

Divinidades

Novedades de Viajes & Vinos
4 de marzo de 2005

Hacienda Zorita y Hacienda Unamuno: dos hoteles con bodega que se unen a Viajes & Vinos

Es la vacación de ensueño para cualquier enófilo. Un hotel con bodega. Y si son dos, mejor. Hacienda Zorita y Hacienda Unamuno son parte del proyecto de turismo enológico de Haciendas de España, que combina bodegas y viñedos con hoteles de lujo, y que se integra a la oferta enoturística de Viajes & Vinos.

Hacienda Zorita, a tan sólo 12 kilómetros de Salamanca, es un proyecto de recuperación del patrimonio histórico español, la antigua Aceña Zurita, convertida en un lujoso hotel de 22 habitaciones, todas con vista al río Tormes, uno de los afluentes del Duero. Las cómodas habitaciones están sobria y exquisitamente decoradas y equipadas para el confort y relajamiento del huésped. El hotel cuenta con un restaurante que ofrece refinada gastronomía, una amplia terraza exterior con vista donde puede comerse cuando hace buen tiempo, así como con salas de reuniones.



El proyecto Zorita alberga las bodegas de guarda de Durius y dispone también de una capilla-bodega, museo de aperos del vino, un pequeño lagar, un molino harinero, y un importante parque con diversas especies arbóreas, incluyendo secuoyas traídas del Nuevo Mundo por Francisco Vázquez Coronado. Zorita, fue originalmente un convento de frailes dominicos donde se dice que se alojó Colón durante las Conferencias de Valcuevo, en las que se planificó el viaje que dio pie al Descubrimiento de América.



Por su parte, Hacienda Unamuno, nombrada así en honor a Miguel de Unamuno, un apasionado del Duero, es una espectacular finca de 70 hectáreas de viña en el Parque Natural de Arribes del Duero, la más novedosa comarca vitivinícola del Valle del Duero. Su hotel, La Quinta, dispone de comedor y 4 habitaciones con todas las comodidades de una señorial residencia campestre, vista a los viñedos y al

Embalse de la Almendra, un lago interior donde confluyen los ríos Duero y Tormes. La Quinta, es un complemento idóneo al recorrido por la bodega de vino, los viñedos y su almazara de aceite de oliva.

Viajes & Vinos representa a Hacienda Zorita y Hacienda Unamuno en los mercados del Caribe. Para mayor información y tarifas, info@viajesyvinos.com, o visite www.viajesyvinos.com para programas y facilidades de otros hoteles representados en el mundo del vino.

Un Master Sommelier para el Caribe

El puertorriqueño Serafín Alvarado, hoy día jefe de sumilleres de Charlie Trotter's, enorgullece a toda la industria de vinos y gastronomía en el Caribe con su reciente incorporación al selectísimo grupo de *Master Sommeliers* del mundo, que distingue el conocimiento avanzado de profesionales del vino.

El título de *Master Sommelier* se recibe luego de un riguroso adiestramiento que, en el caso de Alvarado, comenzó en 1994, en Puerto Rico. Son varios los exigentes exámenes que hay pasar en ruta al título y los aprueban tan sólo un 3% de quienes los toman. Hay sólo 125 *Master Sommeliers* en todo el mundo, de los cuales 71 son estadounidenses. Alvarado fue el único latino en aprobar los exámenes y es el tercer *Master Sommelier* que integra el equipo de Charlie Trotter's, reconocido restaurante de Chicago.

Regresa el Simposio del Vino de Marbella



Luego de una exitosa primera edición que congregó a una pléyade internacional de personalidades del vino, regresa el II Simposio Internacional del Vino de Marbella, un evento que, del 3 al 5 de junio, congregará nuevamente en esa ciudad a otra lista de élite de bodegueros y representantes de importantes organizaciones vitivinícolas del mundo. Durante el Simposio se realizan conferencias, clases magistrales, así como catas guiadas de grandes vinos y novedades del mercado, encabezadas por sus creadores y los más destacados críticos nacionales e internacionales.

