

COMER EN VALENCIA

Comer en®
Valencia

Revista de gastronomía

Enero 2024



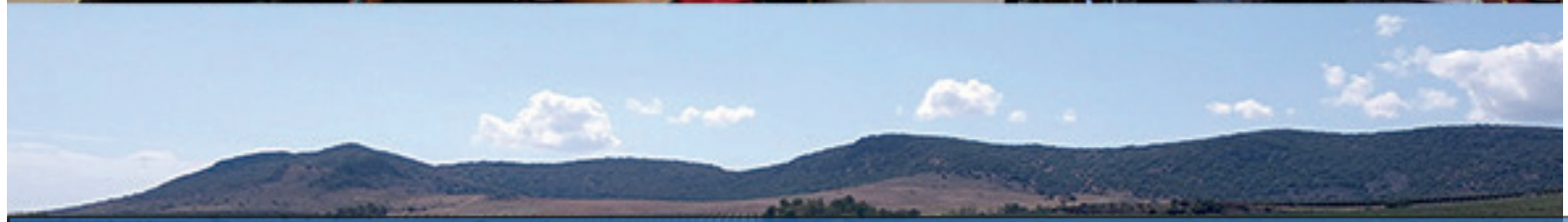
LLAR DEL PESCADOR Tradición y creatividad en El Palmar



RESTAURANTES

- 4 ASADOR ALFABEBA
- 5 RESTAURANTE LLOPIS
- 6 LA MARIMANDONA BEACH
- 7 RESTAURANTE MOIXAMA
- 8 LA CANTINA DE RUZafa
- 9 GOYA GALLERY
- 10 SENSUM GASTROBAR
- 11 LA GRANJA
- 12 RESTAURANTE CASTILLO
- 13 BINDUI JIANG
- 14 VALHALLA
- 15 MIGUEL Y JUANI
- 16 EL RACÓ
- 17 AMADEO
- 18 TABICK LOUNGE
- 19 BON AIRE
- 20 LLAR DEL PESCADOR
- 21 EL MOSAIC
- 22 SEQUAL20
- 23 LA PLAZA
- 24 LA MAR SALÁ
- 25 LA GARROFERA





EL MUNDO DEL VINO

26 BODEGAS HISPANO SUIZAS

28 INMA AMO

30 ENCOMIENDA DE CERVERA

32 LOS MEJORES VINOS DE ESPAÑA

36 CONCURSO INTERNACIONAL BACCHUS 2024

38 FERIA DEL CAVA VALENCIANO

40 MADRID FUSIÓN 2024

41 EXPLORANDO EL ARTE DEL VINO

42 PREMIOS AEPEV 2023





L'ALFÁBEGA

, EL PLACER DE DISFRUTAR DE LA BUENA MESA

No me canso de visitar el Asador Alfábega de Alginet, uno de los establecimientos más recomendables para disfrutar de la buena mesa. Cada vez que tengo la oportunidad de disfrutarlo me sorprenden con cosas nuevas, lo que hace que su oferta sea fresca y dinámica, sin perder la esencia de la tradición además de fortalecer aquellos platos que suelen pedir con vehemencia los que visitan este espacio gastronómico, como los asados en el horno de leña, las carnes a la brasa, platos de cuchara, como su excelente gazpacho de pastor o sus arroces. Aunque estos son los más reconocidos se complementan perfectamente con otras recetas creativas basados en el producto y la temporalidad. Si lo visitan no se pierdan la oportunidad de degustar su arroz seco de secreto ibérico, setas y foie cuyo caldo elaboran du-

rante horas en su horno de leña. En nuestra última visita probamos por primera vez el crujiente de cordero con queso brie y su croquetón de puchero y setas, que como suele ocurrir con cada plato nuevo, está a la altura de lo que uno espera en este restaurante.

Victor Sanchís, gerente del local ha sabido rodearse de un equipo de trabajo que cumple las expectativas de todos los que visitan L'Alfábega, tanto en la cocina, como en la partida de asados y brasas o en el de sus arroces.

Unas instalaciones bien acondicionadas son el escenario perfecto para una cocina que ahonda en las raíces y no está extinta de matices creativos.

Un restaurante al alza al que el tiempo está otorgando solera y convirtiéndolo en uno de los templos de la gastronomía valenciana.





100

RESTAURANTE LLOPIS

100 años ofreciendo la mejor hostelería

Que un local de hostelería cumpla nada más y nada menos que 100 años es algo que desgraciadamente no se ve todos los días. Por lo tanto el Centenario del Restaurante Llopis tenía que celebrarse por todo lo alto, como homenaje a todos los que han hecho posible esta gesta. Y así lo hicieron amigos, clientes y profesionales del sector en la noche del pasado miércoles en las instalaciones de este establecimiento para conmemorar los 100 años de trayectoria que lo han convertido en leyenda viva de la historia de la Ciudad de Sueca.

Este Restaurante que inauguró Salvador Llopis Climent en 1923 y que fue una fábrica de gaseosas, taberna y como posteriormente rezaba su matrícula municipal

“Café en Sociedad” escribiría su historia junto a acontecimientos como la Dictadura de Rivera, La II República, la Guerra Civil, el Franquismo y la democracia, esta sacudida también por las crisis del 92-93, del 2008 y por la agónica pandemia del Covid.

Boro Ortega heredaría este negocio de su tío y aunque de nombre distinto también sería conocido como Llopis por todo el vecindario. Durante su gerencia el negocio creció exponencialmente, gracias a su pasión por este oficio y a una excepcional visión empresarial que llevaría a Boro a Deniá para traer la mejor gamba roja y otros mariscos a su local, junto a la oferta de paellas a leña y carnes que eran cortadas directamente del costillar

delante de los clientes. Llopis se convirtió en un templo de la gastronomía valenciana al que visitaron, entre otros ilustres, la gran Lola Flores, Santiago Carrillo o José María Aznar.

Con la jubilación de Boro, su hijo Salva se hace cargo del Restaurante y lo fortalece introduciendo además de los arroces, las carnes y los pescados, otros platos de tradición valenciana elaborados con producto de temporada y proximidad que refrescan su oferta gastronómica. Salva ha sabido coger el testigo de sus predecesores y ha sumado experiencia y eficacia en la dirección de este centenario establecimiento que sin duda seguirá deleitando durante muchos años más.

LA MARIMANDONA BEACH

UN RESTAURANTE DE LA COSTA QUE TRABAJA INTENSAMENTE TODO EL AÑO



Además de las vistas y la gastronomía cuenta a su favor el tener una marca de cerveza artesana propia.

La Marimandona Beach es uno de los referentes gastronómicos de nuestras costas. Ubicado en la Playa de Puzol ha demostrado a base de ofertar una cocina de calidad que es un local a tener muy en cuenta.

La Marimandona es uno de estos restaurantes que a pesar de estar en la costa no trabajan sólo en época estival, gracias a su gran equipo de trabajo y una gastronomía que lo convierten en un destino indiscutible para disfrutar de la buena mesa durante todo el año.

Sus arroces, tanto secos como melosos, las carnes, los pescados de lonja, entrantes elaborados con productos de temporada y un am-

plio abanico de platos de la cocina italiana son el reclamo perfecto para aquellos que les gusta disfrutar de la buena mesa.

Su carta es muy asequible además de contar con unos menús que colman cualquier exigencia a precios muy ajustados. Todo un lujo teniendo en cuenta de que desde su salón principal o su terraza se puede disfrutar de unas vistas excepcionales a una costa de arena blanca y aguas turquesas. La experiencia es extraordinaria e invita a repetirla.

La Marimandona lleva poco más

de un año ofreciendo sus servicios en este pequeño paraíso de Puzol pero ya es uno de los locales más visitados de la provincia de Valencia. Además de las vistas y la gastronomía cuenta a su favor el tener una marca de cerveza artesana propia que ha recibido importantes premios, demostrando que no es una cerveza que haya llegado para sumar cantidad al conjunto de cervezas en este sector, sino calidad y personalidad propias.

El Restaurante se encuentra en la Av. Marina, 21, 46530 Playa Puzol, Valencia





MOIXAMA

Producto y creatividad imperan en este Restaurant de Picanya



José Tordera lidera este espacio gastronómico en Picanya que con el paso del tiempo se ha consolidado como uno de los referentes de la buena mesa, especialmente en el sector de los quesos y salazones pero también con otros platos a los que el chef adiciona todo su talento creativo, dándoles un sello muy personal. Los quesos son escogidos de su lugar de origen después de comprobar su calidad y los salazones los prepara el mismo en su restaurante.



Pero Moixama tiene además otras cualidades como las de traer a su cocina los mejores productos de temporada y artesanos, como los embutidos o la carne de orza que se les trae el mismo desde Teruel. Con ellos prepara varios platos y unos excelentes arroces.





Eva Davó fue la encargada de abrir la nueva estación de Otoño en Mi Cub con un Guiso de “Tombet de ciervo con boniato, calabaza y napicol” en la programación que este establecimiento dedica a “Las Cuatro Estaciones de la Terreta”, una iniciativa que sirve para promocionar los productos de temporada y cercanía en la cocina, siguiendo así la estela que comenzó este año con la “sardina de bota” o con la “brocheta de braskada”. Un plato nuevo que propone en cada estación para después incorporarlo en la carta de esta terraza gastronómica ubicada en el Mercado de Colón de Valencia.

Cervezas Turia fue el otro protagonista de la Jornada al proponer el maridaje de esta emblemática cerveza con el nuevo plato otoñal por su gran riqueza aromática y sus notas cítricas. Maridaje que estará disponible a partir de hoy en la carta de Mi Cub..

