



24 de febrero de 2006

---

## Terra Madre y el chef como embajador de la nueva agricultura

---

En la era de la globalización, el cocinero desempeña un papel importante como embajador de una nueva agricultura, excelente y pulida, que busca asegurar que todo producto que se elabore sea de óptima calidad, como parte de un proceso de producción tanto agrícola como social.



Terra Madre, encuentro mundial entre las comunidades de alimento, celebrará su segunda edición este próximo octubre, coincidiendo con el Salón del Gusto, que Slow Food celebrará en la ciudad italiana de Turín. En su primera edición hace dos años, Terra Madre significó una extraordinaria ocasión de encuentro para cerca de cinco mil productores y otros profesionales del sector agroalimentario mundial, representativos de un modo diferente de entender la producción de alimentos: atento con los recursos ambientales, los equilibrios planetarios, el desarrollo sostenible, la salvaguarda de la biodiversidad y la calidad de los productos y de la vida de los productores.

Protagonistas del primer encuentro fueron las “Comunidades del Alimento”, un concepto que remite a una larga cadena que vincula desde los campesinos, distribuidores y detallistas hasta los centros de investigación, y que sirvió para sentar las bases que buscan fortalecer la red de las comunidades del alimento comprometidas en todo el mundo con la defensa de la biodiversidad agroalimentaria y la importancia de una eco-gastronomía esclarecida.

En esta segunda edición, Terra Madre busca adelantar pasos en el esfuerzo de reforzar las relaciones entre las comunidades productoras de alimentos y el mundo de la restauración de calidad. El mundo del alimento sostenible gira ciertamente en torno a estas Comunidades, pero son los grandes cocineros quienes constituyen un vínculo fundamental e imprescindible entre la producción y el consumo de productos locales de calidad.

Son los cocineros y los restauradores conscientes, en todos los rincones del mundo, quienes en primer lugar trabajan con los productos locales, transformándolos y elaborando un saber empírico, que responda de forma creativa a la evolución de las exigencias y de los gustos de los consumidores.

El esfuerzo de las comunidades de alimento busca fomentar un nuevo modelo de agricultura a pequeña escala, pero sostenible, desarrollando proyectos que ligen la economía local a la tierra, ayudando así a los productores. En este esfuerzo, Terra Madre busca que el cocinero asuma un rol protagónico, como promotor de este objetivo, co-productor y educador en sus comunidades sobre la importancia de la sostenibilidad.

---

## Café Bello

---



Y un excelente ejemplo de esa revalorización de la agricultura se da en el café, con un surgimiento cada vez mayor de nuevos caficultores y elaboradores de café de primera calidad en Puerto Rico, que buscan recuperar el prestigio del que antaño gozó la Isla como productor de uno de los cafés más cotizados del mundo. Lo interesante es que el esfuerzo en esa dirección viene ahora capitaneado por una generación de jóvenes que se han interesado en el café como industria y que, además de elaborarlo y producirlo, están haciendo importantes esfuerzos por darlo a conocer a nivel internacional, logrando exportarlo, pero también ayudando a que el paladar del consumidor boricua aprenda a apreciar y a preferir la excelencia del café de primera calidad por sobre otras consideraciones de precio.



Pero algo interesante también es el interés que este café está generando en el mundo del vino, con el cual comparte tantas similitudes, terruños, variedades, catas, y la más reciente, distribuidores (*ver **Divinidades del 28 de diciembre de 2005 en [www.viajesyvinos.com](http://www.viajesyvinos.com)***). Así, Ballester Hermanos se incorpora también al grupo de distribuidores de vino que incursiona en la distribución de café de alta calidad, con Café Bello, un café gourmet cosechado y elaborado en el pueblo de Adjuntas, al sur de Puerto Rico y cuya distribución en supermercados, restaurantes, tiendas especializadas y otros establecimientos, toma ahora bajo su tutela.

