

# Divinidades

**Novedades de Viajes & Vinos**  
13 de abril de 2005

## La Nueva España: un tentador anticipo

La Nueva España es nueva porque incluye zonas productoras emergentes y nuevos estilos de producción de vino tanto en estas éstas, como en zonas productoras tradicionales, lo que permite conocer la evolución de la producción vitivinícola en el país. Éste es el tema de la ruta de vino “La Nueva España” que del 18 al 25 de septiembre próximo recorrerá Rioja, Ribera del Duero, Toro, Cigales y Rueda de la mano del escritor John Radford, autor de los libros “The New Spain” and “The Wines from Rioja”.



Dehesa de la Granja (en las fotos), Remírez de Ganuza, Miguel Merino e Ysios son tan sólo un anticipo de la excitante selección de sobre 15 bodegas que se visitarán con Raforad como guía de excepción y que han sido especialmente escogidas por él. El alojamiento se realizará en establecimientos de primera, incluyendo hoteles en bodegas. La ruta incluye todos los desayunos y almuerzos, así como parte de las cenas. Además se realizarán visitas culturales e históricas, con la posibilidad de realizar otras actividades gastronómicas opcionales. El recorrido tendrá asistencia bilingüe en inglés y español.

**El cupo de esta ruta de vino es muy limitado, con acceso a un máximo de 20 selectos participantes de todo el mundo.** Para mayor información sobre este recorrido con salida única, así como agentes de viaje a través de los cuales adquirirlo, interesados y agentes de viaje deben contactar a: [info@viajesyvinos.com](mailto:info@viajesyvinos.com) o teléfono 787-375-9655 y visitar regularmente [www.viajesyvinos.com](http://www.viajesyvinos.com), sección Salidas Especiales para mantenerse al corriente de las novedades de esta exclusiva ruta de vino. Siga atentos a próximos Divinidades en los que poco a poco se irán revelando nuevos datos de la ruta, así como develando el listado completo de bodegas que se visitarán.

Viajes & Vinos es el representante autorizado de Rutas de Vino-Vintage Spain en los mercados del Caribe.



## Chefs boricuas se unen a beneficio de UNICEF y las víctimas del tsunami

Doce grandes chefs de Puerto Rico se unen al Comité de Puerto Rico pro UNICEF el martes 26 de abril, en Luna Llena, Corazón Contento, un magno

evento gastronómico y de vinos para recaudar fondos a beneficio del Fondo de Emergencia de esta organización, que actualmente trabaja con los niños sobrevivientes del tsunami que afectó a varios países asiáticos en diciembre de 2004.

El evento, que tendrá lugar en el Paseo La Princesa del Viejo San Juan, contará con la participación de Franco Seccarelli (Il Perugino), Augusto Schreiner (Augusto's Cuisine), Wilo Benet (Pikayo y Payá), Roberto Treviño (Fogata), Alfredo Ayala (Su Casa), Daranee Kullantham (Royal Siam), Mario Pagán (Chayote), Juan Carlos Vicéns (Club Náutico), Miguel García (Migas), Ben Lee (Sushi Hana), Paul Carroll (Zabó), Joel Rodríguez (Ajili Mójili), y vinos de La Cava de Serrallés. Información y boletos: 787-409-2688 ó 787-717-0140

Para el calendario completo de vinos y gastronomía caribeño, y eventos internacionales, visite regularmente [www.viajesyvinos.com](http://www.viajesyvinos.com)

## Pecado vineal en Valladolid

Designar al vino como el sexto sentido puede parecer pecaminoso, pero si no es pecado, al menos es una tentación irresistible, ya que bajo ese concepto se darán cita en el Museo de Arte Contemporáneo de Valladolid más de 100 bodegas y un grupo de verdaderas autoridades del vino y la gastronomía en España el próximo 25 de abril.

Los pecadores podrán degustar tanto como 500 etiquetas de vino, así como participar en dos interesantísimos coloquios: "Valoración de los vinos por la prensa especializada" y "Gastronomía y Vino", que contarán con paneles de lujo. Algunos de los ilustres ponentes y moderadores incluyen a prestigiosos bodegueros, críticos, cocineros y periodistas como José Peñín, Andrés Proensa, Mariano García, Abraham García, Josep Roca, Mikel Zeberio, Agustí Peris, Javier Pérez Andrés y Juan Manuel Bellver, entre otros.

## Regresa el Plaza Cellars Fine Wine Celebration...



... Con una semana de intensa actividad de vinos y gastronomía precediendo a la tradicional gran degustación, que se celebrará el domingo 15 de mayo en The Ritz-Carlton San Juan, a beneficio de SER de Puerto Rico.