Eva es chef y gerente de La Can

LA CANTINA DE RUZAFA

Sorprende con su “Tombet de ciervo con boniato, calabaza y napicol”



tina de Ruzafa. Local de la Calle Literato Azorin 13 de Valencia que elabora una cocina tradicional con estos productos de temporada con la inquietud de que todos los que visitan este espacio puedan disfrutar de una dieta saludable y sostenible. Eva es miembro de la Asociación de “Slow food” cuya filosofía es trabajar para asegurar que todo el mundo tenga acceso a una alimentación buena, limpia y justa.

Eva suele preparar diariamente en La Cantina un plato de cuchara. Este Arrós amb fesols i naps es uno de ellos.





GOYA GALLERY

El trabajo es un reto para nosotros y nos esforzamos por estar a la altura de la demanda



Goya Gallery ocupa un lugar destacado en la oferta gastronómica valenciana. Liderado por Marce y Fernando sigue fiel a los principios por los que fue inaugurado hace ya más de un lustro. Buen producto, en lo posible de cercanía, un servicio selecto, en el que participan más de una veintena de personas, una cocina mediterránea, donde los pescados, mariscos y los arroces tienen un peso específico, en equilibrio con los precios, fue la propuesta inicial de estos dos grandes de la hostelería que hoy día pueden presumir del acierto de su proyecto.

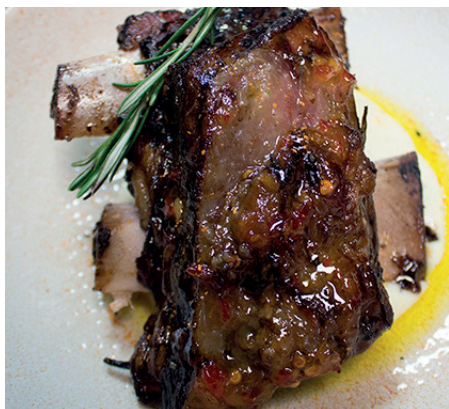
La capacidad de Marce como empresario y coordinador de equipos

de trabajo y de Fernando al mando de los fogones de la cocina de Goya ha demostrado ser una simbiosis perfecta para el Restaurante al que estos años le han dado solera, firmeza y se presenta como uno de los más solventes de la capital del Turia.

Como el mismo Marce comenta... “el hecho de tener completo cada día nuestro restaurante nos tranquiliza y enorgullece, pero no es motivo para la relajación, al contrario, es una motivación extra para estar a la altura de la demanda”.

Goya Gallery se encuentra en el Carrer de Burriana nº 3 de Valencia.





SENSUM GASTROBAR

La calidad del producto es para nosotros muy importante, así como una pincelada evolutiva de algunas recetas conocidas, pero siempre sin perder de vista nuestras raíces.

Uno de los restaurantes destacados en la provincia de Valencia es sin duda alguna "Sensum Gastrobar". Un establecimiento que abrió poco antes de la pandemia y que como otros no lo tuvo nada fácil para seguir adelante. Pero la fortaleza de su oferta gastronómica, basada en la temporalidad y platos de la cocina mediterránea a los que les pone su sello propio han convertido a Sensum en uno de los locales más recomendados para disfrutar de la buena mesa.

La elección de los mejores productos del mercado para la elaboración de sus platos, esas pincela-



das creativas que contienen la gran mayoría de ellos y el respeto por nuestras raíces laten en la oferta gastronómica de Sensum, convirtiéndolo en uno de los más selectos de la provincia de Valencia.

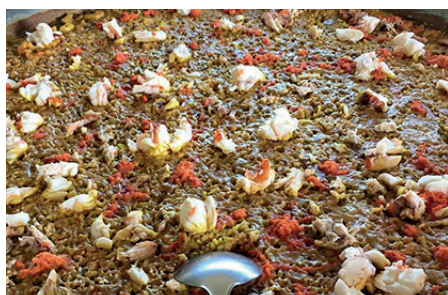
Victor y Shere conducen este restaurante que se hecho un hueco por méritos propios en el panorama gastronómico valenciano. Carnes de origen de calidad incontestable, pescados frescos de lonja, platos de la cocina mediterránea y valenciana o los arroces son todo un reclamo para visitarlo.

Sensum esta en la Plaça Vicente Blasco Ibáñez, 11 de Paiporta.



RESTAURANT LA GRANJA

Adolfo Cuquerella un defensor a ultranza de la cocina de los arroces



Adolfo Cuquerella en uno de sus cursos en el CdT de Valencia.

Adolfo Cuquerella en la ponencia sobre la auténtica paella valenciana en Gastrónoma, junto al director del Concurso Tony Landete e Iban Soriano.

Adolfo Cuquerella es el alma mater del Restaurant La Granja de Sueca, una población cuyas costumbres están muy marcadas por el entorno, caracterizado por grandes extensiones de cultivo de arroz regadas con las aguas del lago de la Albufera de Valencia.

Aunque para muchos de los vecinos de Sueca el arroz es su “modus vivendi” solo algunos de ellos han profundizado en el estudio de este cereal universal, tanto en sus variedades como en el comportamiento de estas en los distintos guisos de arroz. Así y dependiendo de su grado de almidón, amilopectina o amilasa se puede determinar cual es el más apropiado para cada ocasión.

Según Adolfo, no se deja un solo

día de aprender. “la cocina está en constante evolución, del mismo modo que los arroces, en los que unas variedades desaparecen, otras llegan nuevas... y hay que seguir investigando y trabajando para que desde los restaurantes ofrezcamos una cocina sincera, profesionalizada y de calidad en torno al mundo de los arroces”

Sus conocimientos llevaron a Adolfo a ser designado como coordinador gastronómico del Concurso Internacional de Paella de Sueca, uno de los más prestigiosos y veteranos del sector, labor que combina con sus numerosos compromisos tanto dentro como fuera de nuestras fronteras. Estas fechas también ha protagonizado un curso en el CDT Valencia.





RESTAURANTE CASTILLO

Gogella tiene una oferta creativa con Eduardo Frechina

El Restaurante Castillo lleva casi treinta años ofreciendo una cocina mediterránea, en la que no faltan productos de la propia huerta de Godella, en la que aporta frescura y matices creativos que la diferencian de otros locales hosteleros de su entorno.

Descendiente de una familia con raíces en el sector Frechina ya tuvo claro desde muy joven que la cocina sería su forma de vida. Con el paso de los años esta premonición se haría realidad con la reforma del actual restaurante Castillo y su conversión en un local cálido bañado de luz natural perfecto para

disfrutar de una gastronomía fresca, dinámica y en constante cambio, marcado por el producto de temporada.

Esta temporalidad es la pauta sine qua non que dicta diariamente su oferta gastronómica, aunque también es verdad que tiene disponible un menú que se puede ampliar (en cuanto al número de entrantes) que se complementa perfectamente con esta oferta y con las sugerencias.

Destacables son también los distintos maridajes que lleva a cabo durante el año y que suelen llevar su salón en cada convocatoria gracias a unos platos escogidos con gran

acuerdo para la propuesta vinícola de la ocasión.

También son muy esperadas las Jornadas del Bacalao que Castillo convoca cada año durante unos días. En ellas se puede degustar este clásico de la cocina de distintas formas acompañado de unos entrantes expresamente preparados para ellas.

En toda la actividad gastronómica siempre está presente la calidad, así las mejores carnes, pescados de lonja, además de los productos de la huerta son los que la nutren.

Castillo está en la calle mayor de número 90 de Godella



BINDHUI JIANG



El chino de los arroces valencianos

Bindhui Food es un cocinero con un talento innato para la cocina de los arroces. Un autodidacta que fue capaz de adentrarse en este mundo con el aprendizaje de recetas en YOUTUBE y algunos consejos de grandes arroceros. Dos años más tarde, ya comenzaba a cosechar premios importantes que lo han ido afianzando como uno de los mejores cocineros de arroces. Es más, en alguno de los eventos en los que participa ya se le conoce cariñosamente como “El chino de los arroces”. Y es que Bindhui tiene una personalidad que no pasa desapercibida. Bindhui Food es el Restaurante de este joven cocinero, un lugar para disfrutar de su arte con la cocina de los arroces aunque también es posible degustar un buen puchero valenciano de los mejores que se pueden tomar en la capital del Turia. Su esposa Lumei Lin es la en

cargada del Salòn y aporta además su creatividad en la elaboración de postres caseros.

El Concurso Internacional fue su consagración y desde entonces no ha hecho otra cosa que seguir creciendo. Como el mismo dice “hay que seguir aprendiendo y mejorando constantemente y hay que cocinar con productos de calidad. No es posible hacer un buen arroz con productos malos, es necesario tener los mejores ingredientes”

El pollo de corral, el marisco y la verdura fresca inundan las neveras de Bindhui Food, fieles a la forma de pensar de este pequeño gran cocinero.

Su restaurante este lleno cada fin de semana sin posibilidad de comer si no has hecho reserva con antelación, pero otros días entre semana también se hace difícil comer sin reserva. .



RESTAURANTE VALHALLA

Embajador gastronómico de Algemesis



No hay duda de que el Restaurante Valhalla de Algemesis tiene un peso específico en la oferta hostelera local. Uno de los pocos que elaboran arroces, cocina con toques de autor, platos elaborados con producto local, carnes de origen, pescados frescos y un amplio abanico de postres caseros son su artillería pesada. También hacen guiños a la cocina tradicional y de vez en cuando es posible degustar un buen puchero valenciano o un buen rabo de toro.

