

# Divinidades

Novedades de Viajes & Vinos

4 de noviembre de 2004

## SÚPER EXCLUSIVA RUTA DE VINO A AUSTRALIA DE LA PRIVILEGIADA MANO DE RICHARD SMART

Una ruta de vino única. Del 21 de enero al 7 de febrero de 2005 un selectísimo grupo de especialistas y conocedores de vinos tendrá la oportunidad de realizar un exclusivo recorrido enoturístico por Australia con un guía de lujo, Richard Smart, considerado una de las mayores autoridades del mundo en materia de viticultura, líder en *canopy management* y asesor de los más importantes productores mundiales de vino.

El recorrido incluye visitas a zonas productoras a través de toda Australia como Griffith, Barossa Valley, Heathcote y Margaret River, entre otras, y a casi una treintena de bodegas, entre las cuales hay nombres tan conocidos para el mercado caribeño como Wolf Blass, Domaine Chandon y Penfolds. Además de poder visitar las instalaciones vinícolas y viñedos más modernos de Australia, el enotour también brinda la oportunidad a los participantes de conocer ciudades como Sydney, Melbourne, Adelaida y Perth.

Australia se ha convertido en uno de los países líderes en lo que a exportación de vinos se refiere, pues ha sabido generar una producción de calidad a un precio muy competitivo. Son numerosos los productores y viñedos australianos que se encuentran entre los más modernos del mundo, donde la mecanización del viñedo es una práctica muy extendida.



La expedición por las "Antípodas del Vino", va dirigida principalmente a enólogos, bodegueros, otros profesionales del vino y personas con amplio conocimiento de la producción vitivinícola, y hace hincapié en una de las áreas en que se especializa Smart, los homo climas, destacando

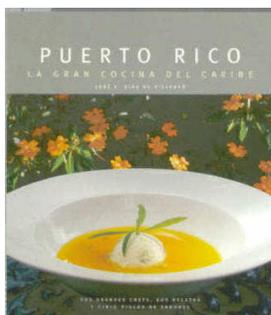
visitas a zonas productoras australianas que comparten climas y condiciones de terreno con muchas españolas. Esto permitirá a los participantes del viaje poder conocer y estudiar los diferentes tipos de vino, variedades de uva, y métodos de elaboración en regiones con climatología y condiciones de terreno casi idénticas a las de sus zonas de trabajo habitual o las de las áreas o denominaciones de origen en España con las que están muy familiarizados, tales como Rioja, Penedès, Tarragona, Jumilla, Jerez, La Mancha, Ribera del Duero, Toro, Rueda, y Somontano.

La expedición a las "Antípodas del Vino" está disponible en los mercados caribeños a través de Viajes & Vinos, mediante acuerdo de colaboración con The Wine Academy de Marbella, organizadores de este exclusivísimo viaje.

Por la naturaleza del recorrido y la envergadura de su guía, el cupo es muy limitado. Para mayor información y agentes de viaje pueden comunicarse con Viajes & Vinos, a teléfono 787-375-9655, e-mail [info@viajesyvinos.com](mailto:info@viajesyvinos.com) o visitar [www.viajesyvinos.com](http://www.viajesyvinos.com)

## PUERTO RICO: LA GRAN COCINA DEL CARIBE

Acaba de tener lugar en San Juan el acontecimiento literario gastronómico más importante de los últimos años, con la presentación de **Puerto Rico: La Gran Cocina del Caribe**, un documento histórico de altos vuelos que recopila cinco siglos de historia culinaria que han llevado a esta isla a convertirse en la capital gastronómica de la zona, ilustrada a través de la excelencia de nueve de los más prestigiosos cocineros del país.



Los protagonistas de esta singular transformación regentan los más laureados restaurantes de la Isla y son reflejo del mestizaje cultural de la cocina en Puerto Rico, ya que incluyen tanto a artistas de la cocina nacidos en tierras boricuas, como a otros que han hecho de la isla su lugar de adopción, y sus propuestas culinarias una amalgama de influencias de sabores e ingredientes locales con las de su memoria gustativa, formación o tradición coquinaria.

Wilo Benet, puertorriqueño (Pikayo), Augusto Schreiner, austriaco (Augusto's Cuisine), Franco Seccarelli, italiano (Il Perugino), Mario Pagán, puertorriqueño (Chayote), Aaron Wratten, estadounidense (Horned Dorset Primavera), José Rey, español (Compostela), Daniel Vasse, francés (Chez Daniel), Mark French, estadounidense (Mark's at the Meliá) y José Santaella, puertorriqueño y dueño de su servicio de catering Fine Cooking, son el corazón de esta joya literaria y visual, que contiene sus historias de sacrificio, tesón y éxito, sus recetas, y anécdotas que adentran al lector en lo más íntimo de sus cocinas, lejos del glamour hollywoodense con que muchas veces se estereotipan hoy día a las artes culinarias y a los cocineros. Ellos encabezan a todo un grupo de profesionales del más alto calibre, que ha hecho de la gastronomía de Puerto Rico, una de las principales de América.

