

## En botella

### INTERNACIONAL

#### El crítico Gary Vaynerchuk elogia los vinos de Bobal

► El crítico vinícola Gary Vaynerchuk ha elogiado en uno de sus populares videos algunos de los vinos elaborados con la variedad autóctona Bobal. En concreto, este ruso afincado en Estados Unidos alaba las referencias Aula Bobal Rosado de Lágrima (bodegas Coviñas), del que dice que es un vino «refrescante y chispeante, bien estructurado y muy fresco»; y el Pago de Tharsys Único, un espumoso de Bobal del que Vaynerchuk dice que es «muy interesante en nariz, con una excelente relación calidad-precio». Además, el crítico dice sobre la Bobal en el citado video que «es una gran variedad a la que hay que prestar mucha aten-

ción». Con su especial estilo de comunicar, su capacidad de persuasión y el aprovechamiento de las redes sociales, Gary Vaynerchuk es una de las personas más influyentes en el mundo del vino a nivel mundial. Cuenta con más de 65.000 seguidores en Facebook, tiene miles de visitas diarias a sus vídeo blogs -Wine Library TV y Daily Grape-, y ha logrado hacer llegar el vino a consumidores jóvenes gracias a su lenguaje directo y sencillo.

### PRIMUM BOBAL

#### La asociación presenta sus vinos en Los Cubillos

► La vinoteca-restaurant Los Cubillos (C/ Fortaleza, 24 de Requena) será el escenario donde se presentarán este próximo viernes los siete vinos agrupados dentro de la asociación Primum Bobal, colectivo creado para potenciar la defensa y promoción de los vinos de calidad elaborados con esta casta autóctona de la DOP Utiel-Requena. Las siete bodegas integradas en

el proyecto (Chozas Carrascal, Dominio de la Vega, Finca Ardal, Vera de Estenas, Pagos del Molino, Criadores Artesanos y bodegas Dagón) ofrecerán degustaciones de sus caldos acompañados por algunos de los mejores quesos de toda España.

### PREMIOS

#### Murviedro y La Baronía de Turís triunfan en Canadá

► Murviedro y La Baronía de Turís han logrado diversos reconocimientos para sus vinos en la última edición del Concurso Sélections Mondiales des Vins de Canada, el mayor de cuantos se celebran en América del Norte. La Baronía de Turís ha obtenido una medalla de plata para su vino dulce de Moscatel Dona Dolça (DOP Valencia), mientras que bodegas Murviedro ha logrado un oro para el Alba de Murviedro (DOP Valencia) y dos platas: una para el Cueva de la Culpa (DOP Utiel-Requena) y otras para el Cueva del Perdón (DOP Alicante).

# Culmen y Glenrothes evidencian las posibilidades de maridaje entre whisky y cocina mediterránea

V. MORCILLO VALENCIA

■ La moda de los maridajes y las combinaciones entre comida y bebida parece no tener límites, en unas ocasiones con un más que dudoso acierto y en otras con notable éxito. Éste último es el caso del maridaje que propusieron hace una semana el restaurante Culmen (C/ Trainers, 14 de Valencia) y la marca de whisky Glenrothes, distribuida en Valencia por SGI Drinks (representada en el acto por David Díaz).

El reto (aunar los encantos de la cocina mediterránea con la potencia organoléptica de los exclusivos whiskeys de la citada compañía) se presentaba complicado, pero el resultado no pudo ser mejor. La gama Glenrothes Vintage y el valorado Select Reserva se revelaron como compañeros ideales para el menú diseñado por los chefs de Culmen (ensalada de tomate valenciano con atún confitado, crujiente de acelgas con anchoas y piñones, tataki de atún, solomillo de buey a la plancha y, como postre, canutillo de piña con crema de mascarpone). Las notas de vainilla, cáscara de naranja y roble del Select Reserve o los toques de uvas, crema de jerez, nueces, canela o frutas del bosque de la gama Vintage maridaron con solvencia los platos que se elaboraron en los fogones de Culmen.