La familia Isabel regenta este local que tiene un salón con mucho espacio y luminoso que invita a disfrutar de la buena mesa y de grandes arroces. También tiene menús especiales que suele ofertar en días grandes con varios entrantes y un buen arroz, carne o pescado de plato principal. Algunos de estos menús los pueden disfrutar también en pequeños eventos sociales y empresariales con el simple gesto de reservarlos con antelación.

Valhalla es un gran embajador de su localidad, representándola

cuando es posible en multitud de eventos y concursos a lo largo de la Comunidad Valenciana. Ahora trabaja también es un nuevo concurso que servirá para promocionar la gastronomía local y sus servicios hosteleros en colaboración con el Ayuntamiento de Algemesis.





MIGUEL Y JUANI

Japón ya cuenta con 7 restaurantes nuestros

Paco Rodríguez, chef del Restaurante Miguel y Juani se alzaba por méritos propios con el primer premio en el Concurso Internacional de Paella Valenciana de Sueca en el año 2014, logrando así el galardón a la MEJOR PAELLA DEL MUNDO, año en el que también conseguiría el primer premio del Concurso Internacional de Fideuá de Gandía. Entonces este joven chef ya auguraba un brillante porvenir que se iría haciendo realidad con el paso del tiempo con otros reconocimientos importantes: primer premio de Puchero Valenciano de l'Alcúdia, primer premio del Concurso de Olla de Carabassa Vicente Granero, primer premio del Concurso de Arrocito de Castellón, primer premio del Concurso de Arroz Amb fesols i Naps de Catadau, primer premio de postre con Kaki de la Ribera, primer premio del Concurso de Arroz Allipebrat de Anguilas de Sueca y varios segundos y terceros puestos en otros concursos importantes del sector. Paco y Pedro regentan este local que ha traspasado fronteras gracias

al esfuerzo común y a una oferta culinaria en donde además de los grandes arroces están también platos de la gastronomía tradicional, carnes de origen y pescados frescos de lonja. Un amplio abanico de viandas que suelen preparar con producto de proximidad cuando es posible.

Pedro y Paco tuvieron la oportunidad de abrir un restaurante en Japón, apoyados por una empresa nipona, con las misma oferta gastronómica que ofrecen en su restaurante de l'Alcúdia, así que no lo pensaron dos veces e inauguraron en el país asiático el primer local especializado en arroces y cocina valenciana, con la peculiaridad de que aquellos productos que no suelen tener presencia en el mercado japonés eran exportados desde tierras valencianas. Esta apuesta tuvo un gran éxito y hoy día cuentan ya con siete restaurantes en este país (Yokohama, Tokio, Osaka) que son un clon de Miguel y Juani, es más, todos los restaurantes se conocen también con el mismo nombre "Miguel y Juani".



El Racó cuenta con grandes premios en Concursos prestigiosos de arroces, pero también tiene un primer premio al mejor all i pebre de la Comunidad Valenciana conseguido en El Palmar

El Racó es un restaurante de los más destacados de la Comunidad Valenciana gracias a su maestría con los arroces y el cariño por la gastronomía tradicional. Un santuario de la buena mesa que se refleja en una carta repleta de platos elaborados con productos de temporada en los que hay presencia mayoritaria de la huerta local. No en vano su Municipio puede presumir, con una densidad de población de unos 11.000 habitantes, de tener casi el 80% de su extensión con terrenos de cultivo. Entre los productos de la huerta están las hortalizas, patatas, sandías, alcachofas, cebollas, tomates y en me

RESTAURANTE EL RACÓ

26 años ofreciendo la mejor gastronomía

nor proporción tabaco, cítricos y otros frutales que suelen regarse con la acequia de Moncada.

La población cuenta además, con una de las pocas playas vírgenes valencianas, con 1.200 metros de longitud y 50 de anchura.

Esta sintonía entre tradición, huerta y costa tiene una gran influencia en el Racó que mimetiza perfectamente su entorno a través de su oferta. El establecimiento fue inaugurado por la familia Gimeno hace unos 26 años, durante los cuales han sido fieles a una propuesta culinaria con identidad local e influencias de la Comarca donde se encuentra, La Horta Nord. En este sentido, uno de los eventos gastronómicos más importantes que celebra la localidad sobre el mes de febrero “Menja’t Meliana” da mar-

co al Concurso de Paella de Fetge de Bou, un plato tradicional de la situando al restaurante en lo más alto al conseguir posicionarse entre las tres mejores paellas del Mundo en el Concurso Internacional de Paella Valenciana de Sueca, conseguir el primer premio en el Concurso de Paella de Cullera o el segundo del Concurso Nacional de Rossejat Torrentí. En lo concerniente a la cocina tradicional también logró llevarse el primer premio de la Comunidad Valenciana en el Concurso de All i Pebre de Àngülas que se celebra cada año en el Palmar.

Comarca que se lleva a cabo promovido por Paco y Javi Gimeno, gerentes de este Restaurante. Paco ha demostrado sobradamente su maestría con los arroces,





CHEF AMADEO

Desde Gandía pisando fuerte

La oferta gastronómica de un restaurante es esencial para conseguir el éxito, pero no es menos importante el equipo humano que lleva a cabo todas las labores necesarias para que cada servicio salga a la perfección. Un equipo motivado, eficaz, entregado en cuerpo y alma a este trabajo que a pesar de dar tantas satisfacciones no está exento de sacrificios. Todas estas virtudes reúne este establecimiento que apostó desde un principio por una cocina marinera, tradicional, aprovechando la gran despensa que le proporciona la costa que tiene a escasos metros del local y las bondades de la huerta de cercanía.

Chef Amadeo recibe durante todo el año clientes de todas partes de España que conocen este local gracias a su actividad por las Redes Sociales y a los numerosos eventos

que protagonizan y que tienen repercusión nacional.

El Restaurante es uno de los más emblemáticos de tierras valencianas con un palmarés impresionante en el que destaca el haber alcanzado hasta en tres ocasiones el premio a la “mejor Fideuá del Mundo” en el Concurso Internacional de Fideuá de Gandía, además de otros importantísimos premios. El más reciente de ellos el segundo premio del Concurso de Arroz a Banda de Castellón.

Su oferta está plagada de arroces y fideuas elaborados con pescados, mariscos y carnes, entrantes tradicionales, tanto locales como del resto de la provincia de Valencia, pescados frescos de lonja, carnes de calidad y otros platos que protagonizan las verduras y hortalizas de temporada.





TABICK LOUNGE

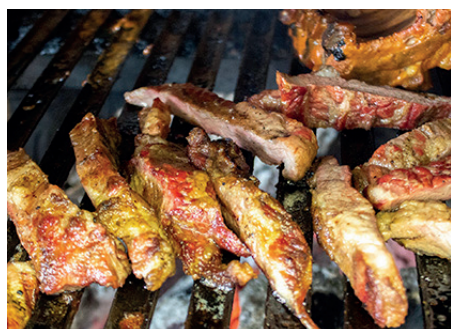
Cacao D'or y promotor de la Feria del Arroz del Kaki y de la Naranja en Llombai

El Restaurante Tabick Lounge es uno de los establecimientos que priman en la medida de lo posible el producto de cercanía en su cocina. Los platos de su carta están elaborados con un gran número de ellos. Pero a Salva, chef de Tabick no le basta con utilizarlos sino que cuando tiene ocasión también intenta promocionarlos.

Junto a Julio, amigo y chef de Ca Ladio hicieron realidad la primera "Feria Gastronómica del Arroz, el Kaki y la Naranja" que se celebró hace unos meses en Llombai. En esta muestra dieron a conocer una receta de la Comarca rescatada del ostracismo, donde cambiaron uno de sus ingredientes originarios, "las uvas pasas" que abundaban antes de cercenar las vides, por el Kaki de la variedad Pèrsimon, cuyo cultivo está muy extendido en la Ribera Alta.

Esta Arroz llamó la atención del Corte Inglés para su campaña Sabores de km0 y Salva hizo un showcooking del mismo en Valencia, acompañado de Julio y otros dos en los centros de Castellón y Alicante. Estas ponencias fueron todo un éxito por presentar un arroz peculiar que combina sabores dulces, salados y ásperos en perfecta sinfonía.

Pero tabick es un restaurante que cuida muy bien, además de su servicio de comidas, los almuerzos. En ellos varios cortes de carne cocinadas en sus brasas y complementadas con los productos de la propia huerta provocan llenos absolutos en su salón. En reconocimiento a esta labor ha sido galardonado recientemente con un trofeo Cacao D'or que distingue a los mejores locales de almuerzos de la C.V.





BON AIRE

Un canto a la gastronomía tradicional de El Palmar

Borja y Elena encarnan la tercera generación de uno de los espacios arroceros más selectos de la provincia de Valencia, El Restaurante Bon Aire en El Palmar. Un local que llena su larga trayectoria con múltiples premios gastronómicos: mejor paella del Mundo, mejor paella del certamen de Alicante, mejor arroz amb fesol i naps de Valencia, premio especial de gastronomía, mejor gazpacho de la Comunidad Valenciana o mejor paella de fetge de bou de la provincia de Valencia, son sólo algunos de la largísima lista de reconocimientos recibidos.

Borja y Elena encarnan la tercera generación al timón de este emblemático restaurante enclavado en el paradisíaco parque natural de la Albufera de Valencia. Sabia nueva y joven con un talento innato para comandar esta nave que es un santuario de la gastronomía tradicio-

nal y los arroces. Prueba de ello ha sido el reciente tercer premio a la mejor paella del Mundo conseguido Borja y Jordi.

Según nos comenta Borja "...la gente que llega a nuestro restaurante busca la cocina tradicional, aquella que ha sustentado durante más de 40 años este negocio. Eso no lo podemos cambiar, al contrario intentamos mejorarla día a día, pero también es verdad que la tradición no está reñida con evolución, así que en ocasiones introducimos nuevos platos en la carta, siempre con la esperanza de sorprender gratamente a nuestros clientes.

