

---

## El vino, nuevo producto de Salud Recomendada

---

Siguiendo los pasos de diversos países de la Unión Europea en los que se le clasifica como un alimento y se le incluye en la pirámide nutricional, por sus valores como elemento de la dieta mediterránea que beneficia la función cardiovascular, el programa Salud Recomendada acaba de incluir al vino entre los productos recomendados por esta campaña educativa del Departamento de Salud de Puerto Rico, a la que están adscritos numerosos establecimientos de venta de productos alimenticios en el país, rotulando aquellos productos saludables a fin de propiciar su adquisición por parte de los consumidores. Más detalles a continuación.

---

## Bodegas Riojanas: *climats con experiencia*

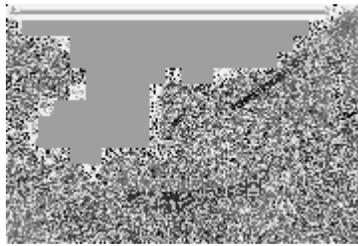
---

A pesar de que en los últimos años, la producción de vino en España ha sufrido una importante transformación, con la expansión de nuevas denominaciones que han capturado la atención de muchos y con la introducción de nuevos estilos de elaboración, resultado de cambios en las preferencias del consumidor y del desarrollo de la tecnología, Rioja, es un referente al cual siempre hay que voltearse independientemente de su antigüedad como zona productora.

En el Caribe, Rioja tiene una presencia de muchos años, que ha evolucionado con el tiempo, del mismo modo que la denominación. Así, hoy día se reciben propuestas de bodegas de reciente creación, pero también propuestas de bodegas con trayectoria en estos mercados.

Bodegas Riojanas es una de esas bodegas centenarias de la Rioja con abolengo en estos territorios, pero que con cada visita de su Director de Exportación, Andrés Nieto, se presenta reinventada, no sólo

porque presenta nuevas añadas o etiquetas, sino porque también absorbe los cambios de estas latitudes para transmitirlos a quienes se responsabilizan de hacer el vino en la bodega.



“El enólogo debe también salir de la bodega y conocer sobre lo que pasa en el mundo. Pero como no siempre puede hacerlo es muy importante que el vendedor, que está en contacto directo con el consumidor, sepa transmitir al equipo que elabora detalles de lo que pide el mercado y que se asegure de mantener siempre una aguda percepción de lo que acontece”, señaló Nieto durante una reciente visita a San Juan. Y es que Bodegas Riojanas tiene una filosofía de valorar la tradición, pero también de hacerlo con una conciencia de modernidad, sin perder su esencia. De esta visión surge la convivencia de sistemas tradicionales en recolección de uva, y elaboración con modernas tecnologías en cosecha, o el uso de robles centroeuropeos, como el yugoslavo de Dalmacia.

### Climats en Rioja



A pesar de provenir de una misma denominación, los vinos riojanos de esta bodega tienen cada uno personalidades muy definidas y características muy diferenciadas, sobre todo a nivel olfativo, resultado de las muy diversas parcelas, o *terroirs*, con que se elabora cada uno.

Cuatro fueron las nuevas propuestas que compartió Bodegas Riojanas, en las que tempranillo, mazuelo y graciano, uvas riojanas por excelencia, se expresaron de modo diverso, a pesar de compartir similares cupajes en algunos casos.

La primera de éstas fue la nueva añada 2000 de Puerta Vieja Crianza, un 80% tempranillo, 15% mazuelo y 5% graciano, un vino muy liviano y fácil de beber, a pesar de su mazuelo ---una uva que a veces genera taninos rudos y vinos que a veces hay que domesticar--- y de sus 18 meses en barrica, evolución de la que resultan aromas a incienso y anís, además de los frutales.

Otras dos propuestas fueron de Monte Real, uno de esos vinos emblema de la bodega, que ha sabido renovarse, incluso en su etiqueta. El crianza 2000, elaborado con viñas viejas y nuevas sólo de tempranillo, se siente un Rioja más moderno, con más fruta, mucho cuerpo. En contraste, el Gran Reserva 96, es un Rioja de corte más clásico, con un cupaje similar al del Puerta Vieja. Éste es un vino redondo, esplendoroso para tomar ahora mismo o para conservar por más tiempo.

Bodegas Riojanas presentó también su primer alta expresión con su Gran Albina Vendimia, que sigue el cupaje de los anteriores, en el que se destacan viñas viejas, un tempranillo macerado con hollejos y tanques de fermentación más pequeños. Distintivo de este vino son sus exquisitos aromas tostados y torrefactos.

