

# Divinidades

Novedades de Viajes & Vinos

5 de diciembre de 2004

## [WWW.VIAJESYVINOS.COM](http://WWW.VIAJESYVINOS.COM) ENTRE LOS TOP

De la competencia para seleccionar a los mejores web sites sobre vino en español. Gracias a los votos de todos ustedes ocupamos la posición número 25 en el que ha sido nuestro primer año de participación en una de las más destacadas competencias del Salón Internacional del Vino. En el certamen de este año se emitieron más de 130 mil votos de todo el mundo en un período de dos meses.

El web site de Codorniu resultó seleccionado ganador absoluto del certamen, en el que compitieron bodegas, centros académicos, establecimientos comerciales, y otros divulgativos del mundo del vino en español.

## UN MARIDAJE DE DAMAS: COCINERAS ESTRELLA Y SUMILLERES FEMENINAS UNEN TALENTOS EN UN SINGULAR ENCUENTRO DE VINO Y GAS- TRONOMÍA EN MADRID

Tradicionalmente, la cocina ha sido territorio femenino y cocinar una de las principales tareas para las que se preparaba la mujer. Desde tiempos inmemoriales, la cocina de una casa ha sido el lugar a través del cual la mujer ha sabido transmitir historia y cultura, generación tras generación. Mujeres indígenas, cocineras esclavas, amas de casa, madres, abuelas, todas han sido dueñas y señoras de ese particular espacio doméstico, desde el cual han ejercido su gran responsabilidad de comunicar el quehacer de un pueblo a través de los sabores de un fogón.

A nivel profesional, no obstante, el liderazgo coquinaro recaía en el varón. Raro era ver a una mujer tener a su cargo el equipo de trabajo de esos dominios que constituían las cocinas de palacios, hoteles, restaurantes y navíos, lugares donde el reconocimiento público se circunscribía a "los" chefs y olvidaba a cocineras que ejecutaban con destreza menús que satisfacían los más exigentes paladares. Y en este tablero, durante mucho tiempo la mujer tuvo que limitarse a ser un mero complemento, una pieza de menor jerarquía, no una *prima ballerina*, sino una más en el cuerpo de ballet.

Afortunadamente, con la expansión y revalorización que las artes culinarias han tenido en los últimos años, las féminas han ido recuperando ese espacio que se les tenía casi vedado a nivel público, escalando nuevos y más altos peldaños en la estructura de reconocimiento profesional. Algunas como empleadas, otras como supervisoras, otras como empresarias, no hay duda que en las artes culinarias la mujer hoy día desempeña un papel trascendental.

La liberación femenina ha comenzado también a darse en el tradicionalmente masculino mundo del vino, territorio en el cual cada vez es más común hallar bodegueras, enólogas, sumilleras femeninas, gerentes y empresarias, tal vez apoyadas por el hecho de una igual capacidad intelectual, complementada por ese fino olfato femenino que les adjudica esa alegadamente mayor sensibilidad sensorial para apreciar el vino.

Esto se comprobó recientemente en Madrid con el "Maridaje de 5 estrellas", uno de los eventos estrella de Salón Internacional del Vino, en el que tradicionalmente cinco estrellas de la cocina unen talentos a cinco estrellas de la apreciación del vino, y que este año tuvo en su escenario a un elenco enteramente femenino.



A la izquierda, las cocineras y sumilleras protagonistas del Maridaje de 5 estrellas. A la derecha, Toñi Vicente en plena confección de su plato.

Las protagonistas del encuentro fueron cinco figuras emblemáticas de la gastronomía española, entre las que se contaban varias estrellas Michelin y nombres tan reconocidos a nivel internacional como el de la gallega Toñi Vicente, o la catalana Carme Ruscalleda, y otros importantes talentos culinarios nacionales como Rosi García Manso, May Hoffman y Fátima Pérez Andrés. A éstas se unieron cinco destacadas sumilleras, que hicieron recomendaciones sobre posibles maridajes para los platillos que confeccionaron las primeras.