Café Bello, es elaborado con 100% variedades arábicas, la mayoría de cafetales propios, pero también un porcentaje comprado a caficultores, que se han asegurado de mantener unos importantes controles de calidad. El proceso comienza en viveros, donde germinan los árboles de café que luego se transplantan a fincas a una altura de unos 3 mil pies (poco menos de mil metros). Despulpe, secado y tueste, son tres etapas del proceso de elaboración del café una vez recolectado y luego de un minucioso proceso de selección, para descartar los granos que no sean de óptima calidad.



En Puerto Rico se consumen 380 mil quintales de café al año, de los cuales sólo 180 mil se se producen en el país. 200 mil quintales tienen que importarse de otros países para suplir la demanda local. El centro montañoso de la isla es corazón de la producción cafetalera, con municipios como Adjuntas, Lares, Ciales o Maricao, como centros destacados.

Al igual que sucede en el mundo del vino en distintas zonas productoras, uno de los grandes retos de la industria cafetalera, al igual que sucede con la del vino en otros destinos, es encontrar mano de obra dispuesta a trabajar la tierra, particularmente para asegurar un relevo generacional que asegure la continuidad de los cultivos. Es mucho más fácil hallar personas jóvenes dispuestas a trabajar en las áreas de comercialización, que en las tareas agrícolas que requiere la producción tanto de un gran café como de un gran vino.

**Las rutas del vino permiten a los apasionados de este alimento conocer de primera mano bodegas y los procesos de elaboración, a la par que disfrutan de la cultura, naturaleza e historia de los lugares donde éste se produce. Al igual que con el vino, esta experiencia**

puede tenerse con el café, con visitas a cafetales, viveros, torrefacciones, disfrutando el entorno natural histórico del Caribe que los acoge. Si usted está interesado en rutas agroturísticas o gastronómicas, como la del café: [info@viajesyvinos.com](mailto:info@viajesyvinos.com)

## En Ruta a Alimentaria

Alimentaria, la gran feria internacional bienal del sector de alimentos y bebidas, se celebrará en Barcelona del 6 al 10 de marzo. Para que quienes participen en ésta puedan comenzar a organizar su plan de visitas, he aquí las coordenadas de algunos stands y algunos eventos de bodegas que participarán en la Feria

Bodega / Grupo	Denominaciones o Zonas Vitivinícolas	Ubicación de stand	Actividades especiales o lanzamientos
<b>Albariño Do Ferreiro</b>	DO Rías Baixas	Recinto Ferial Gran Vía; A Pabellón 2, Nivel 0, STAND C3	
<b>Alejandro Fernández – Tinto Pesquera</b>	DO Ribera del Duero y La Mancha, zona de Zamora	Intervin Pabellón 2, Nivel 0, Calle D, STAND 450	
<b>Bajoz</b>	DO Toro y Rueda	Pabellón 2, Nivel 0, Stand F 87	<p>Presentación de nueva imagen de Bajoz</p> <p>Presentaciones de de Ovación Sauvignon Blanc; nuevo estilo de Bajoz Crianza y: O1 - primer vino orgánico de Bajoz</p> <p>Degustación de Finca La Meda y nuevas añadas 2005</p>
<b>Bodegas Riojanas</b>	DO Rioja	Pabellón 2, Nivel 4, STAND 530	
<b>Carmelo Rodero</b>	DO Ribera del Duero	Intervin, Nivel 0 STAND D-685	
<b>Condes de Albarei</b>	DO Rías Baixas	Recinto Ferial Gran Vía, Pabellón 2, STAND 520	
<b>Dinastía Vivanco</b>	DO Rioja	Recinto Gran Vía, Pabellón 2, STAND D-445	Presentación de la nueva Bodega de Elaboración, así como de las nuevas añadas.