### Dos Naldas y un Toro

La responsabilidad enológica de los vinos de Bodegas Riojanas está a cargo de dos generaciones de Nalda, Felipes por más señas. Mientras que Felipe Nalda, padre mantiene su radio de acción en Rioja,

su hijo está más enfocado en Bodegas Torreduero, el proyecto de Bodegas Riojanas en la zona de Toro. Y es que Riojanas no ha estado ajena a la tendencia que ha llevado a otras bodegas y hacedores, como los riojanos Marcos Eguren o Viña Izadi, o Valduero, de Ribera del Duero, a esta denominación castellana, a donde parecen dirigirse todos los que comienzan a diversificar su presencia en España.

Los vinos de Torreduero son elaborados con 100% tinta de toro, con viñedos que se caracterizan en su mayoría por la poca densidad plantada, bajos rendimientos y gran rusticidad. Se comercializan bajo la marca Peñamonte y tres etiquetas.

La primera, un joven Peñamonte, con un pequeño toque de tres meses en barrica, y tan versátil que es buen acompañante tanto a una terrina de venado con foie gras, como a un salmón con huevos de cordoniz, exquisitamente preparados por el chef Ariel Rodríguez, de Augusto's Cuisine.

La segunda, un Peñamonte Crianza, mucho más potente, con aromas más contundentes a fruta, canela, nuez moscada y tostados más destacados. La tercera, un sobresaliente Marqués de Peñamonte Crianza, profundo, intenso y con buenos taninos, muy expresivo de la potencia que resulta de la rusticidad del terruño y los bajos rendimientos del viñedo. Extraordinario acompañante para guisos y asados de cordero.



Las propuestas riojanas de Bodegas Riojanas ---Puerta Vieja, Monte Real y Viña Albina--- las distribuye en Puerto Rico El Almacén del Vino de B. Fernández. Los vinos de Bodegas Torreduero, en Toro, son distribuidas por La Vinoteca de José Malgor.

Para rutas de vino en Rioja o la cada día más atractiva zona de Toro, Viajes & Vinos: [info@viajesyvinos.com](mailto:info@viajesyvinos.com)

---

## Viajes & Vinos con los especialistas

---

Cristina Alonso, presidenta de Rutas de Vino-Vintage Spain, será una de las expertas internacionales que encabezarán las ponencias del II Congreso Nacional de Enoturismo, que tendrá lugar en Madrid a principios de febrero. El enoturismo ha cobrado un gran auge en tiempos recientes lo que obliga a una mayor profesionalización del sector. Uno de los objetivos del Congreso es aprender de los especialistas más capacitados y experimentados en materia de enoturismo, con el objetivo de entender la importancia de las ventajas que ofrece el contar con un conocimiento especializado y una trayectoria amplia en la materia, a fin de lograr experiencias vacacionales más satisfactorias en materia de turismo de vinos. Rutas de Vino-Vintage Spain, es una de las empresas más reconocidas y de mayor trayectoria especializadas en turismo del vino en España y otros destinos europeos. Viajes & Vinos es representante autorizado de Rutas de Vino-Vintage Spain para los mercados del Caribe.

---

## Los ciclos de la vid: de la poda a la vendimia

---

Al igual que todo organismo vivo, la vid tiene ciclos desde que nace, hasta que se cosecha. ¿Conoce los ciclos anuales de la vid? Una excelente manera de aprender sobre ellos es siendo partícipe activo con una ruta de vino.

El Ciclo Anual de la Vid y el Vino en Rioja es un programa premiado entre los mejores de su género y, con fines de semana activos, permite a los participantes recorrer desde el momento de la poda al inicio del ciclo, pasar por la floración y el envero, hasta la recolección de la vid al momento de la vendimia, con el que se culmina. La cosecha es uno de los momentos más atractivos para conocer de primera mano una de las etapas del proceso.

Las ventajas de contar con zonas productoras en los hemisferios norte y sur incluyen poder contar con actividades del proceso y rutas de vino para disfrutarlas, a lo largo de casi todo el año 2006.

