

Divinidades

Novedades de Viajes & Vinos
9 de agosto de 2005

Un aparte con Mariano García en el Caribe



Ligado con tinta indeleble a Vega Sicilia, creador de Mauro, Viña San Román, de Terreus y Aalto, y consultor enológico de otras bodegas, Mariano García, uno de los hombres de vino más influyentes de la segunda mitad del siglo XX y lo que va del XXI, no ha perdido ese espíritu joven de la curiosidad y la inquietud por descubrirle, cada día, nuevos secretos al vino.

Su sed de experimentar con prudencia y hacer las cosas bien hechas, coloca a García entre los estelares del vino, tanto así que recientemente fue seleccionado por Wines from Spain como uno de los cinco protagonistas del lanzamiento de la campaña de promoción de los vinos españoles en los Estados Unidos. “Mi participación en esta campaña ha sido una experiencia muy grata; la valoración de las actividades promocionales para dar a conocer los vinos españoles en el mercado americano ha sido muy favorable. En el caso de la presentación en Nueva York, se fue poco a poco corriendo la voz de lo que se iba a hacer, logrando que el seminario que condujimos en Per Se tuviera una gran demanda por el interés que generó”, señaló García.

Invitado por la Cofradía Puertorriqueña del Vino a encabezar varias actividades de degustación en Puerto Rico, García tuvo una brevísima estancia por aguas caribeñas que culminó con un encuentro muy personal de buenos amigos y un panel de cata con este grande del vino como integrante de excepción.

Entre la revelación de aromas y sabores de esta cata a ciegas de excelsos vinos de Borgoña, California e Italia, y una soberbia prueba de Dom Pérignon, García compartió otras inquietudes como hacedor de vinos que le mantienen entusiasmado, como sus trabajos con la touriga, una uva asociada a tierras lusas, que algunos productores como Víctor de la Serna ya han comenzado a utilizar en sus producciones españolas. El interés por descubrir el potencial de variedades tradicionalmente no asociadas a denominaciones en particular, o que tal vez han caído en desuso, parece ser una tendencia que cada día va ganando, sino más adeptos, al menos más curiosos en España.

Una gran satisfacción para el destacado bodeguero ha sido el poder comenzar a delegar más en su hijo Eduardo, creador de Astrales, Paixar y Ramiro's, director técnico adjunto en Mauro y Viña San Román, y considerado una de las grandes promesas de la nueva generación de hacedores

del vino en España. La incursión más activa de Eduardo en algunos de sus proyectos le ha representado a Mariano una posibilidad de dedicar más tiempo a otras asignaturas pendientes, inquietudes e intereses de vino de propia factura.



Así, un delicioso descubrimiento, ha sido un “oportu” en el Duero castellano, un vino dulce que García ha hecho un poco en plan experimental y en manera extremadamente limitada a partir de la Tinta de Toro, y para cuya degustación sus amigos no vacilan en servir de conejillos de indias. Este proyecto fue un accidente providencial, fruto de la casualidad de unas uvas muy maduras, la genial visión e inventiva de García, y el atrevimiento a aventurarse por hacer algo que rompiera moldes. Hay expectación por saber cómo evolucionará este dulce, pero todo apunta a que será apuesta segura. De momento, este vino se quedará como un privilegio para los amigos, pero el tiempo dirá si pudiera tener perspectivas de comercialización.

A pesar de su grandeza y trayectoria como hacedor, García mantiene su humildad en todo momento y está siempre dispuesto a escuchar y a aprender de los otros, un ejemplo para las nuevas generaciones del vino. Un pronóstico de un gran conocedor: con gran probabilidad veremos cambios en los Consejos Reguladores, resultado de la necesidad de atemperarse a las circunstancias actuales del vino. “Un vino tiene que tener personalidad y al final, los bodegueros tenemos que hacer vinos que nos gusten, y con los que nos sentimos satisfechos. Los buenos bodegueros son quienes mejor controlan su propia calidad”, afirmó.

Agradecemos muy sinceramente al Lic. Enrique Umpierre Suárez la invitación y el privilegio de compartir y aprender de uno de los hombres de vino de mayor relevancia internacional.

Una ruta de Vino y Tango en Thanksgiving y Navidad



Vino y tango, dos emblemas argentinos, se unen en un singular recorrido turístico que combina la dimensión cultural, artística y gastronómica de la cuna del tango, Buenos Aires, con atractivas visitas y actividades en Mendoza, la octava capital del mundo del vino y una de las principales zonas productoras del mundo.