En su nueva edición, Fine Wine Celebration contará este año con un abarcador programa de cenas de degustación abiertas al público, encabezadas por algunos de los prestigiosos bodegueros que visitarán Puerto Rico para el evento:



**Miércoles 11 de mayo:** **Bodegas Arzuaga Navarro** (en la foto) en el restaurante Ramiro's, oportunidad que servirá para presentar al nuevo enólogo de la bodegas, José Monzón, además de compartir con Ignacio Arzuaga. Información y reservas: 787-721-9049

**Jueves 12 de mayo:** **Bodegas Briego** en el Sheraton Old San Juan, y con el liderazgo de Fernando y Gaspar de Benito, co-propietarios de esta bodega. Información y reservas: 787-721-5100 x-3026 ó 3750

**Jueves 12 de mayo:** **Grgich Hills** en la Cava del Ponce Hilton, que le da la bienvenida a la directora de exportación de esta bodega de Napa Valley en California. Información y reservas: 787-259-7676

**Viernes 13 de mayo:** **Charles Krug** se une a La Chaîne des Rôtisseurs, en un evento que fusiona los talentos del Chef Alain Gruber y la presencia de Marc Mondavi, enólogo de esta prestigiosa bodega californiana. Este evento, por invitación de la Chaîne, contará con algunos espacios abiertos al público en general. Información y reservas: 787-253-1700

**Sábado 14 de mayo:** **Duckhorn Wineries** da a conocer sus nuevas propuestas de la mano de Margaret Duckhorn, gerente general y co-propietaria de la bodega, y del Chef Alain Gruber, en un evento exclusivo para socios de The Ritz-Carlton Club, que cederá algunos espacios al público en general. Información y reservas: 787-253-1700

**Sábado 14 de mayo:** Laurent Drouhin, de la cuarta generación de **Maison Joseph Drouhin**, una de las más respetables bodegas francesas, se une al talento gastronómico del gran chef Augusto Schreiner, en una cena concebida para los tarjetahabientes Oro y Platino de American Express. Muy pocos espacios para el público en general. Información y reservas en las oficinas de American Express.

**Sábado 14 de mayo:** Una noche para redescubrir los blancos de **Adegas Galegas** y la descubrir los tintos de Grupo Galiciano, de la mano de Pepe Rodríguez y la chef María Franco. Información y reservas: 787-724-0420

**Lunes 16 de mayo:** **12 chefs, 12 vinos y una cena** regresan al Caribe Hilton con la participación de algunos de los más prestigiosos chefs de Puerto Rico, los vinos de Plaza Cellars y la música de la Orquesta Filarmónica de Puerto Rico. Información y reservas: 787-721-0303 x-8333

Los boletos para la degustación del domingo 15, están a la venta en La Boutique du Vin, Plaza Cellars y SER de Puerto Rico.

Para el calendario completo de vinos y gastronomía visite regularmente [www.viajesyvinos.com](http://www.viajesyvinos.com)

## Vinos sin sulfitos: ¿cuestión de semántica o de química?

Muchas personas atribuyen a los sulfitos en el vino tinto ocasionar dolores de cabeza. Aunque curiosamente el vino blanco tiene más sulfitos que el tinto, y exista un acre debate sobre si son los sulfitos o el propio alcohol lo que produce malestar, el hecho es que los sulfitos sí son un elemento que puede ocasionar problemas de salud a personas asmáticas o severas reacciones adversas a quienes sí puedan ser alérgicos a ellos. Usted es uno de esos casos, pero no quiere privarse de este elixir, así que se lanza a buscar un “vino sin sulfitos”.

Los sulfitos tienen un fin anti-bacterial y anti-microbiano y, llegan al vino por dos vías. La primera como resultado natural del propio proceso de fermentación, aunque se trate de cantidades insignificantes. La segunda porque, en adición a los que puedan generar las levaduras de forma natural, se le añaden al vino como un compuesto químico que sirve para tener un mejor control del proceso de fermentación e inhibir la proliferación de bacterias o microorganismos que pueden estar presentes en la cáscara de la uva. Los sulfitos que se integran al vino de esta forma, se añaden al mosto como sales sulfurosas o soluciones de bióxido de azufre.

El bióxido de azufre (SO<sub>2</sub>) es un componente que se halla de manera natural en muchos alimentos y que, por sus propiedades, también se utiliza en muchos procesos alimenticios. Desde tiempos antiguos se reconoce el poder del azufre como preservativo para líquidos con componente acuoso, o alimentos frescos, como las frutas y vegetales. En la antigüedad, antes de verter el vino en un envase, en el fondo de éste se quemaba un poco de azufre, como manera de preservarlo. Del mismo modo se añadían pequeñas cantidades de bióxido de azufre a las frutas y los vegetales como una forma de evitar que se oxidaran y para preservar la frescura de su sabor. Hoy día, la adición de sulfitos como preservativo es una práctica extendida, y, de hecho, exigida para los vinos importados a los Estados Unidos, debido al tiempo prolongado que requiere el transporte, y a los propios hábitos del consumidor estadounidense que no toma vino con tanta frecuencia, como, por ejemplo, los europeos, por lo que requieren de vinos aptos para no consumirse de inmediato.

Aunque numerosos vinos en los Estados Unidos se mercadean bajo el concepto *sulfite-free*, ¿cuán “sin” es “free”?

A pesar de que la práctica generalizada es añadir, en mayor o menor medida, sulfitos al vino como forma de preservarlo, es sólo en los Estados Unidos que se exige rotular los vinos, indicando que contienen sulfitos, cuando la presencia de éstos supere los 10 mg / l. Esta exigencia comenzó a fines de la década de los 80, a raíz de la muerte de una niña luego de la ingestión de una lechuga tratada con sulfitos, a los cuales la niña era alérgica.

