

# Divinidades

Novedades de Viajes & Vinos

8 de mayo de 2004

## LA IMPORTANCIA DE LOS CLUBES DE VINO, A DISCUSION EN EL SIMPOSIO DEL VINO DE MARBELLA

Los clubes de vino se han tornado cada vez más populares y numerosos. El *I Simposio Internacional del Vino de Marbella*, que se celebrará en el hotel Puente Romano los días 4 y 5 de junio, incluirá en su agenda de ponencias una dedicada al rol que estas agrupaciones están desempeñando en la educación y promoción de ventas de vino. Ésta disertación correrá a cargo de José Luis González Cledera, Director Técnico de Vinoselección, cofundador y ex presidente de la Unión Española de Catadores, presidente del concurso internacional Bacchus, y Director del Área de Análisis Sensorial en el Curso de Sumilleres impartido por la Cámara de Comercio de Madrid.

González Cledera se integra al excepcional grupo de prestigiosos ponentes formado, entre otros, por los bodegueros Alejandro Fernández, Carlos Falcó, Miguel Torres, el enólogo Xavier Ausás, y los reconocidos críticos José Peñín y Jancis Robinson, quienes conducirán varias catas comentadas y disertarán sobre temas tan diversos como los medios de comunicación, la viticultura de la luz y la expresión de los terruños, entre otros.

Para mayor información sobre el Simposio o gestionar tu inscripción, favor de contactar a Viajes & Vinos al 787-375-9655 o enviar un e-mail a [info@viajesyvinos.com](mailto:info@viajesyvinos.com)

## JUNIO: MES DE LAS NOVIAS. UN ENOTOUR, ABSOLUTAMENTE EL HONEYMOON DE ENSUEÑO.

Un enotour es una de las opciones de luna de miel más románticas, únicas e íntimas. Desde España y el Norte de Portugal, hasta Argentina, Francia e Italia, Viajes & Vinos puede ayudarte a tener un viaje inolvidable, o incluso coordinar tu boda en bodega en algunos destinos. Para más información o conocer la nuestra red de agentes de viaje, contáctanos al 787-375-9655 o a [info@viajesyvinos.com](mailto:info@viajesyvinos.com)

## CAÑAS Y GASTRONOMÍA: CUANDO LA CERVEZA ES AMIGA DE LOS ENEMIGOS DEL VINO

Una de las sesiones más interesantes y esperadas del Salón Internacional del Club de Gourmets, celebrado recientemente en Madrid, fue la del maridaje de cerveza y gastronomía, a cargo de Juan Muñoz, Presidente de la Unión Española de Asociaciones de Sumilleres (U.A.E.S.) y José Carlos Capel, crítico gastronómico del diario El País, y uno de los organizadores de la Cumbre Internacional de Gastronomía, Madrid Fusión. El objetivo de ésta fue exponer el sinfín de matices que tiene la cerveza y las oportunidades que éstos ofrecen como complemento a la comida, a fin de propiciar su consumo más allá del tapeo. Del mismo modo se resaltó que la cerveza puede llenar el espacio de maridaje de algunos alimentos para los cuales el vino no siempre resulta ser el mejor acompañante.

Algunos puntos de encuentro entre la cerveza y la gastronomía son:

- Los ácidos: platos aliñados con vinagre o limón, toques ácidos del tomate, aliños y salsas con mostaza
- Los picantes y platos con muchas especias, tales como la oriental y mexicana, ya que la cerveza sirve para refrescar y limpiar el paladar: ajo, cilantro, jengibre, pimienta y otros.
- Los ahumados y marinados
- Los sabores amargos
- Las grasas: en las carnes, los huevos, quesos
- Los sabores tostados: como el de las carnes asadas a la plancha
- El chocolate: va bien con una cerveza negra, pues ésta prolonga su gusto

Algunas parejas de cerveza y alimentos que se maridaron incluyeron: crujiente de chistorra con cerveza sin alcohol, calamar con vinagreta de tomate con lager extra, anchoa marinada con fresa y pistachio con lager especial, rabo de buey estofado cubierto de berenjena con cerveza ale, carne roja a la plancha con aceite de carbón con cerveza abadía, y trufa de chocolate oscuro con stout negra.