Los vinos de Mendoza poco a poco han ido capturando la preferencia de consumidores y críticos internacionales, por lo que conocer el lugar donde se elaboran resulta un atractivo adicional a los apasionados del vino y a aquéllos que con cada vez mayor frecuencia escogen la Argentina como destino vacacional.



Este recorrido personalizado de siete días y seis noches, permite conocer en profundidad los lugares más tradicionales de Buenos Aires y, además, vivir el tango en el justo lugar donde sembró sus raíces. La ruta en

Mendoza visita ocho bodegas, como Catena Zapata, Altavista y Salentein (en la foto), e incluye catas, actividades gastronómicas, folklóricas, visita a Museo del Vino, estancia en hospederías rurales (en la foto Finca Adalgisa) y encuentros con personalidades del mundo del vino mendocino.

Para agentes de viaje y mayor información sobre ésta y otras rutas de vino en Argentina, ideales para las vacaciones de Thanksgiving o Navidad, enviar un mensaje a info@viajesyvinos.com, llamar a 787-375-9655 o visitar www.viajesyvinos.com Viajes & Vinos representa a Magda Wine Tours en los mercados del Caribe.

The Napa Declaration

Como “Declaración de Napa” se conocerá el histórico acuerdo de principios suscrito en esa zona californiana el pasado 26 de julio por productores europeos y estadounidenses con el fin de reivindicar la importancia del origen del vino y proteger las respectivas apelaciones geográficas de sus vinos. Esto mediante un etiquetado correcto que refleje con garantías la realidad de esos orígenes. Productores de Jerez, Oporto, Champagne, Napa, Oregón, Sonoma y Washington han figurado entre los signatarios, lo que resalta un compromiso internacional por el tema, que se espera se extienda a otras zonas productoras del mundo.

El primer esfuerzo en esa dirección será el desarrollo de una campaña educativa a consumidores para enseñarles a distinguir las cualidades únicas de cada zona productora, a fin de que puedan distinguirlas, diferenciarlas y reconocer de dónde viene cada vino. En los Estados Unidos, por ejemplo, la variedad de uva es lo que se destaca en las etiquetas, minimizando, en ocasiones, la tipicidad del territorio geográfico en que se cultivan, como factor importante en la garantía de calidad de un vino.

Vino y cerveza, cabeza a cabeza

Por primera vez desde que Gallup comenzó en 1992 a monitorear el consumo de bebidas alcohólicas en los Estados Unidos, el vino ha superado a la cerveza como bebida de preferencia de los consumidores de ese país. De acuerdo a Gallup, 39% de los bebedores estadounidenses indicaron preferir el vino, en comparación contra un 36% que señaló preferir la cerveza, lo que pudiera ser un empate si se considerara el margen de error que pudiera tener la encuesta.

Parte de la popularidad del vino se atribuye a que su precio se ha vuelto más asequible a muchos, y mientras más suba el costo de la cerveza, equiparándose al del vino, más oportunidades de crecimiento habrá para este último. Del mismo modo, el vino se asocia a estilos de vida más sanos, lo cual es un factor de selección muy importante para muchos consumidores. Hay que recordar que en España, tanto el vino como la cerveza fueron incluidos el pasado año como componentes de la pirámide alimenticia (*ver Divinidades del 19 noviembre de 2004*).

La República Checa es el mayor consumidor de cerveza del mundo en términos relativos, con un consumo medio de 162 litros al año, comparado con 17 litros vino al año. En la Unión Europea, Francia es el mayor consumidor de vino del mundo con una media de 57 litros por persona al año.

Curiosamente, la apuesta de los cerveceros por el vino parece no limitarse a los Estados Unidos. Warsteiner, la tradicional cervecería y marca líder en Alemania, acaba de incursionar en el mundo vitivinícola comprando la bodega Orfila, en Argentina, con la intención de exportar vinos de alta calidad a Europa y Estados Unidos. La cervecera utilizará Orfila como una especie de piloto para determinar la realización de otros proyectos en la industria del vino, en que interesa expandirse como parte de su visión estratégica de evolucionar de una mera cervecería a un grupo licorero.

