



EMILIO CLEMENTE

PRESS-CLIPPING
2011

enrequena.es - 04 enero 2011

enrequena.es

Bodegas Emilio Clemente triunfa en Colombia y prepara una nueva web

Escrito por Redaccion el Vie, 04/02/2011 - 09:27.

La enóloga de Bodegas Emilio Clemente, Cristina Correosoha realizado un tour por Colombia presentando los vinos de esta firma familiar ubicada en Requena.

La enóloga de Bodegas Emilio Clemente, Cristina Correosoha realizado un tour por Colombia presentando los vinos de esta firma familiar ubicada en Requena. Durante 10 días, del 20 al 30 de enero, ha visitado las ciudades de Bogotá y Medellín, en los clubes sociales Hatogrande, El Rancho y Los Buhos, realizando diferentes catas en los restaurantes mas importantes de estas capitales, como Armadilloo, L´Avenueu, o El Coral, además de una presentación para un grupo de empresarios y uno de los más grandes distribuidores vitivinícolas de la región.

La bodega está inmersa en una serie de grabaciones enmarcadas en la nueva estrategia comunicativa global, y entre otras acciones, lanzará la nueva web: <http://www.misteriosaelaboracion.com>, portal diseñado para promocionar la experiencia Emilio Clemente en la DO Utiel-Requena.

Levante EMV - 10 febrero 2011

En breve

CULTURA DEL VINO
Pasión por las burbujas en el Taller Torres Valencia

► El Taller Torres Valencia (Avda. Aragón, 17) pone en marcha una nueva acción relacionada con la promoción y difusión de la cultura del vino dentro de su calendario de actividades para este año. Así, bajo el título «Pasión por las Burbujas», los técnicos del centro desarrollarán un taller que girará entorno a los vinos espumosos a través de los champagnes de la casa Piper-Heidsieck, maridados en este caso con bombones de la pastelería francesa Lambert. El taller se realizará el próximo lunes 14 de febrero entre las 19 y las 21 horas. Más información e inscripciones en el número de teléfono 96 341 22 97.

VALENCIA

El lunes arranca una nueva edición de Cuina Oberta

► Más de sesenta restaurantes de Valencia participan, a partir del próximo lunes 14 de febrero, en una nueva edición de Cuina Oberta, una iniciativa mediante la que se pretende acercar la alta gastronomía a todos los paladares. Organizada por Turismo Valencia en colaboración con la Federación de Empresarios de la Hostelería de Valencia, esta semana gastronómica permitirá descubrir el trabajo realizado en algunos de los establecimientos más prestigiosos de Valencia, entre los que cabe destacar restaurantes como La Sucursal, Riff o Torrijos, que se incorporan este año a la nómina de establecimientos adheridos. Durante siete días, cada uno de los más de sesenta restaurantes ofrecerán un menú cerrado de comida y cena con un precio fijo que queda establecido en 20 euros para las comidas y 30 euros para las cenas (bebidas no in-

cluidas). Un año más, la compañía Cruzcampo, patrocinadora de Cuina Oberta, convoca el concurso Mejor Menú Cuina Oberta en el que pueden participar todos los clientes que hayan degustado alguno de los menús entre los días 14 al 20 de febrero.

INTERNACIONAL

Emilio Clemente abre nuevos mercados en Colombia

► Técnicos de bodegas Emilio Clemente (compañía vinícola ubicada en el término municipal de Requena) se han desplazado durante diez días a Colombia para presentar los vinos de la bodega entre prescriptores, sumilleres, distribuidores e importadores del citado país sudamericano. En concreto, la enóloga Cristina Correoso ha visitado las ciudades de Bogotá y Medellín, donde ha tenido la oportunidad de realizar catas comentadas de sus vinos en los restaurantes Armadillo y El Coral y en los clubes sociales El Rancho y Hatogran-

de. Por otra parte, la bodega lanzará en breve una nueva página web: www.misteriosaelaboracion.com.