En el caso de que se no se añadan sulfitos al vino, es posible que los pocos derivados de la fermentación, desaparezcan con el proceso de envejecimiento, por lo que al valorarse los niveles de sulfitos, pueda no quedar rastro de ellos y el vino se considere “sin” sulfitos. Estos casos, aunque factibles, son excepcionales, y se darían en vinos que habría que consumir muy pronto, porque se dañarían muy rápidamente.

Lo que sí hay, aunque tampoco demasiados, son productores que elaboran vino sin añadir ningún tipo de sulfito, como preservativo. Éste es el caso de los vinos certificados como “orgánicos” en los Estados Unidos. El Departamento de Agricultura federal, a través de su Programa Nacional Orgánico, exige que todo vino que se mercadee bajo el apelativo *organic wine* cumpla con dos condiciones. La primera atañe a los ingredientes base: un mínimo de 95% de los componentes, excluyendo el agua y la sal, debe de ser elaborado con métodos orgánicos, como son las uvas cosechadas usando métodos de agricultura orgánica (sin fertilizantes, etc.). La segunda, y más importante, concierne a la elaboración: no se le pueden haber añadido sulfitos, más allá de los pocos que puedan resultar naturalmente del proceso de fermentación. Si no cumple con ambas condiciones, la legislación federal prohíbe a un vino denominarse orgánico, y mercadearse como *organic wine*.

Al no añadirsele sulfitos, los *organic wines* son muy perecederos y con aromas muy particulares, que los sulfitos habrían ayudado a suavizar. En general son los *organic wines* los que se mercadean como *sulfite-free*, entendiéndose “free” como que pueden contener sulfitos derivados de un proceso natural, pero no sulfitos añadidos de manera artificial.

A pesar de que todavía son limitados los productores de *organic wines* en los Estados Unidos, es importante señalar que en el estado de California, el cultivo de uva mediante agricultura orgánica cada día se vuelve más popular.

En el caso de la Unión Europea, las regulaciones varían un poco de las estadounidenses en lo que concierne a apelativo “orgánico” o “ecológico”, ya que, legalmente, el término “vino ecológico” no puede usarse, sino tan sólo “vino procedente de uva de agricultura ecológica”. Esto se debe a que la normativa europea se fundamenta en el proceso de cultivo de la uva. Las normas comunitarias autorizan la adición de sulfitos en una dosis aproximada de un tercio de los límites de los vinos convencionales.

A muchos vinos producidos para consumo casero en Europa, no se les añaden sulfitos, por el preciso hecho de que son vinos pensados para un consumo inmediato.

***Agradecemos la colaboración de Dinisio de Nova, propietario de Dionisos Agricultura Biológica, S.L. en Valdepeñas, así como de Inés Oro, de Bodegas Faustino.***

## Vinos con compromiso “ecológico”



La conciencia por la preservación del medio ambiente entre las bodegas españolas va más allá de la mera producción de vides mediante la agricultura ecológica. Éste es el caso de Bodegas Pirineos (DO Somontano) que acaba de desarrollar una iniciativa para fomentar el respeto por el entorno natural de la comarca oscense del Somontano y mejorar las condiciones medioambientales de las aves de la región. La iniciativa se realiza en colaboración con Riet Vell y SEO/BirdLife, organización conservacionista que trabaja desde 1954 en el estudio y conservación de las aves en España y que recibirá 20 céntimos de euro por cada botella que se venda de vino Rocal, elaborado por la bodega.

Rocal 2004 es un vino que procede de una viticultura ecológica basada en el respeto por la naturaleza y por las características de las tierras del Somontano. Montesierra es la otra marca de Pirineos que se elabora mediante agricultura ecológica.

Entre las acciones que con esta iniciativa se van a desarrollar está previsto trabajar con especies como el Aguilucho Cenizo o el Cernícalo Primilla, mejorar y mantener linderos y bosquetes, realizar campañas de sensibilización ambiental y potenciar el turismo ornitológico, entre otras muchas actividades.

Del mismo modo, la Bodega Romero García, en Granada se ha decantado por las energías solar y eólica (producida por el viento) como las únicas que utiliza para producir algunos de sus vinos.

## Novedades de las bodegas

### **Bajoz: Naciones Unidas por el vino en Toro**

Bajoz afina su Finca La Meda, el nuevo vino que contempla lanzar al mercado en el segundo semestre de este año. Elaborado con Tinta de Toro, Finca La Meda es un proyecto con espíritu cosmopolita, con viñedos seleccionados por un australiano, fermentación y maceración controladas por un francés, envejecimiento en bodega a cargo de un español y catas a cargo de una inglesa, con el objetivo de descubrir todo el potencial que la Tinta de Toro tiene aún por ofrecer.

### **Beringer for ladies**

Mayo marca la introducción al mercado de White Lie Early Seasons Chardonnay, un vino elaborado en California, bajo en calorías, azúcar y alcohol, que bodegas Beringer ha diseñado especialmente para la consumidora estadounidense. La elaboración del vino involucra una recolección temprana de uvas en la vendimia, cuando aún tienen poco contenido de azúcar.