De ese modo encuentran nuevas recetas que aún no han degustado y contribuyen a refrescar nuestra oferta gastronómica. Algunos de los arroces nuevos que ofrecemos últimamente son el arroz de conejo con boletus y foie o el de anguila y lubina frita, ajos tiernos y coliflor.



LA LLAR DEL PESCADOR

Una joven propuesta con un gran futuro

La Llar del Pescador cumple estos días ocho meses desde su nueva gerencia. Aunque es el establecimiento más joven del conjunto hostelero de esta pedanía valenciana que es la Isla del Palmar ya se ha hecho notar por apostar por una cocina tradicional impregnada de lucidez y elegancia, producto del paso de Ernest Miralles por las cocinas de Vuelve Carolina y la Llisca Negra, locales altamente recomendables del gran Quique Dacosta.

En la Llar del Pescador prima el buen gusto, tanto en la presentación como en la ejecución, y es que las técnicas aprendidas durante más de cuatro años en los citados

locales con estrella Michelin se hacen patentes en varios de los platos de su carta como la tosta de esgarraet con emulsión de pimientos, las gambas al ajillo con aire de pimentón, pulpo con espuma de patata trufada o la croqueta de jamón con parmesano trufado entre otros. Una oferta innovadora que va de la mano de arroces tradicionales como la paella valenciana, el arroz del señoret o el de bogavante con otros de corte creativo como su delicioso arroz de tuétano con secreto, el arroz de rabo de toro o el de pulpo y zamburiñas. También destacan su all i pebre, el rodaballo, el bacalao con all i olli de membri

llo, el frit de bogavante y carnes como el rabo de toro al oporto, el entrecot de vaca madurada, la costilla de cerdo a baja temperatura y el magret de pato.

La oferta gastronómica tiene el equilibrio perfecto para colmar cualquier deseo del comensal, además de complementarse con sugerencias que ponen en valor el producto fresco del mercado y la proximidad. Huerta y Lago son las grandes despensas de este atractivo local.

Sin duda la Llar del Pescador tiene un brillante futuro y es una suerte tenerlo disponible para disfrutar de su atractiva gastronomía.





RESTAURANTE EL MOSAIC

Buenos arroces y cocina de autor



La huerta de Meliana tiene un gran protagonismo en la oferta hostelera local. El Mosaic es prueba evidente de ello, con una gastronomía que mira hacia la huerta, la costa, la tradición y la creatividad, este local se ha asentado en el Municipio con una firme oferta gastronómica, atractiva, vistosa y de calidad.

Angie y Martín llevan el timón de este establecimiento que ha llegado para sumar calidad e innovación al conjunto de la hostelería de Meliana. Y es que los arroces creativos de Martín no pasan desapercibidos, no sólo por su vistosidad, sino también por el sabor.

Una reforma reciente permitió a Martín llevar a cabo su oferta actual. Como enamorado de los arroces y consciente de la importancia de los mismos en tierras valencianas con esta reforma comenzó a elaborar arroces conocidos y otros que iban surgiendo sobre la marcha con los productos que tenía disponible en el mercado, confeccionando una oferta muy personal.



RESTAURANTE SEQUIAL 20

Mejor paella del Mundo en 2023

Sueca es tierra de grandes arroces, eso es por todos sabido y también cuenta con un buen número de establecimientos que los elaboran casi a la perfección, pero cocinar la MEJOR PAELLA DEL MUNDO no es cualquier cosa y eso se demuestra con que a pesar de la reputación arrocerá de esta localidad, hacía muchos años que no caía el primer premio del Concurs Internacional de Paellas en un restaurante local. Este año el Restaurante Sequial 20 lo conseguía ante cocineros de talla mundial. Nada más y nada menos que el premio a la mejor paella del Mundo. Para los profesionales que elaboran arroces esto equivale al primer premio de la lotería nacional, aunque claro está que los 2.500 euros de la dota-

ción están muy lejos del que te puede tocar con este sorteo, pero la alegría de conseguirlo es similar, significa abrir la puerta de tu restaurante al mundo entero y presentarlo con unas credenciales arroceras insuperables.

Sequial 20 no sólo elabora la mejor paella del Mundo, también ha ganado recientemente el premio al mejor Arroz amb fesols i naps de Catadau y el de Arroz de Algemesí. Un curriculum que demuestra la sabiduría arrocerá de este Restaurante que además es la Sede de la Asociación Gastronómica de la Cuna del Arroz, promotora del Concurso Nacional de Arroz Allipebrat de Anguila que este año celebrará su tercera edición en el mes de mayo.





RESTAURANTE LA PLAZA

Paco Gallego y Carlos Del Toro dan impulso a la oferta arrocerá

El Restaurante La Plaza de Torrent es todo un referente de los arroces. Su rossejat torrentí, la fideuá, la paella valenciana, el arroz del señolet o su arroz de pato desmigado con boletus y foie han colmado las exigencias de sus clientes en incontables sobremesas. Desde hace unos meses y ante la nueva gerencia que encarna Paco Gallego, la segunda generación de la familia, se llevaron a cabo varios cambios, tanto en su oferta gastronómica

como en el equipo de trabajo. Se incorporó Carlos Del Toro, un chef joven formado en el CDT Valencia con más de dos décadas de experiencia en el mundo de los arroces y forjado en distintos restaurantes españoles, mexicanos y americanos que ha demostrado con creces ser acreedor de la confianza depositada.

El nuevo año traerá cambios en la oferta de este emblemático restaurante. Se renovarán algunos platos

de su carta, dando entrada a otros que se basan en la temporalidad y se introducirán nuevos arroces que ampliarán la lista que tiene actualmente.

Según Paco... "estamos muy satisfechos nuestros clientes, la reiteración de sus visitas y la sensación de que se marchan contentos, es el mayor premio que puede tener un restaurante, pero también es una motivación para seguir creciendo y mejorar día a día".





LA MAR SALÁ

Disfrutar de la mesa en el pequeño paraíso del Dosel de Cullera

La Mar Salá brilla como la playa donde se ubica, la del Dosel de Cullera. Un restaurante singular que oferta unos almuerzos espectaculares y un servicio de comidas con un amplio abanico de arroces y de fideuá, hasta una treintena de ellos encontramos en su carta, además de carnes de calidad y pescados y mariscos de la lonja de esta Ciudad.

Fernando Piris es el conductor de este establecimiento en el que es difícil encontrar una mesa libre si no se ha reservado con antelación. Y es que este restaurante es bicampeón del arroz del señoret de la Comunidad Valenciana y tiene además un Cacao D'or otorgado por la entidad de la Cultura del Almuerzo, que distingue a los mejores locales de almuerzos de la Comunidad Valenciana por su calidad y justo precio en esta primera comida del día. Además de ello tiene también otros reconocimientos importantes como el segundo puesto del arroz de Castellón en el concurso que se celebra en La capital de la Plana.

El local cuenta con unas instalaciones perfectas para disfrutar de la buena mesa, dos saloncitos interiores con vistas a la playa, una terraza anexa a estos salones y otra terracita en el exterior ideal para los días soleados. Otra de las cualidades de este local es su servicio, con un equipo adecuado para que no haya esperas en las demandas de sus clientes.

Los arroces también son dignos de mención, algunos de ellos menos conocidos como el de congrio o su arroz Neptuno que sorprenden rayando la perfección.

Pero no solo en los almuerzos y los arroces tiene una extraordinaria oferta, también en sus entrantes destacan por las numerosas opciones para escoger, entre su sepionet, calamares de playa, las albóndigas de carne, la fritura de chopitos, las gambas al ajillo, el pulpo con ajos tiernos, la ensaladilla rusa o las croquetas de bacalao entre otros.

La Mar Salá es un exponente de la gastronomía de Cullera y está en la Avd. del Dosel nº 49.





LA GARROFERA

Sus paellas están entre las mejores del Mundo

La Garrofera es un merendero-restaurant ubicado en Serra, a los pies de la Sierra Calderona. A lo largo de las seis décadas de su existencia ha cuidado mucho la elaboración de arroces, cocinándolos a la madera tradicional, con leña de la zona. En la actualidad está gestionado por la tercera generación de la familia Romero, encarnada en los hermanos José y Mario que han sabido darle el impulso necesario para que el nombre de este emble

mático establecimiento cruce fronteras y sea objeto de deseo de multitud de turistas y visitantes.

Los hermanos Romero han conseguido para este restaurante el reconocimiento a la 4ª mejor paella del Mundo en el Concurs Internacional de Paella de Sueca ante 42 participantes, el segundo premio del arroz del Señoret de la C.V. o el primero de la paella de Fetge de Bou en Meliana. Un curriculum fantástico que ratifica la buena tra-

vectoria de este restaurante.

Pero si hay una paella con gran demanda es sin duda alguna la valenciana. Más de treinta mesas suelen reservar la suya para la ocasión. Aunque tienen por supuesto otros arroces en carta.

La Garrofera es un lugar familiar que suele tener una clientela que conforma los que suelen visitarlo habitualmente y otros que llegan por primera vez. Sus precios son ajustados y el servicio cercano.



#PiensaEnRosé



BODEGAS HISPANO SUIZAS, VINOS DE ALTA GAMA ELABORADOS EN EL PORTÓN DE REQUENA QUE CONQUISTAN EL MUNDO

Hispano Suizas es una bodega requenense que fusiona la elegancia europea con la pasión y el terruño español y que ha ganado renombre tanto a nivel nacional como internacional gracias a la calidad excepcional de sus vinos y a su dedicación a la innovación.

