

Divinidades

Novedades de Viajes & Vinos

26 de junio de 2004

TRAER EL VINO AL RESTAURANTE PUEDE SER PRONTO UN DERECHO DEL CONSUMIDOR

El ministro de servicios al consumidor de la provincia canadiense de Ontario acaba de presentar un proyecto de ley que permitirá a los consumidores traer su propio vino a los restaurantes y a llevarse consigo cualquier botella que no consuman en su totalidad. Esta iniciativa no es exclusiva de Ontario, ya que hay reglamentación a estos fines tanto en otras regiones canadienses, como en estados de la nación americana y países europeos.

La propuesta permitiría a los restaurantes adherirse a la reglamentación de manera voluntaria y cobrar tarifa de descorche, si así lo estimaran conveniente. Del mismo modo, los consumidores podrían llevarse consigo cualquier botella con remanentes, siempre y cuando los establecimientos adheridos al programa cuenten con el equipo requerido para resellar las botellas. El proyecto excluye los vinos producidos en casa y las cervezas.

Uno de los objetivos del programa es estimular el patrocinio de los consumidores a los restaurantes y fomentar un mayor consumo, a veces limitado por los altos costos del vino en los establecimientos.

Buta Stupa es un movimiento en Italia, con elementos análogos a la propuesta canadiense (ver Divinidades del 3 de abril de 2004). En España, Asdevin, es una organización que anualmente premia a los restaurantes que hacen esfuerzos por mantener el precio del vino a niveles razonables.

ENVIOS INTER-ESTATALES DE VINO: UN ISSUE QUE COBRA CADA VEZ MAYOR RELEVANCIA LEGAL EN LOS ESTADOS UNIDOS

El procurador general del estado de Washington ha levantado su voz ante el Tribunal Supremo de los Estados Unidos para abogar por una revisión de los casos ante la consideración de dicho foro, y que están relacionados con las ventas inter-estatales de vinos directamente a los consumidores, un asunto sobre el cual la máxima institución judicial estadounidense pasará juicio el próximo mes de diciembre. La resolución del caso cobra relevancia para la industria del vino en Washington, un estado en que predominan bodegas pequeñas, para las cuales las ventas directas son importantes para propiciar el crecimiento de la industria.

El procurador general de Washington contempla crear una coalición de procuradores de otros estados en los que se produce vino, para defender el derecho de los estados a tener legislación relacionada a la venta inter-estatal de vino, directamente al consumidor. Otros procuradores generales, como el de California, también han levantado sus voces ante el Supremo sobre este tema.

El issue de las ventas directas de vino no es exclusivo de los Estados Unidos. La Unión Europea también discute el tema de la flexibilización de las exigencias para la entrada de vino adquirido en el exterior y ventas de vino por Internet para consumo personal, una posibilidad que ha sido condenada por las entidades fiscales en el Reino Unido y la asociación inglesa de cervecerías y pubs.

XACOBEO GOURMAND: PEREGRINOS DEL CAMIÑO DO ALBARIÑO

Pocos territorios tal vez hay dentro de la geografía española donde se celebren más fiestas gastronómicas que en Galicia. Tal vez por ello fue que el Apóstol Santiago, acostumbrado a las celebraciones culinarias con Jesús, escogió Campus Stellae para reposar eternamente. Sabía que allí no le faltaría ni buen yantar, ni buen beber. Un pescador no habría podido escoger otro destino que Galicia para amarrar su nave. El Apóstol fue, sin duda, un hacedor del turismo gourmet.

Hay una estirpe particular de peregrinos, aquéllos que escogen la gastronomía y el vino como la mejor ruta para descubrir terras meigas. Son los peregrinos *gourmands* y con la celebración del Xacobeo 2004 y la fiesta del Apóstol Santiago el próximo 25 de julio, recorrer la ruta en la que se producen algunos de los más célebres blancos españoles, es una exquisita alternativa de viaje.

Pazo de Señoráns, Lusco, Sainesur-Condes de Albarei, Valdamor, Adegas Galegas, Agro de Bazán, Martín Códax, Albariño do Ferreiro y Montesacro, entre otras, figuran entre las bodegas que se pueden visitar en las rutas que promueve Viajes & Vinos.



