

Vegalfaro crea una nueva línea de vinos experimentales 100 % naturales

▶ LA BODEGA QUE DIRIGE RODOLFO VALIENTE LANZA **TRES REFERENCIAS DE VARIETALES POCO COMUNES** ELABORADOS CON EL CERTIFICADO «VEGANO» ▶ EL PROYECTO SE APOYA EN PRÁCTICAS ANCESTRALES COMO LA CRIANZA EN ÁNFORAS

V. MORCILLO REQUENA

■ Rodolfo Valiente llevaba ya algunos años con la sensación de que su desarrollo como enólogo se estaba «estancando». Después de años trabajando para definir el estilo de sus vinos (actualmente agrupados en cuatro sellos: Caprasia, Pasamonte, Rebel.lia y Pago de los Balagueses –este último certificado como «Vino de Pago»–), en las últimas campañas el quehacer en bodega se había convertido en un proceso casi monótono, siempre centrándose en el objetivo de mantener el estilo de cada etiqueta añada tras añada.

Decidió experimentar sobre la crianza en ánforas de terracota (a diferencia de las tinaja de barro, recipientes más pequeños, de menor espesor y boca más reducida) obteniendo unos buenos resultados, pero el enólogo quería más y decidió «darle sentido» a una pequeña extensión de viñedo de Malbec y Nebbiolo (varietal típico de Italia similar al Pinot Noir) que decidió plantar hace más de dos décadas para observar su evo-



Rodolfo Valiente.

lución. Con esas uvas y unos pocos racimos de Moravia Dulce (conocida en la zona como Crujidera y plantada hacía décadas de manera aleatoria en los viñedos más viejos de la finca, tal y como era costumbre antaño) vinificó en 2015 un tinto que posteriormente descansaría durante algo más de

medio año en ánforas.

El primer paso del «experimento» ya estaba dado, pero Rodolfo se trazó también como objetivo plasmar en botella la tipicidad de la Crujidera y la Nebbiolo, por lo que esta última vendimia vinificó ambas por separado para embotellar dos vinos jóvenes –uno 100% Nebbiolo y otro con un coupage de Crujidera y Malbec– que concentrasen las cualidades de unas uvas poco comunes.

Para desarrollar el proyecto, el enólogo decidió prescindir de cualquier elemento que perturbase el carácter natural de la uva, por lo que apostó por una elaboración sin sulfitos, sin clarificar y sin filtrar con uvas procedentes de cultivo ecológico y con el certificado «vegano», cada vez con más adeptos fuera de nuestras fronteras.

El resultado es una línea de tres vinos que Rodolfo ha bautizado como «vinos funkys». En total son poco más de tres mil botellas para

las que confiesa que ya tiene «algunos compradores interesados». En València hay cuatro o cinco restaurantes que quieren incorporarlos a su bodega, y en Cen-



troeuropa algunos importadores ya han comenzado a interesarse por su comercialización».

Rodolfo ya tuvo la oportunidad de testar la opinión de los profesionales en la última edición de Experiencia Verema, donde presentó estos vinos entre colegas de profesión que se mostraron «sorprendidos por el carácter frutal y los matices de unos caldos poco comunes», asegura el enólogo.

La nueva gama se abre con el Nebb, un tinto joven de Nebbiolo de color cereza y capa baja. Tiene aromas florales, un punto verdoso y un tanino presente pero suave, que le confiere persistencia en boca. Por su parte, Cruma está hecho con uvas de Crujidera y Malbec presenta un tono picota de capa media, con aromas de fresa ácida de intensidad media (piruleta), una pronunciada acidez y notable frescura en boca. Quizá el más convencional de los tres nuevos vinos sea el Tecot, producido con Nebbiolo, Crujidera y Malbec y con una crianza de siete meses en ánfora de terracota y ocho meses en botella. Tiene aromas de cierta complejidad, con notas de fruta roja y fondo mineral, sensaciones que se confirman en boca por vía retronasal.

Los buenos resultados obtenidos con estos vinos experimentales han empujado a Rodolfo a seguir en esta línea, y en próximas campañas trabajará con más variedades minoritarias y nuevos conceptos de vinificación.

