

→ breves

CICLO CATAS HIPERCOR

Bodegas Aranleón, en el Centro Comercial Ademuz

■ El Centro Comercial Ademuz acoge este sábado una nueva entrega del XVIII Ciclo de Catas de Hipercor. En este caso la bodega invitada es Aranleón, que presentará sus vinos Sólo (blanco y tinto) y El Árbol de Aranleón. La actividad, que estará conducida por la enóloga Raquel Olivas, comenzará a las 11 horas. **V. M. REQUENA**

ACTIVIDADES

Cata-maridaje de la DOP Valencia en Gastronomía

■ Los vinos de la DOP Valencia tendrán una presencia destacada en la próxima edición de Gastronomía, que se celebra en Feria Valencia del 4 al 6 de noviembre. El organismo, en colaboración con la Asociación de Sumilleres de Valencia (Asvasu), instalará en el recinto el Túnel del Vino, donde podrán catarse más de un centenar de referencias adscritas a esta denominación de origen y que estará activo los tres días de feria.

Además la DOP Valencia protagoniza una cata maridaje con cinco vinos y otros tantos productos tradicionales. La actividad, gratuita y abierta al público, se realizará el sábado 4 de noviembre a las 13 horas y las reservas de plazas se podrán efectuar directamente en la Sala de Catas.

Por último, el lunes 6, a las 10:30 horas, se celebrará una mesa redonda bajo el título «Los Vinos de Dulce Historia» en la que estarán presentes las bodegas Los Frailes (de Fontanars dels Alforins) y Reymos (ubicada en Cheste y agrupada en Anecoop), ambas adscritas a la DOP Valencia. **V. M. VALÈNCIA**

ACTUALIDAD

Chozas Carrascal celebra su Fiesta de la Vendimia

■ La bodega requenense Chozas Carrascal celebra este sábado la octava edición de su particular Fiesta de la Vendimia, una jornada llena de actividades en la que los miembros de la familia López-Peidro acompañan a sus invitados y amigos por un recorrido en el que se revisan todos los aspectos relacionados con el mundo del vino, desde el viñedo hasta la crianza, y que finaliza con una degustación de sus vinos y cavas. **V. M. VALÈNCIA**

Vicente Gandia amplía la familia Sandara con el espumoso blanco Chardonnay&Sake

V. M. F. VALÈNCIA

■ Tras la magnífica acogida en los mercados del Sandara Mojito Wine, Vicente Gandia ha decidido seguir apostando por productos innovadores para aumentar la gama de espumosos de baja graduación Sandara, que cuenta ya con seis referencias diferentes (blanco, rosado, tinto, sangría, mojito y el recién llegado sake).

El Sandara Chardonnay-Sake fusiona dos culturas milenarias: la enología del Mediterráneo a través de la uva Chardonnay y la tradición oriental con un Sake exclusivamente proporcionado por la famosa destilería japonesa Ozeki.

Sandara Chardonnay-Sake se caracteriza por un brillante color amarillo pajizo, con notas afrutadas en nariz. En boca es goloso, sabroso y con elegante acidez. Esta combinación da como resultado un sorprendente concepto que abre un nuevo abanico al maridaje dentro de la cocina de vanguardia.

Esta nueva referencia es la respuesta de la bodega a las inquietudes del consumidor exigente y ávido de novedades. El nuevo Sandara pretende sorprender de nuevo a quienes no son bebedores habituales de vino y que aún no han conocido el verdadero potencial de sabor de esta bebida japonesa.

Bodegas Utielanas presume de Bobal en su noventa aniversario

▶ LA ENTIDAD CELEBRÓ EL PASADO SÁBADO UN ACTO INSTITUCIONAL EN EL QUE **RINDIÓ HOMENAJE A LOS CINCO SOCIOS DE MÁS ANTIGÜEDAD** EN LA COOPERATIVA

VICENTE M. UTIEL

■ Bodegas Utielanas (nombre comercial por el que se conoce a la Cooperativa Agrícola de Utiel) celebró el pasado sábado en sus instalaciones un acto institucional para conmemorar el noventa aniversario de la fundación de la entidad. Alberto Lacruz, presidente de la cooperativa; Fernando Benlliure, alcalde de Utiel; y Francisco Rodríguez Mulero, secretario autonómico de Agricultura, presidieron un acto conducido por el comunicador Luis Agüe y en el que también intervino el cronista oficial de Utiel, Miguel Cremades, quien repasó los mayores hitos de la entidad a lo largo de sus nueve décadas de existencia.



L. Agüe, M. Cremades, A. Lacruz, F. Rodríguez Mulero y F. Benlliure, durante la conmemoración del aniversario
LEVANTE-EMV

Durante el acto los gestores de la cooperativa utielana rindieron un merecido homenaje a los cinco socios más antiguos de la entidad, que recibieron una placa conmemorativa y el reconocimiento a su compromiso y esfuerzo por parte de los presentes.

A la conclusión del acto los invitados tuvieron la oportunidad de catar el vino que ha lanzado Bodegas Utielanas para conmemorar la efeméride, el tinto Vega Infante Selección, un vino elaborado de manera exclusiva con los mejores racimos de uva de Bobal que entran bodega. La nueva referencia, de gran calidad y personalidad, será presentada de manera oficial en los próximos días con una cata comentada por el enólogo de la bodega en Utiel.

PUBLIRREPORTAJE

[ASADOR CASA NURIA]

Un templo de la carne en el centro de València

▶ EL RESTAURANTE OFRECE **MAÑANA UNA CENA MARIDAJE** CON ALGUNOS DE SUS MEJORES PLATOS Y LOS VINOS DE CORONA DE ARAGÓN

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



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

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 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 cuentan con una intere-

sante propuesta de pescados a la brasa y parrilladas de verdura.

El restaurante ha organizado para mañana viernes una cena maridaje con los vinos de Corona de Aragón en la que se servirá mousse de pato, morcilla de Burgos y revuelto de setas como entrantes y solomillo de ternera a la brasa, codillo de cerdo al horno o lubina como plato principal a elegir, así como una selección de postres caseros para finalizar la cena. El servicio completo, que incluye cuatro vinos, tiene un precio cerrado de 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.

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

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 SALÁ PLAYA DEL DOSEL - CULLERA

NUEVO CONCEPTO ALMUERZO VALENCIANO

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

CUESTIÓN DE GUSTO

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