### **Gallo lanza su segunda etiqueta francesa para Estados Unidos**

Pont d'Avignon, es el nombre de la segunda marca de vino francés especialmente concebida para el mercado estadounidense por E&J Gallo. El vino es un Côtes du Rhône que pretende asociar el clasicismo de las denominaciones galas con el paladar del Nuevo Mundo. El vino sigue los pasos a Red Byciclette, el vino de Languedoc que Gallo lanzó el pasado año en América (*Ver Divinidades de 20 de marzo de 2004 en [www.viajesyvinos.com](http://www.viajesyvinos.com)*)

## **Alemania relanza su potencial vinícola en los Estados Unidos**

Si España se debate entre la conveniencia y legalidad de la nueva marca Wines from Spain, los alemanes están convencidos del potencial de marketing de Wines of Germany, la nueva marca con que se comercializará el colectivo de vinos germanos en el exterior, y el nombre con que se denominará, en lo sucesivo, el Negociado Alemán de Información sobre el Vino.

La marca Wines from Germany apuesta por posicionar al Riesling como núcleo de los esfuerzos promocionales para el vino alemán, lo que es consistente con la inclinación del consumidor estadounidense a preferir vinos de variedades particulares de uva por sobre otros tipos de apelación. La Riesling es la segunda cepa de mayor crecimiento en ventas, con un incremento de 13.3% en los supermercados estadounidenses en el 2003. No obstante esa circunstancia, los consumidores aún no identifican plenamente a la Riesling con los vinos alemanes, por lo que la nueva campaña promocional contempla sacar partido de esa preferencia para fortalecer el reconocimiento de los vinos germanos e incrementar sus ventas. Alemania produce el 70% de los vinos elaborados con Riesling en el mundo.

Los vinos alemanes han evidenciado un incremento en su popularidad en los Estados Unidos. Las importaciones crecieron un 10% en 2004. Las actividades promocionales que desarrollará Wines from Germany incluirán un incremento en eventos y degustaciones de vinos alemanes dirigidos tanto a la industria del vino, como a los consumidores en general. La cosecha 2004 en Alemania ha sido catalogada como muy buena, tanto en términos de calidad como de volúmenes de producción, incluso para el Eiswein.

## **Vino y aceite de oliva españoles se apoderan de Nueva York**

Un quinteto estelar de bodegeros españoles acapara los titulares en la Gran Manzana. Alejandro Fernández, Carlos Falcó, Mariano García, Sara Pérez y Telmo Rodríguez, fueron los protagonistas del seminario "Five Superstars of Spanish Winemaking", una de las iniciativas de lanzamiento del nuevo plan estratégico de promoción de los vinos españoles en los Estados Unidos.



*De izquierda a derecha: Telmo Rodríguez, Carlos Falcó y Alejandro Fernández.*

Organizado por el Instituto Español de Comercio Exterior (ICEX) y la oficina económica y comercial de la Embajada de España en los Estados Unidos, el evento reunió el pasado 30 de marzo a prensa y profesionales del sector, en el exclusivo Per Se, del chef Thomas Keller, posicionando así a los vinos españoles con una imagen de excelencia y de alto impacto en los medios, algo de lo que hasta ahora habían carecido los esfuerzos de comercialización de los vinos españoles en el importante mercado anglosajón.

Durante el seminario-cata, los destacadísimos productores explicaron cómo han recuperado diferentes clases autóctonas de viña y cómo han regenerado esas zonas de producción españolas que estaban prácticamente abandonadas.

Pero Per Se no sólo fue escenario para esta reunión bodegueril de lujo, sino que estratégicamente también trajo al proscenio a otro emblemático protagonista de la gastronomía española: el aceite de oliva. Así, al día siguiente de la cita vitivinícola, reunió en sus facilidades a Penélope Casas, escritora gastronómica, así como al propio Keller y al chef José Andrés, cocinero y restaurador español, a cargo de varios importantes restaurantes de los Estados Unidos, como Jaleo, y heredero de la sección de cocina de Televisión Española, anteriormente estaba a cargo de Karlos Arguiñano.

Entre los sugerentes canapés elaborados por Andrés con aceite de oliva para la recepción: caramelos de aceite de oliva; cono de helado de aceite de oliva y tomate Thomas Keller; caviar de guisantes tiernos con aceite de oliva y aroma de limón; y algodón de pan, aceite y vainilla.

## Rutas de vino de primavera y verano... o de otoño e invierno

Si los acontecimientos de Nueva York le hacen la boca agua, dependiendo del hemisferio hay muchas alternativas de dónde escoger para combinar vinos, viajes y gastronomía, incluyendo una nueva serie de rutas de enoturismo en bicicleta por la Rioja y otra ruta de monasterios y viñedos en carro de caballo a través de la Conca del Barberà, en Cataluña.

**Enoturismo en Bicicleta por Rioja**, en unión al hotel Villa de Abalos

Fines de semana: 22 al 24 de abril, 13 al 15 de mayo, 10 al 12 de junio, 15 al 17 de Julio, 19 al 21 de agosto, y 9 al 11 de septiembre.