Las historias de estos cocineros son hilvanadas por varios capítulos que resumen las principales influencias étnicas ---española, caribeña, africana, europea y estadounidense--- que dan pie al mestizaje gastronómico que ilustran estos cocineros, todo salido de la experimentada pluma de José Luis Díaz de Villegas, "Paco Villón", el más respetado escritor sobre gastronomía en Puerto Rico. Santi Santamaría, cocinero catalán de dimensión universal que encabeza el proyecto de ocio gastronómico Can Fabes, y Eric Ripert, chef propietario del restaurante neoyorkino Le Bernardin, prologaron las ediciones en inglés y en español, que cuentan con exquisitas fotografías de Jochi Melero, uno de los más importantes artistas del lente, y diseño de José Luis Díaz de Villegas, hijo, uno de los más reconocidos artistas del diseño gráfico del país.

**Si usted no reside en Puerto Rico y está interesado en adquirir un ejemplar de esta excepcional publicación, envíe un e-mail a [info@viajesyvinos.com](mailto:info@viajesyvinos.com) para más información o visita la sección de Novedades en [www.viajesyvinos.com](http://www.viajesyvinos.com). El libro cuenta con dos ediciones, una en inglés y otra en español.**

## JORNADAS GASTRONÓMICAS Y AGROTURÍSTICAS: CARNES DEL VALLE DEL ESLA



Del 23 al 28 de noviembre el restaurante Vivaldi, en León, será anfitrión de unas completísimas jornadas gastronómicas y agroturísticas que combinan lo mejor de tres mundos: Vega Sicilia, carnes de buey del Valle del Esla y el talento del chef Carlos Cidón, quien recientemente visitara Puerto Rico.

Las jornadas comprenden carta y menú de degustación de la cocina de las carnes, menú especial de carne de buey maridado con los vinos de Vega Sicilia y encabezada por los propietarios de la bodega, y visita guiada por las instalaciones del complejo cárnico integral de la montaña del valle de León, mejor conocido como valles del Esla.

Valles del Esla es un proyecto de revitalización económica que apostó por la producción de carne de vacuno de alta calidad, como una alternativa a la despoblación y emigración de una zona, tradicionalmente minera y ganadera, que en la década de los ochenta del siglo pasado comenzó a deprimirse con el cierre de las minas que constituían la fuerza motriz de la región. Hoy día, los productos del valle del Esla cuentan con una reputación de extraordinaria calidad y se cuentan entre los preferidos de los cocineros españoles.

León colinda con la zona del Bierzo, una de las denominaciones de origen en expansión en España. Los vinos del Bierzo, --- blancos, tintos y rosados--- muestran un estilo de transición entre los gallegos y los tradicionales vinos del Duero. La mencía es la principal cepa tinta de la denominación; también se cultiva la garnacha. La Godello y la Doña Blanca se destacan entre las cepas blancas.

## TOUR DE VINOS PERSONALIZADO EN MENDOZA: COMPONENTE IESENCIAL DE UN VIAJE A LA ARGENTINA

La vendimia concluye en el hemisferio norte, pero en el sur, los meses de noviembre a marzo son los ideales para las rutas de vino. El contraste entre la intensidad de una gran capital como Buenos Aires y la tranquilidad y contacto con la naturaleza de una zona productora como Mendoza es una experiencia que ningún enófilo que considere un viaje a la Argentina en los próximos meses debe perderse.

Bodegas artesanales y bodegas industriales, gastronomía tradicional y de vanguardia, catas, visitas a museos del vino, estancias y hospederías rurales, y contactos con destacadas personalidades del mundo del vino y el arte mendocinos son sólo algunas de las interesantes actividades que pueden integrarse a los recorridos personalizados disponibles en Mendoza. Las rutas son flexibles, pudiendo ser tan breves o extensas como el cliente lo desee, incluso con la posibilidad de extenderse hasta Chile. Los recorridos incluyen todas las comidas, visitas, traslados terrestres, alojamiento y acompañante durante todo el recorrido, sin prisa, pero sin pausa. Para más información sobre rutas de vino personalizadas en Mendoza, interesados y agentes de viaje pueden enviar un e-mail a [info@viajesyvinos.com](mailto:info@viajesyvinos.com) o llamar al 787-375-9655.