El Simposio del 2005, organizado por The Wine Academy, en Marbella, contará con la participación de ponentes tan destacados como:



En la foto,
Peter Sisseck

- **Richard Smart (Australia)** – viticultor, líder de *canopy management* y asesor de importantes bodegas españolas y del exterior
- **Stéphane Derenoncourt (Francia)** – uno de los productores de vino más revolucionarios y controvertidos, y asesor de importantes bodegas bordelesas
- **Miguel Torres (España)** - responsable de una de las principales bodegas españolas, cuyo grupo tiene presencia en California, Chile y proyectos en Suecia y China.
- **Marcos Eguren (España)** – responsable enológico del grupo Sierra Cantabria y miembro de una de las más prestigiosas familias del mundo del vino. Sus proyectos en Rioja y Toro incluyen, entre otras, bodegas tan reconocidas como Numanthia Termes
- **Alvaro Palacios (España)** – creador de alguno de los más exclusivos vinos españoles, como L'Ermita, Palacios, seleccionado por Wine Spectator como mejor bodeguero del mundo en 2004, es uno de los pioneros del Priorato y hoy desarrolla proyectos en otras denominaciones como el Bierzo (*ver Divinidades del 24 de julio de 2004 en www.viajesyvinos.com*)
- **Peter Sisseck (España)** – creador del mítico Pingus, dueño de la bodega Dominio de Pingus en la Ribera del Duero y enólogo de Hacienda Monasterio

El Simposio del Vino contará también con la presencia de representantes de:

- La Asociación Cru Classés des Graves
- Australian Wine Bureau
- Wines of Chile
- Wines of South Africa
- University of California at Davis

Para mayor información y registro en el Simposio envíe un e-mail a: info@viajesyvinos.com

Chile y sus rutas de vino

La historia del vino chileno se remonta al siglo XVI durante la conquista española. En dicho período se plantaron las primeras vides, las cuales correspondían a las cepas traídas de España y su fin era principalmente la producción de vino para la eucaristía. Desde entonces, la industria vitivinícola chilena ha experimentado cambios significativos, tales como la introducción de cepas finas europeas a mediados del siglo XIX, el gran desarrollo tecnológico en la década de los ochenta y el aumento en las exportaciones en los últimos 20 años. Este devenir convierte a Chile en uno de los destinos más atractivos para el turismo del vino.

Los viñedos en Chile se localizan a lo largo de una franja de unos 400 kilómetros que recorre el país por su costa Pacífica que, de norte a sur, atraviesa los valles del Aconcagua, Casablanca, Maipo, Rapel, Curicó, Maule e Itata.

El turismo del vino en Chile está disponible a lo largo de todo el año mediante rutas diversas que buscan aproximar al viajero no sólo a un contacto directo con el mundo del vino, con catas, visitas a bodegas y viñas, sino también a otros aspectos culturales o turísticos que ofrece el país. Así, es posible realizar rutas de vino que se complementen con temas como el agroturismo, las actividades culturales, el golf, la pesca, y los turismos termal y de esquí. Las rutas tienen duración diversa, desde uno a varios días, conforme las necesidades, intereses o disponibilidad de tiempo del cliente.

Un atractivo interesante de la ciudad capital chilena, Santiago, es que su relativa cercanía a muchas bodegas permite efectuar rutas de vino de un día a algunas de las principales de los valles de Maipo y Casablanca. Algunas pueden realizarse en combinación con otras experiencias vacacionales, como por ejemplo, las visitas a otros lugares turísticos del país como puede ser la casa del poeta chileno, Pablo Neruda. Del mismo modo, se pueden organizar también actividades grupales en bodegas, tales como almuerzos, catas para empresas, eventos especiales, así como otras rutas de vino multi-destino, que incluyen tanto a Chile, como a su vecino país productor, la Argentina.

Aunque el turismo del vino está disponible a lo largo de todo el año, la época de la vendimia constituye una de especial atractivo, pues permite al enoturista disfrutar de una experiencia vacacional cuando el mundo del vino está en todo su esplendor. Como parte de esta experiencia, es posible incluso participar en el proceso de recolección de la uva en algunas bodegas. En Chile, la vendimia de vinos blancos comienza alrededor de febrero y dura hasta mediados de marzo. La de tintos, inicia a mediados de marzo y se extiende hasta fines de abril.