COMUNICACIÓN

La DO Alicante estrena nueva página web

► A través del nuevo dominio www.vinosalicantedo.org, el Consejo Regulador de la Denominación de Origen Alicante ofrece toda la información acerca de esta prestigiosa zona productora de vinos de calidad. Secciones más dinámicas e intuitivas, un destacado archivo de noticias vinculadas al sector del vino alicantino y cumplida información de todas las bodegas adscritas al ente son algunas de las novedades de la nueva página web, donde se ha habilitado, además, un canal de videos donde se podrán ver catas, presentaciones y otras actividades, otro sobre enoturismo y una sección de compras en la que se incluyen enlaces con tiendas on line especializadas.

Coviñas renueva la dirección técnica

► El enólogo Diego Morcillo pasa a formar parte de la entidad cooperativa tras la marcha del manchego Rafael Orozco

CUESTIÓN DE GUSTO VALENCIA

■ La entidad cooperativa de segundo grado Coviñas (responsable de referencias como Aula, Viña Enterizo o Marqués de Plata) ha renovado la dirección técnica de la bodega, que pasa a manos del enólogo Diego Morcillo tras la renuncia del anterior técnico, Rafael Orozco.

Diego Morcillo (Requena, 1975) desarrolló su formación académica en la Escuela de Viticultura y Enología de Requena, donde obtuvo también el master en Viticultura y Enología. Su trayectoria profesional ha transcurrido en La Mancha, donde ha trabajado como enólogo y responsable de producción de empresas como Vinos y Bodegas, Condesa de Leganza (propiedad del grupo Faustino) y bodegas Altizia. El técnico se confesó «ilusionado por formar parte de uno de los proyectos más destacados de la Comunitat Valenciana. Tanto en el plano personal como en la equipación técnica de la bodega hay mimbres más que suficientes para alcanzar los objetivos trazados en el plan estratégico».

Por su parte, el presidente de la entidad cooperativa de segundo grado, José Miguel Medina, reconoció que «con la marcha de Orozco se abrió un proceso de entrevistas con técnicos para cubrir lo antes posible un puesto clave para nosotros». «Después de barajar varias opciones —añadió Medina—



Diego Morcillo. CUESTIÓN DE GUSTO

pensamos que Diego representa todo lo que queremos que sea la entidad: una persona de Requena, con experiencia, formada y con una ilusión enorme por desarrollar este proyecto».

Medina opina que «el nuevo director técnico tiene ante sí un reto de gran magnitud, aunque conoce perfectamente el terreno y

seguro que sabrá optimizar los recursos de todos nuestros socios».

Coviñas es una entidad cooperativa de segundo grado con sede en el término municipal de Requena que aglutina en la actualidad a un total de doce cooperativas de la zona. Con más de tres mil asociados, la compañía se ha convertido en uno de los principales motores socio-económicos de la comarca. La bodega trabaja con las uvas procedentes de las más de diez mil hectáreas de viñedo propiedad de sus socios, lo que representa casi el 40 % del total de superficie de viñedo de la DO Utiel-Requena.

En sus instalaciones de Requena, la cooperativa dispone de la última tecnología en materia enológica, una planta embotelladora de alto rendimiento y una nave de barricas en la que descansan cerca de 10.000 barricas de roble.

En la actualidad Coviñas vende algo más de cinco millones de botellas de vino, de las que cerca del 70 % tienen como destino mercados extranjeros como Francia, Estados Unidos, Inglaterra, Australia, Dinamarca, Alemania o Japón. Aunque en la Comunitat Valenciana es sobradamente conocida por el consumidor por referencias como Viña Enterizo o Enterizo, la cooperativa también elabora vinos destinados al sector de la hostelería con referencias como la laureada Aula o Al Vent, un exclusivo vino rosado de reciente aparición.

Además, Coviñas se convirtió hace poco más de dos años en la primera entidad cooperativa de la Comunitat Valenciana en elaborar vinos espumosos bajo el sello oficial de calidad de la denominación de origen Cava. Hasta la fecha, la compañía ofrece sus espumosos con dos marcas distintas: Coviñas Brut, destinado al sector de alimentación; y Marqués de Plata Brut y Brut Nature, cuyo destino es la restauración.