Toñi Vicente, cocinera y restauradora, propietaria de su restaurante Toñi Vicente, 1 estrella Michelin, en Santiago de Compostela, y responsable de la transformación de la cocina gallega tradicional en alta cocina gallega, confeccionó un **Crujiente de vieira, jamón y pan de aceituna negra con una salsa de cebolla pochada con pi-**

**mentón y albariño, y aceite de aceituna.** Para maridar este platillo Ester Rico, sumiller del Hotel Inter-Continental de Madrid, tomó en consideración dos ingredientes principales, el marisco y el jamón. Así, seleccionó como complementos un albariño Martín Códax 2003, refrescante y con poder de limpiar el carácter graso de la vieira; un Alan McCorkindale, Sauvignon Blanc neozelandés de la cosecha 2004; y un Rioja Gran Bohedal Crianza 2001, con características que potenciaban el sabor del jamón.

Por su parte, la catalana Carme Ruscalleda, del Sant Pau, con presencia en España y Japón, y única mujer española en ostentar dos estrellas Michelin, evocó la sencillez de la tradición catalana, preparando una **Merluza de palangre rellena de pan con tomate y servida sobre una crema ligera de ajo y jerez seco.** Para Gemma Vela, sumiller del restaurante Castellana 179, la ligereza del pescado, el ajo y el vino de jerez fueron los ingredientes claves a considerar para el maridaje. Por ello sugirió un blanco, un espumoso y un tinto. La primera propuesta fue un Terra do Gargalo 2003, D.O. Monterrei, blanco gallego que aporta frescura y aromaticidad, pero con elegancia. La segunda fue un champagne Taittinger, cuyo Pinot Meunier aporta frescura a la par que acidez. La tercera fue un Secreto 2003, de Viña Mayor, para balancear el sabor amargo del ajo, y la acidez que aporta el jerez.



A la izquierda, Carme Ruscalleda, y a la derecha, Rosi García Manso

Rosi García Manso, quien regenta Ars Vivendi, en Majadahonda, Madrid, fue fiel a su cocina italiana, confeccionando unos **Medallones de pasta a las hierbas rellenos de camarón, frutos secos, sal de naranja, setas y salsa de naranja**. La clave para maridar este platillo, según Kasia Romanska, de la vinoteca Cyrano, es la aromaticidad que le imparten las hierbas y la naranja, lo que demanda vinos muy intensos como complemento. Por ello escogió como opciones un cava Raventia y Vidal, buen complemento al cítrico y los frutos secos; un Michel Gelabert Muscat 2003 de las Islas Baleares, en sincronía con el vino con Gewurtztraminer, utilizado en la salsa de naranja; y un Rioja Montecillo Gran Reserva 1994, 130 aniversario, que no ocultaba los sabores de las setas ni las gambas, lo que habría podido suceder debido a los taninos que habría podido tener un vino joven, en lugar de un gran reserva.

May Hoffman, de la Escuela de Hostelería Arnadi, en Barcelona, y el Restaurante Hoffman, que acaba de recibir su primera estrella Michelin, elaboró unas **Milhojas de pancetta, con gambas, pimientos, judías blancas, y frutos secos**. María José Huertas, mejor sumiller de España 2003 y encargada de La Terraza del Casino de Madrid, también una estrella Michelin, sugirió tres tintos como complemento a platillo: un Rioja Cosme Palacio 2002, un Enate Varietales, de Somontano, y un Julián Chivite Colección 95 aniversario, de Navarra.

La sesión concluyó con unos **Matices de lechazo de Castilla y León con hoja de tabaco dominicano y albahaca**, una reinterpretación del tradicional platillo castellano a cargo de Fátima Pérez Andrés, del restaurante Fátima, de Valladolid. En este plato, la cocinera vallisoletana utilizó la casquería y la técnica de cocción al vacío, aportando la novedosa incorporación de la hoja de tabaco como comestible. Precisamente este singular ingrediente fue uno de los que se tomó en consideración para el maridaje, a cargo de Maitte Santacecilia, de la vinoteca del mismo apellido, quien seleccionó un Conde de Salceda, Reserva 1998 de Rioja. La sumiller sugirió también un Peñascal Syrah 2003 con tres meses de crianza, para complementar el lechazo tierno que resulta de la cocción al vacío, y un Clot del Oms fermentado en barrica, del Penedès, un buen complemento a la casquería, a pesar de ser sutil.