Para más información de rutas de vino en Chile y citas en bodega, interesados y agentes de viaje pueden enviar un mensaje de correo electrónico a info@viajesyvinos.com o visitar www.viajesyvinos.com

Preparándose para la vendimia en España



Si en el lugar de en el Cono Sur, prefiere vendimiarse en el Hemisferio Norte, le recordamos nuestro *Ciclo Anual de la Vid y el Vino - Experiencia en el Viñedo - La Vendimia en la Rioja*, en conjunto con el hotel Villa Abalos, que ofrece una experiencia en el viñedo, vendimia y pisado de uvas, visita a lugares rupestres, visita a bodega, actividades gastronómicas, visitas culturales y alojamiento. Este programa exclusivo ha sido distinguido con el premio de turismo enológico de la asociación de grandes capitales del vino. Las rutas se realizarán los fines de semana del 7 al 9 de octubre, 14 al 16 de octubre y 21 al 23 de octubre de 2005. También hay disponibles unas atractivas rutas de verano que recorren la Rioja en bicicleta, así como otras etapas del ciclo de la vid y el vino, como la floración (27 al 29 de mayo) y el envero (29 al 31 de julio). Para información y reservas contactar a: info@viajesyvinos.com

La alimentación cuaresmal

El ayuno y la abstinencia de consumir carne durante la época cuaresmal son una de las más arraigadas tradiciones católicas. En los primeros siglos, los Papas tenían la facultad de moderar los ayunos y de ofrecer dispensas para eximir a algunas personas de la observancia de la abstinencia, que aplicaba a una cantidad significativa de días durante el año. Por ejemplo, durante su pontificado a fines del siglo XVIII, Pío VI dispensó a los habitantes de los reinos de España de la abstinencia de carne, debido a la escasez de pescado que padecía el territorio, debido a su Guerra con Inglaterra. Algunos indultos se otorgaban a cambio de que los ricos donaran alimentos y los pobres ofrecieran oraciones. Las dispensas se fueron expandiendo hasta exceptuar tan sólo el miércoles de Ceniza, los viernes y los últimos cuatro días de la Semana Santa.

La sopa de aceite, el pan y el agua, fueron alimentos predilectos de la Cuaresma, por ser frugales y poco nutritivos. La leche, los huevos y la carne figuraban entre los alimentos prohibidos. El pescado surge como alimento cuaresmal a partir de la Edad Media, y el origen de su selección tiene varias versiones. Para algunos, surge, no como una prohibición específica de la carne, sino de la sangre en los animales. Su derramamiento era considerado pecado, a parte de que, por ser alimento rojo y caliente, muchos consideraban a la sangre con potencial afrodisíaco. La carne era también signo de riqueza y fuerza, por lo que la prohibición de comerla se asociaba a la virtud de la humildad.



Las distancias y limitaciones tecnológicas que afectaban la frescura del pescado, plantearon otras dificultades a la obligatoriedad de su consumo. De este modo, se desarrollaron pâtés, salazones y ahumados que permitieron consumir pescado que no estaba en grado óptimo de frescura, y preservarlo para su traslado a grandes distancias.

Festival de la Buena Vida en Palmas



El prestigioso Festival de la Buena Vida, una tradición de arte, vinos y gastronomía en Palmas del Mar, en la que todos los participantes se visten de blanco, celebrará por todo lo alto su décima edición el próximo sábado 30 de abril, rindiendo homenaje a todos los cocineros que han apoyado incondicionalmente el evento desde su fundación, entre los que se cuentan Franco Seccarelli (Il Perugino, San Juan), Wilo Benet (Pikayo y Payá, San Juan), Mark French (Mark's at the Meliá y Mark's at the Paseo, en Ponce) y José Rey (Compostela, San Juan). El evento, organizado por el chef Daniel Vasse (Chez Daniel, Palmas del Mar) también contará con la presencia de José Luis Díaz de Villegas, autor de

Puerto Rico: La Gran Cocina del Caribe, quien, junto a los chefs, estará firmando ejemplares de la publicación. Para mayor información y boletos: Chez Daniel, Tel. (787) 850-3838

Primer Festival de Vinos en Serrallés



La Cava de Serrallés celebra su Primer Festival de Vinos el sábado 12 de marzo, una oportunidad para recorrer España degustando los nuevos vinos de Serrallés de denominaciones como Valdepeñas, Toro, Ribera del Duero, Rioja, Penedès, Navarra, Priorato, Rías Baixas y Somontano. El evento, en el que también se podrá degustar otros productos españoles, tendrá lugar en las facilidades de la Cava en la Ave.