[CASA NAVARRO] La gastronomía del Mediterráneo a orillas de la playa de la Patacona

▶ OFRECEN **CASI UNA TREINTENA DE PLATOS DE ARROZ DIFERENTES**, TANTO SECOS COMO MELOSOS, Y CUENTAN CON UN ASADOR DE CARBÓN O LEÑA DE NARANJOS PARA CARNES A LA BRASA

CUESTIÓN DE GUSTO VALENCIA

■ En 1956 Enrique Navarro Tena y Amparo Chiner Raga, vecinos de Carrera en Corts, montaron un merrero de madera en Playa del Saler. Su hijo, Enrique Navarro Chiner (actual propietario de Casa Navarro en Playa de la Patacona) siendo apenas un bebé, creció viendo a su padre preparar paellas y a su madre sirviendo las mesas. Ya son más de sesenta años dando servicio a valencianos y visitantes. Hoy en día, Enrique Navarro se siente orgulloso de haber continuado con el negocio que montaron sus padres en Playa del Saler y haberlo consolidado en la playa de la Patacona.

En esta privilegiada situación,



Enrique Navarro Chiner, propietario del restaurante.

LEVANTE-EMV

Casa Navarro se ha convertido en todo un referente gastronómico de la cocina valenciana y cocina de mercado, una combinación per-

fecta entre arroces, pescados, mariscos, verduras de la huerta y carne de la mejor calidad, todo esto junto a la extraordinaria luz del mar mediterráneo, que con tanta destreza reflejó Sorolla en sus cuadros. Como es lógico, la carta de vinos del establecimiento está a la altura, con referencias de las principales denominaciones de origen de España y una selección de los mejores caldos que se elaboran en la Comunitat Valenciana.

Para garantizar la comodidad de los comensales, Casa Navarro dispone de cinco comedores equipados con todo tipo de detalles y otro salón adicional, de menor capacidad, para reuniones o comidas privadas, además de las magníficas terrazas con vistas al mar.

Casa Navarro se encuentra en la avenida Mare Nostrum, 32 de Alboraya, en la playa Patacona. Para mayor información o formalizar reservas de mesas se puede llamar al número de teléfono 96 372 00 27. El restaurante cuenta con una página web (www.casa-navarro.com) donde se enumeran con detalle todos los servicios que ofrece en la actualidad.

El tercer «Reto del Maridaje» de la DOP Valencia ya tiene fechas

V. M. F. VALÈNCIA

■ El Consejo Regulador de la Denominación de Origen Valencia ha decidido prorrogar un año más una de sus iniciativas de promoción vinculadas a la restauración local, el «Reto del Maridaje», un proyecto que alcanza esta primavera su tercera edición y que implicará a decenas de establecimientos de la capital, en este caso de los distritos de Aragón, Poblados Marítimos y Ruzafa.

La iniciativa permitirá a los visitantes de cada uno de los establecimientos adheridos degustar una copa de vino de algunas de las principales bodegas adscritas a la DOP Valencia acompañada de una tapa «gourmet» al precio de tres euros (copa y tapa). Esta tercera edición del «Reto del Maridaje» estará vigente durante 12 días, del 29 de marzo al 9 de abril.

CASA NURIA RESTAURANTE-ASADOR

Desde 1997
RESTAURANTE ASADOR
SELECTAS CARNES A LA BRASA
SALÓN PARA BODAS, COMUNIONES
Y EVENTOS
MENÚS ESPECIALES PARA GRUPOS

Literato Gabriel Miró, 5. Valencia
Reservas: 96 382 39 60

LAMBRUSQUERIA RESTAURANTE ITALIANO

LAMBRUSQUERIA
Brie, vino e fantasia

C/Conde Altea, 31. 963 340 753

RESTAURANTE CASA NAVARRO ALBORAYA

Avda. Mare Nostrum, 32
Playa Patacona
(junto Malvarrosa)
Alboraya. 96 372 00 27

Los mejores arroces de Valencia, más de treinta tipos de arroces en carta, paellas, caldosos, melosos... Pescados y mariscos frescos del día, calderetas de pescados, postres caseros. Amplia bodega. Casa antigua restaurada junto al mar, con comedores interiores y terrazas. Un lugar privilegiado en la playa.

LA MAR SALÀ PLAYA DEL DOSEL - CULLERA

NUEVO CONCEPTO ALMUERZO VALENCIANO

Tel: 96 174 63 80
Avda. del Dospel, 49
www.lamarsaladeldospel.es