Para Carolina Gómez, embajadora de Glenrothes en España, el trabajo de Culmen «ha sido vital para poder resaltar todas las cualidades organolépticas de nuestros



C. Gómez, D. Díaz y E. Ribera durante el evento celebrado en Culmen. CUESTIÓN DE GUSTO

whiskeys». Sobre este tipo de experiencias, Gómez advierte que «lo que buscamos es que el público descubra otras formas de disfrutar de un buen whisky y de que aprendan a disfrutar de una buena copa. Además —añade Carolina—, todo lo que sea apoyar al sector de la hostelería es importante para nosotros».

Por su parte, Eduardo Ribera, gerente del restaurante Culmen, reconoció que «para nosotros era un reto crear un menú que maridase bien con el whisky, pero creo que la experiencia ha sido muy positiva, ya que hemos demostrado las enormes posibilidades de

este "matrimonio"».

La buena aceptación de este evento, planteado como un *networking* entre empresarios de la zona, ha llevado a los responsables del restaurante Culmen a plantear nuevas iniciativas de este tipo, enfocadas a poner en valor la cocina del establecimiento y servir de nexo de unión entre profesionales.

Restaurante Culmen abre sus puertas de lunes a miércoles a medio día y de jueves a sábado con servicios de comida y cena. Más información y reserva de mesas en el teléfono 689 683 706.

## Una treintena de bodegas de Alicante celebran el Winecanting Summer Festival

La fiesta del vino alicantino tendrá lugar el próximo lunes 27 de junio en las instalaciones del Museo Arqueológico de Alicante

VICENTE M. VALENCIA

■ Las principales bodegas elaboradoras de la Denominación de Origen Protegida Alicante han confirmado su participación en la quinta edición de la feria monográfica «El Verano y los Vinos de Alicante», un certamen que este año modifica su denominación para pasar a conocerse como el Winecanting Summer Festival.

Como ha sido habitual durante las ediciones anteriores del certamen, la muestra de vinos se realizará en las instalaciones del Museo Arqueológico de Alicante. El horario será de 20 a 21,15 horas para el público profesional, y a partir de esa hora para el público en general. La clausura del evento coincidirá con el primer participante del Castillo de Fuegos Artificiales que se lanza desde la playa del Cocó.

Además de las 27 bodegas participantes (La Bodega de Pinoso, Murviedro, Salvador Poveda, Ibérica Bruno Prats, Vins del Comtat, A&M Navarro, Vinos de Alguenya, Heretat de Cesilia, Santa Catalina del Mañán, San Vicente Ferrer de Teulada, Bocopa, El Sequé, Sierra de Cabreras, Finca Collado, Sierra Salinas, Xaló, Mendoza, Parcent, Las Virtudes de Villena, Primitivo Quiles, Vinessens, Francisco Gómez, Alejandro Pérez, Vivanza, Vicente Gandia, Bernabé Navarro, La Encina), los asistentes podrán conocer los productos amparados bajo el CRDO Bebidas Espirituosas de Alicante o los embutidos tradicionales de Pinoso.

El original concepto de promoción diseñado para este evento permitirá a los asistentes disfrutar de pruebas de cata, actuaciones de dj's y otras actividades. Este año la entrada tendrá un precio de dos euros por persona, y se ofrecerá a todos los asistentes una copa de cristal personalizada con el sello de la DOP Alicante con la que podrán catar y degustar los más de cien vinos distintos que se presentarán durante esta gala estival, entre ellos blancos jóvenes de Moscatel, rosados jóvenes de Monastrell, tintos de crianza y reserva de añadas catalogadas como excelentes, mistelas y vinos dulces, algunos novedosos vinos espumosos y los vinos alicantinos por excelencia: los fondillos.

