

# El influyente James Suckling otorga cinco sobresalientes a Bodega Sierra Norte

▶ LA COMPAÑÍA VITIVINÍCOLA, QUE **YA TRABAJA CON TODA SU PRODUCCIÓN EN ECOLÓGICO**, APROVECHA LAS PUNTUACIONES DEL PRESCRIPTOR PARA SEGUIR AUMENTANDO SU PRESENCIA EN LOS MERCADOS NORTEAMERICANOS

V. MORCILLO REQUENA

El reconocido crítico estadounidense James Suckling, ex editor senior y jefe de la Oficina Europea de Wine Spectator, ha valorado con más de 90 puntos a cinco de los ocho vinos que ha catado de Bodega Sierra Norte. La bodega, cuya base de operaciones se ubica en el término municipal de Requena y que cuenta con viñedos e instalaciones también en Camporrobles, La Roda y Jumilla ha conseguido situar a cinco de las ocho referencias catadas por el panel de Suckling con 90 puntos o más (equivalente a la calificación de sobresaliente). Los vinos mejor valorados por el influyente prescriptor han sido 'Mariluna tinto' y 'Equilibrio 9', ambos con 92 puntos; '1564 Laude' con 91, y 'Pasión de Bobal tinto' y 'Equilibrio 4' con 90 puntos cada uno.

Según el informe anual hecho público por James Suckling en su página web, 'Equilibrio 9', un monovarietal de Monastrell de la añada de 2016, posee «un cuerpo completo y un final largo y sabroso». De 'Mariluna tinto 2016', un vino amparado por la DOP Valencia, destaca su «impresionante profundidad y un paladar brillante y sedoso de uvas cultivadas orgánicamente».

Porsu parte, de '1564 Laude' re-



Instalaciones de Sierra Norte en el municipio manchego de La Roda. LEVANTE-EMV

salta «la influencia suave del roble picante y la sensación suave, profunda y fluida para el paladar». A 'Pasión de Bobal tinto', otro monovarietal en el que la única protagonista es la Bobal, lo define como un vino «con una actitud súper fresca y unos taninos suaves y ligeros». De 'Equilibrio 4', 100% Monastrell, valora «su carácter de fruta madura, pero con frescura y un toque especial».

Cabe destacar que James Suckling es un crítico de vinos de gran influencia en el mercado estadounidense y asiático. El equipo de cata que trabaja a sus ordenes en JamesSuckling.com ha evaluado

durante las últimas semanas más de 2.600 vinos elaborados en el territorio español.

Junto a las cinco referencias calificadas como sobresalientes, Bodega Sierra Norte ha obtenido también buenas valoraciones para otros tres de sus vinos, que rozan los 90 puntos. De 'Pasión de Monastrell', adscrito a la DOP Alicante y elaborado con uvas procedentes de viñedos de más de cincuenta años, apuntan «sus taninos generosos y flexibles en el paladar, que se vuelven ligeramente masticables en el acabado». De los vinos 'Fuenteseca blanco' y 'Fuenteseca tinto', ambos acogidos a la DOP

Utiel-Requena, destaca «la acidez fresca para equilibrar» en el caso del blanco, y «su paladar suave y gran concentración de fruta» en el caso del tinto.

Bodega Sierra Norte, con el cien por cien de su producción cultivada bajo pautas ecológicas, mantiene una gran apuesta para internacionalizar sus vinos. Estos están presentes en un total de 36 países de todo el mundo. Precisamente, es en Estados Unidos, Canadá y Asia donde la bodega cuenta con una mayor presencia y donde está adquiriendo más relevancia, como lo confirman las valoraciones del crítico James Suckling.

Utiel-Requena ofrecerá catas de sus vinos a los clientes del Mercado Central

V. M. F. VALÈNCIA

Dentro del plan de actividades de marketing y promoción diseñadas desde el departamento de comunicación del Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida Utiel-Requena para el presente ejercicio se ha incluido este año una nueva iniciativa para acercar el vino de la zona a los consumidores valencianos y que tendrá como escenario las instalaciones del Mercado Central de València.

El evento se ha programado para finales del próximo mes de octubre y consistirá en una cata de vinos amparados por esta denominación de origen en la que se presentarán algunos de los tintos de Bobal más interesantes de cuantos actualmente se elaboran en esta región vitivinícola. La cata estará conducida por el personal técnico del Consejo Regulador, que además de hablar de los vinos presentados explicará a los presentes las características más destacadas de los vinos de la zona, su cultura y tradición vitivinícola.

Este actividad se enmarca dentro de la campaña 'disfrutarás hasta de elegirlos', lema que acompañará las acciones de publicidad y promoción de la entidad durante los próximos meses.

## PUBLIRREPORTAJE

## [CASA NAVARRO]

# Referente de la cocina valenciana 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 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 orgulloso de haber continuado con el negocio que montaron sus padres en Playa del Saler y haberlo consoli-



Enrique Navarro Chiner, propietario del restaurante. LEVANTE-EMV

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 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.

**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

**ASADOR 7 DE JULIO** COCINA VASCO-NAVARRA

Abre todos los días comidas y cenas

www.asador7dejulio.com

**ASADOR 7 DE JULIO**

MANISES: 961524664 | MASSANASSA: 961252323  
CASTELLÓN: 964252575 | ALICANTE: 965117011

**CHARCUTERÍA TRADICIONAL** EMBUTIDOS Y VINOS

Embutidos de Requena  
Jamones y quesos  
Vinos de la comarca  
Conservas selectas  
Salazones  
Bandejas, lotes

**charcutería tradicional** ☎ 96 230 46 66

Avda. Arrabal, 10 - 46340 REQUENA (Valencia)