## BODEGAR EXPANDE SU OFERTA GASTRONÓMICA

Bodegar Corporation expande sus servicios ofreciendo también ahora la posibilidad de almorzar y cenar en el establecimiento, comenzando con una parrillada, acompañado de sus interesantes propuestas de vinos. Bodegar se especializa en vinos argentinos, pero también tiene una selección de vinos de otras zonas productoras del Viejo y Nuevo Mundos. El nuevo horario de Bodegar es lunes de 11:00 de la mañana a cinco de la tarde, y de martes a sábado de 11:00 de la mañana a 9:00 de la noche.

## LOS RESTAURANTES MÁS CAROS EN LOS ESTADOS UNIDOS

La revista Forbes hizo recientemente una particular selección de los restaurantes más caros en las principales ciudades de los Estados Unidos. El promedio en dólares por persona es el costo mínimo de comer en el restaurante, y no incluye ni vino ni propina, ni aplica a menús de degustación.

- \$ 366: **Masa**, del Chef Masa Takayama – Nueva York
- \$ 185: **Alain Ducasse at The Essex House** - Nueva York
- \$ 152: **The Herbfarm** – Seattle
- \$ 135: **The French Laundry**, del Chef Thomas Keller – S. Francisco
- \$ 119: **Charlie Trotter's** - Chicago
- \$ 101: **Bastide**, del Chef Alain Giraud – Los Angeles
- \$ 87: **L'Espalier**, del Chef Frank McClelland – Boston
- \$ 86: **Seegers**, del Chef Guenter Segger – Atlanta
- \$ 86: **Tribute**, Chef Takashi Yagihashi – Detroit
- \$ 70: **Casa Tua** – Miami
- \$ 64: **Tony's**, Chef Bruce McMillian - Houston

## CENAS HEDONISTAS CON JOËL ROBUCHON

Y los precios anteriores pueden parecer una ganga si se comparan con los \$ 13 mil dólares por cabeza que costarán las cenas hedonistas que organiza Robert Parker, Jr. y que el reconocidísimo chef Joël Robuchon encabezará este diciembre en el hotel Seiyō Ginza de Tokio para maridar 19 exquisitos vinos, sin parangón, entre los que se cuentan Château Lafitte-Rothschild 1864 y 1870, un Château d'Yquem 1921 y Château Margaux de 1900 y 1953.

Robuchon, considerado uno de los más importantes cocineros de todos los tiempos, confeccionará un menú de 19 platillos para maridar igual número de caldos. El cupo de las cenas está limitado a 40 comensales y el costo por cabeza incluye un asiento en la mesa y 3 noches de alojamiento en una suite y desayuno.

## EL JEREZ ESTRENA COPA

La copa de vino de jerez ha cambiado de imagen con el objetivo de hacerla más atractiva y adecuada para fomentar el consumo de estos vinos como acompañantes a lo largo de toda una comida, más allá del aperitivo.

La nueva copa respeta su molde esencial, pero destaca una corola más ancha y un tallo más elevado, más parecida a las de vinos. Esto permite al vino respirar mejor que en la copa actual, evita que el vino se caliente y permite apreciar mejor los aromas y sabores de la bebida.

El lanzamiento de la nueva copa, ha venido acompañado por un sinnúmero de actividades promocionales a través del mundo.

El origen de los vinos de Jerez se remonta a la ocupación árabe de los siglos VIII al XIII. Éstos rebautizaron la ciudad del mismo nombre con el de Xérès, de donde surge la palabra inglesa sherry, con que se conocen en el Reino Unido, uno de los principales mercados para estos vinos. Los vinos de Jerez tienen años de crianza, pero no añadas. Su diversidad hace de su conocimiento un tema complejo, pero, por lo mismo, ofrece una interesante variedad para maridarlo con la comida.

Aunque tradicionalmente los vinos de Jerez se identifican como un tipo de aperitivo, hay vinos que van bien con todo plato de comida:

- Fino:** seco y ligero, crianza de al menos tres años, va bien con todo tipo de tapas, así como para acompañar sopas, marisco, pescados, jamón y quesos suaves.
- Manzanilla:** crianza de al menos tres años en bodegas exclusivamente de Sanlúcar de Barrameda. Acompañante ideal para comidas similares a las sugeridas para los finos.
- Cream:** vino dulce, de mucho cuerpo y una crianza mínima de cuatro años. El jerez ideal para postres.