<b>Dionisios Agricultura Biológica</b>	Valdepeñas	Recinto Montjuic, Pabellón 3, sección Alimentación Ecológica STAND del Ministerio de Agricultura y la Comunidad Autónoma de Castilla La Mancha	Introducción de Vinum Vitae y Pagos del Conuco, los dos nuevos vinos de la colección "Al compás de la luna". Degustación de Ego Primus, también de dicha colección.
<b>Domecq Bodegas</b>	DO Rioja, Ribera del Duero, Ribeiro, Rías Baixas, Valdepeñas y otras denominaciones	Recinto Ferial Gran Vía Pabellón 2, STAND D510.	7 de marzo – presentación en rueda de prensa de nuevas añadas Ysios Reserva 2001 e Ysios Edición Limitada (DO Rioja) en cata comentada a cargo de Diego Pinilla, enólogo de Ysios. Cata vertical de añadas 98, 99, 2000 y 2001
<b>Ébano</b>	DO Ribera del Duero	Intervin, Pabellón 3, STAND G409	
<b>Gratavinum</b>	DO Priorato	Recinto Ferial Gran Vía Pabellón 2 (Nivel 0), Calle A, STAND 175	Presentación de añada 2004 de los vinos 2PIR u GV5
<b>Heras Cordón</b>	DOCa. Rioja	Intervin, Pabellón nº 2 STAND A-659,	
<b>Hermanos Pérez Pascuas</b>	DO Ribera del Duero	Intervin, STAND B-285	<p><i>a) <u>Presentación de nuevas añadas</u></i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Cepa Gavilán 2004</li> <li>- Viña Pedrosa Crianza 2003</li> <li>- Viña Pedrosa Reserva 2001</li> <li>- Viña Pedrosa Gran Reserva 1999</li> <li>- Pérez Pascuas Gran Selección 1999</li> </ul> <p><i>b) <u>6 de marzo:</u></i> Participación de Viña Pedrosa Crianza 2003 en la cata "La Tempranillo bajo diferentes influencias climáticas" (Pabellón Vinorum).</p> <p><i>c) <u>7 de marzo:</u></i> Participación de Pérez Pascuas Gran Selección 1999 en la cata "Vinos de pago o de finca". (Pabellón Vinorum)</p> <p><i>d) <u>7 de Marzo a las 12.00 horas:</u></i> Javier Pérez de Andrés realizará una entrevista al Enólogo y Director Técnico de la bodega, José Manuel Pérez Ovejas, en el stand de Punto Radio</p>
<b>Manuel Manzaneque</b>		Intervin, Pabellón 3, STAND 418 (Stand Grandes Pagos de España)	

<b>Marqués de Riscal</b>	DOCa. Rioja y DO Rueda	Pabellón 2, Nivel 0, STAND F590	El stand de la bodega destacará la línea colorista del nuevo hotel de la bodega, diseñado por el arquitecto canadiense Frank Gehry.
<b>Matarromera</b>	DO Ribera del Duero y Cigales	Intervin, Pabellón 2, STAND G 603	Presentación de los nuevos Emina 12 meses y Prestigio, y el vino de pago ATIO
<b>Pago de los Capellanes</b>	DO Ribera del Duero	Feria de Muestras Montjuic 2, Polígono Industrial La Pedrosa, Palacio 2 Nivel 0, STAND E382	
<b>Pagos de Araiz</b>	DO Navarra	Recinto Ferial Gran Vía, Intervin, Pabellón 2, Nivel 0, Calle B – STAND 415	
<b>Parés Baltà</b>	DO Penedès	Recinto Ferial Gran Vía Pabellón 2 (Nivel 0), Calle A, STAND 175.	Presentación de nueva añada Domino Cusine 1790, cosecha 1998; Radix, rosado elaborado sólo en añadas especiales; presentación de nuevos blancos Ginesta y Calcari, y nuevas añadas de la cartera de la bodega.
<b>Pazo de Señoráns</b>	DO Rías Baixas	Pabellón 2, STAND D 260	Presentación de nueva añada Pazo Señoráns 2005 y degustación de Pazo Señoráns Selección de Añada 2001, reconocido como Mejor Vino Blanco de España por debajo de 30€ en la última edición de Madrid Fusión.
<b>Protos</b>	DO Ribera del Duero	Pabellón 0, STAND D 635.	Presentación de: Protos Rosado 2005, Protos Roble, futuro Crianza 2003, nuevo formato de media botella (37,5 cl) en Crianza 2003; además del nuevo proyecto de bodega en Rueda y en Ribera de Duero, diseñada por el Arq. Richard Rogers, cuyo diseño sirve de fuente de inspiración al stand.
<b>R. López de Heredia Viña Tondonia, S.A.</b>	DOCa. Rioja	Intervin, Pabellón 2 (Nivel 0), STAND 562 D	
<b>Bodegas Torredueiro</b>	DO Toro	Pabellón 2, Nivel 4, STAND 530	
<b>Valmiñor</b>	DO Rías Baixas	Intervin, Pabellón: 3, STAND G409	