Fernández Juncos en Miramar, a partir de la 1:00 de la tarde. Para confirmar asistencia llamar a: 787-723-0107 x-3360

Más rutas de vino en varios destinos

FRANCIA:

Wine & War Tour

una novedosa ruta de vino en Francia basada en el libro homónimo, que relata la lucha de bodegueros franceses por salvar al vino francés de la invasión nazi en la Segunda Guerra Mundial. El recorrido de 9 días, visita bodegas de Champagne, Borgoña, el valle del Loira y Burdeos, donde los participantes podrán catar los vinos y compartir con los encargados de míticas bodegas como Domaine de la Romanée Conti, Champagne Taittinger y Château Pichon de Longueville Lalande. La espectacular ruta enoturística, con una única salida programada del 5 al 13 de abril, incluye alojamiento de lujo, actividades gastronómicas excepcionales, todo de la mano de los autores del libro, Don & Petie Kladstrup. Para más información: info@viajesyvinos.com Escasos espacios disponibles.

ARGENTINA

Mendoza

Rutas de vino y gastronomía privadas en Mendoza o combinadas con Buenos Aires, diseñadas a la medida de los participantes, con recorridos de varios días o de solamente uno, disponibles a lo largo de todo el año.

ESPAÑA

Vino y Don Quijote en La Mancha

En conmemoración del cuarto centenario de la primera edición de El Ingenioso Hidalgo Don Quijote de la Mancha, esta ruta incluye visitas a bodegas en Toledo y La Mancha con cata de vinos, visita a lugares históricos vinculados al Quijote, Museo del Vino y degustaciones de quesos y aceites. Salida del 11 al 13 de mayo.



Vino, Arte e Historia en la Ribera del Duero

Una excursión de 3 días y 2 noches que, además de las visitas a bodegas con cata y maravillosas experiencias gastronómicas en el mundo del vino, recorre ciudades y centro históricos como Segovia, Sotillo de la Ribera, Peñaranda del Duero, Burgos y Peñafiel. Con salidas programadas de 1ro al 3 de junio y del 28 al 30 de septiembre, la ruta también puede realizarse, a solicitud, en otras fechas a lo largo de todo el año.



Bodegas Jean León, del Grupo Torres, en el Penedès

Tradición de vino en la Rioja

4 días y 3 noches de visitas a bodegas con cata, centros históricos y otros. Incluye visitas a Laguardia, Haro, Logroño y Bilbao. Salidas programadas del 14 al 17 de junio y del 13 al 16 de septiembre, y puede realizarse en otras fechas, a solicitud, a lo largo de todo el año.

Vinos y Cava en el Penedès y el Priorato

3 días y 2 noches saliendo desde Barcelona con visitas a bodegas de vino y cava en Cataluña. Salidas programadas del 21 al 23 de junio y del 7 al 9 de septiembre y puede realizarse en otras fechas, a solicitud, a lo largo de todo el año. Ideal para combinar con cruceros por el Mediterráneo que salen de Barcelona.

En adición hay otras rutas de vino de varios días que combinan varios destinos vitivinícolas, así como otras rutas de vino de un sólo día al Penedès (saliendo de Barcelona), a Ribera del Duero, Toledo, La Mancha o Madrid (saliendo de Madrid) y a otras zonas y denominaciones de origen en España, como Toro y Jerez, una ruta ideal para la Feria de Abril o el Rocío Andaluz (mayo).

Viajes & Vinos es el representante autorizado de Rutas de Vino-Vintage Spain y Magda Wine Tracks para los mercados del Caribe.

La cocina española se integra al currículo escolar

Desde el pasado 22 de febrero ha comenzado a impartirse un curso de cocina española para niños en el colegio madrileño Julio Pinto, en conjunto con la empresa Alamesa. El curso está diseñado para niños de edades entre 6 y 12 años, y pretende generar en los pequeños una mayor pasión por la cocina, como elemento distintivo de la cultura española. El objetivo principal del curso es que los niños aprendan los principios básicos de la alimentación y nutrición, distingan los sabores básicos: dulce, salado, ácido y amargo, sabiendo transformar materias primas en platos listos para comer, y a la vez puedan recuperar costumbres de la cocina popular y tradicional española.

El formato del curso busca también integrar otras materias académicas que ayuden a desarrollar las destrezas infantiles: **matemáticas** (cálculo de ingredientes, peso, volumen, costos), **ciencias** (transformación de un elemento por acción de otro mediante procesos como cocer y freír), **lengua** (lectura y redacción de recetas), **historia** (procedencia e inventos de útiles de cocina), **geografía** (regiones en que se cultivan o crían los alimentos), **arte y manualidades** (con la creación y manipulación de alimentos). Las clases serán eminentemente prácticas, teniendo como característica principal la de no utilizar el fuego ni los cuchillos por parte de los niños.

