

HOY

DIARIO DE
EXTREMADURA

DESDE 1933

www.hoy.es

Domingo 13.03.11
HOY

REDACCIÓN

Un grupo compuesto por los más importantes chefs belgas, dueños de los restaurantes De Schone Van Boskoop, L'Uzine, Le Pot Au Feu y De Slagmolen, visitaron el martes y el miércoles la bodega y almazara que el Marqués de Valdueza tiene cerca de Mérida. La visita comenzó con un paseo por los viñedos y el olivar de la mano de los propietarios y del doctor en enología Dominique Roujou de Boubée. Al finalizar el día se organizó una cena en la bodega donde las estrellas invitadas fueron, además del vino tinto y el aceite de oliva virgen extra 'Marqués de Valdueza', la carne de la IGP Carne de Ávila, también producida por el propietario de la finca.

Al día siguiente se prosi-

Cuatro chefs belgas visitan una bodega extremeña

Recorren los viñedos y olivares que el marqués de Valdueza tiene en Mérida

guió con la visita a la bodega y la almazara, donde se les explicó el proceso de producción de ambos productos y se procedió a una cata técnica, dirigida por los responsables de la elaboración de los

mismos. Tanto el vino como el aceite de oliva virgen extra 'Marqués de Valdueza' tienen una importante presencia internacional, ya que están presentes en más de veinte países.



Los chefs belgas posan con algunos de los responsables de la bodega y la almazara.