

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

## CUMPLIMOS UN AÑO

Viajes & Vinos acaba de cumplir su primer año de vida y para celebrarlo, en el 2005 estaremos enriqueciendo nuestra cartera de ofertas con nuevos servicios y rutas en diferentes destinos vitivinícolas, muchos de los cuales han sido resultado de las sugerencias y peticiones de todos quienes han entrado en contacto con nosotros a través del pasado año.

Desde aquí damos las gracias a nuestros *amigos viníferos* por el apoyo y entusiasmo con que han acogido esta iniciativa en un primer año muy interesante y de muchos retos.

### Nuevos Destinos...

## Acércate al Cono Sur con nuevos servicios en bodegas chilenas

A raíz de las peticiones que nos han hecho, nos place informar que Chile se ha incorporado a los destinos enoturísticos a los que Viajes & Vinos puede facilitar su acceso. En Chile se ofrece ahora la posibilidad de coordinar citas para visitas a bodegas próximas a su capital, Santiago, lo cual es un valor añadido muy atractivo para aquéllos que viajan a la capital chilena por motivos de negocios o de placer y que quieren enriquecer su visita con un recorrido enoturístico. Esto es especialmente interesante en los primeros meses del año, justo antes de la época de recolección de las uvas cuando los viñedos están en todo su esplendor.

Cabe resaltar que un incentivo especial de este servicio es que a través de Viajes & Vinos puede lograr acceso, desde un solo sitio y con una sola gestión, a bodegas representadas por varios distribuidores caribeños, pero más importante aún, a excelentes bodegas que aún no tienen presencia en nuestros mercados, lo que les permitirá descubrir muchos fantásticos vinos desconocidos a los paladares de ambos lados del Atlántico. Muchas viñas chilenas cuentan con facilidades de restaurante, por lo que un almuerzo en bodega es una opción complementaria a las visitas.

Del mismo modo, Chile ahora también se convierte en un destino donde es posible diseñar rutas de vino a la medida para grupos.

El servicio de coordinación de citas en bodega también está disponible en España, Argentina y algunas bodegas de Oporto y el norte de Portugal.

Para más información y agentes de viaje, contacte a [info@viajesyvinos.com](mailto:info@viajesyvinos.com)

Nuevas Rutas...

## MANCHAtE en el 2005

*Nueva ruta de vino conmemorativa del cuarto centenario del Quijote*

LA **MANCHA** es bella. **LA**s **MANCHA**s de tinto son apreciadas como destacaba la campaña publicitaria de una reconocida marca española de vinos. El 2005 es el año de **LA MANCHA** Quijotesca. **Vino y Don Quijote** es el tema del recorrido que del 11 al 13 de mayo organiza **Rutas de Vino por tierras del ingenioso hidalgo de la triste figura**. Castilla-La Mancha, además de zona productora de excelentes vinos, cada día con mayor aceptación en los mercados internacionales, es una tierra de gran riqueza histórica, cultural y gastronómica.

La ruta de **Vino y Don Quijote** sale de Madrid y durante 3 días y 2 noches se visitan 4 bodegas, los molinos manchegos que Don Quijote creyó gigantes, el Museo del Vino de Valdepeñas, la ciudad de Toledo, fábrica de queso manchego, y se realizarán degustaciones de vino, quesos y aceite de oliva. La ruta incluye el alojamiento, todos los almuerzos, incluyendo uno en bodega, todos los desayunos y una cena.

**Vino y Don Quijote** estará también disponible a lo largo de todo el año, mediante petición especial. Este recorrido es un *must* como complemento de cualquier visita a España en este año, y puede combinarse con otras rutas de vino por otras denominaciones. Para más información y agentes de viaje, contacte a Viajes & Vinos a [info@viajesyvinos.com](mailto:info@viajesyvinos.com). Viajes & Vinos es el representante autorizado de Rutas de Vino-Vintage Spain en los mercados caribeños.