Fátima Pérez platea sus matices de lechazo con hoja de tabaco y albahaca

En conclusión, la experiencia gastronómica es un todo que no puede verse por separado, y por ello, la recomendación de las cocineras y sumilleres es que ambos deben trabajar más estrechamente para asegurar la adecuada sinergia entre vino y comida a fin de lograr una experiencia sensorial memorable.

## NUEVAS ESTRELLAS MICHELIN RELUCEN EN EL FIRMAMENTO GASTRONÓMICO DE ESPAÑA

No hay duda que España continúa posicionándose a la cabeza de la gastronomía mundial. Y si Pascal Rémy cuestiona el trasbastidores de la Guide Michelin en Francia, ciertamente en tierras castizas parece que sus relatos no han hecho mella. Las estrellas Michelin siguen siendo el orgullo y aspiración de todo cocinero y restaurante, y han sido 17 las que recientemente se han añadido a la constelación de grandes de la cocina en el país, destino en el que tradicionalmente se considera que la Guía lleva el proceso el proceso de concesión de estrellas con mucha mayor severidad y rigor que en otras naciones europeas.

Las más destacadas distinciones para 2005 son, sin duda, las segundas estrellas que acaban de concederse a dos catalanes fuera de su tierra. Una es para el restaurante de Hacienda Benazuza, que regenta Ferrán Adrià en Andalucía, y que sirviera de escenario hace unos años a la élite de la tauromaquia que se reunió allí para celebrar la boda del celeberrimo torero Jesulín de Ubrique con María José Campanario.

La otra estrella es para Sant Celoni, el restaurante de Santi Santamaría en el Paseo de la Castellana, una distinción que cobra particular relevancia, pues valida la credibilidad y calidad de Madrid como centro de alta cocina y destino de turismo gastronómico, al unirse a La Broche, de Sergi Arola, como el segundo restaurante en la capital española en ostentar dos estrellas Michelin.

En adición a estas dos distinciones, la Guide Michelin ha concedido 16 primeras estrellas a restaurantes de diversas regiones de la península. Del mismo modo, ha retirado sus estrellas a tres establecimientos que continúan en operación.

## EL IMPERIO MICHELIN ESPAÑOL INVADE AL IMPERIO DEL SOL NACIENTE

Y si aún queda alguna duda del liderazgo internacional de España en materia de gastronomía y restauración, pregúntele a los japoneses. Si bien la catalana Carme Ruscalleda ya ha puesto un pie en Tokio con su Sant Pau, en el mes de febrero el super dream team culinario español se traslada al Japón, en un excepcional tour de force gastronómico, que pretende exponer en directo al público nipón a lo más selecto de la alta cocina española.

Ferrán Adrià, Juan Mari Arzak, Santi Santamaría, Martín Berasategui, Pedro Subijana y Sergi Arola integran el equipo de lujo que se trasladará en conjunto al Japón, invitados por una importante escuela de artes culinarias de ese país, para dar a conocer los secretos de sus fogones, lo que servirá, además, para promover a España en Oriente como destino turístico. Un viaje que promete. No quepa duda de que no hay mejor diplomático ni promotor turístico que un buen cocinero.

## LA ASOCIACIÓN DE GRANDES PAGOS DE ESPAÑA DEBUTA FORMALMENTE EN SOCIEDAD



Bajo la presidencia de Carlos Falcó, Marqués de Griñón, y una de las más respetadas personalidades de la viticultura internacional, acaba de presentarse formalmente en Madrid la Asociación de Grandes Pagos de España, una agrupación que busca posicionarse a nivel nacional e internacional como un selecto grupo productor con un compromiso de elevar y mantener los más

altos estándares de calidad en la producción del vino español, buscando la excelencia a través de la relación directa entre cada vino y su lugar de procedencia.

Los vinos de pago son vinos elaborados sólo con uvas de una determinada finca o viñedo propio, cuyas parcelas a lo mejor no son colindantes, pero sí lo suficientemente cercanas para compartir un clima y otras características que las asemejan. Los pagos no se limitan a viñedos, sino que también pueden comprender olivares, produciéndose así aceites de pago.

Durante la presentación de la Asociación en el V Salón Internacional del Vino, se destacó que la mayoría de los vinos mejor valorados por los críticos son vinos de pago, sugiriéndose que la menor presencia de vinos españoles en las guías internacionales pudiera estar vinculada al hecho de contar aún con pocos vinos de estas características.

