

Botellas gigantes y burbujas definirán el desarrollo del mundo del vino en 2018

▶ **EL ROSADO SIGUE ARRASANDO** CON UN INCREMENTO DEL 57% EN ESTADOS UNIDOS

ELIN MCCOY NUEVA YORK

■ La mayor parte del mundo del vino se alegró de despedirse del 2017, un año de heladas, granizo, sequía e incendios forestales en regiones de California, Chile y Europa. Mirar hacia 2018 no es solo un alivio; es emocionante, porque el año está lleno de promesas. Habrá novedades y se prolongarán tendencias ya vistas el año pasado. El rosado, por ejemplo, sigue arrasando. Con un incremento del 57% en ventas en los Estados Unidos, la obsesión por la bebida color rosa continúa y hasta alimenta el interés por la sidra y la ginebra rosadas. Gracias a los jóvenes bebedores sedientos de lo nuevo y accesible, el entusiasmo por las uvas oscuras sigue creciendo mucho. Éstas son algunas de las previsiones del mercado mundial para 2018.

Las botellas serán enormes

La popularidad del vino en botellas magnum (el equivalente a una botella doble) y otros formatos grandes parece seguir los pasos del mercado bursátil: cuando las bolsas están altas, también lo está la demanda de botellas grandes. En

el Reino Unido, el minorista de vinos Majestic dio a conocer un aumento del 378% en las ventas de botellas de gran tamaño el año pasado en sus más de 200 tiendas. La tendencia comenzó con enormes botellas de rosé servidas en Saint Tropez, y en 2017 los supermercados Aldi lanzaron en el Reino Unido para Navidad unas jeroboam (4 botellas) de bajo costo de prosecco. Para quienes buscan lujo, Domaine Clarence Dillon lanzó un sitio

online de venta minorista dedicada a la compra y venta de grandes formatos de todo. Una Baltasar (16 botellas) del Domaine de Montcalmès, del Languedoc, cuesta 479 euros. Por 15.600 euros se puede obtener una Salmanazar (12 botellas) del Château Haut Brion 2005.

La acción estará en España

Tantas regiones se disponen a llamar la atención que es difícil destacar solo una. Georgia ha conquis-

tado al público de los vinos naturales, Madeira está a punto, Croacia llama, Inglaterra ya está allí, y me han impresionado los nuevos vinos de zonas frías de Australia y Chile. Pero pronostico que estamos a punto de redescubrir España. Una nueva generación de viticultores lleva cambios a todas las regiones del país, y se están creando tintos y blancos con carácter y calidad a precios de ganga.

El cambio climático se recalienta

El cambio climático alienta a los enólogos a adoptar prácticas ecológicas y a experimentar con nuevas variedades de uva. Además, el aumento de las temperaturas está modificando la geografía del vino. El calentamiento de la isla más septentrional de Japón, Hokkaido, por ejemplo, puede convertir el área en una nueva fuente de Pinot Noir superior. Ya hay 33 bodegas. Hasta el estado de Maine organiza cursos para agricultores que deseen cultivar uvas de vino. ¿Es Terranova lo que sigue?

Más vino online

Pese a su conveniencia y variedad de opciones, las compras de vino online en los Estados Unidos siguen por detrás de las de China. Cabe esperar un aumento en 2018. Las principales barreras para el crecimiento son el alto costo del envío y las complicadas regulaciones sobre el alcohol.

El espumoso se amplía

Las burbujas siguen haciendo estallar las viejas fronteras y el prosecco sigue en alza (por las malas cosechas, el precio subirá).



Hipercom recupera la programación del ciclo de catas tras el descanso navideño

V. M. F. VALÈNCIA

■ El Centro Comercial Ademuz vuelve a acoger este próximo sábado una nueva entrega de la programación del XVIII Ciclo de Catas de Hipercom, una iniciativa impulsada desde el citado centro comercial en colaboración con la Conselleria de Agricultura y las denominaciones de origen e indicaciones geográficas de la Comunitat Valenciana que tiene como objetivo divulgar la cultura del vino a través de un calendario de catas en el que participan una veintena de bodegas valencianas.

Tras el descanso propiciado por las navidades, la Sala de Actividades del centro comercial celebra a partir de las 11 horas de este sábado 13 de enero una cata en la que podrán degustarse algunas de las mejores referencias de la bodega con sede en Requena Sebirán. El responsable de esta compañía vinícola, Ken Wagener, será el encargado de conducir una actividad en la que los asistentes probarán tres de sus tintos más representativos: Sebirán Z crianza, Sebirán J crianza y Sebirán c minúscula Bobal.

Para poder participar en esta actividad, de carácter gratuito, es imprescindible formalizar reserva de plaza en la consigna del Centro Comercial Ademuz.

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



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 cuen-

tan 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

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

CUESTIÓN DE GUSTO

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