Siga la ruta a próximos Divinidades, las novedades de Viajes & Vinos, en las que podrá descubrir todas las posibilidades del enoturismo, y desde donde también nos uniremos a la conmemoración de este cuarto centenario con novedades quijotescas que continuarán a lo largo del 2005, el año de **MANCHArse**.

Nuevas relaciones y más rutas...

## Conca del Barberà y Villa Engracia:

*una nueva ruta para Viajes & Vinos en Cataluña*

La Conca del Barberà es una de las denominaciones de origen catalanas más interesantes y desconocidas, y ahora es posible recorrerla y degustarla de la mano del hotel Villa Engracia, un coqueto establecimiento de turismo rural en Tarragona, que se estrena como parte de la familia de Viajes & Vinos en este año 2005.

Situado en Les Masies de Poblet, a muy poca distancia del monasterio de Poblet y su parque natural, Villa Engracia es un establecimiento con historia. Fundado como antiguo balneario en el 1888, el hotel tuvo su época de esplendor a fines de siglo 19 y principios del 20, como centro de descanso de la alta burguesía catalana por su clima ideal y baños termales, que aún pueden verse en el establecimiento, transformado en una acogedora hospedería de turismo rural.

Como parte de la oferta complementaria disponible para sus huéspedes, Villa Engracia coordina diversas rutas que combinan cultura, vino y gastronomía. Estos recorridos son autoguiados, lo que permiten a los huéspedes del hotel tener una experiencia enoturística a su propio aire y por cuenta propia, sin la necesidad de guías o acompañantes.

Entre los recorridos se destaca una ruta de vino que visita varias bodegas de la denominación de origen, así como el Castillo de Milmanda, que da nombre al popular vino de Bodegas Torres. Esta

ruta ofrece el particular atractivo de poder degustar vinos como el Mirador de Castell, o el Masies de Poblet (100% Pinot Noir), elaborados en la zona por bodegas tan importantes como Torres y Codorniu, **y que sólo pueden adquirirse en su lugar de producción en la Conca del Barberà**. Además, como parte de las rutas podrán degustar el menú que deleitó el paladar del rey Alfonso XIII de España, cuando éste visitó el balneario de Villa Engracia para disfrutar de su gastronomía.

Villa Engracia es un establecimiento ideal para grupos y familias, pues dispone tanto de apartamentos independientes totalmente equipados, como de habitaciones en el edificio que antaño fue el centro del balneario. El edificio principal cuenta con zonas de descanso y entretenimiento, y el complejo dispone de piscina, cancha de tenis, zona infantil y área para practicar algunos deportes, en sus instalaciones. Los apartamentos tienen vista a los viñedos cercanos al Monasterio de Poblet.

Además de su ruta de vino, Villa Engracia dispone de otras rutas que recorren los monasterios cistercienses, y una enfocada en la cerámica y el vidrio, que recorre pueblos cercanos con talleres de cerámica artesanal y artística. El hotel dispone de diversas ofertas y paquetes especiales gran parte del año.

La Conca de Barberà, establecida como denominación de origen en el 1989, se encuentra a unos 80 kilómetros al suroeste de Barcelona, en la provincia catalana de Tarragona. La elaboración de vinos en esta zona debe sus orígenes a la producción de cava, ya que sus suelos, clima y altitud son idóneos para las cepas que sirven de base a este espumoso. Aunque produce vinos blancos, rosados, tintos y espumosos, la producción de la denominación se concentra en los blancos. Las principales cepas blancas incluyen la Macabeo (viura) y la Parellada, y, las tintas, la Garnacha tinta, la Ull de Llebre (tempranillo) y la Trepát.

El turismo rural es una de las modalidades vacacionales que ha acaparado más atención y evidenciado un fortalecimiento en los últimos años. El turismo del vino, está estrechamente vinculado al turismo rural.