Los primeros pagos se remontan a los monjes cistercienses en la Borgoña francesa. En España, a pesar de que históricamente la producción vitivinícola era tradicionalmente “de pago”, destacándose zonas como Jerez y la Rioja, a mediados del siglo XIX comenzaron a aparecer bodegas industriales que transformaron el desarrollo de la producción de vino español, con requisitos de producción masiva que con frecuencia comenzaron a requerir la compra de uvas de diferente procedencia.

Para el año 2000 los vinos de pago tuvieron un resurgir con la fundación de la agrupación Grandes Pagos de Castilla, que aglutinaba a algunos productores que buscaban reivindicar la personalidad de los vinos de pago, y extender su cultura. Los Grandes Pagos de Castilla se transformaron en 2003 en la Asociación de Grandes Pagos de España.

Los criterios de admisión a la Asociación son muy estrictos, pudiéndose adherir las bodegas únicamente por recomendación de otros miembros. Deben además cumplir con una serie de condiciones de documentación, y otras inspecciones que avalen el cumplimiento de una serie de criterios de gestión y conservación del medio ambiente. La Asociación provee para la expulsión de bodegas pertenecientes a la misma si éstas incumplen con alguno de los altos estándares y exigencias impuestos a sus afiliados.

La Asociación de Grandes Pagos de España pretende convertirse en una plataforma de promoción no sólo del vino, sino también de la cultura de la tierra. La Asociación cuenta con 18 bodegas con presencia geográfica a través de toda la península ibérica en zonas como Castilla-León, Castilla-La Mancha, Cataluña, Levante, Andalucía, Navarra, Somontano y el Bierzo. Actualmente, la Asociación estudia la solicitud de afiliación de varios nuevos pagos, algunos de los cuales, están en otras zonas de la península.

Curiosamente, los propietarios de los grandes pagos cuentan con trayectorias muy diferentes. Si bien hay bodegueros y viticultores por tradición, como el propio Carlos Falcó o Mariano García, también hay otros de profesiones tan diversas como la medicina, el periodismo, y la actuación y producción teatral, que se involucraron en la producción, a raíz de su afición al vino.

Algunos de los Grandes Pagos cuyos vinos están disponibles en Puerto Rico y la República Dominicana incluyen a:

- Viñas del Vero, Bodegas Mauro, Bodega y Viñedos Maurodos (Ballester Hermanos)
- Pagos de Familia (Bodegas Compostela, B. Fernández y Vinos, S.A.)
- Bodegas AAlto y Finca Valpiedra (V. Suárez)
- Enrique Mendoza y Dehesa del Carrizal (B. Fernández)
- Guelbenzu (Plaza Cellars e Importadora Villalba)
- Celler de Cantonella (Quintana Hermanos)

## UN MEDIO BORICUA TRIUNFA EN CERTAMEN INTERNACIONAL DE COCINA CON ACEITE DE OLIVA



*Jesús Ramiro, padre e hijo, degustan los vinos de Bodegas Alejandro Fernández durante el más reciente Plaza Cellars Fine Wine Celebration, celebrado en Puerto Rico*

Jesús Ramiro Flores acaba de alzarse con el primer premio de la segunda edición del campeonato internacional de Cocina con Aceite de Oliva, celebrado durante el Congreso Lo Mejor de la Gastronomía, que tuvo lugar recientemente en la ciudad española de San Sebastián.

Ramiro Flores, hijo del reconocido cocinero español Jesús Ramiro, quien cuenta con una prestigiosa trayectoria como chef y restaurador tanto en la República Dominicana como en Puerto Rico, confeccionó un tartare de sepia con escamas de aceite de oliva y sopa de tomate aromatizada con vainilla. La originalidad del platillo elaborado por Ramiro Flores y su compañero de faena, Miguel Gil, radica

en el contraste de temperaturas, pues el tartare de sepia se servía congelado, y la sopa de tomate casi a punto de ebullición, usando una probeta, de modo que al verter la sopa en el plato, la sepia y las escamas de aceite de oliva en nitrógeno líquido se descongelaban.