En Alimentaria se realizarán además diversas actividades gastronómicas entre las que se destacan la II edición del gran Congreso Internacional de Gastronomía de Alimentaria, la final del Primer Concurso Cocinero del Año y el II Concurso Nacional de Escuelas de Hostelería y Restauración. En el pabellón Restaurama, algunos de los cocineros más prestigiosos cocinarán en vivo y a dúo recetas basadas en ingredientes particulares, ofrecerán clases magistrales sobre cocina y servicio de sala.

Alimentaria tiene exhibiciones dedicadas a diferentes áreas de la alimentación: productos congelados, bebidas refrescantes, conservas, carnes, lácteos, pesca, panadería y repostería, vino, aceite de oliva y alimentación ecológica.

---

## VINTAE, vinos para VIPS

---

Y también el Alimentaria se estrena Vintae, una empresa especializada en vinos de alta gama que busca posicionarse en el sector HORECA brindando servicios especializados de profesional a profesional, con un equipo especializado en vinos de lujo, conformado por sumilleres, expertos en comercialización y logística, además de asesores en temas legales, administrativos y de comunicación..

## Viajes & Vinos en rutas



### 28 de marzo al 1ro de abril de 2006

**Cosechando en Mendoza** – **quedan cuatro espacios** para la ruta de vendimia que permite recolectar uva Malbec en Argentina, visitar bodegas, y adquirir conocimientos de viticultura de primera mano. 28 de marzo al 1ro de abril. La ruta incluye las comidas, visitas, alojamiento y otros. Para más datos y programa detallado, interesados y agentes de viaje contactar a: [info@viajesyvinos.com](mailto:info@viajesyvinos.com)

### 14 al 17 de junio de 2006:

**Vinos Clásicos** – ruta de vino que combina lo mejor de Rioja y Ribera del Duero, saliendo de Madrid. Incluye alojamientos, visitas a bodegas con degustación, acompañante particular especializado en vinos y otros.

### Todo el Año

**Rutas Urbanas de Vino y Tapas** – que celebran esta popular tradición española que celebra el compartir con amigos, explorar la gastronomía, degustar vinos, y además incluye la posibilidad de conocer sobre monumentos y lugares históricos. Disponibles en Madrid, Logroño, y otras ciudades españolas, para pocas personas o grupos de decenas. (Foto cortesía de Rutas de Vino-Vintage Spain).



### Todo el Año

**Rutas de Vino Autoguiadas** – en que se coordinan diversos servicios y el viajero se encarga de su propio transporte. Disponibles en toda España y otros destinos.

### Todo el Año

**Rutas de vino de un día** - saliendo desde Santiago de Chile, o desde Madrid, Bilbao o Barcelona a diversas zonas productoras en España.

### Todo el año

**Citas en bodega** – nunca es temprano para organizar sus visitas de Semana Santa o el verano, como lo han comenzado a hacer quienes nos han contactado para incluir opciones de este tipo en sus itinerarios de viaje en Europa Francia recupera la curiosidad de los amantes del vino y va camino a convertirse en un destino “in” para visitas en los próximos meses. Champagne, Burdeos y Borgoña son algunas de las zonas de mayor interés.

---

## Drink Pink: el regreso de Mateus en la era de la nueva pantera rosa

---



Con Mateo, Matthew y Mateito por armas de combate, el ejército de bebedores de vino caribeños recibe al clásico vino rosado portugués Mateus, que con su tradicional botella inspirada en la forma de las cantimploras de los soldados de la Primera Guerra Mundial, regresa con entrada victoriosa a un territorio del cual hace fue amo y señor hace unas dos décadas, cuando era el vino de consumo por excelencia y preferido y símbolo de la introducción al fascinante mundo de copas y botellas.

