la zona alta de Requena donde se apuesta por la calidad de sus frutos más que por la cantidad por lo que el rendimiento de la cepa es inferior a 1 kilogramo.

**El Bobal Negro** tiene un color intenso con ribete violáceo y lágrima densa, con aromas de retama, fruto rojo, caramelo y ligeros matices ahumados.

En boca es rotundo y deja sensaciones a roble.

**Bobal Rosa:** ha sido elaborado por prensado directo de uvas enteras donde se realiza un prensado suave para extraer solo el 50% de rendimiento y obtener así un mosto fino y rico en aromas primarios. Presenta un color rosa muy pálido de reflejos cobrizos. En nariz expresa aromas delicados de rosa, frutas rojas y pomelo. En boca es ágil, fresco y de trago muy amable y untuoso.

**Bobal Blanco:** Este vino blanco ha sido elaborado con uvas tintas de la variedad Bobal. Para ello se ha recolectado a mano y se ha prensado entero, obteniendo un rendimiento de prensado por debajo del 45%. Ese mosto se ha dejado en frío con sus lías durante 3 días para absorber el ligero color extraído y se ha fermentado tras trasegar los limpios a 14°C. Una vez mediada la misma se ha acabado de fermentar el vino en barricas de roble francés.

Este vino es de color amarillo con fondos grises y rojizos. Aroma de fresa silvestre, flores blancas y fruta blanca madura. En la boca presenta una acidez integrada, refrescante con un final largo que recuerda a fruto del bosque.

## PREMIOS DE LA SEMANA VITIVINÍCOLA



Los premios se entregaron en la D.O.Vinos de Valencia ante un numeroso grupo de invitados.

La Guía española mas prestigiosa del sector "Semana Vitivinícola" otorgaba ayer en la DO Vinos de Valencia sus premios anuales ante un auditorio repleto de invitados. con estos galardones reconoce a los vinos y aceites de oliva virgen extra mejor valorados en su "Guía de Vinos y Aceites".

Después de unas palabras de bienvenida de su Presidente Salvador Manjón se procedió a la entrega de premios, que también incluían además de los vinos y el aceite, el de mejor enólogo.

Estos han sido los premios a los mejores de España según el panel de cata de la Semana Vitivinícola...



-Mejor Vino Blanco: **Altos de Losada Villa de San Lorenzo 2021** (Losada Vinos de Finca) que ha alcanzado 98 puntos.

Mejor Vino Tinto: **Reserva Real 2018** (familia Torres) con 98 puntos

Mejor Vino Rosado: **Gurdos 2022** (Gordonzello) con 96 puntos

Mejor Espumoso: **Serrall del Vell 2017** (Recaredo) con 98 puntos

Mejor Generoso: **Del Duque "V.O.R.S."** (González Byass Jeréz) con 99 puntos

Mejor Aceite de Oliva Virgen Extra: **Mas Oliveras** (Abadal) con 97 puntos.

Mejor Enólogo: **Antonio Flores** (González Byass)

La velada terminó con un lunch donde se pudieron degustar los vinos premiados.

MURVIEDRO  
1927



# LA CASA DE LA SEDA

BOBAL

PURA AUTENTICIDAD

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