

El éxito de todas las fiestas

▶ Pernod Ricard elabora marcas tan conocidas como Havana Club, Beefeater, Absolut o Chivas



Pernod Ricard estuvo presente en la fiesta de LevanteTV y La 97.7. LEVANTE-EMV

V. M. F. REQUENA

Hasta que se fusionaron en 1975, Pernod y Ricard habían trazado una trayectoria imaculada en el mundo de las bebidas espirituosas. De origen suizo y francés, respectivamente, ambas compañías habían conquistado el mercado con sus productos, y cuando llegó el momento de la fusión se trazó el arranque de un proyecto que ha permitido a Pernod Ricard convertirse en líder del sector a nivel mundial.

Desde su origen, Pernod Ricard ha protagonizado un continuo crecimiento, ampliando su cartera de productos con la adquisición de algunas de las marcas más prestigiosas en el ámbito internacional, a las que ha sabido proyectar en todo el mundo manteniendo intactas todas cualidades y peculiaridades.

En la actualidad, y después de haber incorporado a la empresa compañías del prestigio de Seagram, Chivas Regal, Allied

Domecq o el grupo V&S, Pernod Ricard dispone de la mayor variedad de marcas premium, tanto en lo referente a bebidas espirituosas como vinos y champagnes. Entre las firmas más reconocidas que elaboran destacan Absolut Vodka, Chivas Regal, Ballantine's, Jameson, Kahlúa, Havana Club, Beefeater, Malibu, Ricard, Martell, Perrier Jouet, The Glenlivet, Mumm o Campo Viejo, entre otras.

Desde hace algo más de tres décadas la compañía cuenta con una filial en España. En la Comunitat Valenciana sus productos se distribuyen a través de la delegación de Levante, que comprende las provincias de Castellón, Valencia, Alicante, Murcia, Albacete y Teruel. Desde la delegación de Levante, ubicada en Valencia, los profesionales de Pernod Ricard velan por cubrir todas las necesidades de sus clientes, tanto en el sector de la hostelería como en las grandes superficies comerciales.

Para Andrew Christensen, responsable de Trade Marketing en la zona, «lo importante es que nos sepamos adaptar en cada momento a lo que buscan nuestros clientes». Christensen asegura que el consumidor ha evolucionado mucho en los últimos años, y ahora «muestra un mayor interés por nuestras gamas de productos premium. La tendencia pasa por beber menor cantidad, pero de una forma mucho más selecta, buscando bebidas espirituosas, vinos y champagnes que ofrezcan unas características muy definidas».

El vino valenciano se reivindica en Gastronomía

V. MORCILLO VALENCIA

La convocatoria de Feria Valencia entorno al mundo de la gastronomía había generado expectación entre profesionales y aficionados del sector. El reclamo de algunos cocineros de renombre y un homogéneo programa de actividades y conferencias hacía presagiar el éxito en la cita, pero la escasa participación de firmas comerciales en el recinto ha restado algo de «caché» a un certamen en el que los vinos valencianos han vuelto a desempeñar un papel fundamental.

Bodegas Vicente Gandía aprovechó su presencia en Gastronomía para presentar en sociedad su nuevo caldo, «Con un Par», un blanco de Albariño adscrito a la DO Rías Baixas. La compañía valenciana también protagonizó diversas catas comentadas y conferencias protagonizadas por algunas referencias de su amplia gama de vinos y cavas.



Stand de bodegas Vicente Gandía. V. M. F.

Por su parte, tanto la DOP Valencia como la DOP Utiel-Requena tuvieron un protagonismo destacado en la programación de actividades. Así, la DOP Valencia celebró una cata comentada con algunos de los vinos más representativos de la denominación de origen. Por su parte, la DOP Utiel-Requena planteó un curioso maridaje entre vinos adscritos a su denominación y quesos elaborados en la Comunitat Valenciana. Algunos de los mejores productos de Granja Rinya, Hoya de la Iglesia y La Sabina mostraron su perfecta armonía con vinos como Fuentesecca blanco, Vegalfaro blanco fermentado en barrica, Aula Merlot y Corolilla reserva.

