

## ANTONIO M. NAVARRO

**Presidente de la DOP Alicante.** Vinatero de Villena, Antonio M. Navarro dirige el rumbo de un colectivo que se ha posicionado como una de las zonas vinícolas españolas con mayor potencial gracias, principalmente, al cambio generacional en el sector durante los últimos años.

## «La Monastrell es la mejor expresión de lo que somos»

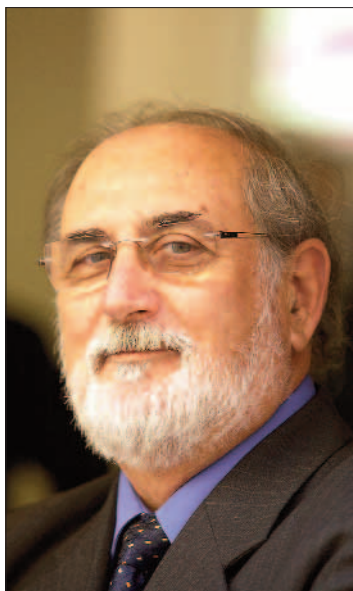
▶ «QUEREMOS QUE **ALICANTE SIENTA NUESTROS VINOS TAN SUYOS COMO EL SOL, LA PLAYA, LOS ARROCES O SUS FIESTAS**»

**Vicente Morcillo**  
VALENCIA

FOTOS DE LEVANTE-EMV

▶ **¿Cómo ha cambiado el sector del vino alicantino desde su llegada a la presidencia del Consejo Regulador?**

■ La verdad es que llevo muchos años como presidente y he visto un cambio de gigante. Incluso con ritmos diferentes. En los 70 se pusieron las bases para asentar la producción y en los 2000 se ha realizado un cambio generacional muy importante. Con nueva tecnología, pero sobre todo, con gente muy capacitada y profesional, nuevos enólogos, nueva cultura de la vid. Respetando el territorio y el medio am-



Antonio M. Navarro.

biente. Comprendiendo los valores de Alicante y su sabor original. De veras que es una evolución muy positiva y muy de vuelta al origen.

▶ **¿Qué variedad de uva identifica mejor a Alicante: Moscatel o Monastrell?**

■ Para los tintos Monastrell, para los blancos Moscatel. Las dos. Alicante es rica y diversa. Desde el mar, que es la estampa más conocida, a las montañas o los valles del interior. No son el uno sin el otro. Los valles están influidos por el mar. Así la Monastrell tiene un componente más fresco que en otras zonas de meseta. El suelo es calcáreo y puede elevarse de forma súbita hasta casi 800 metros, a pocos kilómetros de la cota cero, que precisamente está en Alicante. Y la Moscatel es puro mar y jardín. ¿Como cuando tomas ostra y sabe a mar? Pues en este caso además oliendo a azahar, jazmín, flores...

todo eso es la Marina Alta que tiene un microclima muy especial.

▶ **Tras el éxito del congreso de la Monastrell de hace un año, ¿seguirán trabajando en esa línea?**

■ Seguimos trabajando en promocionar los valores de este varietal. Es el 75% de nuestra producción y la mejor expresión de lo que somos y hemos sido desde el siglo XV. Todo lo que sea trabajar en dar esta información y mantener el cultivo, incluso mejorarlo, es responsabilidad que tenemos.

▶ **Han lanzado una campaña para fomentar el consumo de sus vinos en el mercado local, ¿están satisfechos del resultado?**

■ Estaremos satisfechos cuando el alicantino conozca sus vinos y esté orgulloso de ellos. Más ahora cuando existe esta grandísima calidad y tantas novedades. Es un trabajo difícil y a medio plazo, pero estamos convencidos de ello. Queremos que Alicante los sienta tan suyos como el sol, la playa, los arroces, sus fiestas, etc. eso crea cultura propia.