Su trayectoria, que parte de un proyecto de tres personas para la elaboración de vinos de calidad hace 17 años, es vertiginosa y se ha consolidado como una de las más solventes del mundo del vino. A lo largo de este tiempo ha sido objeto de multitud de premios que han recibido tanto sus vinos como la propia Bodega, para muchos, una de las mejores de España.

Su camino lo iniciaba “Impromptu”, un vino elaborado con Sauvignon Blanc, que conseguiría situarse como el mejor monovarietal de España, según las guías más prestigiosas del sector. Luego llegarían el “Impromptu Rosé”, “Bassus Finca Casilla Herrera”, “Bassus Pinot Noir”, “Bassus Dulce” “Bobos Finca Casa la Borracha”, “Quod Superius” y el “Albariño Finca Casa Julia”.

En sus terrenos de cultivo se encuentran variedades como la pon-tevedresa de Albariño, la autóctona Bobal y otras de origen francés como la Petit Verdot, Merlot, Cabernet Franc, Shiraz. Pinot Noir y Chardonnay.



Hispano Suizas elabora también cavas como: “Tantum Ergo Rosé”, con Pinot Noir y “Tantum Ergo Blanco”, “Tantum Ergo Vintage” y “Exclusive”, con las variedades de Pinot Noir y Chardonnay. El exclusive es el más sofisticado de la gama, tiene una crianza de 10 años y ha acaparado recientemente 99 puntos sobre 100 posibles en los premios AKATAVINO 2023, alzándose como el mejor cava español de este año.



BASUS PINOT NOIR

Vino Tinto, D.O.P. Utiel-Requena.
Variedad: Pinot Noir 100%



BASUS FINCA CASILLA HERRERA

Vino Tinto, D.O.P. Valencia.
Variedad: Bobal, Petit Verdot, Syrah, Merlot y Cabernet Franc.



BASSUS DULCE

Vino Rosado, D.O.P. Utiel-Requena
Variedad: Pinot Noir



BOBOS

Vino Tinto, D.O.P. Utiel-Requena.
Variedad: Bobal 100%



QUOD SUPERIUS

Vino Tinto, D.O.P. Utiel-Requena.
Variedad: Bobal, Cabernet, Merlot y Shiraz



ALBARIÑO

Finca Casa Julia
Variedad: Albariño 100%



TANTUM ERGO ROSÉ

Vino espumoso, D.O.Cava
Variedad: Pinot Noir 100%



TANTUM ERGO

Vino espumoso, D.O.Cava
Variedad: Chardonnay y Pinot Noir



TANTUM ERGO VINTAGE

Vino espumoso, D.O.Cava
Variedad: Chardonnay y Pinot Noir



TANTUM ERGO EXCLUSIVE

Vino espumoso, D.O.Cava
Variedad: Chardonnay y Pinot Noir



Inma Amo Ilumina el Museu do Vinho Bairrada con su Obra Terroir

Redactor: Miguel Ángel Martín

En un emotivo evento que tuvo lugar el sábado 9 de diciembre, el Museu do Vinho Bairrada fue testigo de la transformación en un escenario de magia, gracias a la presencia de la renombrada artista plástica internacional Inma Amo. La entrega de su obra maestra “Terroir” iluminó el corazón cultural de Bairrada en un evento único que fusionó las raíces españolas e internacionales de la artista con la rica tradición vinícola de la región. Terroir un expresivo lienzo creado con la técnica del expresionismo abstracto, dotó de luz, color y calor al paisaje vinícola de Bairrada. La ceremonia de entrega, celebra

da en la ciudad de Anadía, donde se encuentra el Museu do Vinho Bairrada, fue mucho más que la donación de una obra de arte; fue un emotivo encuentro entre dos culturas, entre la esencia artística de Inma Amo y la arraigada tradición vinícola de Portugal.

Inma Amo, finalista en la edición 2022 del prestigioso Premio Vino Es Cultura de la Asociación Española de Periodistas y Escritores del Vino (AEPEV), ha destacado a lo largo de su carrera por su profunda conexión con la cultura del vino a través de su enfoque enopictórico, plasmado en lienzos, papel, barricas, retratos y etiquetas para bote-

llas. Su obra Terroir no solo captura la esencia del paisaje vinícola de Bairrada, sino que también lleva consigo la rica tradición vinícola de Portugal. La entrega de la obra se convirtió en un evento de fusión cultural, uniendo las emociones y sensaciones transmitidas por la técnica del expresionismo abstracto de Inma Amo con la vitalidad y calidez que caracterizan al Museu do Vinho Bairrada. La relevancia global de la cultura vinícola se destacó aún más con la presencia de Jorge Sampaio, vicepresidente de la Câmara Municipal de Anadia, Dina Lopes, presidenta de la Associação dos Artistas Plásticos da Bairrada – AAPB, así como sus compañeros de la asociación y destacadas figuras y amantes del arte y la cultura vinícola.

Inma Amo, comprometida con la cultura del vino, expresó su gratitud durante la ceremonia: Terroir es mi homenaje a la conexión única entre el arte y el vino. Espero que esta obra contribuya a enriquecer la experiencia cultural del museo. La entrega de Terroir no solo enriquecerá la colección permanente del Museu do Vinho Bairrada, sino que también resalta la relevancia global de la cultura vinícola. La presencia de Inma Amo en el Museu do Vinho Bairrada y su colaboración continua con la región son una contribución valiosa a la identidad vinícola de Bairrada.



Anadia tuvo el honor de recibir a la prestigiosa artista plástica española Inma Amo. Su visita fue especialmente significativa al explorar no solo el Museu do Vinho Bairrada, sino también al participar en la exposición temporal **20 Anos de Museu** que incluyó su obra.

Jorge Sampaio, vicepresidente de la Câmara Municipal de Anadia, acompañó a Inma Amo durante su visita, expresando su agradecimiento por la colaboración continua de la artista en diversas exposiciones temporales del museo, haciéndole entrega de un diploma con el agradecimiento de Maria

Teresa Belém Cardoso, presidenta del Município de Anadia, por la donación de su obra. Además, Inma Amo fue la invitada especial en el almuerzo del 29º aniversario de la Associação dos Artistas Plásticos da Bairrada, donde formalizó su generosa donación al Município de Anadia. Desde ahora Terroir formará parte de las colecciones de Arte del Museu do Vinho Bairrada, y Inma Amo se une como miembro asociado de la AAPB. Esta colaboración refleja la conexión única entre la creatividad artística y la identidad vinícola de Bairrada.

Pedro Días, director del museo,

agradeció a Inma Amo por iluminar el museo con su arte y contribuir a la riqueza cultural de la región. Su presencia y generosidad son un tributo a la fusión armónica de dos mundos: el español e internacional, y la arraigada tradición vinícola de Bairrada.

Para más información y coordinación de entrevistas, contactar con Miguel Ángel Martín Enocata en enocata@gmail.com o al +34649491562. La contribución única de Inma Amo brilla ahora en Bairrada, añadiendo un capítulo vibrante a la rica historia cultural de la región.





conocimiento otorgado en 1741, que la denominó Encomienda. En aquel entonces, el lugar ya contaba con 300 olivos y más de 23 mil cepas, alimentados por el subsuelo de tres cuencas fluviales, siendo el río Jabalón el protagonista principal.

Tradición y Devoción en cada gota de Aceite y Vino.

El aceite de Encomienda de Cervera, bajo la etiqueta 1758, Maar de Cervera, producido con Molino de Piedra y Vulcanus, ofrece 4 variantes de 6 tipos de aceitunas. Estas joyas líquidas reflejan la devoción de la familia Espinosa por la tradición oleícola que ha evolucionado a lo largo de casi 150 años.

La tradición vinícola, iniciada en 1927 con la antigua bodega, se manifiesta hoy en día con una variedad

excepcional. Blancos, tintos y "coupages" de 8 tipos de uvas nos conducen a través de la diversidad vitícola de la finca, que incluye verdejo, Sauvignon Blanc, Cabernet Sauvignon, Gewürztraminer,

Graciano, Petit Verdot, Syrah y Tempranillo. Además, la investigación de 3 variedades de uvas blancas autóctonas en proceso demuestra el compromiso de Encomienda de Cervera con la innovación.

ENCOMIENDA DE CERVERA

Redactor: Miguel Ángel Martín

Adentrándonos en el Campo de Calatrava, entre los 750 y 850 metros sobre el nivel del mar, surge la Finca Encomienda de Cervera, donde se sitúa el volcán más emblemático de la región llamado Mar de la Hoya de Cervera. Este tesoro, situado en las cercanías de la distinguida ciudad de Almagro, se caracteriza por sus suelos de ori-

gen volcánico y presenta un paisaje singular entre densos valles y sierras pobladas de encinas, enebros, romero y tomillo.

Historia Vitivinícola que se Remonta a 1741.

La riqueza histórica de Encomienda de Cervera se desvela con el re-





La Gruta: Un Vino que Desafía Convenciones.

La familia Espinosa presenta “Encomienda de Cervera 1758 Selección”, un vino que desafía las convenciones. Criado en una cueva exclusiva, aislada de la contaminación lumínica, acústica, radioactiva y electromagnética, este vino es el resultado de un estudio sobre los efectos de la radiación y electromagnetismo. Una experiencia que invita al espectador a vivirlo y disfrutarlo.

Crianza en Cueva Volcánica: Más Allá de lo Convencional.

La elaboración en cueva volcánica ha generado el vino “Encomienda de Cervera 1758 Selección”, un lo

gro enológico excepcional. La cavidad, situada en la ladera de uno de los volcanes estrombolianos de la finca, proporciona una defensa natural contra la contaminación electromagnética.