**Oloroso:** mucho cuerpo, crianza de al menos siete años. Adecuado como aperitivo y acompañante de carnes rojas y caza.

**Pale cream:** suave y dulce, con crianza mínima de tres años. Excelente complemento al *foie-gras* y a las frutas frescas.

**Amontillado:** aroma avellanado, suave y con una crianza mínima de cinco años. Excelente aperitivo, pero también buen complemento a carnes blancas, pescado azul como la sardina y los quesos curados.

## RUTA DE VINO DE UN DÍA A TOLEDO



Rutas de Vino expande su oferta en España ofreciendo también una ruta de un día a Toledo saliendo desde Madrid que combina visitas a bodegas, almuerzo y recorrido por esta histórica ciudad. Viajes & Vinos es representante exclusivo de Rutas de Vino-Vintage Spain para los mercados del Caribe. Para más información sobre esta ruta y agentes de viaje, contacta a [info@viajesyvinos.com](mailto:info@viajesyvinos.com)

*Dominio de Malpica, de Osborne, es una de las bodegas que pueden visitarse en la ruta de vino de un día a Toledo.*

## ¿CHICKEN, PASTA O SOPA DE LAGARTIJO?

Un pasajero que viajaba en un vuelo de Jet Airways, entre Nueva Delhi y Bangalore, en la India, halló un ingrediente muy singular en su sopa: un lagartijo de 2 pulgadas. La aerolínea investiga el incidente, que atribuye a un sabotaje de la empresa responsable por los servicios de catering en vuelo. El pasajero ya anunció su intención de demandar a la empresa.

## RECORDATORIO CALENDARIO ENOTOURS 2005

Para un calendario completo de las rutas de vino programadas para el 2005, visita las secciones Enotours 2004-05 y Enotours en [www.viajesyvinos.com](http://www.viajesyvinos.com). Éstas rutas y otros servicios también están disponibles fuera de estas fechas y a lo largo de todo el año. Para información y agentes de viaje en Puerto Rico y República Dominicana a través de los cuales adquirir estas rutas, envía un e-mail a [info@viajesyvinos.com](mailto:info@viajesyvinos.com)

## NO SON TODOS LOS QUE ESTÁN: un inspector de la Guía Michelin revela la cara oculta de la publicación

10 mil entre cinco son 2,000. Ésa es la cantidad de restaurantes que cada uno de los 5 inspectores que quedan de la célebre Guide Michelin, debería visitar al año tan sólo en Francia para poder evaluar responsablemente la oferta gastronómica para la cual cada estrella representa una gran diferencia en prestigio e ingresos. Éste y muchos otros secretos del proceso evaluador los revela Pascal Rémy, un inspector de la Guide Michelin que previamente laboró para la Gault Millau, en un controvertible libro recién publicado que revela la cara oculta de la hasta ahora mítica publicación.

Entre otros secretos, Rémy habla sobre los intentos de soborno en que los restauradores están dispuestos a incurrir y los favores sexuales que están dispuestos a hacer para obtener una buena crítica, las dificultades que impone a los críticos el tener una relación personal o profesional con los restauradores a la hora de impartir juicios imparciales, y otras curiosidades.

Pero quizás la más interesante de "El inspector se sienta a la mesa" trata sobre el pavor de la Guide a los chefs estrella, y a evaluarles objetivamente. Vacas sagradas a quienes Michelin trata como intocables, no se osa bajarles de categoría aunque la calidad de sus establecimientos lo amerite, debido al impacto adverso que tal degradación produciría a nivel mediático, afectando más el prestigio de la Guide que el del propio restaurador.

Rémy descubre que, por ese motivo, Michelin está considerando crear una cuarta estrella, a fin de incluir en esa categoría a los establecimientos realmente sobresalientes, sin verse forzada a eliminar estrellas a algunos que han criado fama, pero no están ya a la altura de lo que les hizo obtener la codiciada tercera estrella.

## UNA PARTICULAR GUIDE MICHELIN

Y hablando de la Guide Michelin y de Joel Robuchon, cabe mencionar que este chef francés resultó ser el favorito de Andy Hailer, un británico que emprendió en 1996 un periplo por los 49 restaurantes a los cuales la guía le ha otorgado 3 estrellas. El ejercicio costó, sólo en comida, casi 28 mil dólares.

## MONDAVI VENDIDO POR \$ 1.36 BILLONES

Robert Mondavi acaba de aceptar la oferta que le hiciera Constellation Brands, luego de que esta empresa incrementara su oferta de compra. La transacción incluye \$ 1.03 billones de dólares en efectivo y la asunción de la deuda de Mondavi, ascendente a \$ 325 millones.