El curso pretende también tener un contenido práctico al integrar a los pequeños a experiencias del diario vivir en materia de alimentación, por lo que contará con visitas a comercios, preparación de sus alimentos y la colaboración de profesionales de la población, como carniceros, pescaderos, panaderos, cocineros y otros. Cocineros de primer nivel de la Comunidad de Madrid impartirán el curso, en el que también participarán como invitados cocineros con estrellas Michelin.

Algunos países europeos ya incluyen en su currículo escolar obligatorio varias áreas de la alimentación y la cocina, contribuyendo con ello al enriquecimiento de su cultura gastronómica.

Puerto Rico y Nueva York unen vinos y gastronomía a beneficio de pacientes asmáticos

Bodegar Corporation se une a la celebración de **We Love New York**, con una cata de los vinos de Konstantin Frank, de Vinifera Wine Cellars de la región de Finger Lakes, el miércoles 16 de marzo, en su establecimiento en Guaynabo. Finger Lakes se ha ido convirtiendo en una popular zona vitivinícola, que este verano será incluso escenario de una nueva película independiente sobre el tema del vino, *Vineyards of Death*, un film que combina misterio, acción y comedia.

We Love New York, destaca, además, la cena de degustación que confeccionarán a dúo el chef puertorriqueño Alex Sánchez, y el estadounidense Scott Signori, combinando lo mejor de la cocina mediterránea y la orgánica. La cena, el 17 de marzo en Chef Alex Bistro Catalina en Cayey, se realizará a beneficio de la Fundación Petry Merle para pacientes asmáticos. Para información y boletos: 787-409-5783 ó 787-263-4499

Máquinas para vinos por copas



Cada vez más populares se están tornando en los establecimientos españoles las máquinas para servir vinos por copa. Estas máquinas mantienen las botellas de vino, abiertas, a una temperatura controlada, que no obliga a consumir una botella en su totalidad, inmediatamente. Esto permite a los establecimientos el poder ofrecer una más amplia selección de vinos, por copa, y satisfacer peticiones especiales de los clientes, que hasta ahora, tienen muchas veces que limitarse a los vinos que un bar o restaurante selecciona para coqueo.

Esto es doblemente importante, pues además permite una mayor creatividad y variedad al maridar menús, ya que también se está volviendo mucho más frecuente la tendencia de servir por copa vinos diferentes para acompañar platos individuales de un menú, permitiendo así combinaciones más apropiadas a cada plato que las que probablemente podría brindar una única botella de vino a lo largo de toda una comida, enriqueciendo así la experiencia del comensal.

La Ley Antiterrorista ya genera dolores de cabeza

Las exigencias tan detalladas que ha impuesto la Ley Antiterrorista estadounidense a las bodegas, está llevando los procesos de documentación del vino a insospechados límites burocráticos, que imponen pesadas cargas en las bodegas, especialmente las pequeñas.

La ley exige registros tan microscópicos del proceso de elaboración del vino y de los ingredientes requeridos para cada etapa, que llegan al extremo de tener que anotar el lote de una docena de huevos que pueda adquirirse en el supermercado, como recurso de último minuto. Esto está obligando a las bodegas a replantear sus sistemas operacionales para cumplir con las disposiciones de la ley, lo cual, es muy posible, pueda acabar teniendo un impacto en el bolsillo del consumidor por los incrementos en costos que, no cabe duda, todo esto va a representar.

Breves

La Guide Michelin llega a Nueva York

Con la primera edición de clasificaciones que se realiza fuera de Europa, lo que muchos interpretan como sinónimo del alto nivel que ha alcanzado la cocina en los Estados Unidos. No obstante, algunos restauradores han expresado inquietud sobre la manera cómo el sistema de clasificaciones francés podrá encajar entre los consumidores americanos, acostumbrados a otras categorías de clasificación, así como por la influencia que el sentimiento pro-americano y, a veces, antifrancés pueda ejercer en la acogida de la guía por parte de los lectores.

Jornadas de Gastronomía en Cvne

Para promover a la Rioja Alavesa entre los más importantes restaurantes españoles, Viña Real recibe a medio millar de profesionales de la restauración para disfrutar de actividades educativas y lúdicas. Andoni Luis Aduriz, Manolo de la Osa y Paco Torreblanca, tres de los principales cocineros españoles, ofrecerían clases magistrales a los participantes.