La marca Mateus, creada en 1942, ha sido relanzada hace un par de años bajo el lema Drink Pink – Drink Mateus (Beba rosado, beba Mateus) en un esfuerzo que busca llegar a una generación que no conocía a este portugués, pero que se adentra en el conocimiento del vino y para ello busca propuestas amigables y agradables, cónsonos con los parámetros de la sociedad contemporánea.

Mateus, que promete dar mucho de qué hablar por ser un vino sin grandes pretensiones, pero grato al paladar y muy refrescante, idóneo para climas tropicales, y para beber y seguir bebiendo de una copa a la otra casi sin darse cuenta, viene en botellas de tres tamaños, la individual con tapa rosca (Mateito), la media botella (Matthew) y la botella grande tradicional (Mateus). El regreso del vino ha sido acogido con un entusiasmo y excitación increíbles por los consumidores que lo han probado así como por los numerosos establecimientos de venta y supermercados donde está disponible.

Mateus Rosé, distribuido en Puerto Rico por Serrallés y en República Dominicana por Alvarez & Sánchez, se elabora a partir de uvas tintas portuguesas como Baga, Rufete, Tinta Barroca y Touriga Franca. El proceso de vinificación incluye un largo período de fermentación a temperaturas controladas, y técnicas utilizadas para la elaboración de vinos blancos.

---

## Destino de coleccionistas en vino

---



Fundado en 1880, ultramarinos Carro es uno de los establecimientos emblemáticos de la Plaza del Toral, en Santiago de Compostela, y un destino obligado para enófilos coleccionistas de vinos, especialmente de Rioja y la Ribera del Duero. Monte Real Gran Reserva, Berberana, Age y otras etiquetas de cosechas de las décadas del 50, 60 o el 70 pueden hallarse en el local. Carro es un recurso al cual incluso acuden las propias bodegas, en

busca de añadas que ya se les han agotado (en la foto, Augusto Carro, propietario actual de esta singular tienda).



---

## Divini Briefs internacionales

---

### Cava en las nubes

Por segundo año Delta Airlines ha sido distinguida con un “Cellar in the Sky”, un premio que reconoce las mejores cartas de vinos de las líneas aéreas, clases primera o ejecutiva. Los premios se confieren luego de catas de vinos espumosos, blancos, tintos, dulces y fortificados y reconocen los mejores vinos y los más adecuados a los menús que se sirven a bordo. El Cellar in the Sky es patrocinado por las revistas Business Traveler y Wine Internacional.

### Chocosisicología

“Ansia por la comida y trastornos de la conducta alimentaria: instrumentos de evaluación y mecanismos psicofisiológicos” es el título del proyecto en el que se enmarca un estudio de la Universidad de Granada, que analiza las alteraciones emocionales que produce el cacao en mujeres jóvenes. Según el estudio, la capacidad de predecir los “cravings” por un producto, sirve para comprender mejor los trastornos alimentarios compulsivos, como los atracones, o la brevedad con que algunos pueden mantener las dietas.

Las pruebas incluyeron una de visualización de imágenes de diverso contenido emocional, incluyendo las específicas al chocolate. Luego, mediante sensores se registraron las señales eléctricas que los estímulos produjeron en el cuerpo, tales como incremento del ritmo cardíaco o el parpadeo. Las imágenes de chocolate producen reacciones en los sistemas motivacionales defensivos y apetitivos mayor impacto entre los consumidores más ansiosos, que en los menos ansiosos.