**Ruta del Cister en coche de caballos por la Conca del Barberà** en Cataluña, en unión al hotel Villa Engracia

Este increíble recorrido lo transportará por monasterios y viñedos, y también, literalmente, a todo un estilo de transportación pre-automovilístico.

**Rutas de un día la Ribera del Duero, a La Mancha o el Penedès:** que pueden realizarse con todos los servicios como como un recorrido autoguiado manejando su propio auto, previa concertación de citas en bodegas. Estas rutas salen, respectivamente de Madrid o Barcelona, pero pueden también hacerse desde otras ciudades. Otras rutas de un día a otras zonas productoras, disponibles a solicitud.

**Vino y Don Quijote en La Mancha:** 11 a 13 de mayo

**Vinos Clásicos en Rioja y Ribera del Duero:** 17 al 20 de mayo, 28 de junio al 1ro de Julio

**Vino, Arte e Historia en la Ribera del Duero:** 1ro al 3 de junio

**Encuentro con el Vino Español en Rioja, Ribera del Duero y Toledo:** 6 al 12 de junio

**Tradición de Vino en Rioja:** 14 al 17 de junio

**Vino y Cava en el Penedès y el Priorat:** 21 al 23 de junio

**Un safari de toros y vino en el Duero,** con visita a ganadería de toros de lidia, y bodega en el Alto Duero, con la posibilidad de incluir otras actividades gastronómicas, y visita cultural a la ciudad de Salamanca. Un día saliendo desde Madrid, con la posibilidad de extensión a varios días, disponibles a solicitud.

**Rutas de vino de un día en Mendoza,** Argentina, disponibles a solicitud, al igual que rutas de vino más extensas diseñadas a la medida en ese destino, en España y en **Chile.**

Para un calendario completo de rutas y servicios relacionados al vino y la gastronomía, visitar [www.viajesyvinos.com](http://www.viajesyvinos.com), secciones Enotours, o enviar un mensaje a [info@viajesyvinos.com](mailto:info@viajesyvinos.com) Las rutas con fecha de salida programada en España pueden realizarse también en otras fechas bajo ciertas condiciones.

## Cantine aperte en Italia en mayo

El 29 de mayo próximo cerca de un millar de bodegas a través de toda Italia abrirá sus puertas a cerca de un millón de enoturistas para la tradicional jornada, Cantine Aperte (Bodegas Abiertas), una de las principales iniciativas para la promoción del enoturismo en ese país. Además de cenas los bodegueros, cada día más populares en Italia, las jornadas de este año contemplan, también por primera vez, un fin benéfico, con iniciativas como Wine for Life contra el Sida en Africa, y Riedel por Unicef y la reconstrucción del sudeste asiático afectado por el tsunami.

## Breves...

**Wines from Spain se oficializa**



El Instituto Español de Comercio Exterior (ICEX) acaba de presentar formalmente el la marca Vinos de España – Wines from Spain, un esfuerzo de promoción estratégica de exportación que contempla la inversión de 50 millones de euros durante los próximos 5 años, mediante la realización de campañas publicitarias y actividades de comercialización y relaciones públicas, así como ferias comerciales en los mercados prioritarios para el vino español.

La nueva imagen gráfica, que incluye el diseño de un nuevo logotipo, se ha creado con el objetivo de asociar los vinos españoles con atributos de modernidad, calidad, diversidad y elegancia.

### **Plan Estratégico para el vino español**

Por su parte, Elena Espinosa, Ministra española de Agricultura, Pesca y Alimentación ha destacado la necesidad de elaborar un plan estratégico para la comercialización del vino español, ante lo que ella considera una falta de sincronía entre lo que demanda el mercado y lo que producen las bodegas. Espinosa entiende que este re-enfoque permitirá incrementar la rentabilidad del sector productor, al enfocar la producción a las demandas del consumidor.

### **Los Grands Cru Classés cumplen 150 años**

Y para conmemorar el aniversario de esta clasificación bordelesa se acuñarán monedas conmemorativas. Napoleón III ordenó la clasificación para exponer los mejores vinos de Burdeos en una exhibición celebrada en París en 1855.

### **Faustino compra en Ribera**

El grupo Faustino, con presencia en Rioja, La Mancha y Navarra se expande ahora a la Ribera del Duero, con el desarrollo de Bodegas Portia, en Burgos. Faustino destinará 50 millones de euros a este proyecto, un complejo que contará también con restaurante y hotel, y a la adquisición de viñedo para Bodegas Leganza, en la DO La Mancha.

El Grupo de Bodegas Faustino, conmovió a principios de año al sector empresarial español con la adquisición del 5.3% de las acciones del grupo Construcciones y Contratas, uno de los más importantes conglomerados europeos.

### **SOBE-avance 2006**

Ferrán Adrià (El Bulli), Thomas Keller (The French Laundry y Per Se) y Bobby Flay (Mesa Grill) formarán parte el grupo de chefs invitados a la quinta edición del South Beach Wine & Food Festival, que se celebrará en Miami del 24 al 26 de febrero de 2006. El evento se realiza a beneficio de los programas de hotelería y turismo de la Florida International University, y en su edición 2005 logró recaudar unos 800 mil dólares para esta institución.