Nuevo grupo de productores lusos

Un grupo de productores portugueses independientes se ha agrupado para promover sus vinos en el exterior. IWA (Independent Winegrowers Association) busca mostrar la diversidad e individualidad de los vinos de Portugal, un mercado que, a pesar de la excepcional transformación que ha sufrido en años recientes en la producción de vinos tranquilos, aún sigue siendo predominantemente conocido por sus oportos.

Alegría Wines from Spain

Y las asociaciones para fines promocionales tampoco son ajenas al vecino país español. A la recientemente lanzada Asociación de Grandes Pagos de España le sigue los pasos el grupo Alegría Wines from Spain, un esfuerzo cooperativo de marketing de diversas bodegas españolas con gerencias de nueva generación, para poder maximizar presupuestos y esfuerzos de promoción en América Latina.

El cava catalán, víctima de la lucha olímpica

El vicepresidente de la Confraria del Cava de Sant Sadurní d'Anoia, Jaume Armengol, informó que las ventas de cava catalán alegadamente disminuyeron entre un 4 y un 8% la pasada Navidad y atribuyó el descenso a un boicot emprendido contra el cava en reacción a las declaraciones de políticos catalanes en contra del apoyo a la candidatura olímpica de Madrid 2012.

Charlie Trotter con un pie en Nueva York

El internacionalmente reconocido chef estadounidense Charlie Trotter anunció que contempla abrir un nuevo restaurante en Nueva York a fines del verano. El restaurante, en el que predominarán el pescado y los mariscos, estará localizado en el nuevo Time Warner Center de Columbus Circle, donde tendrá otros vecinos como Thomas Keller (Per Se), Gray Kunz (Café Gray), Jean-Georges Vongerichten (V. Steakhouse, y responsable del banquete de bodas de Donald Trump) y Masa Takayama (Masa y Bar Masa, considerado el restaurante más caro de los Estados Unidos).

Bertín Osborne tiene un Rioja

El conocido cantante y presentador español acaba de lanzar al mercado su propio vino, producido en Bodegas del Conde Donadio de Casasola, nombradas en honor de su padre, quien ostentaba ese título nobiliario. Bodegas Hidalgo-La Gitana comercializará sus productos.

Drive thru wine

Lo último en vinotecas es el wine drive thru Bakkus, un auto-servicio en Santo Domingo, República Dominicana.

Primer vino gay

Kim Crawford Wines acaba de presentar el primer vino especialmente elaborado para la comunidad gay, un caldo concebido para expresar el agradecimiento de esta bodega neozelandesa a la comunidad homosexual por el apoyo que ha brindado a sus negocios.

D.O.C. Cava

El Consejo Regulador de la Denominación de Origen (DO) Cava, acordó recientemente tramitar la solicitud de Denominación de Origen Calificada para el cava catalán..

Exitosa edición del Congreso de Museos del Vino en España

Sobre un centenar de participantes se reunió del 23 al 25 de febrero en Laguardia para discutir el rol de los Museos del Vino españoles en el enoturismo. Durante el evento se presentaron los nuevos proyectos museísticos en progreso.

Gran Cocinamiento

El Gran Cocinamiento regresa al Bankers Club de San Juan el sábado 30 de abril. Del mismo modo, se re-inician las clases de cocina. Para más información: Dalma Torres, tel. 787-756-7994 x-224.



El albariño: a punto de generar “guerra civil” entre gallegos

El lanzamiento en la D.O. Ribeiro del primer albariño elaborado fuera de las Rías Baixas está generando acres diferencias entre las denominaciones productoras de Galicia. Aunque hay cepas de albariño sembrado fuera de España, la estocada al orgullo productor de las Rías Baixas ha venido de dentro de casa, con la próxima comercialización de Costeira, un albariño producido en la comarca del Ribeiro por la Cooperativa Vitivinícola del Ribeiro, una importantísima bodega gallega. El Consejo Regulador de la Denominación de Origen Ribeiro defiende a la bodega resaltando que el albariño en el Ribeiro precede incluso la creación de las Rías Baixas como denominación. Por su parte, el CRDO Rías Baixas ha apelado a la Xunta de Galicia, que prefiere mantenerse neutral, para que intervenga en el conflicto. Vitivinícola del Ribeiro también ha alcanzado notoriedad recientemente por su decisión de relanzar el tostado del Ribeiro, una tradición de vinos dulces gallegos que ha rescatado y comenzará a comercializar a fines de 2005, y que está causando verdadera sensación entre los entendidos del vino en España.