Un recorrido enoturístico por las Rías Baixas es una excelente opción de viaje en sí misma o una óptima extensión de viaje para aquéllos que contemplan visitar Santiago de Compostela con motivo de este año jubilar.

La vendimia en Galicia se puede extender desde agosto hasta octubre, y es una época de celebración. Como también lo es la Fiesta del Vino Albariño en Cambados, una de las más concurridas citas gastronómicas gallegas, declarada de interés turístico nacional. La Festa do Albariño se celebra este año el 1ro de agosto y puede ser una buena excusa para recorrer las Rías Baixas, y disfrutar de sus vinos, sus frutos del mar únicos en el mundo, y otras delicias del mágico mundo de la gastronomía gallega.

A través de toda Galicia se celebran cerca de 300 fiestas gastronómicas en el año que convierten la bandera azul y blanca casi en un mantel: en las del litoral, pescados y mariscos son los máximos exponentes; y en el interior, la base son las carnes y los pescados de río. Hay también en la región una importante tradición quesera, que permite también combinar queso y vino en las mismas rutas.

La oferta de establecimientos de turismo rural gallego es una de las más importantes de España, y éste es otro de los atractivos de las visitas a las Rías Baixas, ya que hay interesantes casas rurales, algunas con bodega, con todas las comodidades modernas y el encanto de su intimidad.

RECUPERATE DE LA RESACA DE LAS ELECCIONES CON LOS SABORES DEL ENCANTO EN PUERTO RICO

Del 4 al 7 de noviembre, el chef puertorriqueño Wilo Benet unirá su talento al de los chefs Jacques Pépin y Marcus Samuelson, quienes se darán cita en Puerto Rico para un fin de semana culinario auspiciado por Food & Wine Magazine, que contará con demostraciones, cenas de degustación y catas de ron y vinos a cargo de reconocidos expertos.

Pépin es una reconocida personalidad del mundo de la gastronomía en los Estados Unidos, donde ha escrito libros y laborado en programas de televisión. Por su parte, Marcus Samuelson, originario de Etiopía, desarrolló su talentos culinarios en Suecia, país de sus padres adoptivos. Samuelson, seleccionado por la Fundación James Beard como el mejor cocinero de la ciudad de Nueva York en 2003, fue el chef más joven de todos los tiempos en recibir una crítica de un restaurante de tres estrellas por The New York Times, en 1995. Hoy día regenta Aquavit, una de las más populares y refrescantes propuestas en la ciudad de Nueva York. Benet se destaca como uno de los grandes chefs de Puerto Rico, y tiene a su cargo los restaurantes Pikayo y Payá, ambos en San Juan.

Steve Olson, educador en vinos, tendrá a su cargo varias catas sobre vinos españoles y rones puertorriqueños, encabezará varias comidas de degustación y será anfitrión de otras actividades del programa. Emilio Figueroa, propietario de The Parrot Club, también de San Juan, será también uno de los que conduzcan las catas de ron.

LA COQUINARIA ARGENTINA INVADE LA CHINA

El 27 de junio se inaugurará en Beijing el Complejo Gastronómico Obelisco Beijing, un centro cultural argentino en el cual la gastronomía y los vinos, desempeñarán un papel importante.

Durante la ceremonia de inauguración, a cargo del presidente argentino Néstor Kirchner, a quien acompañarán 150 empresarios del país austral, se degustará un menú argentino. El vino Felipe Rutini, de Bodega La Rural, fue el vino elegido para la inauguración del Obelisco. Cabe señalar que empresarios de restauración argentinos han creado escuelas para adiestrar en la culinaria argentina al personal chino que estará a cargo del proyecto.

El complejo contará con una parrilla con capacidad para 450 personas, salones VIP, y un snack bar más pequeño, en el que se realizarán, además, exposiciones de artistas y artesanos argentinos. El Centro contará también con una cava para 35 mil botellas.