### De la dehesa a la mesa

Es el nombre del recetario que la Indicación Geográfica Protegida (I.G.P.) Ternera de Extremadura acaba de presentar con el objetivo de acercar al consumidor las virtudes culinarias de esta carne y sus posibilidades de maridaje con otros productos extremeños, además de incorporarla como ingrediente de las cartas y menús de los restaurantes, en adición a su disponibilidad en las carnicerías y supermercados en los que tradicionalmente pueden adquirirla los consumidores. El recetario está compuesto por seis propuestas gastronómicas creadas por el jefe de cocina del Parador de Mérida, Juan Sanguino Gallardo, y su equipo.

## **Congreso de chefs franceses... en España**

Cádiz se ha visto invadida estos días por unos singulares visitantes, la asociación de maestros cocineros de Francia que realiza su congreso internacional en esa ciudad, la primera vez que lo hacen fuera de Francia. El evento contará con la presencia de expertos en alimentación de Francia, España y otros países.

## **Crecen las ventas de Rueda**

Casi 14,5% crecieron las ventas de los vinos de la DO Rueda en 2005, con aproximadamente 32 millones de botellas vendidas. Aunque tanto tintos como blancos han visto incrementadas sus ventas, el crecimiento mayor se ha visto en los blancos, que siguen siendo los principales de la denominación.

## **Restrasada la vendimia en parte de Australia**

Un mayor promedio de lluvia ha obligado a demorar la vendimia en Australia occidental y del sur, donde en algunos lugares no se espera la cosecha comience antes de abril. La floración tampoco presentó condiciones óptimas, por lo que también se espera una reducción en volumen.

## **Cambio climático podría afectar vinos neozelandeses**

Richard Smart, gurú australiano de vitivinicultura, cotizado a nivel internacional, predice que de continuar el calentamiento global éste pudiera tener un impacto adverso en los vinos de Nueva Zelanda. Éste podría obligar mover las viñas más hacia el sur y a mayores altitudes. Smart cree también que el calentamiento pudiera hacer perder a los sauvignon blanc del país sus sabores característicos. De acuerdo a Smart, el calentamiento ya se ha hecho sentir en Europa, con un incremento en las enfermedades de la vid y el adelanto de las fechas del ciclo vegetativo (poda, floración, envero y cosecha), que en algunas zonas como el Châteauneuf du Pape del Ródano, ha visto incluso adelantar en casi tres semanas las fechas promedio de su vendimias, en los últimos 60 años.

El tema del calentamiento global y su impacto en el vino será el tema de un congreso coordinado por The Wine Academy de España, que tendrá lugar en Barcelona, los días 24 y 25 de marzo.

## **Cambio climático – parte 2**

El calentamiento global no sólo acapara atención en el mundo del vino, sino también en el de los viajes. Así, la Unión Europea estudia tomar medidas contra las emisiones de los aviones, o el uso de aeronaves con un más eficiente consumo de combustible, como mecanismos de hacer frente a los cambios climáticos. Otra medida evaluada ha sido el establecimiento de un impuesto a los pasajes aéreos, la cual ya ha sido rechazada por algunos, como el primer ministro británico Tony Blair, quien considera que no deben imponerse penalidades que desincentiven los viajes en avión, como mecanismo de prevención para proteger la capa de ozono.

## **Cambio climático – parte 3**

Y aunque parezca inocentada, resulta que a partir del 2010 el Ayuntamiento de Madrid alegadamente impedirá a vehículos de más de seis años circular por el centro de la ciudad. A partir de 2008, no podrán hacerlo aquellos de más de 13, salvo que adapten sus motores a las nuevas exigencias europeas. Esto, para adaptar a la ciudad a las normas europeas de emisiones contaminantes. El centro se define como el área entre los paseos de Recoletos y Prado, las calles de Bailén y Ferraz, el paseo del Pintor Rosales, Marqués de Urquijo, Alberto Aguilera y Génova, es decir, un centro bastante amplio, que se espera se extienda aún más para luego incluir la totalidad de los barrios de Argüelles, Chamberí, Retiro y Salamanca, que se estarán vigilados tanto por cámaras como por policías, que denunciarán a los violadores de la restricción.

## **Boicots vinícolas**

Y si el tema de las pasadas fiestas fue el boicot que sufrieran los cavas catalanes, acaba de revelarse que a 112 millones de euros ascienden las pérdidas en ventas de vino francés en los Estados Unidos, debido a la oposición gala a la guerra en Irak.

