

→ breves

ACTIVIDADES

Cata de Dominio de la Vega en Ferevin

■ La sede de Ferevin (c/ Cuesta de las Carnicerías s/n de Requena) acoge este sábado a las 13 horas una cata comentada de vinos elaborados por Dominio de la Vega. Los asistentes también podrán adquirir los vinos catados a precios especiales. **V. M. REQUENA**

RECONOCIMIENTO

Alimentaria premia el diseño de Laudum

■ Bodegas Bocopa ha sido premiada con la medalla de bronce en la última edición del Festival de Marketing Alimentario, concurso celebrado durante la última edición de la feria Alimentaria en Barcelona. La bodega ha recibido el galardón en la categoría Best Branding Packaging por el nuevo diseño de la botella de Laudum, obra del estudio Lavernia&Cienfuegos. **V. MORCILLO ALICANTE**

ACTUALIDAD

Numanthia presenta sus nuevas añadas

■ La bodega de la DO Toro Numanthia presentó la pasada semana en Valencia las nuevas añadas de sus vinos más representativos, Numanthia y Termanthia, ambos correspondientes a la añada de 2012. A la presentación asistió el nuevo director de esta modélica bodega, Lucas Lowi, quien comentó algunas de las peculiaridades del cultivo y elaboración de sus vinos. **VICENTE M. VALENCIA**

CICLO DE CATAS HIPERCOR

Los vinos de Anecoop en el CC Ademuz

■ La sala de actividades del Centro Comercial Ademuz acoge este sábado a las 11 horas una nueva entrega del XVI Ciclo de Catas de Hipercor, en este caso con las bodegas de Anecoop (Cheste Agraria y Vinos de la Viña). La primera presentará su nueva gama «La Vida en Colores», mientras que la segunda presentará nuevas añadas de Venta del Puerto Nº 18 e Icono Selección. **V. M. VALENCIA**

NOVEDADES

Cerrogallina estrena la añada de 2013

■ La pequeña bodega con sede en la pedanía requenense de Campo Arcís CerroGallina acaba de lanzar al mercado la añada 2013 de su tinto homónimo, un vino de edición limitada elaborado con uvas de Bobal procedentes de viejos viñedos de mínima producción (apenas 1 kilo por cepa). El vino se puede adquirir desde hace unas semanas en restaurantes y tiendas especializadas. **V. M. REQUENA**

[CHOZAS CARRASCAL] La bodega que se construyó a partir de un sueño

CUESTIÓN DE GUSTO VALENCIA

■ Chozas Carrascal es la culminación del sueño de Julián López y María José Peidro, quienes hace algo más de un cuarto de siglo decidieron darle forma a la idea de crear una bodega al más puro estilo de los châteaux franceses en un paraje de particular microclima en el término municipal de Requena.

Tras cerca de diez años reestructurando el viñedo de la finca y adecuando las instalaciones de elaboración, en 2003 lanzaron sus primeros vinos —Las Tres y Las Cuatro—, que anticipaban el rumbo de una bodega de concepción familiar cuyas premisas son la diferenciación y la calidad. Desde



Detalle del interior de la bodega.

2012 la finca dispone de su propia denominación de origen oficial (DO Pago Chozas Carrascal), por lo que produce sus vinos y cavas al amparo de tres sellos de calidad: DOP Utiel-Requena, DO Cava y

DO Pago Chozas Carrascal.

Más allá de sus vinos —reconocidos en las principales guías de España con puntuaciones sobresalientes—, la familia López-Peidro ha tenido en el enoturismo uno de sus principales activos. Apoyados sobre la vieja casa solariega de finales del siglo XIX y las antiguas dependencias de elaboración, Chozas Carrascal se alza hoy como una bodega modélica, equipada con todo tipo de avances y soluciones técnicas para extraer lo mejor de sus ochenta hectáreas, en las que cultivan bajo pautas ecológicas once variedades diferentes de uva.

Con la ampliación de 2013 y la



El nuevo mirador alberga el museo de etiquetas.

LEVANTE-EMV

creación del museo de etiquetas —ubicado en una amplia estancia que ofrece unas vistas únicas de la finca— Chozas Carrascal ha terminado por convertirse en un referente para los amantes del enoturismo.

La finca es visitable todos los días de la semana (de lunes a viernes de 09:00 a 17:00 y sábados, domingos y festivos de 10:00 a 14:00) y el recorrido incluye una primera

parada en el museo de etiquetas, desde donde se puede contemplar una panorámica de la finca, para posteriormente dar un paseo por los viñedos. A continuación se realiza una visita a la zona de elaboración, sala de barricas y nave de cavas. Un recorrido por los jardines de la bodega y la antigua casa solariega preceden a la cata y degustación de los vinos más representativos de Chozas Carrascal.

[ASADOR CASA NURIA] Un templo de la carne en el centro de Valencia

CUESTIÓN DE GUSTO VALENCIA

■ Desde que en 1997 abriese sus puertas el asador Casa Nuria en una antigua casa de labranza muy cerca de la Gran Vía Fernando El Católico, la apuesta por la gastronomía bien entendida y por las carnes a la brasa como principal especialidad han sido una constante. Durante casi dos décadas Casa Nuria se ha labrado un nombre de prestigio entre los restaurantes valencianos a base de calidad y buen servicio. Hace ya algún tiempo se trasladaron a un nuevo emplazamiento en la calle Literato Gabriel

Miró, 5, muy próximo al antiguo local, donde siguen apostando por una gastronomía comprometida con la calidad. El nuevo recinto dispone de un comedor con capacidad para 60 comensales, además de un reservado en la bodega que puede acoger 15 personas más.

La especialidad de Casa Nuria son sus carnes a la brasa por su especial sabor, cantidad y su alta calidad. Cuentan con una gran variedad de entrantes, además de platos especiales como el huevo de avestruz (posiblemente único en la ciudad de Valencia) o el arroz de



Panorámica del comedor principal del Asador Casa Nuria.

LEVANTE-EMV

boletus y foie. Para los menos carnívoros cuentan con una interesante propuesta de pescados a la brasa y parrilladas de verdura.

La oferta de Casa Nuria se completa con una destacada oferta de postres caseros y una carta de vinos con más de sesenta referencias diferentes. Al margen de su carta, ofrecen un menú diario de comida casera por 9 euros —con tres primeros a elegir, tres segundos a elegir, bebida, pan, postre o café—. También confeccionan menús cerrados para comidas de empresa y pequeñas celebraciones familiares desde 25 euros por persona.

Asador Casa Nuria abre todos los días de lunes a sábado para el servicio de comidas y cenas y el domingo a mediodía. Más información y reserva de mesas llamando al número de teléfono 96 382 39 60.

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

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.

ASADOR SIDRERÍA PALACIOS CULLERA

ASADOR SIDRERÍA EN EL CENTRO DE SAN ANTONIO
ABIERTO TODO EL AÑO
A 100 METROS DE LA PLAYA
Nuestra especialidad son las carnes

www.asadorpalacios.es
c/ Madrid, 4. CULLERA. Tel. 96 111 68 88

LA MAR SALÁ PLAYA DEL DOSEL - CULLERA

NUEVO CONCEPTO ALMUERZO VALENCIANO

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