

MARK O'NEILL

Formador WSET y creador de «The Wine Place». Llegó de Belfast hace 20 años a Valencia, donde ha instalado la base de operaciones de The Wine Place (tienda on-line de vinos de importación) y Verde Marte (desde donde exporta vino español a todo el mundo). Además, imparte los cursos de la prestigiosa WSET y aún le queda tiempo de colaborar en varios medios de comunicación, entre ellos la **97.7 Radio Levante**, donde cada martes habla de vinos con Ximo Rovira.

«La formación es una inversión necesaria para mejorar la experiencia del cliente»

Vicente Morcillo
VALENCIA

FOTO DE LEVANTE-EMV

¿Tienen buena formación los profesionales de la restauración en la Comunitat Valenciana?

Si hablamos de forma generalizada la respuesta es no. Tenemos grandes sumilleres de nivel top que saben mucho sobre el mundo del vino, pero el siguiente escalón de profesionales no tienen los conocimientos que cabría esperar. Los trabajadores de los restaurantes tienen mucho entusiasmo y cada vez le ponen más ganas, pero es importante que los propietarios de los restaurantes se mentalicen de que invertir en formación es vital para mejorar la ex-



► «HAY UNA CLARA TENDENCIA HACIA VINOS CON MENOS PRESENCIA DE ROBLE Y MAYOR CARGA FRUTAL»

periencia del cliente.

¿Quién tendría que hacer un curso WSET?

Los cursos de Wine & Spirit Education Trust (WSET) están dirigidos para cualquier persona que tenga curiosidad y ganas de aprender sobre el mundo

del vino. Lógicamente los profesionales del sector Horeca tienen en estos cursos una herramienta perfecta para mejorar sus conocimientos y contextualizar los diferentes vinos que se elaboran en todo el mundo. De todos modos son cursos que se estructu-

ran por niveles y que están abiertos a toda persona que tenga inquietud por este mundo del vino.

¿Qué vinos de otros continentes tienen mejor acogida en la Comunitat Valenciana?

Es curioso, pero llaman mucho la atención los blancos de Sauvignon Blanc que se elaboran en Nueva Zelanda. Son vinos muy diferentes a lo que estamos acostumbrados, con una carga aromática más que notable y un carácter muy varietal. También interesan mucho algunos tintos elegantes de la zona francesa de Languedoc y los nuevos vinos de Pinot Grigio que se hacen en Suráfrica.

En el ámbito de la Comunitat Valenciana 2018 va a ser el año de...

De dos tipos de vino de los que últimamente se habla mucho. Por una parte el cava de Requesena, que tiene un nivel altísimo. En estos últimos años el marke-

ting les está funcionando muy bien y tienen mucha visibilidad. También creo que va a ser un buen año para el vino rosado. La zona donde estamos es ideal, por su clima, para disfrutar de vinos frescos y afrutados, y los rosados, sobre todo los elaborados con Bobal, lo tienen todo para convertirse en compañeros de la gastronomía valenciana.

Y a nivel mundial, ¿hacia donde va el sector vinícola?

Se imponen los varietales, y no necesariamente elaborados en las zonas tradicionales de cada variedad. Hay una clara tendencia hacia tintos con menos presencia del roble, más ligeros y afrutados. Las fronteras cada vez importan menos y el consumidor busca buenos vinos independientemente de su procedencia. Tendremos que ir acostumbrándonos a oír hablar de tintos de Tempranillo australianos, por ejemplo.

¿Qué es Verde Marte?

Es mi empresa de exportación de vino español al mundo. Tiene ya 20 años y sigue funcionando. Desarrollamos proyectos en diferentes bodegas diseñados para clientes de diversos puntos del mundo.

De manera genérica, ¿qué vinos no pueden faltar en tu bodega?

Siempre tengo un fino, un buen espumoso, algún de Sauvignon Blanc de Nueva Zelanda, algún Albariño... soy muy fan de los vinos hechos con Pinot Noir y siempre suelo tener alguna botella de vino con un coupage de tres variedades mediterráneas: Garnacha, Syrah y Monastrell.

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 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