Para mayor información sobre el hotel Villa Engracia y sus rutas de vino, y agentes de viaje, contactar a Viajes & Vinos, en [info@viajesyvinos.com](mailto:info@viajesyvinos.com), [www.viajesyvinos.com](http://www.viajesyvinos.com) o al teléfono 787-375-9655.

## Nuevas bodegas...

## Para visitar y viajar al vino en España

Nos complace incorporar a nuestra cartera de bodegas en las que podemos coordinarle una visita a las siguientes:

*En el Penedes:* **Ca N'Estella** (no distribuido en Caribe). Ca N'Estella se concentra en la producción de cava y espumosos y ha recibido numerosos premios y distinciones por su calidad, a nivel internacional.

*En Somontano:* **Bodegas Enate** (distribuyen Ballester Hermanos en Puerto Rico y El Catador, en la República Dominicana). Un favorito en el Caribe, a donde, lamentablemente, tan sólo llegan algunos de los vinos que produce esta reconocida bodega.

*En la Ribera del Duero:* **Bodegas Pingón** (distribuye Malgor en Puerto Rico) y **Viña Mambrilla** (productores de Alidis, no distribuido en el Caribe).



Bodegas Viña Mambrilla, fachada exterior. Al centro, Fortunato Arranz sirve algunos de sus vinos. A la derecha, sala de catas

En el Ribeiro: **Bodegas Campante** (no distribuido en Caribe)

En el Bierzo: **Dominio de Tares** (distribuye Méndez, en Puerto Rico)

Si usted interesa realizar una visita o conocer más de los vinos de algunas de estas bodegas para fines de importación o distribución puede contactar a [info@viajesyvinos.com](mailto:info@viajesyvinos.com)

## Aunque usted no lo crea...

El controvertible ministro español de Relaciones Exteriores, Miguel Angel Moratinos, acaba de admitir en una entrevista al diario español El País, que conoce poco de vinos españoles, ya que su conocimiento se centra en los vinos franceses de Burdeos.

El nuevo desatino de Moratinos de admitir su ignorancia sobre los vinos ---uno de los principales productos--- del país que representa, ha causado profunda indignación en el mundo del vino en España, que considera que los comentarios del Ministro de Exteriores son un duro revés al sector vitivinícola español, el país del mundo con mayor superficie de viñedo y una riqueza viticultural sin parangón.

En respuesta a los comentarios de Moratinos, la Federación Española del Vino ha expresado públicamente su gran preocupación no sólo por la poca consideración que éstos denotan hacia al sector, sino también por la posibilidad de que el poco conocimiento de Moratinos en materia de vino español, se refleje a través de todas las embajadas españolas a través del mundo, y que éstas comiencen a servir vinos que no sean nacionales. Recordaremos que no hace mucho el Perú hizo del apoyo a la producción vitivinícola peruana un asunto de relevancia para sus relaciones exteriores, al exigir que la Cancillería y todas las embajadas peruanas a nivel internacional promovieran y utilizaran los vinos peruanos, como una manera de fortalecer la industria vitivinícola peruana que comienza a resurgir (*ver Divinidades del 21 de agosto de 2004*).

La Federación, además, se ha puesto a disposición del Ministro para enseñarle a descubrir los vinos españoles y le ha hecho una recomendación muy importante: **apuntarse al enoturismo, a fin de conocer mejor el vino, de primera mano, visitando bodegas, conociendo a los productores, enólogos y degustando caldos.**

## Vota por las maravillas

El web site [www.new7wonders.com](http://www.new7wonders.com) busca las maravillas del mundo moderno. La competencia se realizará a lo largo del 2005 mediante una mezcla de votación popular por Internet y el análisis de un comité de expertos.

Los monumentos españoles en carrera incluyen a la catedral de Santiago de Compostela, la catedral de la Sagrada Familia en Barcelona, la Giralda de Sevilla, la Alhambra de Granada, la mezquita de Córdoba, el Palacio Real de Madrid y el Guggenheim de Bilbao.

