

## → breves

### UTIEL-REQUENA

#### Ana Suria, presidenta de la Ruta del Vino

■ Ana Suria, representante de Pago de Tharsys, ha sido nombrada presidenta de la Asociación Ruta del Vino de la DOP Utiel-Requena, un colectivo que agrupa a 10 municipios de Valencia. Suria sustituye a Luis Gil-Orozco, quien ha estado al frente durante los últimos años, en los que la Ruta se ha caracterizado por su dinamismo e innovación. **V. M. REQUENA**

### ACTUALIDAD

#### La Baronía de Turís presenta sus novedades

■ La Baronía de Turís ha presentado este pasado fin de semana ante sus socios las últimas novedades y propuestas para la próxima campaña. El enólogo de la entidad, Joan Picó, fue el encargado de presentar los nuevos vinos, que se sirvieron armonizados con cuatro propuestas gastronómicas diferentes. En concreto, los asistentes degustaron las nuevas añadas de Son Dos Días y Mistela Moscatel acompañados con una rosquilla con naranja confitada y an-



choa y una croqueta de foie y crujiente de jamón; y los nuevos vinos Henri Marc 03 (un muy interesante blanco de Malvasía) y Barón Amado Tempranillo, ambos acompañados por croqueta de queso de cabra y vaca y almendra y moneda de chocolate de origen. **V. M. VALÈNCIA**

### CICLO DE CATAS HIPERCOR

#### Latorre Agrovinícola, en el CC Ademuz

■ La bodega de Venta del Moro Latorre Agrovinícola será la protagonista de un nuevo capítulo del XVIII Ciclo de Catas de HiperCor que se celebrará este sábado 18 de noviembre en la sala de actividades del Centro Comercial Ademuz a partir de las 11 horas. La enóloga Raquel Olivas conducirá una actividad en la que podrán degustarse los vinos Cata-marán blanco, Parreño tinto y Duque de Arcas Solo Bobal. **V. M. MORCILLO VALÈNCIA**

## Dos vinos de Hispano+Suizas repiten como los mejores de España en la guía SMU

**V. M. F. VALÈNCIA**

■ La guía de vinos Sin Mala Uva (SMU), obra del prescriptor Ernesto Gallud que analiza los mejores vinos monovarietales de España, ha vuelto a situar a los vinos de bodegas Hispano+Suizas entre los mejores del país, con 5 referencias en el podio de las mejores 25 etiquetas del año.

La publicación (en la que colabora la artista plástica Inma Amo, que ilustra la portada de la guía y los diplomas de los vinos galardonados) destaca por encima de todos al blanco Impromptu Sauvignon Blanc y al rosado Impromptu Pinot Noir, a los que califica como mejor blanco del año y mejor rosado del año por segunda ocasión consecutiva.

A los ganadores en su categoría les acompañan en la publicación de Ernesto Gallud el cava Tantum Ergo con 94 puntos entre los vinos espumosos, así como el Bassus Pinot Noir entre los de esta variedad con 93 puntos. El Bobos, con 93 puntos, y el Bassus Dulce han sido también finalistas con 93 y 92 puntos respectivamente.

Pablo Ossorio, socio fundador y enólogo de la compañía valenciana, recogió la semana pasada los premios destacando que el listón cada año se pone más alto para la bodega con premios como estos, lo que «nos exige mantener la calidad y diferenciación que nos hacen acreedores de estos premios».

# 26 restaurantes seleccionan a Cerro Bercial como vino destacado

▶ LAS CUALIDADES DE LA GAMA DE SIERRA NORTE Y LA ALTAS PUNTUACIONES OBTENIDAS EN LA ÚLTIMA EDICIÓN DE LA PEÑÍN, **CLAVES PARA AFIANZARSE EN LAS MEJORES CARTAS**

**VICENTE M. UTIEL**

■ 26 restaurantes valencianos han seleccionado los Cerro Bercial, de Bodega Sierra Norte, como vinos destacados por los excelentes resultados obtenidos en la última edición de la Guía Peñín. La gama, adscrita a la DOP Utiel-Requena, está formada por dos vinos, Blanco Selección, con 90 puntos, y el tinto Ladera Los Cantos, con 91 puntos.