Febrero 3 al 5 (fin de semana)	<b>Poda</b> en Rioja, <b>España</b>
Febrero – marzo	<b>Vendimia</b> vinos blancos – <b>Chile</b>
Marzo 3 al 5 (fin de semana)	<b>Poda</b> en Rioja, <b>España</b>
Ultima semana de marzo – primera de abril	Cosechando en Mendoza, ruta para participar de la <b>vendimia</b> en <b>Argentina</b>
Marzo – abril	<b>Vendimia</b> vinos tintos – <b>Chile</b>
Junio 2 al 4 (fin de semana)	<b>Floración</b> en Rioja, <b>España</b>
Julio 28 al 30 (fin de semana)	<b>Envero</b> en Rioja, <b>España</b>
Octubre 6 al 8, 13 al 15 y 20 al 22 (fines de semana)	<b>Vendimia</b> en Rioja, <b>España</b>

Las rutas en Rioja se realizan en conjunto con Villa Abalos, e incluyen alojamiento, algunas comidas, visita a bodega con degustación y otras actividades relacionadas a la etapa del correspondiente ciclo.



La ruta Cosechando en Mendoza, que tiene lugar entre la última semana de marzo y la primera de abril de 2006, incluye alojamiento, todas las comidas, varias visitas a bodega con degustación, visitas culturales, actividades vini-educativas, proceso de recolección, traslados terrestres, acompañante particular y otros. Para mayor información sobre las rutas de vendimia en Chile, contáctenos en [info@viajesyvinos.com](mailto:info@viajesyvinos.com)

---

## Food & Wine Briefs

---

### Aceites ALAMODA

Si en verano la Asociación de Amigas del Vino (AMAVI) celebraba su exitosa subasta de botellas de vino *habilléés* por grandes diseñadores españoles, el Consejo Andaluz de Agricultura Ecológica sigue los pasos fashionísticos con la iniciativa Aceites ALAMODA, una estrategia de comercialización del aceite de oliva ecológico virgen extra. Algunos de los más prestigiosos diseñadores españoles, como Francis Montesinos, Roberto Torreta, Antonio Pernas, Elio Bernhayer y otros, son los responsables del diseño de la etiqueta de los aceites de diversas empresas del sector. Los aceites ALAMODA se conseguirán en tiendas gourmet, restaurantes y establecimientos delicatessen.

### Coca-Cola Blak

Se estrenará en enero en Francia, el primero de varios países, incluido los Estados Unidos, a los cuales Coca-Cola introduce una nueva mezcla que combina el sabor y efervescencia de esta bebida, con café. Coca-Cola Blak está dirigida a consumidores adultos.

### Canarias: peso divino

La Denominación de Origen canaria, Tacoronte-Acentejo, celebró su tradicional Concurso Regional de Catadores de Vino, este año en su décima edición. Lo interesante de esta competencia es que el premio de los galardonados consiste en su peso en vino. Así el vencedor Moisés Negrín Pérez, recibió el "Sol de Oro" y el 100% de su peso en vino; Zebenzui Reyes Moreno, segundo clasificado "Sol de Plata" y el 50% de su peso en vino; y, Alejandro Hernández, tercer clasificado, un "Sol de Bronce" y el 25% de su peso en vino.

### Competencia internacional Carmenère

El valle chileno de Colchagua será sede en noviembre del 2006 de la primera competencia internacional del carmenere, cepa originaria del Médoc francés, y que luego del ataque de filoxera a los viñedos franceses a fines de siglo 19, fue replantada en Chile, país del cual se ha convertido en cepa emblemática.

### Dinkear

No es un error verbal que proviene de *drink*, sino de dinki, el apelativo con que se conoce a una nueva estirpe sicodemográfica española, que se caracteriza por ser *bon vivant* en eterna juventud, sin deseo de asumir responsabilidades para con terceros, viviendo por y para sus caprichos, especialmente los gastronómicos, como expresión de su realización y aspiraciones. Los dinkis tienen un buen poder adquisitivo, son narcicistas y amantes de los placeres, por lo que visitan restaurantes caros aunque vivan de alquiler, lugares delicatessen donde adquieren artículos gourmet, símbolo de su status social, y conocimiento gastronómico, y están muy conscientes del rol que desempeña la alimentación en el físico.

### Más uva en Argentina

El Instituto Nacional de Viticultura argentino pronosticó que la cosecha 2006 en las provincias de San Juan y Mendoza concluirá con un 6.2% más de uva que la cosecha de este año. Esto se debe a unas condiciones muy favorables en el desarrollo de la vid, como pocas heladas y floración impecable, además de al hecho de que los viñedos plantados en años recientes estarán produciendo a capacidad.