## Miami Vice

El vicio son los vinos. No de uva, sino de frutas tropicales como la guayaba y la fruta de la pasión (conocida también como parcha, chinola o maracuyá) que se producirán en Schnebly Redland's Winery, la que se anticipa será primera bodega en Miami-Dade.

El pasado diciembre, se aprobó legislación que permite el establecimiento de bodegas de vinos en Redland y el sur de Dade. El Nuevo Herald de Miami, reporta que los Schnelby tienen una trayectoria como cosecheros, empacadores y distribuidores de frutas y hortalizas, y que esta iniciativa les permitirá aprovechar algunas frutas que antes desechaban por su madurez.

La nueva bodega, construida a un costo de millón y medio de dólares, estará adaptada para atender visitas. El gobierno espera que el establecimiento de esta bodega sirva a apoyo para los agricultores locales.

## Nuevos derechos de los pasajeros ante el overbooking

Si usted ha sido víctima de la pesadilla que representa la sobreventa de pasajes por aerolíneas que vuelan al espacio comunitario europeo, o está expuesto a serlo, es importante que conozca que a partir del mes de febrero entrará en vigor la nueva reglamentación de la Unión Europea sobre el *overbooking*. Las nuevas disposiciones brindan nuevas garantías a los pasajeros y se espera impongan mayores controles a las aerolíneas:

**Las aerolíneas que vuelan al espacio aéreo europeo no podrán negar el derecho a embarque a un pasajero sin antes haber solicitado voluntarios que cedan sus asientos a cambio de concesiones y beneficios diversos.** Aunque esto es práctica común en los Estados Unidos, no lo es en la Unión Europea.

**Las aerolíneas estarán obligadas a ofrecer a los pasajeros comidas, refrescos, dos contactos vía teléfono, fax, telex o e-mail en el caso de retrasos** que superen las 2 horas en vuelos de menos de 1,500 kms. ; las 3 en vuelos intracomunitarios de más de 1,500 kms., así como en todo otro vuelo entre 1,500 y 3,500 kms.; y/o las 4 horas de retraso en cualquier vuelo. **Las aerolíneas estarán compelidas a ofrecer alojamiento y transporte si el retraso obliga a una salida al siguiente día del previsto.**

**Las aerolíneas podrán verse obligadas a tener que reembolsar parte o la totalidad del costo del pasaje** dependiendo de los trayectos que el pasajero haya o no podido usar debido al retraso o overbooking.

**Las compensaciones por overbooking oscilarán entre 250 y 600 euros (aproximadamente USD \$ 335 a 800).** Esto dependerá de la antelación con que se haya notificado al pasajero de la situación, las distancias del vuelo y de las alternativas de traslado que se le brinden para llegar a su destino con premura.

**Las aerolíneas pueden verse obligadas a otorgar upgrades a clase business** a pasajeros que hayan sido víctima de alguna de estas situaciones.

## El Duero under construction

Mauro y Carmelo Rodero, dos importantes bodegas en la zona del Duero, se renuevan y expanden en el 2005.

De su casona castellana del siglo XVI, en pleno centro de la ciudad de Tudela, Mauro, (distribuyen Ballester Hermanos y Alvarez & Sánchez) traslada operaciones a unas facilidades más amplias y modernas en las afueras, donde contempla agrupar sus hasta ahora un tanto dispersas operaciones y además dispondrá de lo último en tecnología para elaborar los vinos estructurados y longevos, que caracterizan su producción. Tudela es reconocida por la calidad de sus viñas, que incluso llevaron a Felipe II a eximir a la villa de pagar impuestos en el siglo XVI.

Arriba, parte de las nuevas instalaciones de Bodegas Mauro. Ajo, Carmelo Rodero conduce un singular "flashlight tour" por lo que será el nuevo parque de barricas de su bodega

Por su parte, Bodegas Rodero (distribuye V. Suárez en Puerto Rico), realiza una extensa ampliación a la bodega, con la construcción de una enorme sala de barricas, además de una nueva sala para procesar la uva, con un sistema hidráulico, que la hará única en Europa.