*Arriba, de izquierda a derecha, Norman van Aken, Anthony Bourdain y Douglas Rodríguez, en el SOBE Food Fest celebrado el pasado febrero. Abajo, Giada de Laurentis, Tyler Florence y Nobu Matsuhisa y Tetsuda Wakiya.*



### **Sinergia agricultura y turismo en República Dominicana**

La Junta Agroempresarial Dominicana reveló que los productores nacionales únicamente suplen el 50% de la demanda de productos agrícolas de la industria turística del país, un consumo que supera los 300 millones de dólares anuales. Para sacar mayor partido del potencial de desarrollo del sector agrícola gracias al turismo, se ha lanzado una iniciativa agrícola en el este del país, a unos 25 kilómetros de Bávaro, donde se han destinado 20 mil tareas que se dedicarán al cultivo de los vegetales frescos para suplir la demanda de los hoteles del polo este del país (donde se concentran más de 20 mil habitaciones). La iniciativa también contempla el establecimiento de una planta empacadora.

El pasado año, la Junta Agroempresarial lanzó además un interesante proyecto de agrorutas turísticas que tenía por objeto dar a conocer y desarrollar los atractivos turísticos del sector agrícola dominicano.

### **Un vino para honrar a Juan Pablo II**

El reconocido viticultor australiano Richard Smart, asesor de importantes bodegas en el Viejo y Nuevo Mundo, alegadamente anticipa que tan pronto como en tres años podría estar listo un vino estrechamente vinculado al recién fallecido Papa. Se alega que durante su visita a Nueva Zelandia en el 1986, el Pontífice recibió como obsequio una vid de mocato paraiso, que no pudo llevar consigo de regreso a Roma, debido a restricciones de cuarentena. Un trozo de la vid se plantó y ahora comienza a germinar.

### **Fast Good a Chile**

NH Hoteles expande el concepto Fast Good, a Santiago de Chile, en lo que sera su primer establecimiento fuera de España. Fast Good es un concepto concebido por Ferrán Adrià, consultor gastronómico de la cadena, que busca combinar el concepto de comida rápida con comida buena y saludable.

### **Vino explosivo**

De hormiga brava está el color de los ánimos de algunos productores de vino franceses de Languédoc, quienes desesperados por lo que consideran ayuda insuficiente del gobierno y un cada vez más decadente mercado para sus vinos, han optado por comenzar a lanzar ataques dinamiteros a edificios públicos de las ciudades francesas de Montpellier, Carcassone y Nîmes, como forma de expresar su terrible frustración.

### **Nueva sede para Antinori**

A un costo aproximado de unos 40 millones de euros, Antinori contempla construir sus nuevas facilidades de bodega, en las que combinará tanto lo mejor de los aspectos técnicos requeridos para el funcionamiento de una buena bodega, como de los de espacio lúdico y de entretenimiento, aspecto que cada día se hacen más esencial en la conceptualización estratégica de las bodegas de nueva construcción.

La nueva sede será diseñada por el arquitecto florentino Marco Casamonti, quien se guió por la visión de Piero Antinori de tener un espacio monumental, pero a la vez oculto, que saque partido del paisaje de la Toscana, sin opacarlo. La bodega contará con espacio subterráneos de producción, y también áreas de exhibición, un museo, y una sala de catas panorámica, que se han desarrollado muy con el enoturismo en mente. La construcción, programada para comenzar este verano, contempla concluirse dentro de dos.

## La tempranillo también se afinsa en Australia

Asociada primordialmente a la producción de vino en España y Portugal (donde se le conoce como Tinta Roriz), además de su incursión en California y en la producción experimental de vinos en la República Dominicana, la tempranillo comienza también a verse con mayor frecuencia en la producción de vinos en Australia, un país que comparte muchas similitudes de clima con España, tema que ha sido estudiado por el prestigioso viticultor australiano Richard Smart, quien predice que en 30 años la tempranillo sera una de las principales variedades tintas en Australia.

La tempranillo llegó a Australia en el siglo XIX, pero sólo ha sido en los últimos años que se ha visto de manera más consecuente en la producción de vino. En 1999, se procesaron 29 toneladas de uva, cifra que ascendió a 705 en el 2003.

Algunas bodegas australianas ya han comenzado a utilizar la tempranillo en algunos de los vinos que comercializan. La tempranillo se usan mayormente en mezclas con otras cepas, como son la garnacha, la cabernet franc, la shiraz y la zinfandel.

## Rioja, Toro y Puerto Rico funden vino y gastronomía en Clases con Clase



Prosigue el ciclo de Clases con Clase, un maridaje de vinos y gastronomía en el que los chefs protagonistas de **Puerto Rico: la Gran Cocina del Caribe**, se unen a importantes bodegueros que visitan el país para una demostración culinaria, acompañada de la sabiduría enológica de los expertos y la cata de los vinos que representan o elaboran.