## **Chicle antiaccidentes**

Un estudio de la Universidad de Zaragoza reveló que consumir goma de mascar y caramelos mientras se conduce un automóvil alegadamente reduce las distracciones y el cansancio y, por ende, los posibles accidentes de tránsito. Ante el hallazgo, se desarrolla la campaña educativa "Por una dulce conducción", encabezada por el Real Automóvil Club Español, la Universidad de Zaragoza, la petrolera CAMPSA-Petronor y la Asociación de Caramelos y Chicles de España.

## **Cocineros españoles unidos por Etiopía**

"De Donostia a Etiopía", es el recetario de pinchos cuyos recaudos pretenden ayudar a Jangela Solidaria, un proyecto humanitario encabezado por el misionero español Angel Olan, en Etiopía, que busca combatir el hambre de medio millar de huérfanos en ese país africano. Juan Mari Arzak, Pedro Subijana, May Hoffman y Joan Roca son algunos de los cocineros españoles que apoyan este proyecto.

---

## **Nuevas prácticas enológicas en la UE**

---

El uso de viruta de roble es la más destacada de seis nuevas prácticas enológicas que acaban de recibir luz verde en la Unión Europea. La decisión es resultado de una petición de último minuto realizada por Italia ante el Comité Especial de Agricultura y que ha sido una sorpresa muy bienvenida por otros productores, entre los que se encuentran los elaboradores de vinos de la tierra franceses. Se espera que esta práctica pueda comenzar a usarse a partir de la cosecha 2006, aunque todavía resta por definir aspectos técnicos y condiciones de su uso.

Otras nuevas prácticas autorizadas incluyen:

- El uso de ácido ascórbico sobre los mostos, como anti-oxidante. Hasta ahora sólo podía usarse en los vinos.
- El uso de manoproteínas de levaduras para estabilizar los vinos.
- El uso de carbón activo sobre los mostos y vinos tintos, autorizado hasta el presente sólo en blancos.
- El uso de proteínas vegetales para la clarificación de vinos.
- El uso de bicarbonato de dimetilo como preservativo. Este producto se usa mayormente en vinos con azúcar residual.

---

## **Acuerdo comercial provisional entre EEUU y la Unión Europea**

---

Estados Unidos y la UE han firmado un acuerdo provisional que garantiza que el intercambio en materia de vinos entre ambos grupos comerciales no se afectará en tanto se logra un acuerdo más amplio en septiembre de 2006.

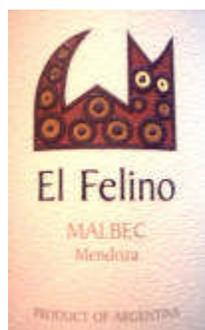
El acuerdo interino permite a EEUU y la UE continuar con sus respectivas prácticas elaboradoras sin requerir, en el caso concreto de la Unión Europea, un certificado de exportación que certifique que los vinos se producen conforme a las prácticas de los norteamericanos. El clima, la historia y la cultura son algunos de las variantes que inciden en la diversidad de prácticas para la elaboración del vino en el mundo. El otro tema en el tintero es el derecho propietario exclusivo sobre el uso de nombres como Chablis, Champagne u Oporto, por productores estadounidenses.

El intercambio bilateral en materia de vinos se estima asciende a casi 3 billones de dólares anuales. Se pronostica que para 2008 Estados Unidos se habrá convertido en el primer consumidor de vino del mundo.

---

## Pecado de vuelta

---



Una de las tendencias más interesantes que ha tenido lugar en el último par de años ha sido el surgimiento de nuevos importadores y distribuidores, más pequeños que los grandes emporios familiares dedicados a la distribución de vinos, pero que han sabido hacerse un hueco con propuestas diferentes, y otras que habían desaparecido del panorama luego de concluir sus relaciones comerciales con algunas grandes casas.

Uno de estos importadores que había estado en silencio en Puerto Rico es Peccatum Originale, que vuelve a la carga vinícola con una muy interesante selección de potentes vinos argentinos de la bodega Paul Hobbs, que ha cosechado importantes laudos a nivel internacional.

Paul Hobbs inició su carrera en el mundo del vino en la bodega de Robert Mondavi, en Napa, perfeccionando posteriormente sus destrezas en su bodega de Sonoma, y en otras argentinas y chilenas en las que se desempeñó como consultor. Estas experiencias, conjuntamente con otras en Europa, constituyeron la punta de lanza para el establecimiento de su propia bodega en 1991. En ese mismo año le invitaron a Mendoza para una consultoría, quedando prendado de su Malbec por lo que determinó establecer una presencia firme en ese lugar con una bodega boutique, de producciones limitadas pero de muy alta gama.