**CERVECERÍA-RTE. SAL Y PIMIENTA** CERVECERÍAS

Avenida Blasco Ibáñez, 29 Valencia. Tel. 96 361 08 99

Cerca de las universidades. Terraza todo el año. Puedes comer desde un chivito hasta un foie de oca. Especialidad en carpacios: de solomillo al parmesano, de rape con gambas y de atún al romero. Menú diario con dos tipos diferentes de arroz. Gran variedad de tapas. Excelente jamón de bellota. Exclusiva ternera de terneval y pescados frescos. Vinos selectos. Abierto todos los días del año. Reservas de mesa. Empresas, grupos.

**RESTAURANTE CULMEN** COCINA DE MERCADO

Trainers, 14. Pol. Vara de Quart. 46014 Valencia. Tel. 96-3284694

www.culmenrestaurant.com

En un ambiente distinguido y personal, se mezclan los sabores de la cocina tradicional y una gran selección de vinos regionales y nacionales, con una de las bodegas caravista más grandes de Valencia. Desayunos Culmen, menú diario y servicio a la carta: de lunes a viernes; y cenas:jueves, viernes y sábados. Menús concertados para eventos especiales y salón privado con proyector.

**BRASAYLEÑA** Rodizio Brasileño

RODIZIO BRASILEÑO 20 TIPOS DE CARNE

Toda la carne que quieras a un precio único: Menú desde 9,90 €

Hasta 20 tipos diferentes de carne en el menú Rodizio GOLD y 10 en el Rodizio SILVER

Rodizio SILVER - De lunes a viernes no festivos: 9,90 €  
Rodizio GOLD - De lunes a viernes no festivos: 12,50 €  
Rodizio GOLD - Fin de semana y festivos: 15,80 €  
Rodizio SILVER INFANTIL: 6,90 €

Precio menú por persona, I.V.A. incluido. Bebidas, pan y postres no incluidos

C.C. EL SALER - VALENCIA Tel: 96 335 43 88 - www.brasaytena.com

**RESTAURANTE SHERE KHAN** COCINA PAKISTANÍ

**COCINA INDO-PAKISTANÍ**

Su decoración, la exquisitez de su extensa carta, junto con el excelente trato al cliente, hacen de él un lugar emblemático donde vivir experiencias únicas.

La fusión de Oriente y Occidente en la mejor cocina especializada

Serrano Morales, 11. 46004 Valencia. 96 395 06 45

**RET. BON AIRE** ARROCIERÍA

C/CAUDETE, 41 EL PALMAR (VALENCIA)

POR TAN SÓLO 18 € DISFRUTE DE NUESTRO MENÚ DEGUSTACIÓN DE LA CASA CON UNAS

EXCELENTES VISTAS AL PARQUE NATURAL DE LA ALBUFERA DESDE NUESTRO SALÓN O LA TERRAZA

96-162 03 10. www.restaurantebonaire.com

**RESTAURANTE NOU RACÓ** COCINA VALENCIANA

Ctra. El Palmar, 21. Valencia 96 162 01 72. www.nouraco.com

Exquisito y elegante sin perder el sabor de la mejor cocina valenciana de siempre. En Nou Racó conviven en perfecta armonía platos típicos de la cocina tradicional con otros de la cocina creativa, actual y refinada. Abierto de martes a domingo, de 13 a 15 y de 20 a 24 horas.

Un escenario natural para la buena mesa

**AL SULTAN** ALTA COCINA LIBANESA

**RESTAURANTE LIBANÉS Y ALTA COCINA MEDITERRÁNEA**

Las mejores carnes y pescados frescos del mercado a la brasa y cocinados al auténtico estilo libanés. Platos vegetarianos, humus variados, ensalada tabulé, exquisito cordero con arroz y almendras al horno.

Viernes y sábados noche, danza del vientre en vivo

Dulces tradicionales - TETERÍA

C/ Eolo, 4 bajo, esquina avda. Aragón, 28 Reservas: 96 344 37 37 www.restaurantesultan.com

**CUESTIÓN DE GUSTO**

GUÍA GASTRONÓMICA

PARA ANUNCIARSE EN ESTA SECCIÓN

96 399 22 04

levante.publicidad@epi.es