Regresa a Guayama el embrujo de Festivino

Uno de los eventos más aguardados del calendario anual vitivinícola del área sur de Borinquen, Festivino, regresa en su quinta edición al Centro de Convenciones de Guayama, el sábado 22 de octubre a las 8:00 de la noche. Festivino atrae cada día más enófilos del área sur y de toda la isla de Puerto Rico, por sus interesantes propuestas de vinos, bien surtida oferta gastronómica, entretenimiento y lograda organización. Para información y boletos contactar a Liliana Sánchez al teléfono 787-409-5783.

Expodelicatessen Mendoza



Con la participación de sobre 100 empresas del sector, del 12 al 14 de agosto se celebra en la ciudad argentina de Mendoza, octava capital mundial del vino, Expo Delicatessen & Vinos, el principal salón gourmet del interior de la Argentina.

Durante el evento, que estrena el Palmarès Bureau, un nuevo centro de congresos y exposiciones en Mendoza, se celebrarán conferencias especializadas para profesionales, y charlas, clases magistrales y degustaciones para el público de una amplia muestra de nuevos productos del creciente sector productor gourmet argentino, además de catar excelentes vinos.

Una de las presentaciones destacadas será la de Raúl de la Mota sobre calidad en los vinos. De la Mota, reconocido enólogo argentino, distinguido por su trayectoria y experiencia como mejor "Enólogo del Siglo" por la Asociación Mundial de Periodistas y Escritores de Vinos y Licores en Burdeos, cuenta con una trayectoria profesional de 61 años, en los que ha desempeñado un rol protagónico en la epopeya de reconversión varietal y superación tecnológica en las bodegas. En sus comienzos se hacían vinos tintos y blancos, sin mayores pretensiones varietales ni de calidad. Junto a otros colegas, se dedicó al ordenamiento y clasificación de las variedades. Fue uno de los primeros en plantar y luego elaborar vinos Sauvignon Blanc y se le reconocen laudos en la estirpe de los Malbec mendocinos y los Syrah sanjuaninos. Ha sido enólogo y director técnico en bodegas como Orfila, Arizu, Cavas de Weinert y Bodegas Flichman. Al evento le acompañará además su hija Adriana de la Mota, quien expondrá sobre "*Cómo discernir las características del vino*".



Dolli Irigoyen y Max Casá durante el pasado Expo Delicatessen & Vinos celebrado en la ciudad argentina de Córdoba.

La chef Dolli Irigoyen, de exposición internacional gracias a su programa de televisión transmitido por Río de la Plata TV, brindará una clase magistral de cocina el día viernes 12 de agosto. Para el sábado y domingo los asistentes a la exposición contarán con las delicias de Max Casá, a cargo de una escuela de artes culinarias en Mendoza y del restaurante Terruño, uno de los que pueden disfrutar quienes participan en las rutas de vino en Mendoza que promueve Viajes & Vinos.

Activa la Ribeira Sacra

El Consejo Regulador de la D.O. Ribeira Sacra, celebró su XI Cata de Vinos los pasados 28 y 29 de julio en la provincia gallega de Orense. 36 bodegas de la denominación presentaron casi cincuenta muestras de vinos tintos y blancos.



Los tres primeros premios entre los vinos tintos los ostentaron (1) Don Bernardino, de la Bodega Emilio Rodríguez Díaz, (2) Algueira, de Bodega Algueira. y (3) Don Pío, de Bodega Pío Domínguez. Entre los blancos se destacaron también (1) Don Bernardino, (2) Viña Garona, de Adegas Vina Garona y (3) Peza do Rei, de Bodegas César Enríquez Dieguez.

Del mismo modo, la ciudad de Vigo acogió del 4 al 6 de agosto la X Muestra de Vinos de esta denominación en la que participaron 14 bodegas de la denominación. Además de degustaciones se celebró un curso de iniciación a la cata impartido por enólogos y sumilleres destacados de Galicia.

Ribeira Sacra es una de las cinco denominaciones vitivinícolas gallegas. Se halla en el sur de la provincia de Orense, a lo largo de las riberas del río Miño, y se divide en cinco subzonas: Amandi, Ribeiras do Miño, Chantada, Quiorga-Bibei y Ribeiras do Sil. Certificada como denominación en 1996, produce vinos blancos y tintos. Entre las uvas tintas autorizadas se destacan la Mencía, la Brancellao, y la Merenzao, y entre las blancas, la Albariño, Loureiro, Treixadura, Godello, Doña Blanca y Torrontés.