ENOTOURS EN ARGENTINA

Vino y música, vendimia, vino y golf, fines de semana, visitas para honeymooners y visitas a la medida son algunas de las alternativas en el área de Mendoza, Argentina, que puedes acceder a través de Viajes & Vinos. Las visitas transmiten todo el encanto del campo y mundo del vino argentino, con un toque muy personal, y pueden desarrollarse como extensiones a estancias en Buenos Aires u otras ciudades argentinas, o como destinos en sí mismos. Pueden también combinarse con visitas a algunas bodegas en Chile.

Entre las bodegas que se pueden visitar en el área de Mendoza se cuentan Escorihuela, La Rural, Bodegas Salentein, Eduardo y Hugo Pulenta, Catena Zapata, y otras.

Para más información, visita la sección Otros Enotours, en www.viajesyvinos.com

CONTINUA EL DECLIVE DE LAS EXPORTACIONES DE VINOS FRANCESES Y AUSTRALIANOS, MIENTRAS CRECE CALIFORNIA

Durante el primer trimestre de este año, el volumen de exportaciones de vino tranquilo francés a los Estados Unidos se ha reducido en un 18% y en 34% su valor, en comparación con el mismo período en el 2003. Los vinos de Burdeos registraron una caída de 39% en volumen y 58% en valor. Del mismo modo, la Australian Wine and Brandy Corporation reportó que la sobreoferta de vino tinto y la competencia internacional han hecho que el volumen de las exportaciones de vino australiano haya sufrido una baja de un 20%. Las ganancias de los bodegueros se han reducido en un 7%.

Mientras, la industria del vino en California ha reflejado un crecimiento de un 40% desde 1998. Hoy día, la industria vitivinícola californiana representa un ingreso anual al estado del orden de \$ 45.5 billones de dólares, sobre 200 mil puestos de trabajo a tiempo completo, siendo una de las industrias con mayor crecimiento en el mercado laboral. Del mismo modo, el crecimiento de la industria se ha reflejado en las visitas enoturísticas, con 14.8 millones de visitantes en 2002, comparados a los 10.7 millones que visitaron la zona y sus bodegas en 1998, un crecimiento de casi un 40%.

CRISIS DEL FAST FOOD DOMINICANO

La crisis energética, la exigencia de permisos de importación para algunos productos y los controles gubernamentales sobre el tipo de producto a importarse, la falta de representantes locales de suplidores, el alto costo del transporte y la devaluación del peso dominicano han tenido un impacto significativo en las operaciones y rentabilidad de cadenas de establecimientos de comida rápida en la República Dominicana, obligando incluso al cierre de Wendy's. Si bien por la naturaleza de sus negocios o la exigencia de sus empresas matrices, estas cadenas importan casi el 50% de los productos que utilizan, como los tomates y el queso mozzarella, muchas han mostrado interés en evaluar adquirir quesos, carnes, vegetales y otros en el mercado local.

CELEBRITY CASUAL GOURMET: ¿TENDENCIA EN RESTAURACION?

El refinamiento de las estrellas Michelin, los tenedores, y los Relais Gourmands se está volviendo más asequible y llegando a un público más amplio, con propuestas gastronómicas más casuales, pero igualmente comprometidas con la excelencia culinaria, con las que sus chefs creadores tratan de añadir variedad a su oferta, a fin de llegar a públicos de diversos estilos de vida. En esta misma línea, sigue creciendo el "Fast Good", un nuevo concepto de cocina, que pretende "dar de comer bien y rápido".

Algunos de los que han desarrollado conceptos más "light" incluyen a los estadounidenses Charlie Trotter, con su Trotter's To Go (Chicago) y Marcus Samuelson (AQ Café en el Scandinavian House de Nueva York), a los españoles Ferrá Adrià (Nhubé), Juan Pablo Felipe (La Panicoteca, en Madrid), Sergi Arola (Arola, en Barcelona), hasta el puertorriqueño Wilo Benet (Payá) y el mismísimo Joel Robuchon.

Los últimos en unirse a la tendencia incluyen al propio Adrià, con Fast Good, en Madrid, y a Mario Sandoval, del laureado restaurante madrileño Coque, y campeón del Campeonato de España de Cocineros 2004, quien acaba de abrir esta semana en Madrid el primer restaurante de IBOO, una cadena de alta cocina mediterránea de servicio rápido.