## CHAYANNE SE APUNTA A LAS RIAS BAIXAS

Y escoge Cambados, centro del albariño para descansar durante su gira por Galicia. El puertorriqueño Chayanne reservó 30 habitaciones en el parador de Cambados, a donde se espera llegue luego ofrecer un recital con Alejandro Sanz, que podría celebrarse en La Coruña.

Cambados, con interesantes bodegas que la circundan, un hermoso centro histórico, exquisita gastronomía de las rías gallegas, y un Museo del Vino, es una de las ciudades incluidas en el **Camino do Albariño** que puede realizarse con **Viajes & Vinos**. Cambados celebrará su tradicional Festa do Albariño el próximo domingo 1ro de agosto. **Consultáenos para detalles y una red de agentes de viaje a través de la cual puedes acceder a estar visitas.**

## COCINAS DE LA DIVERSIDAD: ESTRELLAS DEL FÓRUM BARCELONA

La cocina es una de las disciplinas escogidas por el Fórum Barcelona para demostrar la diversidad cultural. Durante 141 días, en el Escenario Central de la Plaza de la Haima se realizarán demostraciones en directo de profesionales de la gastronomía de todo el mundo. Se espera que unas 150,000 personas puedan ver en directo este espectáculo culinario, que informará y explicará de forma y sencilla directa platos de todo el mundo, que luego podrán degustarse. Destacados expertos como Ferran Adrià, Santi Santamaría, Carmen Ruscalleda, Carles Gaig o Jean-Luc Figueras han intervenido en la conceptualización de **Cocinas de la Diversidad**. Durante las demostraciones, se explicará la confección de productos básicos de alimentación, así como los específicos de las diversas culturas. También se reseñarán ceremonias o rituales asociados al comer.

### PRIORATO Y TORO: D.O. GÉRARD DEPARDIEU

El reconocido actor galo, que lleva cerca de tres décadas produciendo vino en Francia, acaba de embarcarse en la aventura de producir y exportar vinos en el Priorato y Toro. A diferencia de sus inversiones vitivinícolas en Francia, donde produce unas 600 mil botellas anuales, su presencia ibérica se limita a pequeñas propiedades, las cuales se pueden atender con mayor dedicación. El deseo del actor galo es producir “grandes caldos de excepción” en un país que define como “de vinos inmensos”.

### EL SABOR DE LA COCINA CARIBEÑA EN NUEVA YORK

La Organización del Turismo del Caribe celebrará su semana caribeña del 31 de mayo al 5 de junio en diferentes lugares de la ciudad de los rascacielos. Durante el evento, chefs caribeños de los más reconocidos restaurantes y *resorts* de la región confeccionarán sus mejores platos y participarán en diversas actividades que incluyen demostraciones en las principales tiendas por departamento.

### MIENTRAS, DOCE CHEFS EN PUERTO RICO...

... se darán cita en una cena a beneficio de la Fundación de Becas para Hotelería y Turismo. La cena tendrá lugar en el hotel Caribe Hilton, en San Juan, el lunes 17 de mayo de 2004, y contará con la presencia de reconocidos chefs de Puerto Rico y el exterior, cuya trayectoria profesional ha estado ligada a este hotel, ícono del turismo y el desarrollo de la gastronomía en la Isla del Encanto. Mario Pagán (**Chayote**), Augusto Schreiner (**Augusto's Cuisine**), Wilo Benet (**Pikayo y Payá**) y Mark French (**Mark's at the Meliá**) son algunos de los chefs amigos de **Viajes & Vinos** que tomarán parte de este singular festín al paladar.

### WAL-MART WINES

Wal-Mart Canada ha emprendido un experimento de venta de vino en sus establecimientos. El proyecto se realiza en conjunto con Vincor International, la mayor bodega canadiense, por lo que, de momento, sólo pondrá a disposición de los clientes vinos canadienses como Jackson-Triggs e Inniskillin. Wal-Mart busca ofrecer al consumidor los precios más económicos en materia de vinos nacionales.

### INVENTA TU VINO

El sueño de elaborar tú mismo tu propio vino es posible en España y Argentina. **Artcava** es un innovador proyecto en el Penedès donde, desde una persona hasta un grupo de amigos, puede juntarse para crear, al gusto del cliente, su propio cava y participar en todo el proceso de elaboración, desde la tría del vino, el embotellado, el etiquetado y la expedición del producto. Esto va más allá de la mera rotulación personalizada, que ya realizan muchas bodegas.