Además del importante premio en metálico, la distinción responsable a los cocineros por la elaboración del plato ganador en el menú de la cena de presentación de la edición 2006 del Congreso.

## E.J. GALLO: ¿D.O. RÍAS BAIXAS?

De visita por España ha estado Julio Gallo y uno de los días lo ha dedicado enteramente a recorrer y familiarizarse con las Rías Baixas y sus terrenos, lo que hace sospechar un interés de invertir tierras gallegas. No es la primera vez que un miembro de la familia Gallo se interesa por conocer más de cerca la viticultura española, ya que anteriormente otros integrantes habían hecho detallados recorridos por la Ribera del Duero.

## VEGA SICILIA TURNS WHITE

Y de blancos conocidos, a lo que apunta a ser un nuevo blanco. Vega Sicilia, que recientemente lanzara al mercado Pintia, el vino con que se estrena en la denominación Toro, acaba de anunciar su proyecto de elaboración de vino blanco en zona de la Ribera del Duero. Las uvas que contempla utilizar en este nuevo caldo son todas cepas francesas ---roussanne, marsanne, viognier y chardonnay--- cultivadas en la finca de la bodega en Valbuena del Duero. La bodega entiende que el *terroir* donde se producen los Vega Sicilia, aporta condiciones que permiten vinificar vinos blancos al mejor estilo de Borgoña.

La bodega ha venido observando el desarrollo de estas cepas durante los últimos diez años, antes de comenzar la elaboración experimental del vino. Este año se ha realizado la primera vinificación que aparenta haber sido muy satisfactoria. Vega Sicilia repetirá el proceso por cuatro años adicionales antes de comenzar la comercialización del vino.

## RIBERA CAMBIA DE LOOK CON UNA NUEVA Y ESTILIZADA CONTRAETIQUETA



## **CAMPAÑA PROMOCIONAL VITIVINÍCOLA OCASIONA CRISIS POLÍTICA ENTRE LA RIOJA Y CATALUÑA**

“Rioja, no gracias” es el slogan que alegadamente había adoptado el Instituto Catalán de la Viña y el Vino (INCAVI) como parte de su campaña “Ama tus vinos”, que buscaba fomentar el consumo de los vinos de sus 11 denominaciones, en rechazo a la consumición de caldos producidos en otras zonas vitivinícolas. Los vinos tintos de Rioja son los que tradicionalmente solicitan los consumidores catalanes, de ahí el utilizar el “Rioja”, como símbolo de otras denominaciones de procedencia española y extranjera que no deben favorecer los catalanes para beneficio de sus propios vinos. La campaña promocional, ha provocado acres reacciones del Consejo Regulador de la Denominación de Origen Calificada Rioja, el Gobierno de La Rioja, los partidos políticos y otras instituciones civiles, ante las cuales INCAVI ha pedido excusas por la mala interpretación que la campaña promocional haya podido generar.

## **FRUCTÍFERO CATA Y TAPAS EN SANTO DOMINGO**

La primera edición de Cata y Tapas, organizada por El Catador, cumplió su doble cometido de generar fondos para propiciar la capacitación del personal de los restaurantes participantes en el evento, y de elevar el aprecio y comprensión de los asistentes por las propuestas de cocina gourmet y los vinos, a través de un proceso explicativo de maridaje a cargo de los chefs participantes y los sumilleres de esta distribuidora de vinos.

En el evento, que tuvo por sede al hotel Occidental Embajador, participaron algunos de los más prestigiosos restaurantes de la capital dominicana, como Fellini, Don Pepe, el Vesuvio, Jardín del Embajador, Da Vinci, entre otros, y tuvieron presencia muchas de las bodegas representadas por El Catador, entre las que se cuentan Santa Rita, Concha y Toro, Banfi, Marqués de Riscal, Protos, Fuentespina, Penfolds, Robert Mondavi y otras.

## **ARGENTINA DE LUJO**

Bajo la organización del sumiller Fabricio Portelli, acaba de tener lugar en Buenos Aires la exhibición de Vinos de Lujo 04. El evento tuvo por sede el apropiado marco del majestuoso Alvear Palace Hotel, fundado en el 1932 y considerado uno de los más importantes y elegantes del mundo.