Para coordinar una visita a cualquiera de estas dos interesantes y acogedoras bodegas, contactar a [info@viajesyvinos.com](mailto:info@viajesyvinos.com), o teléfonos 787-375-9655 (Puerto Rico) ó 34-628-522-004 (España).

## 2005: Año de la Gastronomía Barcelona: capital culinaria

Un ayuntamiento con visión. El de Barcelona ha decidido apostar por la gastronomía como el *leit-motif* de sus campañas de promoción turística para el 2005, con un conjunto de unas 150 actividades que comienzan en marzo de 2005 y que harán de la ciudad el centro neurálgico del turismo catalán, sacando partido del reconocimiento internacional de los cocineros catalanes, la variedad gastronómica y vitivinícola que se encuentra en la zona, y los establecimientos dedicados a restauración y ventas de comestibles, con el objetivo de atraer más visitantes la ciudad.

El conjunto de actividades incluye conferencias y encuentros culinarios, concursos de cocineros, ciclos de cine gastronómico, catas, degustaciones, exhibiciones, y otros.

Buena excusa para combinar con la amplia variedad de recorridos enoturísticos de entre uno y tres días por denominaciones catalanas como el Penedès, Priorato, Alella y Conca del Barberà. Más detalles en [www.viajesyvinos.com](http://www.viajesyvinos.com), secciones Enotours 2005 y Otros Enotours.

## We Love New York

El 16 y 17 de marzo próximos, Nueva York y Puerto Rico se hermanan a través de las cocinas de los chefs puertorriqueños Wilo Benet y Alex Sánchez, y el estadounidense Scott Signori, en dos encuentros gastronómicos estelares donde la cocina orgánica y los vinos producidos en el estado de Nueva York serán protagonistas.

Signori es el chef propietario de The Stonecat Café, en la zona de Finger Lakes en el estado de Nueva York. Previo a su arribo al estado, trabajó en Washington, D.C. lo que le permitió experimentar la riqueza culinaria de la presencia multi-étnica que caracteriza a la capital estadounidense. Signori, presta mucha atención a la calidad y pureza de los ingredientes que utiliza en la elaboración de sus creaciones.

El 16 de marzo, Signori se une al puertorriqueño Wilo Benet en el restaurante de este último, Pikayo, para presentar los vinos de New York Vinifera Wine Cellars, considerada la mejor bodega del noreste de los Estados Unidos. Sus vinos, de producción limitada, han recibido numerosas distinciones.

El periplo boricua de Signori continúa el 17 en Chef Alex-Bistro Catalina, en Cayey, cuando el destacado chef Alex Sánchez, une su cocina mediterránea, a la orgánica de Signori.

Para más información sobre el evento contactar a Liliana Sanchez, teléfono 787-409-5783.

## Breves...

### **Siguen creciendo las ventas de vinos navarros**

De enero a noviembre 2004 aumentaron 7.18% y en noviembre tan sólo 22.92%

### **Las estrellas Michelin no son una garantía**

El británico Merchant House es el último de los restaurantes con chef-propietarios que han ostentado estrellas Michelin, que parece se verá obligado a cerrar por falta de compradores preparados a asumir el peso de esas estrellas. Hace años, el galardonado restaurante Croque en Bouche también se vio forzado a cerrar al no encontrar un comprador que adquiriera esa parte del negocio cuando su chef propietario decidió dedicarse al negocio de los vinos.

### **Cierre de Chateau du Lac de Kendall Jackson**

Kendall-Jackson anunció el cierre de la primera bodega que dio pie a su imperio vinícola.

### **Nace Vinigran**

Vinigran es la nueva agrupación de productores de vino de Gran Canaria, creada con el fin de desarrollar y mercadear la producción de esta isla española.

### **Kaputt al pollo a la Pantoja**

La popular tonadillera española Isabel Pantoja, ha dicho adiós a su aventura como restauradora, ya que decidió cerrar su restaurante Cantora y el bar adyacente Cantora Copas, luego de tres años de operación y de que no le rindiera los beneficios económicos esperados.