La próxima de las sesiones unirá el 12 de mayo al chef Mario Pagán, del laureado restaurante Chayote, con Marcos Eguren, uno de los más importantes enólogos del panorama vitivinícola español actual y responsable de las propuestas de Bodegas Sierra Cantabria (DOC Rioja) y la destacadísima Numanthia Termes, en Toro, entre otras bodegas de su familia, una de las de mayor prestigio en el mundo del vino español. Los recaudos de los cursos se destinarán a la Fundación René Aponte, que otorga becas a estudiantes de hotelería. Para información y reservas: La

Bodega de Méndez, teléfono 787-277-5880

## Viviendo el Vino con estilo teatral

Vivir el Vino emprende nuevas andaduras empresariales al celebrar su primer lustro. Con el objetivo de continuar acercando el vino a profesionales y consumidores, expande su radio de acción editorial a puntos de venta y espacios lúdicos para disfrutar del vino. Así, como parte del programa conmemorativo del mes de abril, se celebrarán varias actividades en sus tiendas Vivir el Vino, y su nuevo "Espacio del Alcázar", en el teatro madrileño del mismo nombre, donde los asistentes podrán tanto aprender de vinos como vivirlos en celebración, con catas, conferencias, jornadas de vino y transmisiones de programas de radio.

Si usted viaja a Madrid en lo que resta de mes de abril, puede participar en las actividades del I ENCUESTRO VIVIR EL VINO con actividades en el Teatro Alcázar de la madrileñísima Calle de Alcalá:

- o 20 de abril: Cata de vinos de Bodegas Martín Códax (D.O. Rías Baixas).
- o 26 de abril: Cata vertical de Cvne, exclusivamente para profesionales. Además habrá una miniferia con entrada gratuita en horario comercial.

Para más información y datos sobre reservas para las catas puede dirigir un correo electrónico a: [info@viajesyvinos.com](mailto:info@viajesyvinos.com)

## **Vivir para trabajar. Trabajar para comer y beber. El costo de una afición...**

Mil dólares por persona por cada mes, es el presupuesto mínimo del que deberían disponer los aficionados a los vinos y gastronomía si decidieran acudir a la totalidad de los principales actividades y eventos (uno por noche en los casos en que haya varios el mismo día) de vinos y gastronomía que se organizarán durante los meses de abril y mayo en Puerto Rico.

El mes de abril, por ejemplo, se desglosa de manera estimada como sigue: \$ 590 correspondientes a 5 actividades benéficas basadas en temas de gastronomía y vinos, \$ 360 correspondientes a cenas y almuerzos de degustación y \$ 120 correspondiente al costo de entrada a otros eventos gastronómicos.

Estos estimados (que, por desconocimiento pudieran obviar alguna actividad programada, lo que incrementaría el presupuesto) no incluyen los siguientes extras: (1) costos de seminarios o catas que no sean gratuitas, (2) los vinos que se compren para consumo personal en casa o con amigos, como tampoco (3) gastos regulares en restaurantes que se visiten sin que esto tenga que ver con alguna cena, almuerzo o actividad especial.

## **Divini Avances**

**Se acercan:**

**California Wine & Grill**

21 de abril, La Bodega de Méndez (Guaynabo)

**Festival de La Buena Vida**

30 de abril, Palmas del Mar (Humacao)

**VI Gala Vinos, Imágenes y Paladar a beneficio de la Fundación Dr. García Rinaldi**

13 de mayo, Hotel Caribe Hilton (San Juan)

Una noche de Oscars con un menú confeccionado por el Chef Mario Ferro y la participación de Christophe Beau, Enólogo y Gerente de Desarrollo de Sterling Vineyards-California, quien se trasladará especialmente a Puerto Rico para esta Gala.

## 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)

13 de abril	<b>Degustación Bodega Enrique Mendoza (Alicante, España)</b>	El Almacén del Vino de B. Fernández (Caparra)
13 de abril	<b>Cena de Degustación Au Bon Climat – Auspician Bacckus y El Hórreo de V. Suárez</b>	Restaurante Pikayo (Santurce)
Comenzando el 14 de abril	<b>Curso Básico de Vinos</b>	El Hórreo de V. Suárez (Buchannan)
14 de abril	<b>Cena de Degustación Bodegas Miguel Manzaneque (D.O. La Mancha)</b>	Migas Innovative Cuisine & Wine Bar (Condado)
14 de abril	<b>Degustación y presentación de Cardenal Mendoza, a cargo de Luis Díaz, enólogo de la bodega</b>	La Enoteca de Ballester (Cataño)
15 de abril	<b>Catando y Picando con Australia – Auspicia La Bodega de Méndez</b>	Sofía at Embassy Suites Hotel Dorado
15 de abril	<b>Almuerzo de Degustación Barça Velha, Bodegas Ferreira – Auspicia La Bodega de Méndez</b>	Restaurante Ramiro's (Condado)
15 de abril	<b>Ferreira &amp; Cigar Night</b>	Drake's Library Cigar Bar at Wyndham El Conquistador (Fajardo)
16 de abril	<b>Degustación Bodega Sequoia Grove</b>	Club de Amigos de El Hórreo de V. Suárez (Buchannan)
16 de abril	<b>Degustación de vinos sabatina</b>	La Bodega de Méndez (Guaynabo)