Este vino tinto, fruto de un coupage de las cepas Syrah, Cabernet Sauvignon y Graciano, con 9 meses en barrica francesa y 9 en botella, presenta una intensidad organoléptica y cromática superior. La investigación realizada a lo largo de años indica que la salvaguarda ante la contaminación electromagnética ha tenido un impacto positivo en la cantidad de oxígeno disuelto, polifenoles, índices de gelatina y polimerización, así como en la intensidad cromática y la riqueza de aromas.



Entorno Natural, Renovación y Enoturismo Responsable.

La exploración en Encomienda de Cervera no se limita a la narrativa histórica y la innovación enológica, sino que constituye una inmersión en las actuales corrientes de gestión medioambiental. Incluida en el Geoparque Volcanes Campo de Calatrava, la propiedad testimonia la inquietud ecológica por nuestro entorno y lo que incorporamos a nuestro consumo. La oportunidad de experimentar el enoturismo nos invita a descubrir

estos paisajes y elementos cruciales que la naturaleza nos presenta. La visita a Encomienda de Cervera se configura como una vivencia que amalgama historia, naturaleza e innovación, creando un destino enoturístico sin igual.

Encomienda de Cervera: Pionera en la Sostenibilidad Vinícola.

Portando su certificación ecológica desde el año 2021 y solicitando el reconocimiento de PAGO, Encomienda de Cervera evidencia su dedicación a la vinificación sostenible. Su papel impulsor pa-

ra la instauración de la D.O. Calatrava, junto con otras bodegas de la región, indica su activa participación en el progreso vitivinícola a nivel local. El vino “Encomienda de Cervera 1758 Selección”, con su crianza en cueva volcánica, resguardada de la contaminación electromagnética, no solo destaca a nivel mundial, sino que también es una manifestación audaz del ingenio y la perspectiva de la familia Espinosa.

No se trata simplemente de un vino; es un testimonio de cómo la fusión entre la herencia vinícola y la innovación medioambiental puede generar experiencias excepcionales.

Conclusión: Encomienda de Cervera se erige como un destino enoturístico esencial. Desde la majestuosidad de sus paisajes volcánicos hasta la particularidad de sus productos, esta finca que desde 2005 sus propietarios Aurelio y Horten Espinosa, padre e hija, constituye una manifestación de la abundancia que la tierra y la inventiva humana tienen para ofrecer.



SALÓN DE LOS MEJORES VINOS DE ESPAÑA

Éxito y Diversidad: El XXIII Salón de los Mejores Vinos de España en IFEMA Madrid

Redactor: Miguel Ángel Martín

Los días 13 y 14 de noviembre del pasado año, en el Pabellón 12 de IFEMA MADRID se convirtió en el epicentro de la excelencia vinícola con la celebración del Salón de los Mejores Vinos de España, un evento emblemático organizado por Peñín que marcó su vigésima tercera edición. Este encuentro, reconocido como el evento clave del sector, atrajo a amantes del vino y profesionales ávidos por descubrir las joyas enológicas que España tiene para ofrecer.

Una cifra impresionante de más de 2.000 vinos fue presentada en el evento, todos con una calificación sobresaliente, oscilando entre los 90 y los 100 puntos según la prestigiosa Guía Peñín de los Vinos de

España 2024. Esta amplia muestra no solo representa la diversidad vinícola del país, sino que también destaca la calidad excepcional que caracteriza a la producción vinícola actual en España. La presencia de 400 bodegas de 75 zonas productoras españolas creó un panorama completo que abarcaba variedades, tipologías y elaboraciones. Una novedad que agregó un toque internacional al evento fue la inclusión de una selección de vinos de distintas partes del mundo, como Portugal (Sogrape), Chile y Estados Unidos (Familia Torres) y Francia. Esta apertura a vinos internacionales amplió la experiencia de los visitantes, permitiéndoles explorar y comparar las

distintas expresiones vinícolas de diversas regiones. Destacando la excelencia, las bodegas líderes ocuparon lugares destacados en el Pabellón. Se revelaron los cuatro vinos históricos que alcanzaron la puntuación perfecta de 100 puntos, junto con el ganador y los nominados al Premio Vino Revelación de este año. Además, se exhibieron 200 vinos calificados entre los 95 y los 99 puntos, consolidando la reputación del Salón como un escaparate de lo mejor de la viticultura española. También tuve el honor de felicitar personalmente al fundador de la guía José Peñín que el lunes celebraba su 80 cumpleaños al cual le tengo un gran aprecio. Bodega Granbazán, Vintae

Os detallo unas 160 bodegas de las que pude catar algunos de sus vinos, pues en un día y medio que duraba el salón era imposible catarlos todos:

Algueira, Altolandón, Astobiza, Avelino Vegas, Bodegas Baigorri, (Bodega Bardos, Matsu y Hacienda López de Haro), Península Vinicultores, Bodega Bideona y Bodegas & Viñedos Fontana, Bodega Châpeau Wines, Bodega Cuatro Rayas, Bodega Enate, Las Moradas de San Martín, Bodega Fillaboa, Bodegas Murua, Bodega Fuego Lento, Bodega K5, Bodega Inurrieta, Bodega Matarromera, Bodega CM, Bodega Numanthia, Bodega Otazu, Bodegas y Viñedos Marqués de Vargas, Bodegas y Viñedos del Conde de San Cristóbal, Bodega Pazo de San Mauro, Bodega Sommos, Bodegas Alto Moncayo, Bodegas Aragonesas, Bodegas Arzuaga Navarro, Gil Family Estates (Bodegas Juan Gil, Bodegas Atalaya, Bodegas Ateca, Bodegas y Viñedos Shaya, Bodegas El Nido), Bodegas Bilbaínas, Legaris, Codorniu, Bodegas Borsao, Bodegas Carchelo, Bodegas Castaño, Bodegas Clunia, Bodegas El Paraguas, Bodegas Fariña, Bodegas Faustino, Portia, Bodegas Fos, Bodegas Godelia, Bodegas Godeval, Bodegas Hispano Suizas, Bodegas Hnos. Pérez Pascuas – Viña Pedrosa, Bodegas Itsasmendi, Bodegas Izadi, Bodegas La Horra, Bodegas Roda, Bodegas La Val, Bodegas Luzón, Bodegas Manzanos, Bodegas Mar de Frades, Bodegas Marqués de Cáceres, Bodegas Marqués de Riscal, Bodegas Martín Códax, Bodegas Osborne, Bodegas Montecillo, Bodegas Muga, Bodegas Murviello, Casa lo Alto Bodega y Viñedos, Bodegas Rodero, Bodegas Rodríguez y Sanzo, Bodegas San



inell, Cellers de Scala Dei, Châteaueu La Coste, Chozas Carrascal, Alejandro, Bodegas Terras Gauda, Quinta Sardonía, Viñedos y Bodegas Pittacum, Bodegas Valdemar, Bodegas Vivanco, Bodegas Vizcarra, Bodegas Volver, Bodegas Xalo, Bodegas y Viñedos Merayo, Bodegas y Viñedos Pintia, Bodegas y Viñedos Prado Rey, Bodegas y Viñedos Pujanza, Bodegas y Viñedos Tábula, Bodegas y Viñedos Verum, Pernod Ricard (Bodegas Ysios, Bodegas Tarsus y Azpili-cueta), BSI - Bodegas San Isidro, Casa Rojo, Casar de Burbia, Castillo de Monjardín, Cava & Hotel Mast, Clos de Lôm, Compañía de Vinos Telmo Rodríguez, Cuevas de Arom, CVNE, De Naríz, Dominio de Calogía, Dominio de Pingus, Dominio de Tares, Encomienda de Cervera, Familia Fernández Rivera (Tinto Pesquera, Bodegas El Vínculo y Condado de Haza), Familia Torres, Miguel Torres Chile, Marimar Estate, Jean Leon, Finca Allende, González Byass (Viñas del Vero, Dominio Fournier y Finca Moncloa), Gramona, J. Chivite Family Estates, Javier Sanz Viticultor, Juvé & Camps, Pagos de Anguix, Llopart,

La Bodega de La Loba, La Rioja Alta S.A., Viñedos y Bodegas Áster, Torre de Oña, Las Mercedes del Cabriel, Llopart, Marqués de Murrieta, Pazo de Barrantes, Martín Codax, Lola, Pago Aylés, Pago de los Capellanes, O Luar do Sil, Pago de harsys, Pago del Vicario, Soto el Vicario, Pazo de Rubianes, Pazo de Señorans, Pepe Mendoza Casa Agrícola, Perelada, Protos Bodegas, Sogrape (Sandeman, Quinta da Romeira, Quinta Dos Carvalhais, Casa Ferreirinha, Quinta da Romeira y Herdade do Peso), Bodegas LAN, Santiago Ruiz, Quinta Sardonía, R & G Rolland Galarreta, Ramón Bilbao, Raventós i Blanc, Recaredo, Suertes del Marqués, Viñedos y Bodegas García Figuero, Yllera Bodegas Y Viñedos.

En resumen, el Saló de los Mejores Vinos de España de Peñín en IFEMA MADRID no solo fue una celebración de la calidad vinícola española, sino también un evento que abrazó la iversidad global, reafirmando su posición como un referente ineludible en el mundo del vino.