Los restaurantes que ya destacan Cerro Bercial entre su carta de vinos son Abadía d'Espí, Asador La Vid, Ca Xoret, Casa Enrique, Ciro, Coloniales Huerta, Danubio Alameda, De tot un poc, El Cellar del Tossal, El Famós, El Rek, El Rodamón de Ruzafa, Entrevins, La Al-

quería de la Font d'en Corts, La Boibella, La Muñeca, La Pepica, Levante Valencia, Moabi, Pata Negra, Pizzeria Miguel Angelo, Restaurante Navarro, Saiti, Sucre Valencia, Tavella Restaurant y Vicentino.

Ladera Los Cantos y Blanco Selección son los vinos más selectos de la valenciana Sierra Norte. Las uvas con las que se elaboran proceden de las mejores parcelas con las que cuentan en sus viñedos de Camporrobles. Mejores por las características del suelo, con piedra en superficie, de ladera bien aireados, y por su ubicación, en la zona de máxima altitud de la comarca, a 920 metros sobre el nivel del mar. Otro dato que influye en el resul-

tado del vino es la edad del viñedo, en el caso del tinto Ladera Los Cantos, de viñas de Bobal de más de 60 años, y de Cabernet de más de 40 años.

Ambos son vinos de alta expresión, con una madera integrada a la perfección respetando la identidad de la fruta, que se deja sentir en la cata gracias a un cuidado proceso de elaboración.

La Bobal es la uva que más presencia tiene en Ladera los Cantos, que se ensambla con Cabernet Sauvignon. Pasa por ba-

rrica de primer uso de roble francés 18 meses para después permanecer en botella 10 meses más hasta completar la llamada crianza reductiva. El resultado es un vino fino en aromas, fresco y complejo.

Cerro Bercial Selección se elabora con Chardonnay, Sauvignon Blanc y Macabeo, uvas de

las que solo se extrae el mosto flor. Permanece 3 meses en barrica de roble francés para después pasar 9 meses más en depósitos de acero inoxidable. Destaca por sus aromas cítricos, flor blanca y suaves recuerdos tostados.



### PUBLIRREPORTAJE

## [LA MAR SALÁ]

# Arroces para saborear el mediterráneo

**CUESTIÓN DE GUSTO VALÈNCIA**

■ Ubicado en la playa del Dosel de Cullera, el restaurante La Mar Salá se ha convertido en uno de los locales donde mejor se elaboran los arroces tradicionales valencianos. Abierto hace casi cinco años, el local dispone de un comedor privado para 20 comensales y 2 terrazas exteriores con capacidad para 50 comensales cada una.

Alejado del bullicio de la población y con las magníficas vistas que

se divisan frente a las dunas del Dosel, el restaurante se ha especializado en todo tipo de arroces secos, melosos y caldosos. Al margen de su cuidada carta de especialidades, La Mar Salá ofrece unos menús de lunes a viernes que, con un precio contenido, permiten elegir más de 50 tipos diferentes de arroces elaborados al momento. Además, el local incorpora continuamente nuevas especialidades como las «coques a la calfó con escalibada de



El establecimiento se emplaza en una zona de indudable belleza **LEVANTE-EMV**

anchoas y uva» o el «pulpo y butifarra con sepia, yemas de espárragos verde, bacon y mahonesa», sin olvidar la hamburguesa de sepia, langostinos y aceite de yuzu.

La calidad de los arroces de este restaurante valenciano queda contrastada no sólo por las opiniones

de los comensales que a diario se acercan hasta sus instalaciones, sino también por el jurado de diferentes concursos culinarios, como el celebrado el pasado 19 de junio en Bétera, en concreto el concurso de «Arroz del Senyoret Ciutat de Bétera», donde el equipo de cocina

de La Mar Salá se alzó de forma meritoria con el primer premio.

La Mar Salá se ha especializado también en el servicio de almuerzos, rescatando antiguos ingredientes que antaño los agricultores incluían en sus reponedores almuerzos (Figatells de la Sfor, coquetes de dacs, ensalada de pulpo seco con capellanets, tomate del Mareny, etc...). Además, durante todo el año programan actividades relacionadas con la gastronomía mediterránea y los vinos producidos en las principales regiones vitivinícolas de toda España.

**LA MAR SALÁ**

● **Avda. del Dosel, 49, Cullera**

+ información en

[www.lamarsaladeldosel.es](http://www.lamarsaladeldosel.es)

☎ 96 174 63 80.

**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](http://www.lamarsaladeldosel.es)

**CUESTIÓN DE GUSTO**

Para anunciarse en esta sección:  
96 399 22 04  
[levante.publicidad@epi.es](mailto:levante.publicidad@epi.es)