

→ breves

ACTUALIDAD

Los vinos de Bodegas Haya estrenan nueva imagen

■ La sede de Proava acogió el pasado lunes la presentación de la nueva imagen de los vinos y cavas de Bodegas Haya, compañía de carácter familiar ubicada en Requena que se nutre de viejos viñedos cultivados en el entorno de la pedanía de Los Cojos, al sur de la comarca de Requena-Utiel. Los hermanos María José y Eloy Haya ejercieron de perfectos anfitriones para presentar las tres referencias



que comercializan en la actualidad: un blanco de Chardonnay y Macabeo, un tinto de Bobal y Merlot y un cava de Macabeo y Chardonnay. Durante su intervención, Eloy Haya también avanzó el próximo lanzamiento de un tinto de Bobal hecho con uvas de cepas centenarias. **cdg** REQUENA

SUMILLERES

Asvasu organiza una cata de vinos de Valdepeñas

■ La Asociación Valenciana de Sumilleres (Asvasu) ha programado para el próximo lunes 12 de marzo una actividad en la que los asistentes tendrán la oportunidad de catar algunas de las etiquetas más representativas de los vinos amparados por la Denominación de Origen Valdepeñas. Para poder participar en la actividad es imprescindible formalizar la reserva de plaza llamando al número de teléfono 607 330 369 o enviar un e-mail a rppasvasu@gmail.com. **V. MORCILLO** VALÈNCIA

ACTIVIDADES

Vera de Estenas presenta su blanco de Tardana

■ La bodega Vera de Estenas presentó hace unos días en Requena un nuevo vino dentro de su colección de variedades autóctonas criados en tinaja de barro. Se trata del blanco 'La Tardana de Estenas', un vino que se encuadra en la línea iniciada hace un año con 'El Bobal de Estenas' -la nueva referencia hereda la misma imagen externa que su antecesor- y se consolida como una decidida apuesta para poner en valor uvas típicas de la zona como la Bobal -cada vez más valorada por el

consumidor- o la ya citada Tardana, un varietal conocido en otras zonas como Planta Nova que en las últimas décadas ha protagonizado un importante retroceso en la cantidad de hectáreas cultivadas en la DOP Utiel-Requena. Todo el proceso de elaboración se desarrolla entre hormigón y barro, aprovechando las centenarias instalaciones de la bodega en la finca Casa Don Ángel de Utiel. Se trata de un vino sutil y moderado, de aspecto brillante, con un llamativo color amarillo pajizo. Tanto en nariz como en boca muestra un marcado carácter mineral, con cierta profundidad y agradable amargor final. **CUESTIÓN DE GUSTO** REQUENA

La 'Bodega Redonda' de Utiel acogerá cursos formativos de la academia WSET

▶ LOS PRIMEROS CURSOS, QUE SE IMPARTIRÁN EN INGLÉS Y CASTELLANO, ARRANCARÁN EL PRÓXIMO MES DE ABRIL

V. MORCILLO REQUENA

■ La emblemática 'Bodega Redonda' de Utiel -sede del Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida Utiel-Requena- acogerá a partir del próximo mes de abril los cursos formativos de la academia Wine&Spirit Education Trust (WSET), la institución más prestigiosa del mundo en la educación y formación de profesionales en el sector del vino y espirituosos con una visión internacional.



La 'Bodega Redonda' de Utiel.

Las actividades, dirigidas por el profesor autorizado Mark O'Neill, comenzarán el próximo mes de abril -concretamente los días 12 y 13- con un curso de Nivel 1 que se

repetirá a principios de mayo, aunque en este caso se impartirá en inglés.

Para José Miguel Medina, presidente del Consejo Regulador de la DOP Utiel-Requena, «lo que intentamos es acercar estos cursos tan relevantes a nivel internacional a las bodegas de la zona, cuyos profesionales normalmente deben desplazarse a Valencia o Madrid para realizarlos».

Los ciclos formativos de WSET están dirigidos a profesionales del sector de vino como gerentes, enólogos, distribuidores, comerciales nacionales y de exportación, comunicadores especializados de departamentos de comunicación y marketing, periodistas y profesionales del turismo enológico.

La colección 'Cantales' de Bodegas El Villar, en el XVIII Ciclo de Catas de Hipercor

V. MORCILLO VALÈNCIA

■ La gama de monovarietales 'Cantales' -producida bajo el sello de la DOP Valencia en Bodegas El Villar- protagonizará el próximo capítulo dentro de la programación del XVIII Ciclo de Catas de Hipercor, iniciativa promovida por el citado centro comercial en colaboración con la Conselleria de Agricultura y las denominaciones de origen de la Comunitat Valenciana.

La cata tendrá lugar este próximo sábado 10 de marzo a las 11 horas en la Sala de Actividades del Centro Comercial Ademuz y contará con la presencia del enólogo Alejandro Cortell, quien será el encargado de comentar las caracte-

terísticas de tres de los vinos producidos por la entidad con sede en Villar del Arzobispo: el blanco 'Cantales Merseguera' y los tintos 'Cantales Merlot' y 'Viña Villar Crianza'.

El ciclo de Catas de Hipercor es una iniciativa con casi dos décadas de trayectoria. Su programación anual se compone de más de una veintena de actividades en las que participan algunas de las más destacadas bodegas de la Comunitat Valenciana.

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

PUBLIRREPORTAJE

[CASA NAVARRO]

Gastronomía mediterránea a orillas de la playa de la Patacona

CUESTIÓN DE GUSTO VALÈNCIA

■ En 1956 Enrique Navarro Tena y Amparo Chiner Raga, vecinos de Carrera en Corts, montaron un merrero 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 orgulloso de haber continuado con el negocio que montaron sus padres en Playa del Saler y haberlo consolida-



Enrique Navarro Chiner, propietario del restaurante. **LEVANTE-EMV**

do 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 selec-

ción 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 detalles 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 SALÀ 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