Albariños premiados en Cambados

60 bodegas de las Rías Baixas compitieron en la Cata Concurso que el CRDO Rías Baixas organiza anualmente para seleccionar a los mejores albariños y que acaba de celebrarse este pasado fin de semana en Cambados. Gran Novás, de la bodega Aldea de Abaixo se alzó con la medalla de oro de esta décimo séptima edición de la cata. Bouza do Rei, de la Bodega Bouza do Rei y Lagar de Cervera, de la bodega Lagar de Fornelos, obtuvieron, respectivamente, plata y bronce.

Catorce profesionales del panorama nacional del vino en España fueron responsables de seleccionar las mejores propuestas, una tarea bastante difícil dada la alta calidad de los caldos evaluados de la cosecha 2004, catalogada como excelente por el Consejo Regulador. El panel de cata externo lo integraron prestigiosos especialistas como Cristino Álvarez, Jesús Flores, Paz Ivisón, Juancho Asenjo, Andrés Proensa, Vicente Sánchez Migallón, José Ramón Martínez Peiró, Pascual Herrera, Peio García Amiano, Alfredo Peris y Betina Krücken. A ellos se sumó un panel gallego integrado, entre otros, por representantes de los viticultores, los bodegueros, la Consellería de Agricultura y el CRDO Rías Baixas.

Se estima que unas 200 mil personas acudieron a Cambados con motivo de la Festa do Albariño (*ver Divinidades del 24 de Julio de 2005*).

La sequía caldea los ánimos de los vecinos del Duero

La sequía que ha asolado puntos de la península ibérica este año comienza a poner en evidencia la importancia de la conservación y manejo de los recursos acuíferos. Así, Portugal y España parecen polemizar sobre el manejo de los ríos que comparten, entre los que se encuentra el Duero. Los lusos han demandado a los castellanos, alegando que los últimos han reducido los niveles del Duero más allá de los acordado en un acuerdo bilateral. Otras zonas que se han visto afectadas por la sequía incluyen al Alentejo portugués, Andalucía, el valle francés del Loira, el Mosel alemán y la Toscana italiana.

La situación se ha empeorado por las elevadas temperaturas que se han dado en Europa este año, que recuerdan las de 2003, y que se anticipa, tendrán un importante impacto en la cosecha 2005.

Barcelona y San Juan en la cumbre como destinos gastronómicos



El Food Network estadounidense, el equivalente al Canal Cocina español, o al Cuisine TV francés, acaba de escoger a los diez principales destinos gastronómicos del mundo. La mediterránea Barcelona y la caribeña San Juan, figuran respectivamente en el 1er y 9no lugar de la lista.



Las restantes ciudades incluyen a (2) Biarritz, Francia; (3) Cape Town, Sudáfrica; (4) Dublín, Irlanda; (5) Edimburgo, Escocia; (6) Ko Samui (Tailandia); (7) Maui (Hawaii); (8) Oaxaca, México y (10) Vancouver, Canadá.

Viajes & Vinos puede ayudarle a disfrutar al máximo de la dimensión gastronómica de Barcelona, con rutas de vino, reservas en restaurantes (en la foto Alkimia), clases de cocina y visitas al mercado de la Boquería (en la foto), entre otros.

Abre Lemon Grass



En la estructura tipo pagoda que una vez albergó la Galería de Arte Botello en los maravillosos jardines del hotel Caribe Hilton de San Juan, se acaba de estrenar otro tipo de despliegue artístico, el de la cocina del creativo chef puertorriqueño Mario Pagán, quien con Lemon Grass, abre en el Hilton su segundo espacio culinario.

Lemon Grass es un concepto pan-asiático latino que cuenta, además, de con un tentador menú a la carta, con un sushi bar y una espléndida decoración y mobiliario estilo oriental especialmente construido para el proyecto. Este nuevo concepto culinario y de espacio fue concebido y supervisado estrechamente por Pagán, quien hace años abandonó sus estudios de arquitectura por los fogones, y siente una especial atracción por la influencia de la cocina oriental.



Lemon Grass abre de lunes a domingo en la noche. Para reservaciones: 787-724-5888

Un maridaje australiano-boricua

Y Mario Pagán será también uno de los protagonistas de una cena de degustación de las bodegas australianas Hardy's, en su otro restaurante, Chayote. Auspiciada por La Cava de Serrallés, la cena, el 25 de agosto, contará con la presencia de Bill Hardy, enólogo de la bodega y único descendiente de la familia original que se mantiene trabajando en la misma.



