

## MANUEL OLMO

**Gerente y enólogo de Sierra Norte.** Aunque su familia ha estado siempre vinculada a la viticultura, no fue hasta 1999 cuando Olmo arrancó el proyecto de Sierra Norte, una de las bodegas valencianas que más y mejor han crecido durante la última década.

## «Con Pasión de Bobal dimos en el clavo»

▶ «ESTAMOS CONSTRUYENDO UNA NUEVA ÁREA DE PRODUCCIÓN EN REQUENA JUNTO A UNA BODEGA DEL SIGLO XIX QUE NOS VA A PERMITIR **DESARROLLAR UN PROYECTO EN TORNO AL ENOTURISMO**»

**Vicente Morcillo**  
REQUENA

FOTOS DE LEVANTE-EMV

### ¿Qué ha cambiado en Sierra Norte desde su creación en 1999 hasta hoy?

Las bases permanecen inalterables, y éstas hablan de respeto al viñedo, de trabajo en equipo, de cultivo ecológico y de apostar por los varietales autóctonos. Pero evidentemente el proyecto ha madurado notablemente. Empezamos con los viñedos familiares en Camporrobles, y ahora hemos ampliado zonas de producción, a La Roda y a Jumilla, buscando nuevas variedades, climas... Lo que nos ha permitido en estos 17 años trabajar con cinco denominaciones de origen y tener un catálogo de vinos amplio con el que hemos llegado a buena parte de la península y a numerosos países en Europa, América y Asia.

**Pese a ser una bodega relativamente joven, usted es la tercera generación de una familia estrechamente vinculada al viñedo...**



**Manuel Olmo, gerente de Sierra Norte**  
LEVANTE-EMV

Mi abuelo Miguel y Lorenzo, abuelo de otro de los socios de la bodega, fueron pioneros en plantar vid en la zona. Aunque es Heracio García, hijo de Lorenzo, con su visión amplia, su apuesta por la modernización, la tecnología y la ecología, al que le debemos una parte importante de nuestras bases. La tercera generación de las dos familias, mi socio Lorenzo y yo, crecimos pegados al viñedo, al campo, yo de hecho estudié enología. Y en un momento dado am-

bos pensamos en dar salida a los viñedos familiares. Así fue como nació Sierra Norte, en casa y entre amigos.

**Entre los grandes hitos de Sierra Norte se encuentra el lanzamiento de Pasión de Bobal. ¿Qué supuso este vino para la compañía?**

Pasión de Bobal fue un proyecto muy meditado. Queríamos participar de algo que latía en aquel momento, dignificar la Bobal, que hasta entonces había sido uva de gra-

nel. Así que pensamos en hacer un monovarietal solo con Bobal y reivindicar nuestra pasión por esta uva incluso en el nombre del vino. Creo que fue una suma de factores: vino excelente, buen nombre, etiqueta acertada... Dimos en el clavo y tuvimos la suerte de que llamó la atención a algunos de los críticos más relevantes. Después vino la acogida por el consumidor, y a día de hoy, siete años después de su primera añada, sigue siendo nuestro buque insignia.

**Desde 2011 han diversificado sus estrategias y actualmente producen vinos en La Roda, Jumilla y otras DO's españolas... ¿hacia dónde camina la compañía?**

Hacia la consolidación de las nuevas zonas de producción, Jumilla y La Roda, que son las más recientes y donde estamos produciendo unos vinos de grandísima calidad. También estamos ahora mismo trabajando en un nuevo proyecto en Requena, que nos tiene muy ilusionados. Se trata de una nueva bodega de producción, junto a una bodega del siglo XIX, lo que nos va a permitir dentro de poco tiempo desarrollar un aspecto que hasta ahora nos faltaba y que nos motiva mucho, el enoturismo.

## La DOP Alicante denuncia etiquetados irregulares en el mercado

CUESTIÓN DE GUSTO VALÈNCIA

El Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida Alicante ha denunciado en las últimas semanas a diferentes empresas por prácticas fraudulentas o confusas en el etiquetado de vinos dentro de la provincia de Alicante. En concreto, el organismo ha elevado a la Conselleria de Agricultura, Medio Ambiente, Cambio Climático y Desarrollo Rural siete expedientes por el uso de menciones protegidas, falta de certificación de variedades, menciones y evocaciones al origen o usos indebidos de un origen protegido.

Para el organismo regulador, «la profesionalidad del sector del vino en la provincia pasa porque todos los operadores trabajen en igualdad de condiciones», en alusión a ciertas empresas que etiquetan sus productos sin atender a la legalidad vigente en la Comunitat Valenciana. Y por otro lado, para que el consumidor reciba «las mismas garantías en todos los productos, ya que cada día está más y mejor informado y lee la información que figura en las etiquetas con más atención» destaca el presidente del Consejo Regulador de la DOP Alicante, Antonio M. Navarro.

### 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 al antiguo



**Panorámica del comedor principal del Asador Casa Nuria**  
LEVANTE-EMV

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 carnívoros cuen-

tan con una interesante propuesta de pescados a la brasa y parrilladas de verdura.

La oferta del asador Casa Nuria se completa con una destacada variedad 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](http://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 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](http://www.lavianda.com)  
[lavianda@lavianda.com](mailto: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.

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

**NUEVO CONCEPTO ALMUERZO VALENCIANO**

Tel: 96 174 63 80  
Avda. del Dosel, 49  
[www.lamarsaladeldosel.es](http://www.lamarsaladeldosel.es)