La gastronomía en las redes sociales, el servicio de los vinos, los aceites valencianos y el mundo de la coctelería fueron otros de los argumentos sobre los que se fundamentó esta nueva iniciativa, planteada como foro de la gastronomía valenciana.

En breve

ENOTURISMO

Chozas Carrascal celebró la Fiesta de la Vendimia

▶ Casi un centenar de personas participaron el pasado sábado en la segunda edición de la Fiesta de la Vendimia que celebra la bodega Chozas Carrascal, compañía valenciana ubicada en el término municipal de Requena. Los invitados fueron recibidos con una copa de cava Chozas Carrascal brut nature. Además de visitar los viñedos más próximos a las instalaciones de elaboración, los asistentes contemplaron en vivo el proceso del degüelle del cava y degustaron los caldos más valorados de la bodega, entre ellos las nuevas añadas de Las Ocho 2008 y Cabernet F. 2009.

ALEMANIA

Quincha Corral 2007 logra un oro en el Mundus Vini

▶ La bodega valenciana Mustiguillo (primera compañía en obtener la denominación específica «Vino de Pago» en la Comunitat Valenciana) ha sido una de las triunfadoras en la última edición del certamen internacional Mundus Vini, cuyos galardonados se han conocido hace apenas unos días en Alemania. Así, el vino Quincha Corral 2007, elaborado a partir de una minuciosa selección de uvas de la variedad Bobal, ha obtenido la medalla de oro en su categoría. Otro de los caldos referenciados por la bodega, el Finca Terrerazo 2009, obtuvo una medalla de plata.

ACTIVIDADES

Vera de Estenas acerca el vino a todos los públicos

▶ El próximo sábado se celebra en la bodega Vera de Estenas (DOP Utiel-Requena) una actividad que tiene como objetivo acercar la cultura del vino a todos los públicos con una serie de iniciativas en las que pequeños y mayores podrán participar activamente. Durante la jornada se podrán visitar las zonas de elaboración y crianza de la bodega y se realizará una excursión por los viñedos próximos a la casa solariega donde se ubica la bodega. Mientras los más pequeños muestran sus dotes artísticas pintando viejas barricas, los mayores podrán catar los mejores vinos de la compañía.

RESTAURANTE SHERE KHAN	COCINA PAKISTANI
	COCINA INDO-PAKISTANI
	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.
<i>La fusión de Oriente y Occidente en la mejor cocina especializada</i>	
Serrano Morales, 11. 46004 Valencia. 96 395 06 45	

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 carpaccios: 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.	

BAR-RTE. MARTINOT	COCINA VALENCIANA
	Bar - Restaurante MARTINOT
ABIERTO POR LOS ANTIGUOS PROPIETARIOS	
Especialidad en: «all i pebre», paellas y tapas	
Horario: De 8 a 17 h. Lunes cerrado	
Carrera del Riu, 11 (La Punta) Valencia. Tel. 96 367 47 90	

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.restaurantealsultan.com	

COCINA ASIÁTICA HAI	ASIÁTICA /TEPPANYAKI
	Especialidades asiáticas. Show cooking. Teppanyaki-plancha de cocina en directo servida en el acto. La típica cocina: sushi y sashimi, carne cruda. Con ingredientes de primera calidad.
Ministro Luis Mayans, 50 (esq. Primado Reig, 30) Valencia. Reservas: 96-3388850	

RESTAURANTE CULMEN	COCINA DE MERCADO
	Tragineres, 14. Pol. Vara de Quart. 46014 Valencia. Tel. 96-3284694
www.culmenrestaurante.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 caravistas 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
	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.brasayleña.com	

RESTAURANTE NOU RACÓ	COCINA VALENCIANA
	Ctra. El Palmer, 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	

WOK MAIZURU	WOK
	PRIMER WOK BARBACOA EN VALENCIA
LE SORPRENDERÁ CONSULTE PARA EMPRESAS CUMPLEAÑOS...	
Avenida Aragón, 10. Valencia 96-3811938 y 96-3811958	