▶ **¿Que presencia tienen sus vinos en la exportación?**

■ Exportamos a 49 países en los 5 continentes y la evolución es muy positiva porque sobre todo funciona en países maduros con consumidores que buscan territorio y valores añadidos y Alicante por tener unas comarcas bien definidas lo tiene. Especialmente con los embotellados de más alto valor y con una idónea relación calidad-precio. Eso es un gran orgullo.

## Los cavas de Dominio de la Vega, en el Centro Comercial Ademuz

V. M. F. VALENCIA

■ Tras el parón motivado por el puente de la pasada semana, el Centro Comercial Ademuz de Valencia retoma la programación del XVII Ciclo de Catas de Hiperco, una iniciativa promovida por la cadena de hipermercados en colaboración con la Conselleria de Agricultura y las denominaciones de origen e Indicaciones Geográficas Protegidas de la Comunidad Valenciana.

Así, este próximo sábado 17 de diciembre a partir de las 11 horas, la sala de actividades del Centro Comercial Ademuz acoge una cata comentada protagonizada por la bodega con sede en Requena Dominio de la Vega —compañía especializada en la elaboración de vinos de autor y cavas reserva amparados por las denominaciones de origen de Utiel-Requena y Cava—, que presentará tres de sus etiquetas más valoradas, los cavas Authentique Brut Nature, DV Reserva Especial Brut Rosé y DV Cuveé Prestige Brut Nature.

La cata comentada de estas tres referencias estará dirigida por el enólogo Pedro Luis Cano.

## [LA MAR SALÁ]

# El nuevo concepto del almuerzo valenciano

CUESTIÓN DE GUSTO VALENCIA

■ En un enclave envidiable por su entorno natural, a pocos metros del mar, con la suave separación de sus onduladas dunas, nos encontramos con éste atractivo restaurante —La Mar Salá— que, además de la amplia oferta gastronómica de su carta para comidas y cenas, nos ofrece una muy particular visión de lo que Fernando, su chef y gestor, denomina «nuevo concepto», y mucha gente ya «la catedral del almuerzo valenciano».

Así, nos encontramos joyas como las que nos relata su chef: La bienvenida al cliente la ofrecen con un *barralet* de «palometa» (cazalla rebajada con agua), siguiendo los entrantes (hasta seis), que, según días, pueden ser: ceba a la flama; seguido de unos figatells de La Safor (procedentes de una carnicería especializada de Oliva); acelgas con



gambetas de río; la sangueta amb ceba; coliflor con ajos secos; tomate de «El Mareny», cultivado por los agricultores de la zona; bacalao en pasteta; mortero de ajoaceite, etc.

A continuación, vendrán los



Panorámica del comedor principal del Asador Casa Nuria  
LEVANTE-EMV

platos fuertes o tradicionales, pero siempre servidos en caldero. Los más representativos, uno a elegir entre los varios que se proponen cada día: la carne de caballo, con ajos tiernos; la clásica brascada, aquí servida al es-

tilo del Dosel —es la tradicional—, más huevo frito, por aquello del «mullador» valenciano —para untar y chuparse los dedos, vamos,...

También gustan mucho sus calamares de playa con ajos tier-

nos; o la sepia de la lonja, también con ajos tiernos; o su plato puntero: longaniza del Dosel, (elaborada por su carnicero bajo comanda, según las propias indicaciones sobre las especias a añadir en su elaboración), acompañado de patatas, cebollitas y huevos fritos,... El pan se sirve con pimentón rojo y sal negra. Para finalizar el tentempié, a modo de postre, presentan su calabaza con miel y canela o su naranja sanguinelli, al estilo del Dosel. Estos festines gastronómicos se ofrecen diariamente (excepto lunes), entre las nueve y las doce horas.

El restaurante La Mar Salá se encuentra en la Avenida del Dosel, 49 de Cullera. El establecimiento permanece abierto durante todo el año. Para obtener más información del restaurante y reservar mesas se puede llamar al número de teléfono 96 174 63 80. También se puede visitar la página web lamarsaladeldosel.es, donde se ofrece información detallada de sus especialidades gastronómicas y las actividades que realizan periódicamente.

**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 Dosel, 49  
www.lamarsaladeldosel.es