EL VINO DE SERRAT

El cantautor catalán Joan Manuel Serrat acaba de lanzarse a la aventura de hacer vino. Para ello, ha escogido la localidad de Montsant y la zona del Priorato.

FRANCIA AL ALCANCE DE TU MANO

Burdeos, Borgoña y la Provenza francesa son tres destinos vitivinícolas ideales en el mes de septiembre. Si te interesa aprender a cocinar en la Provenza o conocer algunos de los míticos châteaux bordeleses, contáctanos para más información y fechas de salida.

P.X. "IN"

Son las siglas para Pedro Ximénez, una de las uvas dulces más interesantes en España. Los vinos elaborados con la Pedro Ximénez han evidenciado un renacer en los últimos tiempos, no sólo como vino, usado especialmente para acompañar postres, sino también como uno de los más populares ingredientes usados en la cocina española actual.

La Pedro Ximénez es la variedad principal que se produce en la denominación andaluza de Montilla-Moriles.

RIBERA ONE-DAY Y CITAS EN BODEGA

Si viajas a España este verano, te recordamos durante los meses de junio-julio-agosto y septiembre, las excursiones de un día a la Ribera del Duero tendrán salidas programadas todos los viernes. Para más información, reservas, tarifas y una lista de agents de viaje a través de los cuales puedes obtener esta excursión, contáctanos o visita la sección Enotours de www.viajesyvinos.com

Del mismo modo puedes contactarnos para coordinar tus citas en bodegas a través de las diversas denominaciones de origen en España y algunas en Argentina.

REMINDER VINICOLA ENOTOURS DE VERANO Y OTOÑO

- **Dalí y el Vino (Cataluña):** durante 2004
- **Ribera del Duero - Un día desde Madrid** con salidas programadas todos los viernes de junio, julio, agosto y septiembre. Otros días de la semana también disponibles.
- **Encuentro con el Vino Español (Rioja, Ribera y Toledo):** 14-20 de julio, 19-25 sept.
- **Vinos Clásicos (Rioja, Ribera del Duero):** 3-8 sept.
- **Lo Mejor de Burdeos (Francia):** 5 al 11 de septiembre
- **Lo Mejor de Borgoña (Francia):** 6 al 10 de septiembre
- **Vino, Arte e Historia (Ribera del Duero):** 14-17 septiembre
- **Cocina y Vino en la Provenza Francesa:** 25 de sept. al 2 de octubre
- **Viaje de la Peña Gastronómica Sota Caballo y Rey (Madrid, Rioja, Ribera del Duero, Burgos y otras ciudades):** 27 de sept. al 3 de oct.

EVENTOS EN PUERTO RICO

26 de junio, **Degustación Comparativa de Cabernet Sauvignon** - Socios La Boutique du Vin (Hato Rey)

26 de junio, **Degustación - La Bodega de Méndez** (Guaynabo)

29 de junio, **Degustación Viña Artadi** - Club de Amigos de El Hórreo de V. Suárez

30 de junio, **Cena de Degustación Bodegas Compostela y Adegas Galegas** - Restaurante Urdín (Condado)

1ro de Julio, **Pareando Vinos con Comida Puertorriqueña** - El Hórreo de V. Suárez

2 de Julio, **Degustación - Uvas** (Hato Rey)

8 de Julio, **Pareando Vinos con Quesos Internacionales** - El Hórreo de V. Suárez

1ro de Julio, **Cena de Degustación Bodegas Catena Zapata** en Restaurante Allegro (Puerto Nuevo) - Auspicia La Bodega de Méndez

10 de julio, **Fiesta de Verano – Club de Amigos de El Hórreo de V. Suárez**

26 de julio al 1ro de agosto, **Plaza Food Fest** – Plaza Las Américas

Continúan los ciclos de Maridaje y Degustación, en Koppas (Isla Verde)

Cita citable:
"Pienso que cada vez tendrá más fuerza otro tipo de turismo, como el cultural o el gastronómico"
Chef Sergi Arola

VIAJES & VINOS, INC.

PO BOX 21404, SAN JUAN, PR 00928-1404

TEL. 787-375-9655

www.viajesyvinos.com

E-MAIL: Info@viajesyvinos.com

WEB SITE: www.viajesyvinos.com