## TIPS DE SALUD VINÍCOLA

- Durante su reciente visita a Puerto Rico, el especialista en aceites de oliva, Santiago Botas, recomendó tomar un poco de aceite de oliva antes de emprender una aventura enológica. El aceite de oliva protege las paredes del sistema digestivo por lo que podría ayudar a minimizar los efectos de la ingestión excesiva de vinos.
- Un estudio realizado por la Universidad de Santiago de Compostela, en España, entre 132 pacientes con cáncer de pulmón y 1987 pacientes sometidos a cirugía menor reveló que beber vino tinto pudiera servir para proteger contra el cáncer de pulmón. En el estudio, el riesgo de padecer cáncer de pulmón se redujo en un 13% entre los que bebieron vino tinto diariamente y los que no lo hicieron. Curiosamente, el vino blanco incrementó levemente el riesgo de cáncer, aunque muy pocos pacientes del estudio admitieron beber blancos.
- Investigadores del Hutchinson Cancer Research Center concluyeron que una copa de vino tinto al día puede reducir en un 50% el riesgo de contraer cáncer de próstata. No se observaron cambios entre los que consumieron cerveza, otros licores o vino blanco, por lo que se presume que la mejoría se debe a los antioxidantes en el vino tinto, hallado en la piel de las uvas rojas.

¿Llegará finalmente el día en que el vino, con moderación, se convierta en uno de los alimentos recomendados por el programa "Salud Te Recomienda" del Departamento de Salud de Puerto Rico?

## EVICO 2004

Se acaba de celebrar en Mendoza la 15ta. Edición de EVICO, un evento organizado por Bodegas de Argentina y el Centro de Enólogos y en el cual se presenta la selección de los mejores vinos del año. Durante el evento de este año se cataron sobre 200 vinos, entre los que se destacaron los de La Rioja, San Juan, Mendoza y Neuquen. EVICO se complementó con visitas a varias bodegas del área de Mendoza y exquisitas experiencias gastronómicas.



## FIESTA DE SAN JOSÉ TONELERO

Una tradición en la ciudad de Cervera, en la Rioja Baja, en la que cada 26 de noviembre se degusta el primer vino obtenido de la última cosecha, acompañado de pan, queso y papas asadas, recordando las épocas en que todas las casas tenían una bodega donde los propietarios elaboraban sus propios vinos.

## LOS BEAUJOLAIS NOUVEAU ESTÁN A PUNTO DE LLEGAR

Y nada mejor para celebrarlo que participar de la fiesta que la Alliance Française de Porto-Rico organizará el próximo 18 de noviembre en la Casa de España en el Viejo San Juan. El menú estará confeccionado por Bistrot de Paris y Tradition Française y los vinos auspiciados por V. Suárez.

El Beaujolais Nouveau es uno de los vinos más famosos y esperados del mundo y se convierte en protagonista de cada tercer jueves de noviembre. Es uno de los vinos tradicionales en América para acompañar las comidas del día de Acción de Gracias.

Beaujolais es una región que se extiende desde las puertas de Lyon hasta la baja Borgoña. Es la denominación que abarca mayor extensión, de la cual una parte se degusta desde noviembre con el nombre de Beaujolais Nouveau. Los Beaujolais Villages, repartidos en 38 municipios, representan el 25% de la producción total del viñedo del Beaujolais. También comercializan una parte bajo el nombre de Beaujolais Villages Nouveau.

La vinificación de Beaujolais es única en el mundo y descansa sobre las siguientes originalidades: elección de la Gamay negra con jugo blanco para el encepe, la mayor densidad de plantación del mundo, un vendimia manual y una vinificación en racimos enteros para exteriorizar el potencial aromático de la Gamay.

## Reminder Vinícola

**Calendario de actividades y eventos en Puerto Rico, República Dominicana y la Zona del Caribe**

**Se acercan:**

**Jornadas de Gastronomía Española en restaurante Ramiro's 10 y 11 de noviembre, San Juan**

**Con el Chef Aitor Elízegui, del restaurante bilbaíno Gaminiz y Bodegas Arzuaga Navarro, de la Ribera del Duero**

**Ferreira + Cigar Night**

**16 de noviembre, Wyndham El San Juan Hotel**

**Degustación de oportos y cigarros, encabezada por Emmanuel Kemiji y auspiciada por La Bodega de Méndez**

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

## Cita citable

**“Lo más importante para un chef es viajar”.**

**Chef José Santaella, en PUERTO RICO: LA GRAN COCINA DEL CARIBE**

**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)**