30 expositores presentaron más de un centenar de los mejores vinos tranquilos y espumantes argentinos de alta gama. Entre la bodegas participantes se encontraban La Rural, Salentein, Nieto, Finca Flichman, Finca Los Angacos, Nieto y Sentiner, entre otras, que presentaron vinos y espumantes, algunos disponibles en el Caribe, como los Felipe Rutini y los Salentein.

## **RUTA DE UN DÍA EN MENDOZA**

Su clima cálido en Navidad, la hospitalidad de sus gentes, y su atractivo como destino turístico y de compras, hacen de la Argentina un lugar idóneo donde pasar las festividades navideñas. Estas son también fechas ideales para cualquier recorrido enoturístico en el Cono Sur, en los que la zona vitivinícola de Mendoza es un complemento extraordinario para cualquier visita a Buenos Aires, Bariloche u otras ciudades argentinas.

Las rutas de vino de uno o varios días permiten visitar importantes bodegas, aproximarse a la alta gastronomía del país, catar exquisitos vinos y conocer a personalidades del mundo del vino mendocino. Combinaciones entre Buenos Aires y Mendoza, así como rutas de vino a la medida que visitan Argentina y Chile son opciones excelentes y costo efectivas, para esta Navidad o para dar la bienvenida al nuevo año 2005. Para información y agentes de viajes, enviar un e-mail a [info@viajesyvinos.com](mailto:info@viajesyvinos.com) o llamar al 787-375-9655

## **RUTA DE VINO Y TAPAS EN MADRID Y RIOJA**

Y si sus planes navideños, por el contrario, lo trasladan al otro lado del Atlántico, puede disfrutar también de las nuevas Rutas de Vino y tapas por Madrid o Logroño, en la Rioja.

## **CELEBRACIONES DE FIN DE AÑO EN ESPAÑA**

Si usted contempla pasar las fiestas navideñas en España, hay multitud de alternativas para celebrar la Nochebuena y despedir el año sin sentirse fuera de casa. Tradicionales son las casi interminables cenas de gala con cotillón de fin de año que se celebran en hoteles, restaurantes y otros establecimientos a través de todo el país, y que incluyen elaborados menús, música, e incluso el inexcusable chocolate con churros al amanecer. Las hay para todo tipo de presupuestos.

Para los que disfrutan los baños de multitudes, nada más tradicional que la madrileñísima Puerta del Sol, donde se reúnen decenas de miles de personas para tomar las uvas de la suerte y un buen cava al compás de las doce campanadas del reloj. Un gran número de ciudades a través de toda España organiza actos y espectáculos públicos en plazas y lugares céntricos para dar la bienvenida al nuevo año. Cines, centros universitarios y otros lugares realizan también festejos por Nochevieja.

Y si sus compromisos o la apreciación del euro no le permiten cruzar el charco en estas fiestas para tomar las uvas, siempre cabe la posibilidad de unirse, vía satélite, a las celebraciones europeas, sea por televisión por cable o antena parabólica y, gracias a la diferencia de horario, brindar por duplicado por las celebraciones de Nochebuena y fin de año, con un buen cava, champagne francés o espumante de otras zonas vitivinícolas del mundo.

## **CHAMPAGNE FRANCÉS EN EL CARIBE**

La Cava de Serrallés es anfitrión de los representantes de la Maison Perrier-Jouet, que visitarán apropiadamente a Puerto Rico en anticipo a las fiestas navideñas. Una cata en Bottles el lunes 6 de diciembre en la noche, y una cena en el restaurante La Cava del Ponce Hilton, el miércoles 8, se cuentan entre las actividades que se realizarán.

**Para el itinerario completo de actividades  
favor visitar el Calendario del Vino en  
[www.viajesyvinos.com](http://www.viajesyvinos.com)**

## **Cita citable**

***“Es más fácil perdonar una mesa de calidad mediana servida con atención y amabilidad, que la más minúscula imperfección en una gran mesa servida con arrogancia o desdén”.***

**Pascal Rémy en “El Inspector de sienta a la mesa”**

**VIAJES & VINOS, INC.**  
P.O. Box 21404  
San Juan, PR 00928-1404  
Tel. 787-375-9655  
E-mail: [info@viajesyvinos.com](mailto:info@viajesyvinos.com)  
[www.viajesyvinos.com](http://www.viajesyvinos.com)