En Mendoza, Hobbs elabora tres líneas de vinos: Cobos, Bramare y Nativo, que han recibido todas altísimas puntuaciones por parte de algunas de las más prestigiosas revistas especializadas en vinos en Norteamérica. La producción de todos los vinos es muy limitada, y entre ella se destacan los Bramare Chardonnay, Cabernet Sauvignon y Malbec, uva emblemática argentina, pero sobre todo la línea Nativo.

### Un zoológico de vino

Lagarto, Cocodrilo y El Felino, son las tres etiquetas de los vinos de Nativo, una línea muy representativa de sus características varietales y el *terroir* en el que se cultivan, lo que les confiere intensidad y estructura. Cocodrilo Cabernet Sauvignon, a pesar de proceder de esta cepa con toques intensos, es un vino muy fácil de beber, muy bien hecho, con toques chocolatesos.

Mucho más intenso quizás es El Felino Malbec, un minino con garras de tigre, con un alto porcentaje en alcohol que no engaña, pero que tiene un interesante contraste entre boca y nariz que anticipa su potencia, aunque de manera diversa, en ambos bandos sensoriales. Intensidad aromática con una fácilmente distinguible evocación a fruta carnosa madura, muy tipo mermelada, que domina el olfato. En boca, toques chocolatesos, que no necesariamente son evidentes en nariz, pero que aportan una

complejidad al vino, cuya fruta se siente casi comestible. El Felino tiene una buena acidez con taninos firmes pero agradables, y toques tostados y a cacao, que se perciben sobre todo en boca. Buen ejemplo de vino complejo y profundo a base de Malbec, cepa francesa afincada en Argentina, país de cuya cultura vitivinícola es emblema. El Lagarto, próximamente disponible en Puerto Rico, se elabora a base de Merlot.

Las uvas con que se elaboran estos vinos proceden del viñedo Marchiori, de la zona de Perdiel, en el Alto Mendoza. Los terrenos son arcilloso arenosos en la superficie, con una substrata de gravilla y piedra.

Los vinos de Paul Hobbs pueden adquirirse en el establecimiento Uvas, en la avenida Eleanor Roosevelt en Hato Rey. Tel. 787-754-5941

---

## Bodegueando

---

### El Padrino en lata rosa

No se trata de la bebida de cola sino del nuevo vino espumoso que la bodega californiana del director Francis Ford Coppola introduce en una lata rosa. Nombrado por su también cinéfila hija, el Sofia Mini Blanc de Blancs contiene una mezcla de 70% Pinot Blanc, 20% Sauvignon Blanc y 10% Muscat Canelli.

### Espumosos conquenses



Acaba de salir al mercado Xarvin, el nuevo espumoso del grupo cooperativo Cooperjúcar, que con este lanzamiento se convierte en la primera bodega de Cuenca que comercializa vinos espumosos. Se trata de un espumante blanco, semi-seco, con agradable burbuja, fresco, fácil de tomar y que acompaña tanto a los pescados y mariscos como a los postres. El objetivo inicial del lanzamiento al mercado del vino espumoso *Xarvin* es cubrir la creciente demanda de espumosos en el mercado español. Se contempla, además, la posibilidad de comercializarlo a nivel internacional.

### Fin Paternal

La bodega piemontesa Pio Cesare ha concluido su relación de casi tres décadas con Paterno Wines, su distribuidor en los Estados Unidos.

### ADA: nuevas bodegas navarras



Acaban de inaugurarse las nuevas instalaciones de Bodegas ADA, en la localidad navarra de Lerga, en lo que constituye un proyecto de recuperación del patrimonio vitivinícola y una inyección económica a este poblado de menos de un centenar de habitantes. Este proyecto se enclava en una zona con una larga y valiosa tradición vitivinícola y ha rescatado las viñas con mayor potencial de la D.O. Navarra, cepas de garnacha de más de 60 años y algunas incluso prefiloxéricas. La bodega cuenta también con cultivos de Cabernet Sauvignon y Merlot.

Como parte del proyecto, ADA remodeló y amplió la antigua Bodega de Lerga, con dos nuevas naves de barricas y botellero, tienda, oficinas, laboratorio y sala de catas. A partir de estas Navidades, lanzará sus nuevos vinos con la nueva imagen de marca, ADA Minotauro Azul 2004 y el vino de barrica ADA Minotauro Rojo 2003.