### **Burdeos sigue en picada**

Los tres primeros trimestres de 2004 reportaron una caída del 12% en el volumen de exportaciones y de 24% en su valor.

### **Botellas Haute Couture**

Los diseñadores de alta costura se apuntan al diseño de botellas. El vodka ucraniano Nemiroff LEX acaba de anunciar que el diseñador español afincado en Francia, Paco Rabanne, diseñará unas nuevas botellas que le ayuden a continuar posicionando su marca como una de lujo. En España, Angel Schlessler también diseñó la etiqueta del Muriel Reserva 96. Otros diseñadores, como Agatha Ruiz de la Prada han aportado sus talentos para “vestir” botellas con sus creaciones, en actos para causas benéficas.

### **Los consumidores españoles afinan el paladar en materia de vinos**

El Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación español reportó que el consumo de vinos de calidad aumento un 16% durante 2004, en España. De manera opuesta, el consumo de vinos de mesa se redujo en casi 13%.

### **Divini Impacto**

Las noticias de mayor impacto comentadas en Divinidades a lo largo de 2004 fueron, sin duda, (1) el proyecto piloto para producir vinos en la zona de Neyba, República Dominicana, (2) el surgimiento de la tapa rosca y el posible declive del corcho, y (3) la posible desaparición del *foie-gras* tal como se conoce. Esta última novedad fue recibida como una verdadera tragedia entre los amantes de los vinos y gastronomía.

## **Recordatorios...**

### **Calendario de Rutas de Vino 2005**

Para el calendario completo de rutas de vino y servicios enoturísticos en 2005 en diversos destinos, visite [www.viajesyvinos.com](http://www.viajesyvinos.com), secciones Enotours, Enotours 2005 y Otros Enotours para mayor información.

Si usted no pudo leer alguna de las ediciones de Divinidades del pasado 2004, puede hallar ejemplares anteriores en [www.viajesyvinos.com](http://www.viajesyvinos.com) presionando el botón “Entérese de nuestras novedades”.

## **Reminder Vinícola**

### **Calendario de actividades y eventos en Puerto Rico y República Dominicana**

13 de enero -	<b>Degustación Bodegas Fuentespina</b>	- Club de Amigos de El Hórreo de V. Suárez (Caparra)
15 de enero -	<b>Degustación Sabatina Bodegas Liberalia Enológica</b>	- La Bodega de Méndez (Guaynabo)
18 de enero -	<b>Degustación Bodegas Flora Spings</b>	- Club de Amigos de El Hórreo de V. Suárez (Caparra)
19 de enero -	<b>Cena de Degustación Bodegas Joseph Phelps – Auspicia V. Suárez</b>	- Restaurante Augusto's Cuisine (Santurce)

25 de enero -	<b>Cena de Degustación Bodega St. Francis – Auspacia V. Suárez</b>	- Restaurante Ruth Chris (Isla Verde)
26 de enero -	<b>Degustación de vinos californianos</b>	- Club de Amigos de El Hórreo de V. Suárez (Caparra)
3 de febrero da comienzo -	<b>Seminario intermedio maridaje de vinos y comida</b>	- El Hórreo de V. Suárez (Caparra)
8 de febrero da comienzo -	<b>Curso introductorio al mundo del vino</b>	- La Bodega de Méndez (Guaynabo)

### **Cita citable**

*“Cuando el maestra sala probó el agua hecha vino, sin saber él de dónde era, aunque lo sabían los sirvientes que habían sacado el agua, llamó al esposo y le dijo: Todo hombre sirve primero el buen vino, y cuando ya han bebido mucho, entonces el inferior, mas tú has reservado el buen vino hasta ahora. Este principio de señales hizo Jesús en Caná de Galilea y manifestó su gloria”.*

**Juan 2: 9-11**

**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)