Van Gogh Vodka

otro estilo de espresso

Los apasionados del café y del vodka tienen motivos de celebración con el nuevo sabor, Espresso, que, de la mano de Plaza Cellars, introduce Van Gogh Vodkas, y pretende cambiar el concepto del café al final de una comida. El nuevo sabor de Van Gogh, el undécimo en su línea de vodkas con sabor, extiende la lista de posibilidades de combinaciones creativas de tragos. Las vodkas de esta empresa se distinguen por pasar por un proceso de destilación múltiple, que crea una bebida refinada, suave y a la par con carácter.

Bolivia y los vinos de altura

Los valles bolivianos de Tarija y Chuquisaca son los lugares donde se producen los denominados “vinos de altura”, no sólo por su calidad, sino también porque se elaboran con vides cultivadas entre los 1600 y 2850 metros sobre el nivel del mar. La altura de los viñedos se aleja les adscribe una mayor riqueza aromática a las vides, debido a una mayor exposición de los rayos ultravioletas, que la que pueden tener en otros lugares del planeta.

Entre las vides cultivadas en Bolivia se encuentran algunas como la Chardonnay, la Macabeo, la Riesling o la Moscatel de Alejandría, en blancas, y la Alicante, Malbec, Cabernet Sauvignon, Barbera y Pinot Noir, en tintas.

A pesar de que la industria boliviana de producción de uva es aún muy pequeña, en Tarija y Chuquisaca emplea a unas 5 mil personas, y representa ventas anuales de unos 24 millones de dólares, ocho de los cuales corresponden a ventas de vino. Los vinos bolivianos se exportan a Dinamarca, Reino Unido, Alemania, Francia y Canadá, países a los que también llega el singanis, otro producto de la uva y que se parece al cognac. Los vinos de altura tienen un precio promedio de entre USD \$ 19 y 25 la botella.

Más rutas en el Cono Sur: Chile



Al igual que los argentinos, los vinos de Chile acaparan cada día más cotas en el mercado por su calidad. ¡Qué mejor forma que conocerlos en el propio destino! Uno de los atractivos de Santiago de Chile es su proximidad a diversas zonas productoras chilenas por lo que una ruta de vinos de un día saliendo de esa capital es una oportunidad idónea para conocer sobre la producción en el país para quienes no disponen de mucho tiempo, o desean enriquecer su experiencia vacacional o visita de negocios a la ciudad.



Entre las rutas de vino de un día saliendo de Santiago se pueden visitar los valles de Casablanca, Colchagua, San Antonio o Maipo. Algunas de las rutas pueden combinarse con visita a otros lugares como el Puerto de Valparaíso, o Isla Negra, sede de la casa museo del Premio Nóbel chileno Pablo Neruda. Las rutas incluyen los traslados, acompañante, visita a bodega(s) con degustación y almuerzo (en la foto Viña Matetic). Las rutas están disponibles todos los días de la semana, pero la disponibilidad y requisitos de cada una varían. Con el fin del invierno austral,

comienza la época ideal para las rutas de vino en el Cono Sur, que se extiende hasta fines de marzo – principios de abril.

Para quienes un día no sea suficiente, hay también otras rutas de vino de mayor extensión. Del mismo modo se pueden organizar rutas a la medida para grupos. Para mayor información sobre servicios enoturísticos en Chile y agentes de viaje: info@viajesyvinos.com.

Minusválidos: segmento en crecimiento del mercado turístico

A pesar de las barreras arquitectónicas que existen aún muchos países, el segmento de viajeros con limitaciones físicas sigue creciendo. Un estudio realizado por la Organización de Puertas Abiertas (Open Doors Organization) en cooperación con la Travel Industry Association of America, reveló que 21 millones de adultos con limitaciones han viajado en los últimos dos años por negocio o placer. Este grupo gastó unos \$ 13.6 billones de dólares anuales, cifra que podría incrementarse de eliminarse algunos de los obstáculos con que los minusválidos se enfrentan hoy día.

Los aeropuertos y la interacción con las aerolíneas parecen ser dos de las áreas más vulnerables. Las barreras físicas, el trato al cliente y las dificultades de comunicación fueron los tres puntos a destacar entre las relacionadas a alojamiento. La falta de espacio adecuado entre las mesas de los restaurantes fue un señalamiento de 40% de los encuestados.