## Concha y Toro compra viñedos

200 hectáreas en Peralillo, y 160 más en el Valle de San Antonio acaba de adquirir la célebre bodega chilena con presencia también en Mendoza, Argentina (Trivento). El objetivo de la compra es incrementar producción de vid y reducir costos de elaboración.

## Vino chino en EEUU

Château Changyu-Castel ha comenzado a importar a América los vinos que elabora en China. El proyecto es un *joint-venture* del grupo francés Castel, y Changuy Pioneer Wine, el viñedo chino más antiguo que data de fines del siglo 19. Entre los vinos se destaca uno elaborado con Cabernet Gernischt, una cepa casi exinta en Europa, que se asemeja a la Cabernet Franc.

## Cava sin tregua

Aunque tradicionalmente la producción de cava se asocia a la región catalana del Penedès, a la denominación de origen cava están también adscritas bodegas de Rioja, Levante y Extremadura. El boicot que por segundo año algunos lamentablemente se han empeñado en emprender contra el cava catalán en España, en represalia política, alegadamente ha afectado las ventas nacionales del espumoso producido en Cataluña, no así las del cava elaborado en otras regiones, que ya no dan abasto con los pedidos, especialmente el que se elabora en Rioja.

Además del cava, elaborado principalmente a base de las uva Macabeo, Xarel-lo y Parrellada, en España se elaboran otros espumosos en otras denominaciones como la Ribera del Duero (como el Txapana de Arzuaga Navarro), La Mancha, Ribera del Júcar, al igual que en el norte de Portugal a partir de la Albarinho.

## Lo que comen los hispanos

Un estudio de la NPD ha revelado que mientras más se insertan en la cultura estadounidense, los hispanos más se adaptan a los hábitos alimenticios de ese país. Esto representa una mayor inclinación hacia comidas rápidas y fáciles de preparar. Huevos, tubérculos fritos y comidas congeladas y preparadas se vuelven más importantes ante aquéllas que se preparan enteramente en casa, verduras, vegetales y otros, como es costumbre en culturas latinoamericanas de origen. Sopas hechas en casa y el uso de especias y ajo son platos y estilos que prevalecen entre hispanos sin americanizar. A diferencia de otras culturas, los hispanos comen huevos a toda hora, no sólo en el desayuno, preferencia que se incrementa a medida que su integración a los hábitos estadounidenses se fortalece.

---

## Vino en el Caribe

---

### Cavas Hill

Y otro de los jóvenes importadores que atiende a un nicho en Puerto Rico es Carolina PR Distributors, entre cuya cartera se encuentran los primorosos cavas de Cavas Hill. Entre éstos se destacan el Brut, un muy refrescante cava del Penedès elaborado con Macabeo, Xarel-lo y Parellada, 30 meses en botella, y que destaca su aroma a levaduras, burbujas finas y persistentes, y toques acaramelados. Cavas Hill también tiene disponible en el mercado un Brut Brutísimo, que incorpora Chardonnay y es posible que pronto disponga también de un rosado, elaborado a base de garnacha, seco, intenso y con muy buena efervescencia. Los vinos de Cavas Hill se consiguen en diversos restaurantes de Puerto Rico, y órdenes directas. Tel. 787- (787) 268-4087

## Encanto de vino y café

Plaza Cellars y Encantos de Puerto Rico han entablado un acuerdo de distribución, lo que convierte al café Encantos en el primer producto en la cartera que distribuye Plaza Cellars que no pertenece al segmento de vinos y licores. El segmento de cafés gourmet de Puerto Rico ha evidenciado una notable expansión en los últimos años. Café Encantos Espresso y Encantos Platino se distribuyen en tiendas especializadas y canal HORECA.

## Regresan sumilleres italianos

La Asociación Italiana de Sumilleres, agrupación de Puerto Rico, ofrecerá nuevos cursos en el mes de marzo de 2006. Para mayor información, contactar a Christian Crostelli, 787-316-8600. Los cursos se impartirán en italiano.

---

## Espumosos del Cono Sur

---

Y pesar de aún no abundar fuera de sus propios territorios, Chile, Argentina y Brasil son tres países sudamericanos que se destacan por la producción de espumantes. Esto se debe, en gran medida, a la presencia de consorcios de vino multinacionales, que elaboran espumosos en esos países. Entre éstos se destaca Chandon, con presencia tanto en Brasil como en la zona argentina de Mendoza.