Café tricot

Es el nuevo estilo de café destinado a que los clientes puedan dedicarse a tejer mientras pasan el rato. Algunas famosas estrellas del espectáculo se han apuntado a la moda, que se vuelve poco a poco popular tanto en los Estados Unidos como en Europa.

Japón defiende el jamón

Japón y España acaban de aprobar un protocolo que regula las exportaciones de jamón curado español y otros embutidos, y que busca apoyar la importación al Japón de estos productos, en caso de brotes de fiebre porcina. El protocolo busca establecer garantías de procedencia de áreas no afectadas por este

mal, de manera que, en caso de brotes, las restricciones puedan circunscribirse a áreas particulares en lugar de prohibir la importación de toda la producción del país.

Rioja pro vino blanco

El Pleno del Consejo Regulador del Rioja acordó potenciar el apoyo a los vinos blancos de Rioja en las actuaciones promocionales de la institución. Igualmente se ha decidido atender la propuesta de algunas organizaciones en el sentido de otorgar más relevancia a la promoción de los vinos jóvenes.

Posible escasez de vino sudafricano

Las pobres cosechas que han sido resultado de dos inviernos muy secos en las zonas vitivinícolas sudafricanas apuntan a una escasez de vino sudafricano este año. Algunas zonas han visto una reducción de incluso un 25% en su producción, en comparación en el año anterior, especialmente uvas blancas, como la Chenin Blanc. Los vinos blancos representan aproximadamente el 60% de la producción sudafricana.

Rumores coca-colescos...

Apuntan a que la conocida empresa de refrescos podría eliminar los nombres “diet” y “light” de su marca Coca-Cola, como parte de un proceso de *re-branding* de las variantes bajas en caloría de Fanta, Sprite y Dr. Pepper.

Reminder Vinícola

Calendario de actividades y eventos en Puerto Rico y República Dominicana

Para una agenda completa de eventos visitar la sección [Calendario del Vino en www.viajesyvinos.com](http://www.viajesyvinos.com)

5 de marzo -	Noveno Festival del Vino de la Asociación de Antiguos Alumnos del Colegio San Ignacio, a beneficio del programa de becas universitarias del Colegio	- Colegio San Ignacio (Río Piedras)
5 de marzo -	Degustación de vinos Malbec y asado (por confirmar)	- El Almacén del Vino de B. Fernández
5 de marzo -	Degustación de vinos sabatina Vinos Undurraga y Altazor	- La Bodega de Méndez (Guaynabo)
8 de marzo -	Degustación de vinos chilenos Carpe Diem	- Uvas y Algo Más (Hato Rey)
9 de marzo -	Miércoles de Tapas y Catas	- Restaurante y Bodegas Compostela (Santurce)
Comenzando el 9 de marzo -	Curso básico de vinos	- La Boutique du Vin (Hato Rey)
12 de marzo -	Festival de Tapas y Vinos de	- La Cava de Serrallés (Miramar)

España

16 de marzo -	Degustación de Vinos de Vinifera Wine Cellars, de Finger Lakes, Nueva York	- Bodegar Corporation (Guaynabo)
16 de marzo -	Curso de Evaluación Sensorial de Vinos	- La Bodega de Méndez (Guaynabo)
17 de marzo -	Degustación de Vinos Italianos	- La Enoteca de Ballester (Bo. Palmas, Cataño)
17 de marzo -	We Love New York – Cena de Degustación con la participación del Chef Scott Signori, de los Finger Lakes de Nueva York, y el chef puertorriqueño Alex Sánchez – Auspicia Merle Mazza Wines	- Chef Alex Bistro Catalina
31 de marzo -	California Match, Degustación de Vinos Napa vs. Sonoma	- La Enoteca de Ballester (Bo. Palmas, Cataño)

Cita citable

“Spain is THE place to be now in gastronomy. Not only because of the food, but because of the context in which it is eaten”

Chef Anthony Bourdain, autor del célebre libro *Kitchen Confidential*



VIAJES & VINOS, INC.
P.O. Box 21404
San Juan, PR 00928-1404
Tel. 787-375-9655
Mobile Spain: 34-628-522-004
E-mail: info@viajesyvinos.com
www.viajesyvinos.com