Redactor: M. Angel Martí







CONCURSO INTERNACIONAL BACCHUS 2024

Redactor: Miguel Ángel Martín

Innovación y Excelencia en el Mundo Vitivinícola

En el epicentro de la elegancia gastronómica, la vigésima segunda edición de Bacchus se prepara para deslumbrar en el histórico Casino de Madrid del 15 al 19 de abril de 2024. Organizado por la Unión Española de Catadores (UEC), este concurso internacional de vinos, vermúts y, en una primicia revolucionaria, bebidas espirituosas de origen vitivinícola, promete superar todas las expectativas.

Innovación en la Tradición Vinícola Bacchus, venerado como el concurso vinícola más prestigioso de España, rompe esquemas al incorporar a su competencia una variada gama de bebidas espirituosas. Aguardientes, orujos, piscos, singanis, brandies y cognacs se

unen a la selección de vinos y vermúts, añadiendo una dimensión única a la experiencia de cata y estableciendo un precedente en la industria vitivinícola.

Del 15 al 19 de abril de 2024, Madrid se convertirá en la capital mundial de la excelencia vitivinícola. Bacchus, parte de la Federación Mundial de Grandes Concursos (VINO FED) y respaldado por la Organización Internacional de la Viña y el Vino (OIV), asegura un evento sin igual y proyecta su influencia en la escena internacional. Desde el 1 de diciembre hasta el 15 de marzo de 2024, se abren las inscripciones para Bacchus 2024, invitando a bodegas y productores de todo el mundo a participar en esta celebración de la diversidad vinícola. La inscripción en línea facilita el acceso a este

prestigioso concurso, promoviendo la inclusión global.

Catadores de Renombre: Un Panel Internacional

La diversidad también se refleja en el panel de catadores del jurado de Bacchus 2024 estará compuesto por catadores de primer nivel, incluyendo Masters of Wine, Masters Sommelier, sumilleres, responsables de compras de importadoras y grandes superficies periodistas y comunicadores, provenientes de 27 países., seguirá consolidando la reputación de Bacchus como un evento de referencia.

Con más de 1,700 vinos de 16 países en la edición anterior, Bacchus 2024 anticipa un récord de participación. La inclusión de bebidas espirituosas promete una competencia feroz y una muestra diversa



Miguel Ángel Martín con el resto de jueces en las mesas de cata

de lo mejor de la vitivinicultura mundial.

La UEC: Forjando la Excelencia desde 1996

La Unión Española de Catadores, bajo la presidencia de Fernando Gurucharri, ha sido la fuerza impulsora de Bacchus desde 1996. Reconocida por el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación de España y respaldada por la OIV y VINO FED, la UEC ha consolidado a Bacchus como un certamen de calidad.

Jurados de Élite y Rigurosos Criterios de Evaluación

El jurado de Bacchus 2024, compuesto por renombrados catadores, se sumergirá en tres jornadas técnicas para evaluar a ciegas las

creaciones presentadas en diversas categorías. Desde tintos hasta bebidas espirituosas, cada muestra será evaluada con criterios rigurosos, otorgando las codiciadas medallas: Gran Bacchus de Oro, Bacchus de Oro y Bacchus de Plata.

Conclusión: Bacchus 2024, una Odisea Vinícola Inigualable

En resumen, Bacchus 2024 se presenta como la cumbre de la innovación en el mundo vitivinícola y espirituoso. Con su rica historia, compromiso con la calidad y la inclusión de nuevas categorías, este evento no solo celebra la tradición, sino que también establece estándares futuros. El Casino de Madrid, una vez más, será el epicentro donde los maestros del vino y las

bebidas espirituosas convergen para celebrar y reconocer la excelencia. ¡Que comience la cuenta regresiva para Bacchus 2024, una experiencia que definirá el panorama de las competiciones vinícolas a nivel internacional!

Desde el 1 de diciembre hasta el 15 de marzo de 2024, las inscripciones para Bacchus 2024 están abiertas sin restricciones geográficas. Bodegas y productores de todo el mundo pueden unirse a este prestigioso evento. El registro se puede realizar online en www.concur-sobacchus.es, y para obtener más información, se puede contactar a través de info@uec.es o llamando al +34 914 293 477. Dé a conocer su tesoro enológico al mundo.



FERIA DEL CAVA VALENCIANO

Redactor: Miguel Ángel Martín

Este mes de diciembre, el Mercado de Colón de Valencia se llenó de brillo y burbujas con la celebración de la Feria del Cava Valenciano, un evento organizado con maestría por la Asociación de Elaboradores de Cava de Requena. Las bodegas valencianas de renombre, Coviñas, Chozas Carrascal, Dominio de la Vega, Hispano Suizas, Cavas Marevia, Pago de Tharsys y Torre Oriá, fueron las estrellas de esta vibrante fiesta vinícola.

Degustaciones que Encantan:

Los asistentes tuvimos el privilegio de explorar la diversidad de los cavas de la DO Cava de Requena a través de degustaciones cuidadosamente preparadas. Desde los elegantes hasta los más atrevidos, cada sorbo gracias a su equilibrada acidez con suaves burbujas reveló la maestría y la dedicación de estos productores valencianos.

La feria no solo fue una celebración de vinos espumosos, sino también un festín para el paladar. Diferentes locales del Mercado de Colón, como Mi Cub, Ma Khin

Café, Suc de Lluna, Cervezas del Mercado, Martin&Mary, Manglano y Pantalán 5, prepararon ofertas gastronómicas especiales que armonizaron a la perfección con los cavas de Requena, creando una experiencia culinaria única.

Colaboración que Brilla:

La colaboración entre las bodegas y los locales gastronómicos destacó la sinergia entre el mundo del cava y la cocina local. Esta conexión permitió a los asistentes que nos sumergiéramos en una experiencia completa, donde cada sorbo y cada bocado se complementaron mutuamente.

La Feria del Cava Valenciano en el Mercado de Colón ha dejado un rastro efervescente de alegría y satisfacción. Organizada con maestría por la Asociación de Elaboradores de Cava de Requena, este evento ha reafirmado la posición de los cavas valencianos como auténticas joyas enológicas, mientras ha resaltado la colaboración entre bodegas y establecimientos gastronómicos locales.





Donde
todo
comienza

madridfusión
#alimentosdespaña



FWS Wines from Spain

MADRID
(29 — 30 — 31)
enero
2024

MADRID FUSIÓN 2024

The Wine Edition volverá a Despertar los Sentidos

Redactor: Miguel Ángel Martín

Madrid Fusión 2024, con su serie de eventos destacados y la esperada IV Edición del Vino, promete brindar una experiencia inigualable para sumergirse en la riqueza y diversidad de los vinos españoles. Cada cata se presenta como un viaje sensorial destinado a dejar una huella imborrable en nuestros sentidos, destacando la habilidad de enólogos, chefs y sumilleres que trabajan incansablemente para elevar la cultura del vino en España. Estas experiencias, impregnadas de historia, innovación y pasión por el vino, contribuyen a consolidar a Madrid Fusión como uno de los eventos más destacados en el panorama vinícola mundial. Sin duda, esperamos con ansias la edición del próximo año para seguir descubriendo las maravillas que el mundo del vino tiene para ofrecer. A continuación, presentamos el programa de lo que disfrutaremos este mes de enero los días 29, 30 y 31 en IFEMA, Madrid.

29 LUNES: Inauguración y Exploración Sensorial

El evento comienza a las 10:30 con la inauguración, seguida de catas magistrales de alto nivel. Ferran Centelles presenta la “Ruta de la Plata de Sevilla a Asturias y una fascinante fusión de cocina romana y vino junto a Carlos Casillas de Barro”. La jornada continúa con

una sesión teórica a cargo de Álvaro Ribalta MW, quien explora la presencia de los vinos españoles en Londres. Henrietta Lovell, la Rare Tea Lady, nos sumerge en el mundo del maridaje de té, mientras Kadeau, de Copenhague, presenta maridajes nórdicos de vinos y platos. Seguiremos con una cata magistral titulada ¿Con o sin sulfitos? presentada por Mohamed Benabdallah Sumiller de Etxebarri y culminaremos la jornada con una sesión teórica y vinícola sobre catar a ciegas al estilo de un Master Sommelier como es Agustín Trapero.

30 MARTES: Vinos Españoles en la Escena Global

El segundo día se centra en los vinos españoles que están dejando su huella en el escenario internacional. Almudena Alberca MW lidera una sesión de catas magistrales con destacadas bodegas españolas y sus representantes como son Benjamín Romeo, Bodega Contador; Ramiro Ibáñez, Cota 45; Willy Pérez, Bodegas Luis Pérez; Fernando González y Fabio González, Adegas Algueira; Bodegas de los Herederos del Marqués de Riscal; Bodegas CVNE; Marcos Yllera Pérez, Bodegas Grupo Yllera. Después Andre Mack, Master Sommelier, explora la evolución del mundo del vino americano. El día incluye la entrega del Premio Bodega Sostenible

Tierra de Sabor y un apetitoso maridaje de pizza y vinos italianos con Franco Pepe, Mejor Pizzero del Mundo. Además, se desarrolla una mesa redonda sobre el presente y futuro de los vinos naturales presentada por Jay Strell, seguida de una sesión teórica reveladora sobre el diseño de etiquetas a cargo de Ivan Bell director de Stranger&Stranger.

31 MIÉRCOLES: Culminación de la Excelencia

El último día destaca con una cata magistral liderada por Pedro Ballesteros MW titulada 50+50+50 y una sesión teórica sobre la creación de valor en el mundo del vino que modera Juancho Asenjo modera, tendremos un interesante bar tasting con Taberneros Cosecheros, que Pilar Cavero, crítica de vino de ABC, presenta a algunos de los taberneros más famosos de España. La jornada concluye con un vino-mio de La Rioja en el plato y en la copa, presentado por los Paniego, chefs y sumilleres con dos estrellas Michelin. El cierre perfecto es la entrega del Premio Juli Soler, seguido de un concierto musical del Grupo A State Of Mind, patrocinado por Ramón Bilbao.