Muchos espumosos se elaboran con el método Martinotti-Charvat, que en lugar de hacer la segunda fermentación en botella, tradicional del método clásico, desarrolla su efervescencia con vino colocado en tanques sellados, lo que acelera su proceso de producción y reduce sus costos.



Además de las tradicionales Pinot Noir o Chardonnay, se elaboran, además, propuestas muy interesantes a base de otras cepas, como la cada día más en boga Viognier (como el de Trazos de Autor, en la foto), Riesling, Malvasía, Merlot, Cabernet Sauvignon, o la propia Malbec.

Norton, Catena Zapata, Chandon, Luigi Bosca, Navarro Correas, en Argentina, o Undurraga, en Chile, son algunas de las bodegas cuyos espumosos pueden disfrutarse no sólo en Navidad, sino a lo largo de todo el año, mucho mejor si se hace en el propio establecimiento que las produce ya que muchas de estas bodegas forman parte del inventario de alternativas que pueden visitarse en las rutas de vino por Argentina o Chile. Para detalles: [info@viajesyvinos.com](mailto:info@viajesyvinos.com)

---

## Tendencias de restauración para 2006

---

Robin Uler y Brad Nelson, dos ejecutivos de la división de alimentos y bebidas de la cadena Marriott, predicen lo que debe esperar el mundo de la restauración en el nuevo año:

- **El retorno a la sencillez:** además de buena comida sin mucha complicación, los comensales buscarán que ésta se sirva en un ambiente casual, amigable, profesional, sin rimbombancia o distancias, y en el que el cliente pueda tener mayor intervención con los menús y el control de sus porciones, para crear experiencias culinarias más flexibles. Esto aplica también a la

decoración y utensilios de los restaurantes, que buscarán ambientes agradables y elegantes, en los que el comensal se sienta cómodo.

- **El regreso de los desayunos:** éstos adquieren mayor importancia, con platos cocinados al momento y con las especificaciones del cliente, y una mayor atención a los valores nutricionales y saludables de los platos. La popularidad de las tostadas francesas, pancakes y waffles va *in crescendo*, especialmente, los pancakes de sabores, como soufflé de limón o apple strudel.
- **Experiencias colectivas:** más que comedores, se verán espacios donde la gente pueda comer y compartir. Las mesas comunales se volverán más populares en los restaurantes.
- **Ordenes para llevar:** los establecimientos de comida rápida no serán los únicos donde usted podrá hacer órdenes para llevar sino que éstas se volverán más y más comunes en restaurantes más formales. Esto obligará a los restaurantes a pensar en platos fácilmente adaptables a los traslados.
- **Maridaje con cócteles y bebidas espirituosas:** cocineros, bartenders y sumilleres deben prepararse para comenzar a maridar platos con algo más que vino, además de que la coctelería tendrá una mayor relación con la cocina, tal y como lo anticipaba Ferrán Adrià a principios de este año (*Ver Divinidades especial Madrid Fusión en [www.viajesyvinos.com](http://www.viajesyvinos.com)*)
- **Saludable no es lo mismo que dieta:** los comensales buscarán comida sabrosa, pero saludable y esperarán tener una diversidad de opciones entre las que escoger, tales como baja en grasa, baja en carbohidratos, baja en colesterol.
- **Baby-boom food is in:** comidas tradicionales para la generación baby-boomers, tales como goulash, salmón ahumado reaparecerán, con toques renovados y creativos.
- **Revisitar los postres de la niñez:** regresan con ímpetu las gelatinas, los pudines y arroces con leche reinventados con nuevos sabores, como amaretto, en aspics o presentados de formas más sofisticadas. Buenos ejemplos de estas texturas gelatinosas, las pastillas de caipirinha de Ferrán Adrià o las gominolas de aceite de oliva del chef Paco Roncero, presentadas también a principios de año.
- **La esencia de las cosas:** pureza y calidad del producto e ingredientes serán la clave de los menús.
- **La cortesía de la casa:** Dice Sergi Arola que las tapas son la introducción de un menú y un anticipo de lo que debe esperarse y de la línea de trabajo de un cocinero. En 2006, los comensales agradecerán la cortesía de un *amuse bouche* ---algo que afortunadamente ya es tradición de muchos cocineros--- al inicio de su experiencia gastronómica como cortesía y en anticipo a lo por venir.