El restaurante del Casino Cirsa Valencia celebra San Valentín con un exclusivo menú

V. M. F. VALENCIA

■ Desde el pasado 1 de febrero y hasta este domingo día 13, Casino Cirsa Valencia propone una sugerente oferta gastronómica para conmemorar el tradicional día de los enamorados en el restaurante One Valencia, un exclusivo recinto con una acertada ambientación dirigido por el chef Rafa Morales (dos estrellas Michelin).



Bajo el lema «Love en Boca», los comensales podrán disfrutar de sabores, texturas y elaboraciones pensadas para el disfrute en pareja como los mimos de macadamia en tempura de coco y mostaza amarilla, el foie de pato tibio con lágrima de pasión o el rape a la pasión y besos ligeramente picantes. El menú cerrado —sólo para cenas— está maridado con cava, vino blanco, vino tinto y vino dulce y tiene un precio muy ajustado: sólo 75 euros por pareja.

COMPLEJO HOSTELERO CASAL FESTER COCINA MEDITERRÁNEA

Casal Fester con estilo propio

RESTAURANTE SALA DE BANQUETES

www.casalfester.com

Avda. de los Derechos Humanos, s/n Polígono Tisneres, Alzira 96-2413271. www.casalfester.com

TE VAS A SORPRENDER Suculentos menús de fin de semana desde 13,90 € Pruébalos, no te arrepentirás

ESPECIAL COMUNIONES DESDE 32,41 € (El precio incluye protocolo y minutos personalizadas con la fotografía del niño o niña para los invitados)

Estamos esperándote

O'MOSTEIRO RESTAURANTE GALLEGO

Poeta Liern, 27 bajo 46003 - Valencia Reservas: 96 394 29 70

Restaurante Gallego O'Mosteiro les ofrece lo más selecto de esta especialidad de cocina tradicional, con marisco fresco procedente de las mejores rías, carnes de los mejores ganados de Lugo, así como una amplia y escogida carta de vinos. Ambiente selecto y exclusivo, donde saborear desde tapas con amigos a comidas familiares, celebraciones y comidas de empresa en el acogedor marco de dos amplios comedores.

MENÚ MEDIODÍA COCINA TRADICIONAL CASERA 16 EUROS

RET. BON AIRE ARROZERÍA

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

COCINA ASIÁTICA HAI COCINA ASIÁTICA

Ministro Luis Mayans, 50 (esq. Primado Reig, 30) Valencia

Reservas: 96 338 88 50

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.

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 terraza de terneval y pescados frescos. Vinos selectos. Abierto todos los días del año. Reservas de mesa. Empresas, grupos.

RESTAURANTE GELISE TRADICIONAL CASERA

Hernán Cortés, 20. Valencia 46004. Tel. 96 328 56 56 gelise@hotmail.es

Cocina de mercado elaborada con productos naturales. Menú diario 15 €: tres entradas, plato principal, postre, bebida y tes auténtico puchero valenciano. Arroces y platos especiales para llevar todos los días, también encargos. Noches: montaditos, bocadillos, ensaladas y especialidades de la casa. Abierto de 8 a 24 h. de lunes a sábados. Domingos y festivos cerrado.

El Coleccionista RESTAURANTE

Disfruta con nosotros de unos románticos días.

Menú del día de San Valentín 17€

Cuatro días de romance para compartir y para el amor. (Del viernes 11 al lunes 14)

C/ Padilla, 5 Valencia • RESERVAS 963 52 48 48

RESTAURANTE SHISH MAHAL COCINA PAKISTANÍ

Poeta Artola, 13, bajo. Reserve mesa al teléfono 96 369 82 03

La fusión de 2 culturas oriente y occidente, son la manifestación explícita de un restaurante que tras 18 años de experiencia sigue siendo uno de restaurantes de cocina especializada (indio-pakistaní) con mayor prestigio de la ciudad de VALENCIA. 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.