Madrid Fusión 2024 se presenta como un referente imprescindible para todos aquellos adeptos del fascinante universo del vino.



Explorando el Arte del Vino

Bodegas José Pariente y Martina Prieto Pariente

El 2 de octubre fue una tarde mágica en la Finca Santa Luzia en San Juan de Alicante, donde las Bodegas José Pariente y Prieto Pariente, junto con Exclusivas Uriarte, presentaron nueve vinos. Bajo la experta guía de la enóloga Martina Prieto Pariente, los presentes, todos sumilleres, tuvimos la oportunidad de sumergirnos en un viaje sensorial a través de estos exquisitos caldos.

La experiencia inició con el Victoria Rosado de José Pariente 2022, un Vino de la Tierra de Castilla y León IGP. Sin embargo, fue con los vinos fermentados en barrica de la añada 2011 y 2014 en formato magnum de José Pariente que comenzamos a comprender la influencia del tiempo en la evolución del vino. Estos verdejos ecológicos de la DO Rueda mostraron la riqueza de matices y equilibrio entre fruta y madera que el envejecimiento en barricas de diferente tamaño y en botella aporta, junto con la huella única de sus suelos.

El formato magnum del José Pariente Cuvée Especial 2014 reveló cómo el tamaño de la botella puede integrar y potenciar los aromas, mientras que el formato de botella ¾ de José Pariente Cuvée Especial

2018 nos mostró la expresividad mineral de la variedad Verdejo en un viaje elegante y complejo.

La Finca Las Comas 2019, otro verdejo ecológico de José Pariente, que se elabora en añadas excepcionales, nos transportó a través de la crianza sobre lías hacia una guarda más prolongada en el tiempo, demostrando la versatilidad de la variedad.

La incursión en los vinos tintos nos llevó al El Origen de Prieto Pariente 2018, una fusión de 95% de tempranillo y 10% de garnacha con crianza en barricas de 228 y 500 litros. Este vino logró un ensamblaje perfecto, reflejando la calidad de los viñedos seleccionados en la provincia de Valladolid.

Los Confines de Prieto Pariente 2019, un 100% garnacha, nos permitió saborear frutos rojos maduros en un vino complejo y equilibrado, con la influencia de suelos de pizarra y granito en la Sierra de Gredos.

La cúspide de la cata fue el José Pariente 25 Años de Crianza en Barrica, un verdejo del año 1997 que encarna el arte del envejecimiento. Con solo 500 botellas elaboradas, este vino se reveló como una experiencia de liturgia, perfec-

to para conversaciones después de una comida memorable. Martina Prieto Pariente compartió la historia de estas bodegas familiares, destacando la fundación de Bodegas José Pariente en 1998 por Victoria Pariente en homenaje a su padre, José Pariente. El compromiso con la sostenibilidad y la búsqueda constante de la excelencia se reflejan en los vinos de Bodegas José Pariente y Bodegas Prieto Pariente. La clasificación y zonificación de los viñedos, junto con estudios de I+D en viticultura y elaboración, demuestran su dedicación a la mejora continua.

La cata culminó con un delicioso cóctel armonizado con jamón ibérico, steak tartare, ajoblanco con gamba y otras exquisiteces, elevando la experiencia a un nivel sublime.

En resumen, la cata con sumillería de José Pariente fue una inmersión en la maestría vinícola, una odisea sensorial guiada por Martina Prieto Pariente. Los vinos, cada uno con su historia única, nos llevaron en un viaje a través del tiempo y del terruño, dejándonos con la certeza de haber vivido un momento inolvidable en el fascinante mundo del vino.



XV Premios AEPEV 2023:

Reconociendo la Excelencia Vinícola en España

Redactor: Miguel Ángel Martín

La Asociación Española de Periodistas y Escritores del Vino (AEPEV) presenta los resultados de los XV Premios Mejores Vinos y Espirituosos de España 2023, destacando la calidad y diversidad de la producción vinícola. O Luar do Sil 2022 de Pago de los Capellanes, DOP Valdeorras, se corona como el mejor vino del año, celebrando la excepcionalidad vinícola de España.

Andalucía Destacada: Andalucía lidera con 10 premios, seguida por Galicia (7), Comunidad Valenciana (4), y Castilla y León (3). Castilla-La Mancha, Cataluña, Navarra y La Rioja comparten 2 premios, mientras que el País Vasco brilla con 1.

Rigurosa Selección: Los miembros de AEPEV evaluaron 451 vinos y 108 espirituosos, seleccionando 155 vinos, 59 espirituosos y 10 vermouths como finalistas. O Luar do Sil 2022 destaca como el gran ganador.

Mecánica Transparente: Desde Propuesta hasta Resultados: El concurso se divide en propuesta y votación. Los asociados proponen productos, y aquellos con al menos tres nominaciones avanzan. La votación final se realiza por categoría, y el resultado da forma al emocionante Cuadro de Honor.

Cuadro de Honor: Destacados por Categoría: Desde Vinos Blancos hasta Vermú, el cuadro de honor muestra a los mejores en cada clase:

1. Vinos Blancos (sin barrica):

- O Luar do Sil 2022, Pago de los Capellanes, D.O.P. Valdeorras
- Selección de añada 2013, Pazo Señorans, D.O.P. Rías Baixas
- Ximenum Cuen Blanc 2022, Bodegas El Monte, D.O.P. Montilla Moriles

2. Vinos Blancos (con barrica):

- As Sortes Val do Bibei 2021, Rafael Palacios, D.O.P. Valdeorras

- El Paraguas Atlántico 2022, Bodegas El Paraguas, D.O.P. Ribeiro
- FY (Finca Las Yeguas) 2022, Bodegas Salado, Sevilla

3. Vinos Rosados:

- Chivite las Fincas Rosado 2022, Chivite, VT 3 Riberas
- Impromptu Rose 2022, Bodegas Hispano Suizas, D.O.P. Utiel-Requena
- Ochoa Rosado de Lágrima 2022, Bodegas Ochoa, D.O.P. Navarra

4 Vinos Tintos de 2021 y 2022:

- Alabaster 2021, Teso la monja, D.O.P. Toro
- Artadi Viña El Pisón 2021, Viña El Pisón, Vino de Mesa
- El Primero de Fariña 2022, Bodegas Fariña, D.O.P. Toro

5. Vinos Tintos de añadas anteriores:

- Calvario 2019, Finca Allende, D.O.Ca. Rioja
- Castillo Ygay 2012, Marqués de Murrieta, D.O.Ca. Rioja

-Quod Superius 2018, Bodegas Hispano Suizas, D.O.P. Utiel Requena

6. Vinos Espumosos:

-Kripta Gran Reserva 2013, Agustí Torelló Mata, D.O.P. Cava

-Tantum Ergo Pinot Noir rose 2020, Bodegas Hispano Suizas, D.O.P. Cava

-Umbretum brut nature 2020, Bodegas Salado, Sevilla

7. Proyecto de Vino más Innovador:

-FY Bajo Velo 2021, Bodegas Salado, Sevilla

8. Vinos Dulces naturales y licorosos (incluidos PX):

-Don PX Convento Selección 1964, Toro Albalá, D.O.P. Montilla Moriles

-Noé Vors, González Byass, D.O.P. Jerez-Xérex-Sherry

-PX 1927, Alvear, D.O.P. Montilla Moriles

9. Vinos con Crianza Biológica, Oxidativa y Mixta:

-Amontillado Tradición VORS, Bodegas Tradición, D.O.P. Jerez-Xérex-Sherry

-Fondillón Alicante, Primitivo Quiles, D.O.P. Alicante

-Tío Pepe Cuatro Palmas, González Byass, DOP Jerez-Xéres-Sherry

10. Brandies:

-Peinado 100 años, Peinado, Tomelloso

11. Ginebras:

-Ginebra Nordés, Atlantic Galician, Galicia

12. Whisky:

-The Macallan 12 años, Maxxium España, Escocia

13. Ronces:

-Zacapa Centenario Solera G. R. 23 años, Destilerías Zacapa, Guatemala

14. OTROS (ESPIRITUOSOS DE ORUJO, AGUARDIENTES DE UVA Y LICORES):

-Crema de Orujo, Panizo, Camarzana de Tera (Zamora)

-Verum Gewürztraminer, Verum, La Mancha

-Pazo de Señoráns Orujo Blanco, Pazo de Señoráns, DE Orujo de Galicia

15. Vermú:

-Izaguirre Reserva, Izaguirre, Reus

-Lustau Rojo, Lustau, Jerez

-Petroni, Vermutería de Galicia, Galicia

Gran Premio AEPEV - Vino más votado del certamen:

-O Luar do Sil 2022, Pago de los Capellanes, D.O.P. Valdeorras

Conclusión: Un Brindis por la Excelencia: Los XV Premios AEPEV 2023 ofrecen un viaje apasionante a través de la riqueza y diversidad de la industria vinícola y de espírituosos en España. A lo largo de este año se celebrará un acto de entrega de premios que promete ser una gala inolvidable con los productores, comunicadores y profesionales que han contribuido a la destacada calidad de los vinos y espírituosos en España.



CRISTINA VICENT POLLERÍA-CARNICERÍA HAMBURGUESAS ARTESANAS



● Especialidad en
elaborados
artesanos

● Pedidos por Whatsapp
665 614 578

● VISITANOS EN EL MERCADO
DEL CABAÑAL PALCOS 22 AL
25, 31-32

Palco 8 Artesano Vegano
Elaborados veganos