Wine Briefs

Argentina y Brasil firman la pipa de la paz

Luego de un período de tensiones entre productores de vino argentinos y el gobierno de Brasil (*ver Divinidades del 24 de Julio de 2005*), los vecinos del Mercosur han determinado no imponer cuotas ni aranceles al ingreso de vinos argentinos a Brasil, y a enviar a este país únicamente vinos que excedan el precio de ocho dólares la caja de 12.

Virgin Galactic

El magnate discográfico convertido en hombre de aeronaves, Richard Branson, acaba de revelar que contempla construir cinco naves espaciales que pudieran estar llevando turistas al espacio tan pronto como en 3 años. Los vuelos suborbitales se estima costarán unos 200 mil dólares por travesía de 2 horas. Casi 30 mil personas de todo el mundo figuran como registrados en la lista de interesados en emprender uno de estos viajes con Virgin.

Tecnología inalámbrica para viñedos

Grape Networks, un pionero en tecnología inalámbrica para bodegas acaba de lanzar unos sensores del tamaño de una moneda de 25 centavos de dólar que servirán como conductores de red, que se presumen los primeros en un viñedo de producción, Beringer.

Los sensores, que funcionan con batería y se supone aumenten el rendimiento y calidad de las cosechas al comunicar datos sobre temperatura y luz, permiten monitorear el viñedo desde

cualquier parte del mundo vía Internet. En el futuro, se espera que los sensores puedan ser útiles en tareas como el ajuste de humedad o la fertilización.

Diageo por la moderación

Diageo contempla lanzar una campaña informativa para propulsar el consumo responsable de alcohol, mediante un mejor conocimiento del contenido de lo que bebe. El concepto tiene dos vertientes, una, que el consumidor conozca sobre los valores nutricionales del alcohol, así como los niveles de alcohol, y otra, que lo consuma de manera moderada. La campaña se pondrá en marcha en 180 mercados internacionales y tendrá una extensión de 5 años.



Golf y albariño

Con motivo de la reciente Fiesta del Albariño de Cambados, la bodega Condes de Albarei preparó su Primer Torneo de Golf en el Real Club de Golf de la Isla de la Toja, favorita de Julio Iglesias, y de los amantes del turismo gastronómico y de salud. La bodega, nacida en 1988, produce actualmente el 15% de la producción de la D.O. Rías Baixas.

Rutas de Vino en vendimia en España

La vendimia es una época de esplendor para las rutas de vino y en la Rioja el hotel Villa Abalos tendrá varios fines de semana dedicados al tema en el mes de octubre (7 al 9; 14 al 16; y 21 al 23), en que los enoturistas podrán participar activamente de esta etapa del ciclo de la vid.

Siguen las rutas de vino de un día a Ribera del Duero, Penedès, Rioja, La Mancha y Toledo saliendo desde Madrid, Bilbao y Barcelona, así como otras de mayor duración del calendario anual de rutas o diseñadas a la medida.

Estas rutas pueden también hacerse autoguiadas, encargándose el cliente del propio transporte. Dentro de este grupo de rutas hay alternativas adicionales en conjunto con diversas hospederías, como el hotel Villa Engracia (Conca del Barberà), los hoteles Tudanca y Arzuaga Navarro (Ribera del Duero), así como estancias en los hoteles bodega Hacienda Zorita y Hacienda Unamuno (Arribes del Duero), en la zona de Salamanca, donde también puede disfrutarse de la magia taurina con Faenas Camperas y una experiencia en el origen mismo de la tauromaquia, una ganadería de toros de lidia.

Para información y agentes de viaje: info@viajesyvinos.com o www.viajesyvinos.com

Conde de Montarco:



Adiós a un visionario de la agricultura en España

Casi a punto de cumplir cien años, acaba de fallecer Eduardo de Rojas Ordóñez, Conde de Montarco. Si usted está acostumbrado a mantenerse al día de las novedades del corazón, el nombre

Montarco puede resultarle familiar pues su segunda esposa, Charo Palacios, es una reconocida protagonista del cotilleo. Pero lejos de la frivolidad que para muchos pudieran evocar las páginas del ¡HOLA!, el Conde de Montarco fue un verdadero noble de la defensa del sector agrícola español.