---

## Tapeo en Navidad y todo el año en España

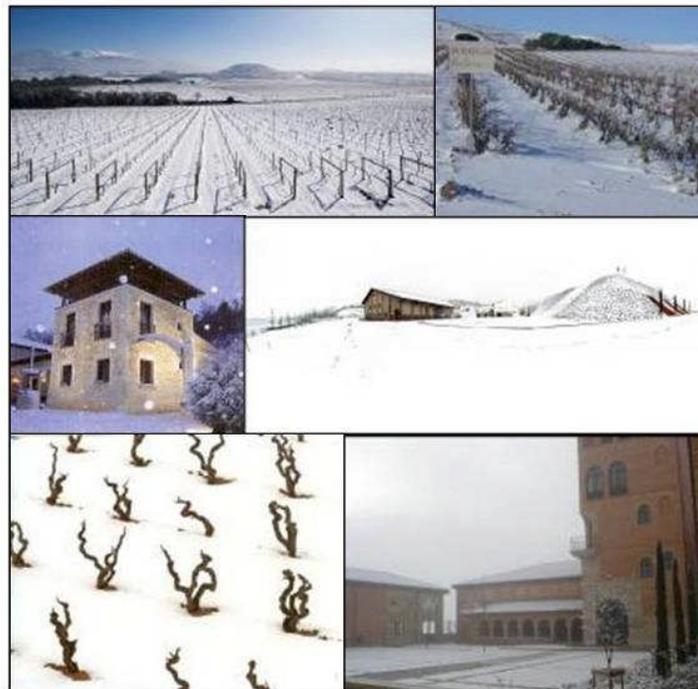
---

Bocados exquisitos que tienen su origen en el concepto de tapar la copa de vino, las tapas, de porciones muy simples se han desarrollado en todo un concepto de platillos sofisticados. Sea una sencillo tentempié, o algo más elaborado, las tapas son una buena oportunidad para descubrir una de las más emblemáticas costumbres españolas, deleitarse probando de todo un poco, compartir con amigos y conocer un poco más de la historia y cultura del país. Viajes & Vinos y Rutas de Vino proponen rutas urbanas de vino, con sus Rutas de Vino y Tapas, que pueden realizarse tanto para pocas personas como para docenas, y que resultan interesantes para grupos o actividades corporativas. Las Rutas de Vino y Tapas, que pueden realizarse como un reemplazo de un aperitivo-almuerzo, o de la cena, están disponibles en diferentes lugares de la península como Madrid, Rioja y otros. Para más información: [info@viajesyvinos.com](mailto:info@viajesyvinos.com)

---

## El vino bajo nieve...

---



Luego de la vendimia en otoño, las vides descansan en invierno. Pero el silencio de la vid ofrece imágenes maravillosas como éstas, comunes en la Navidad de las bodegas españolas.

De arriba abajo y de izquierda a derecha, Finca Baltracones de Bodegas Muga (Rioja), viñedos Carmelo Rodero (Ribera del Duero), entrada a Bodegas Ismael Arroyo-Valsotillo (Ribera del Duero), Bodegas Valduero bajo nieve (Ribera del Duero), viñedos de Bodegas Herederos de López Heredia (Rioja), y Hacienda Unamuno (Arribes del Duero).

---

## Salud Recomienda y el Vino

---

Aunque no son pocos los que quisieran que llegara el día en que el vino, en efecto, se considerara alimento más allá de las fronteras europeas, o brasileñas (donde también se acaba de aprobar la constitucionalidad de un proyecto que clasifica al vino como tal), y que por sus beneficios a la salud pudiera incluirse entre los productos recomendados por campañas como Salud Recomienda, el sueño, lamentablemente, está aún lejos de hacerse realidad en el Caribe para tristeza de los enófilos, importadores y distribuidores de este saludable elixir. **¡Feliz Día de los Santos Inocentes!**

---

## Reminder Vinícola

---

Para el calendario de actividades y eventos en Puerto Rico y República Dominicana visite el Calendario del Vino en [www.viajesyvinos.com](http://www.viajesyvinos.com)

**Fiesta de Navidad – Socios La Boutique du Vin**  
7 de enero, Hato Rey, PR

*La foto de portada: Viñedos Bodegas López de Heredia bajo nieve, Rioja (España)*

### Cita citable

***“Es de locos decir que es imposible que el Nuevo Mundo copie al Viejo. Y es de tontos sugerir que el consumidor buscará sólo en el Viejo Mundo estilos más elegantes. Sin duda alguna, el Nuevo Mundo, gracias al progreso de la tecnología, aprenderá a hacer este tipo de vinos”.***

**Bernard Magrez, en declaraciones a Decanter**



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)