## **Derechos de autor para recetas**

Finalmente, alguien toma el toro por los cuernos y se da cuenta de que las recetas de un cocinero son tan propiedad intelectual como la letra de una canción o una novela y que como tales su reproducción debería estar regulada por derechos para hacerlo. Heinz Beck, chef alemán, quiere proteger la creatividad de muchos aplicando copyrights a las recetas de cocina. El reto de esta justa idea, radicaría en delimitar a qué recetas aplicaría. ¿A todas, incluyendo las tradicionales, incluso las que puedan comerse en casa, o tan sólo a las de cocineros creativos y particulares? ¿Habría que pagar regalías por recrearlas, o tan sólo solicitar y obtener autorización para su reproducción? La petición no ha caído en oídos sordos. La Sociedad Italiana de Derechos de Autor alegadamente está dándole seria consideración a la implantación de la idea del alemán.

## **Hotel en zepellin**

Así como hoy día hay cruceros, hoteles flotantes, no está lejano en que despunten los hoteles aéreos. Aeroscraft es el proyecto de "dirigible" que permitirá a los pasajeros recorrer el mundo en su propio camarote o departiendo con otros pasajeros. A diferencia de los dirigibles, esta aeronave no es más liviana que el aire. Se espera que para el 2010 se haya completado el primer Aeroscraft, con capacidad para 250 pasajeros, que permitiría recorrer países, admirando desde el aire sus bellezas naturales o lugares históricos, ya que volaría a una altura de unos 8 mil pies (menos de 3 mil metros).

## **Invasión de vinos chinos en los duty-free**

Con la firma del acuerdo entre la bodega china Dragon Seal y Camus, principal cadena de tienda libres de impuesto del mundo se espera una proliferación y presencia internacional de los vinos elaborados en la China, con uvas 100% chinas.

## **Nueva cofradía de la Ribera del Duero**

Siguiendo la tradición de otras zonas productoras, como Burdeos o las Rías Baixas, la Ribera del Duero acaba de estrenar una Cofradía de Vinos, con el propósito de difundir y promocionar sus vinos en España y el mundo. El proyecto es apoyado por otras hermandades del vino en España, así como por la Cofradía de Vinos de Oporto, en Portugal. Se espera que la cofradía cuente próximamente con nuevos capítulos.

## **El vino en Cibeles**

Vino y moda se unieron nuevamente en la cita fashionista madrileña, Pasarela Cibeles, uniendo además a España y con otros países productores de vino. Así, Elisa Blum, diseñadora de Mendoza, Argentina, presentó la colección Vinos, en que destacaron colores como el champán o el morado, así como diseños de hojas parra. ¿Modelos? Pues pasadas reinas de la Vendimia mendocina.

## Petit Syrah en boga

Entre productores californianos y como varietal predominante. Hoy son casi 500% más los que la utilizan que los que la usaban hace un par de años, y están dispuestos a pagar un precio por tonelada que se ha triplicado en los últimos años, alcanzando incluso a los de la Cabernet Sauvignon en algunos lugares. Esta cepa permite hacer vinos carnosos y de potencia, aunque a veces muy astringentes cuando jóvenes. Los taninos, no obstante, les adscriben buen potencial de envejecimiento. Stag's Leap, Dry Creek, y La Jota son algunas de las bodegas californianas elaborando Petit Syrah.

## Millonarias ventas de cava



222 millones de botellas se vendieron en el mundo durante 2005. 58% del total se exportó, un 6,3% más que en el 2004. A nivel nacional, no obstante, se registró un descenso de un 6,6% en las ventas, atribuido principalmente al boicot al cava catalán. La exportación ha sido responsable del dramático crecimiento de las ventas de cava en la última década. La Unión Europea sigue siendo el principal destino de las exportaciones de cava en el mundo, destacándose Alemania, seguido del Reino Unido, como principal consumidor de cava fuera de España.

Pero no todo lo que brilla es oro...