Entre sus proyectos agrícolas más destacados se cuentan la puesta en marcha, antes de la Guerra Civil española, de la Ciudad Rodrigo, en Salamanca y la fundación de la sociedad Ganadería Reunidas, que tenía como objetivo la comercialización directa de la carne que producían las ganaderías de los socios.

Como parte de las actividades de la sociedad, instaló en Madrid una carnicería, en cuya trastienda comenzó a editarse un boletín de información de precios y mercados dirigido a los ganaderos y agricultores de España, que pretendía sacar a los labradores de su tradicional aislamiento. Con el paso del tiempo este Boletín se convirtió en el portavoz de los intereses de agricultores y ganaderos, y en 1956 cambió su nombre por el de La Gaceta Rural, siendo la voz crítica de la política agraria del Gobierno. A fines de la década del 50, la Gaceta fue pionera en hablar, por primera vez en España, sobre el Mercado Común Europeo y su futura repercusión en la economía española. Desde sus páginas, el Conde de Montarco fue uno de los principales impulsores españoles a la adhesión comunitaria.

El Conde de Montarco, fue también uno de los fundadores del diario español El País.

Reminder Vinícola

Calendario de actividades y eventos en Puerto Rico y República Dominicana

Se acercan:

Clases con Clase – Aaron Wratten y Miura Vineyards

24 de agosto – La Bodega de Méndez, Añasco (PR)

Paladeo – a beneficio de SER de Puerto Rico

11 de septiembre – Hotel Caribe Hilton, San Juan (PR)

17, 24 y 31 de agosto	Veuve-Clicquot Chillout & Champagne Wednesdays – Auspicia La Bodega de Méndez	Normandie Hotel (San Juan, PR)
19, 26 y 30 de agosto	Bodegar Wine & Music Series	Bodegar (Guaynabo, PR)
20 de agosto	Degustación de Martinis	La Boutique du Vin (Hato Rey, PR)
20 de agosto	Open House Wine & Cheese	La Enoteca de Ballester (Cataño, PR)
24 de agosto	Mini Festival Pinot Noir	El Hórreo de V. Suárez (Buchanan, PR)
24 de agosto	Degustación Bodegas Hardy's a	La Cava de Oscar (Caguas, PR)

	cargo de su enólogo Bill Hardy	
25 de agosto	Cena de Degustación Bodegas Australianas Hardy's – Auspicia La Cava de Serrallés	Restaurante Chayote (Santurce, PR)
25 de agosto	Seminario Combinando Vinos con Comida	El Hórreo de V. Suárez (Buchanan, PR)
25 de agosto	Wine Open	La Bodega de Méndez (Guaynabo, PR)
25 de agosto	Vinos Cabernet de California	La Enoteca de Ballester (Cataño, PR)
25 de agosto	Cena de Degustación Miura Vineyards a cargo del Chef Aaron Wratten – Auspicia La Bodega de Méndez	Horned Dorset Primavera (Rincón, PR)
7 de septiembre	Cena de Degustación Bodega Pio Cesare – Auspicia V. Suárez	Vin Santo Café (Isla Verde, PR)
8 de septiembre	Seminario Básico de Vinos	La Enoteca de Ballester (Cataño, PR)
17 de septiembre	Open House Italia y sus novedades	La Enoteca de Ballester (Cataño, PR)
24 de septiembre (tentativo)	Comida de Degustación Chaîne de Rôtisseurs (por invitación)	Chez Daniel, Palmas del Mar (Humacao, PR)
24 de agosto	Clases con Clase – La Cocina de los Grandes Chefs de Puerto Rico: Aaron Wratten y Emmanuel Kemiji de Miura Vineyards	La Bodega de Méndez (Añasco, PR)
25 de agosto	Tour de France Gastronomique – Auspicia Alliance Française de Porto-Rico	Arsenal de la Marina (Viejo San Juan, PR)
11 de septiembre	Paladeo por el Mundo (a beneficio de SER de Puerto Rico) – Auspicia Plaza Cellars	Hotel Caribe Hilton (San Juan, PR)
28 de septiembre	Clases con Clase – La Cocina de los Grandes Chefs de Puerto Rico: Mark French y Jorge Ordóñez de Fine Wine Estates from Spain	La Bodega de Méndez (Guaynabo, PR)

Cita citable

“Si bien debe pensarse en su función de acompañante de una comida, el maridaje no debe ser el condicionante principal en la elaboración del vino”.

Mariano García



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