

→ breves

FORMACIÓN

La DOP Alicante oferta nuevos cursos en el CdT

■ El CdT de Alicante acoge hasta el próximo 28 de noviembre un curso sobre viticultura y enología de vinos de la DOP Alicante, una iniciativa impulsada desde el Consejo Regulador alicantino con el objetivo de informar sobre las condiciones vitivinícolas para la elaboración de vinos en la DOP Alicante y dar a conocer sus tipos, características, bodegas y sus novedades. El curso, con un total de 36 horas lectivas, está dirigido a los profesionales de hostelería en activo de la Comunitat Valenciana. **VICENTE M. ALICANTE**

ACTIVIDADES

Coviñas marida sus vinos con quesos valencianos

■ Algunos de los vinos elaborados por Bodegas Coviñas serán los encargados de acompañar los diferentes quesos valencianos que podrán degustarse esta misma tarde en el restaurante Alejandro del Toro. La jornada, en la que el reconocido chef elaborará algunas propuestas a base de queso, también colaboran las queserías Los Corrales, Hoya de la Iglesia y Quesos de Catí. Más información y reserva de plazas llamando al número de teléfono 96 393 40 46. **V. MORCILLO VALENCIA**

Una «fiesta de la vendimia» especial para el pequeño de los López-Peidro

▶ CHOZAS CARRASCAL CELEBRÓ EL PASADO SÁBADO ENTRE AMIGOS EL FINAL DE LA VENDIMIA

VICENTE M. REQUENA

■ La bodega requenense Chozas Carrascal celebró el pasado fin de semana la octava edición de su particular «Fiesta de la Vendimia», un evento de carácter lúdico en el que la bodega reúne a amigos y aficionados al vino para celebrar el final de la vendimia en una jornada que este año ha tenido como protagonistas diversas modalidades artísticas y culturales en zonas tematizadas con conciertos, lectura dramática, esculturas y pinturas.

La jornada volvió a ser todo un éxito, con decenas de invitados abarrotando cada una de las zonas de la bodega dispuestas para la visita. Pero si el fin de la vendimia ha sido especial para alguien, ese es sin duda Julián López Peidro, el último miembro de la familia en incorporarse al equipo de la bodega. Y ha sido especial porque esta de 2017 ha sido la primera vendimia de Chozas Carrascal en la que Julián López Peidro ha asumido la responsabilidad técnica de todo el proceso.

Con 27 años a sus espaldas, Julián cuenta con una interesante formación en materia de viticultura y enología. Tras formarse como agrónomo en la UPV completó sus estudios y prácticas en Francia, donde ha tenido la oportunidad de conocer en primera



Julián López Peidro, durante la recepción de uva en bodega
LEVANTE-EMV

persona como se trabaja en algunas de las mejores bodegas del mundo. Aunque el pequeño de los López-Peidro ya ha participado de los trabajos de bodega en campañas anteriores, esta de 2017 ha sido su primera vendimia «en solitario», con la responsabilidad de mantener el alto nivel de

calidad que han mostrado los vinos y cavas de Chozas Carrascal hasta ahora. Julián reconoce que la responsabilidad «es grande, pero no me asusta. Aquí somos todos un equipo, y aunque en algunos asuntos es mía la última palabra todos trabajamos con el mismo objetivo».

La guía «Sin mala uva» sitúa a Vegamar como mejor vino dulce monovarietal

V. M. F. VALÈNCIA

■ El Vegamar Dulce 2016 ha sido calificado como el mejor vino monovarietal dulce del año en España en la Guía «Sin Mala Uva» tras obtener 94 puntos. El año pasado ya había quedado en segunda posición en el palmarés, situándose entre los cuatro mejores. Ahora toca el cielo con la última añada en una guía que valora exclusivamente vinos monovarietales.

El Vegamar Dulce se elabora en Calles, en el corazón del Alto Turia, con uvas de Moscatel de Alejandría, variedad clásica para este tipo de vinos, aunque en el caso de Calles la altitud de los viñedos influye positivamente en las uvas. Se trata de un vino naturalmente dulce al que no se le adiciona ni azúcar ni alcohol y que se elabora con uvas sobremaduradas.

Junto al éxito del dulce de Vegamar, la guía «Sin mala uva» – publicación dirigida por el periodista Ernesto Gallud que califica solamente vinos monovarietales – también ha valorado positivamente otros vinos de la bodega valenciana, en concreto dos referencias de la gama «Selección», el blanco de Sauvignon Blanc y el tinto de Garnacha, ambos calificados con 91 puntos.

PUBLIRREPORTAJE

[CASA NAVARRO]

La gastronomía del Mediterráneo a orillas de la playa de la Patacona

CUESTIÓN DE GUSTO VALENCIA

■ En 1956 Enrique Navarro Tena y Amparo Chiner Raga, vecinos de Carrera en Corts, montaron un merendero de madera en Playa del Saler. Su hijo, Enrique Navarro Chiner (actual propietario de Casa Navarro en Playa de la Patacona) siendo apenas un bebé, creció viendo a su padre preparar paellas y a su madre sirviendo las mesas. Ya son más de sesenta años dando servicio a valencianos y visitantes. Hoy en día, Enrique Navarro se siente or-

guloso de haber continuado con el negocio que montaron sus padres en Playa del Saler y haberlo consolidado en la playa de la Patacona.

En esta privilegiada situación, Casa Navarro se ha convertido en todo un referente gastronómico de la cocina valenciana y cocina de mercado, una combinación perfecta entre arroces, pescados, mariscos, verduras de la huerta y carne de la mejor calidad, todo esto junto a la extraordinaria luz del mar Mediterráneo, que con

tanta destreza reflejó Sorolla en sus cuadros.

Como es lógico, la carta de vinos del establecimiento está a la altura de su gastronomía, con referencias de las principales denominaciones de origen de España y una selección de los mejores vinos que se elaboran actualmente en el ámbito de la Comunitat Valenciana.

Para garantizar la comodidad de los comensales, Casa Navarro dispone de cinco comedores equipados con todo tipo de de-



Enrique Navarro Chiner, propietario del restaurante.
LEVANTE-EMV

talles y otro salón adicional, de menor capacidad, para reuniones o comidas privadas, además de las magníficas terrazas con vistas al mar.

CASA NAVARRO
☉ Mare Nostrum, 32. Alboraya
 + información y reservas en
www.casa-navarro.com
 ☎ 96 372 00 27.

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 SHISH MAHAL INDO-PAKISTANÍ

La fusión de dos culturas, Oriente-Occidente, y su larga trayectoria, son la manifestación explícita de que Shish Mahal se haya consolidado como uno de los mejores restaurantes de cocina indo-pakistani. Su gran carta, las especialidades «al tándurí», su renovada decoración y una excelente atención, invitan a descubrir el universo gastronómico que ofrece esta exquisita cocina. Un lugar emblemático donde vivir experiencias únicas.

C/ Poeta Artola, 13. Tel. 96 369 82 03 - www.shishmahal.es

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