Del mismo modo, algunas bodegas en Buenos Aires comenzarán también a ofrecer cursos en los que se impartirán los conocimientos necesarios para que los enófilos puedan hacer realidad el sueño de elaborar sus propios vinos. Los cursos persiguen que los alumnos adquieran los conocimientos teóricos y prácticos del proceso de elaboración de los vinos.

Si quieres hacer tu vino en **Artcava**, contacta a **Viajes & Vinos** al 787-375-9655 o [info@viajesyvinos.com](mailto:info@viajesyvinos.com) para detalles.

### VINOS ECOLÓGICOS

La popularidad de la agricultura ecológica ha ido *in crescendo* en Europa y los vinos españoles no han sido la excepción. La D.O. Navarra cuenta con unas 100 bodegas adscritas al Consejo Regulador, de las cuales alrededor de un 10% producen vinos ecológicos, siendo tal vez la denominación de origen española con mayor producción de este tipo de caldo.

Quaderna Vía y Bodegas Aristu son dos bodegas que producen vinos ecológicos en esta denominación.

Por su parte, en la D.O. Ribeira Sacra, el vino Diego de Lemos es el primer vino cosechado y elaborado en Galicia con el distintivo del Consello Regulador de Agricultura Ecolóxica. El vino es una mezcla de las variedades tradicionales godello y treixadura.

### BYE BYE CORCHO

RH Phillips, es la primera bodega californiana en comenzar a embotellar casi toda su producción sin corcho. Otras bodegas, como la neozelandesa Kim Crawford y la californiana Pepi, se unen a esta tendencia, que algunos anticipan se tornará más y más frecuente.

### MÁS BODEGAS PARA VISITAR EN ESPAÑA:

Se integran al grupo de bodegas que puedes visitar a través de **Viajes & Vinos**:

- Bodegas Basandoa y Bodegas Quaderna Vía: D.O. Navarra
- Bodegas Inviosa: D.O. Ribera del Guadiana
- Bodegas Valdamor: D.O. Rías Baixas
- Bodegas Martínez Cuesta: D.O. Rioja
- Adegas Galegas: D.O. Rías Baixas
- Bodegas Martué: Toledo
- Artcava: D.O. Penedès

### NO TE QUEDES SIN BEBER...

Si lo que quieres es beber... entérate que se está llenando rápidamente el cupo del enotur que la Peña Gastronómica Sota Caballo & Rey realizará a Rioja, Ribera del Duero, y varias bodegas y ciudades españolas del 27 de septiembre al 3 de octubre del 2004. Para más información y reservas, comunícate con Josué Merced al 787-721-6668 o con **Viajes & Vinos** al 787-375-9655, [info@viajesyvinos.com](mailto:info@viajesyvinos.com). El viaje también está disponible a través de los agentes de viaje de la red de **Viajes & Vinos**.

### Reminder vinícola:

#### Próximos eventos en Puerto Rico

**8 de mayo: Chocolate, Champagne y Rosas** - El Almacén del Vino de B. Fernández (San Juan)

**11 de mayo: Degustación Viña Carmen (Chile)** - Club de Amigos de El Hórreo de V. Suárez (San Juan)

**14 de mayo: Wine Tasting** - Uvas (Hato Rey)

**15 de mayo: Festival de Vinos y Gastronomía a beneficio de los Centros Sor Isolina Ferré**, Museo de Arte de Ponce

**15 de mayo: Vinos Finos de Chile y Argentina** - El Almacén del Vino de B. Fernández (San Juan)

**17 de mayo: Doce Chefs y una Cena 2004** - Hotel Caribe Hilton (San Juan)

**20 de mayo: Wine Open de Vinos Australianos - La Bodega de Méndez (San Juan)**

**22 de mayo: Festival Degustación Shiraz** - El Almacén del Vino de B. Fernández (San Juan)

#### Cita citable:

*Si bebo alcohol, aumento mi locura.*

**Salvador Dalí**

#### VIAJES & VINOS, INC.

PO 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)