17 de abril	<b>Feria de Andalucía – Auspicia Centro Andaluz de Puerto Rico</b>	Casa de España (Viejo San Juan)
18 de abril	<b>Degustación Bodega Marqués de Velilla – Auspicia La Cava de Serrallés</b>	Bottles (San Patricio)
19 de abril	<b>Degustación Bodega Marqués de Velilla – Auspicia La Cava de Serrallés</b>	La Cava de Oscar (Caguas)
19 de abril	<b>Degustación Bodega Barnett Winery</b>	Club de Amigos de El Hórreo de V. Suárez (Buchannan)
20 de abril	<b>Grandes Vinos de España, Curso impartido por El Colegio del Vino</b>	El Almacén del Vino de B. Fernández (Caparra)
20 de abril	<b>Cena de Degustación Bodegas Marqués de Velilla – Auspicia La Cava de Serrallés</b>	Restaurante Pitaya (Manatí)
20 de abril	<b>10mo Festival de la Buena Vida</b>	Palmas del Mar (Humacao)
21 de abril	<b>Bajo las Estrellas de San Juan – a beneficio de Fondos Unidos</b>	Calle del Cristo (Viejo San Juan)
21 de abril	<b>California Wine &amp; Grill</b>	La Bodega de Méndez
21 de abril (tentativo)	<b>Cena de Degustación Bodegas Marqués de Velilla – Auspicia La Cava de Serrallés</b>	La Cava del Ponce Hilton
21 de abril	<b>Seminario de Vinos Pinot Noir</b>	El Almacén del Vino de B. Fernández (Ponce)
21 de abril	<b>Degustación Bodegas Esser</b>	El Almacén del Vino de B. Fernández (Ponce)
22 de abril	<b>Degustación Bodega Marqués de Velilla – Auspicia La Cava de Serrallés</b>	La Cava de Sam (Hormigueros)
23 de abril	<b>7mo Festival de Vinos y Gastronomía a beneficio de los Centros Sor Isolina Ferré</b>	Museo de Arte de Ponce
25 de abril	<b>Curso de evaluación sensorial</b>	La Bodega de Méndez (Guaynabo)

26 de abril	<b>Luna Llena Corazón Contenido</b>	Paseo La Princesa – Viejo San Juan
26 de abril	<b>Degustación Vinos Argentinos</b>	Club de Amigos de El Hórreo de V. Suárez (Buchannan)
29 de abril al 8 de mayo	<b>Agrópolis</b>	Hato Rey
Comenzando el 4 de mayo	<b>Curso Básico de Vinos</b>	La Boutique du Vin (Hato Rey)
11 de mayo	<b>Cena de Degustación Bodegas Arzuaga Navarro – Auspicia Plaza Cellars</b>	Restaurante Ramiro's (Santurce)
12 de mayo	<b>Clases con Clase – La Cocina de los Grandes Chefs de Puerto Rico: Mario Pagán y Marcos Eguren</b>	La Bodega de Méndez
12 de mayo	<b>Cena de Degustación Bodegas Briego – Auspicia Plaza Cellars</b>	Sheraton Old San Juan
12 de mayo	<b>Cena de Degustación Bodegas Grgich Hills – Auspicia Plaza Cellars</b>	La Cava del Ponce Hilton (Ponce)
13 de mayo	<b>Vinos Imágenes y Paladar a beneficio de la Fundación Dr. García Rinaldi</b>	Caribe Hilton (San Juan)
13 de mayo	<b>Cena de Degustación Bodegas Charles Krug con la Chaîne de Rôtisseurs – Auspicia Plaza Cellars</b>	The Ritz-Carlton San Juan (Isla Verde)
13 – 15 de mayo	<b>Rincón Beach Resort Food &amp; Wine Festival</b>	Rincón Beach Resort (Añasco)
14 de mayo	<b>Open House</b>	La Boutique du Vin (Hato Rey)
14 de mayo	<b>Cena de Degustación Maison Joseph Drouhin – Auspician Plaza Cellars y American Express</b>	Augusto's Cuisine (Miramar)
14 de mayo	<b>Cena de Degustación Duckhorn Wineries – Auspicia Plaza Cellars</b>	The Ritz-Carlton San Juan (Isla Verde)
14 de mayo	<b>Cena de Degustación Grupo Galiciano – Auspicia Plaza Cellars</b>	Restaurante Urdín (Condado)
15 de mayo	<b>Plaza Cellars Fine Wine</b>	The Ritz-Carlton San Juan

	<b>Celebration</b>	(Isla Verde)
16 de mayo	<b>Doce Chefs, Doce Vinos y una Cena – Auspicio Plaza Cellars</b>	Caribe Hilton (San Juan)
22 de mayo	<b>Romería del Rocío – Auspicio Centro Andaluz de Puerto Rico</b>	Casa de España en San Juan
25 de mayo	<b>Degustación Cavit Wines</b>	La Enoteca de Ballester (Cataño)
26 de mayo	<b>Wine Open House</b>	La Bodega de Méndez (Guaynabo)

### Cita citable

*“El cliente desea menos enología y más psicología, quiere un vino con el que se sienta a gusto, sin los dogmatismos del maridaje como aparece en el manual del sumiller recién salido de la escuela”*

**Eric Baumard, jefe de sala de Le Cinq**



**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](mailto:info@viajesyvinos.com)  
[www.viajesyvinos.com](http://www.viajesyvinos.com)