

# Una escapada al origen de los vinos y cavas de autor

▶ CHOZAS CARRASCAL ES UNA DE LAS BODEGAS **CON MAYOR FLUJO DE VISITANTES**



El edificio del mirador alberga el museo de etiquetas de vinos.

LEVANTE-EMV

VICENTE MORCILLO VALÈNCIA

■ Chozas Carrascal se ha labrado a base de esfuerzo y trabajo bien hecho una buena reputación en el contexto del mundo del vino. La bodega es la culminación del sueño de la familia López Peidro, que a principios de la década de los noventa decidió emprender una apasionante aventura ligada con la ca-

lidad, pero también con la innovación y el respeto por el entorno y las tradiciones de la zona.

Al margen de la producción de vinos y cavas de calidad (la bodega elabora para tres denominaciones de origen diferentes: Utiel-Requena, Cava y la suya propia -Pago Chozas Carrascal-), la compañía ha desarrollado un interesante

proyecto enoturístico en el que la familia juega un papel determinante, ya que son habitualmente los propietarios quienes se encargan de realizar la visita tanto a los viñedos como a las áreas de elaboración y crianza. En los últimos años Chozas Carrascal ha afrontado diversas inversiones para dotar sus instalaciones de zonas recrea-

tivas que sirviesen para que la visita fuese algo inolvidable.

Así, desde hace algunos años la bodega cuenta con un peculiar museo -ubicado en un edificio de nueva construcción con unas impresionantes vistas sobre los viñedos que rodean la finca- en el que se muestran decenas de miles de etiquetas de vinos de la mayoría de denominaciones y zonas productoras de todo el mundo.

Pero sin duda, el gran reclamo es poder descubrir en primera persona cuál es el origen de algunos de los mejores vinos y cavas de autor que se elaboran en toda España. La visita comienza en el museo de etiquetas, desde donde se puede contemplar la belleza del paisaje. A continuación se realiza un recorrido por los viñedos ecológicos que rodean el edificio. Nuevamente en bodega se visitan las salas de fermentación con depósitos de acero inoxidable y hormigón; para posteriormente acceder a la sala de barricas, donde se guardan los vinos más personales de la bodega. El pasadizo de crianza en botella y las cavas donde maduran los espumosos dan paso al acceso a los jardines y la antigua bodega, construida en 1870, donde concluye la visita con una degustación y cata de los vinos y cavas de Chozas Carrascal.

## Bodegas Pasiego presenta en València sus nuevos vinos de familia: Julieta y Caesar

V. M. F. VALÈNCIA

■ La sinarquena Bodegas Pasiego presentó ayer miércoles en València las nuevas añadas de sus blancos más representativos, Las Suertes y Aurum, y sus nuevos lanzamientos para este año, Caesar y Julieta, dos vinos «de familia» que se sitúan como principales referentes de esta bodega artesana emplazada en una de las zonas de mayor altitud de la Denominación de Origen Protegida Utiel-Requena.

Julieta, un vino dulce natural elaborado con uvas botritizadas dedicado a la madre de los hermanos Salón, propietarios de la bodega, que se sirvió durante la presentación después de otro de los llamados vinos de familia, Caesar, un tinto de crianza de notas especiadas y balsámicas, que lleva por nombre el del patriarca de la familia: César Salón, quien transmitió a sus tres hijos su amor por la viña y el terreno.

### PUBLIRREPORTAJE

## [ASADOR CASA NURIA]

# Un templo de la carne en el centro de València

▶ EL RESTAURANTE TAMBIÉN OFRECE PLATOS ESPECIALES COMO EL **HUEVO DE AVESTRUZ** Y UNA COMPLETA CARTA DE POSTRES CASEROS

CUESTIÓN DE GUSTO VALÈNCIA

■ 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



Panorámica del comedor principal del Asador Casa Nuria

LEVANTE-EMV

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 boletus y foie. Para los menos car-

nívoros 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 a un módico precio —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. Asador Casa Nuria abre todos los días de lunes a sábado para el servicio de comidas y cenas y el domingo a mediodía.

CASA NURIA

📍 L. Gabriel Miró, 5. València

+ información y reservas en

www.casanuria.es

☎ 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

**LA MAR SALA** PLAYA DEL DOSEL - CULLERA

NUEVO CONCEPTO ALMUERZO  
VALENCIANO

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

**HOTEL DOÑA TERESA** \*\*\*\*  
La Alberca (Salamanca)

Hotel Doña Teresa \*\*\*\*  
La Alberca (Salamanca)  
Oferta de Verano  
de Domingo a Sábado  
6 noches en pensión completa  
Niños: 50 % dto.

INFO. Y RESERVAS: 923 415 308 www.hoteldeteresa.com

En la Alberca (Salamanca), primer pueblo de España declarado Monumento Histórico Artístico en 1940, dentro del Parque Natural de Las Batuecas y la Sierra de Francia.

CUESTIÓN DE GUSTO

Para anunciarse en esta sección:  
96 399 22 04  
levante.publicidad@epi.es

**LA VIANDA** DELICATESSEN-COMIDAS PARA LLEVAR -BODEGA

TODOS LOS DÍAS  
ARROZ AL HORNO,  
ESPECIALIDAD DE LA  
CASA, PAELLA Y OTROS  
ARROCES BANDEJAS DE  
IBÉRICOS, CONSERVAS Y  
DELICATESSEN

C/ Quart, 68. VALENCIA  
963 915 679 | www.lavianda.com  
lavianda@lavianda.com

**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.