## Escisión en el mundo del cava

70 bodegas catalanas productoras de cava han dejado recientemente el Instituto del Cava que las agrupaba para formar su particular entidad, Pimecava, que busca promover la competitividad de las pequeñas empresas del sector, la diferenciación de productos y representar los intereses de las bodegas pequeñas de manera independiente a los esfuerzos que alegaban estar dominados por los grandes productores, como Freixenet o Codorníu. Entre las integrantes de la nueva agrupación, algunos nombres conocidos como Gramona, Agustí Torrelló o Recaredo. El Instituto del Cava ha mostrado su inquietud, por la posible desestabilización del sector que Pimecava pudiera generar.

## Intercambio enogastronómico Navarra-Costa del Sol



Por séptimo año consecutivo, el CRDO Navarra recibe a restauradores de la Costa del Sol, Alicante y Valencia, con los fines de dar a conocer los vinos navarros y establecer relaciones comerciales con zonas de elevado interés turístico. Navarra ha mostrado un crecimiento constante en sus ventas los últimos años y se destaca además por la concentración de bodegas que elabora excelentes caldos derivados de agricultura ecológica. Entre las bodegas que anfitrionan, algunas como Nekeas, Valcarlos, Sarría, Otazu y Julián Chivite

La visita se complementará con unas Jornadas Gastronómicas en la Costa del Sol a fines de la primavera, durante las cuales los restaurantes participantes destacarán en sus cartas vinos con DO Navarra. Reconocidos enólogos organizarán además conferencias y catas sobre los vinos de esta denominación.

## Aceites de Montiel

No son de la Saritísima, pero sin duda que le servirían para los baños de paciencia que a veces hay que darse contra los insistentes paparazzi y ¿periodistas? del corazón. Y es que los productores de Campo de Montiel acaban de solicitar al Ministerio Español de Agricultura que agilice los trámites para ascender al rango, aunque transitorio, de denominación de origen a los aceites de oliva elaborados en esta zona manchega, sin la cual, las empresas inscritas en la asociación local están impedidas de comercializar los aceites de oliva que ya han producido bajo la categoría de denominación de origen.

## Cautela ante los nanoalimentos

El Instituto de Ciencias y Tecnología Alimentaria ha levantado un alerta sobre el uso apresurado de nanopartículas en la elaboración de alimentos o materiales de empaque. Se recomienda la recopilación de mayores datos sobre seguridad alimentaria para eliminar las deficiencias de las regulaciones sobre el uso de nanotecnología en la industria de alimentos. Para conocer más sobre este nanotema *vea Divinidades del 19 de mayo de 2005 en [www.viajesyvinos.com](http://www.viajesyvinos.com)*

---

## Local Wine News

---

### Château Rouge estrena nuevo local – *Not to be missed!*



Que ciertamente es uno de los más acogedores establecimientos para amantes del vino en la zona metropolitana de San Juan. El nuevo y amplio Château Rouge ubica en la avenida Muñoz Rivera 994 en Río Piedras, en el local que ocupó el Café Valencia original en la década del 70, casi al lado de Kaoba, frente a farmacias Walgreens y no lejos de la zona universitaria de Río Piedras. Además de con una extensa variedad de vinos para la venta o para disfrute sin prisas allí mismo, el establecimiento cuenta con espacio para organizar reuniones de amigos o empresas y catas de vino, y estacionamiento. Château Rouge abre a las 10:00 de la mañana y los miércoles y jueves cierra a las 11 de la noche. Próximamente abrirá los sábados a partir del mediodía. Tel. 787-620-7907.

## Festival de Vinos San Ignacio

La Asociación de antiguos alumnos del Colegio San Ignacio celebrará su tradicional festival de vinos a beneficio del fondo de becas este sábado 25 de febrero. Habrá degustaciones de diversas casas, seminarios especiales y entretenimiento. Boletos a la venta en la entrada.

### Catando y Picando – parte 2



La Cava de Serrallés, La Boutique du Vin, Ballester, José Malgor, Quintana, Bodegar, Vinos Tetra Pack y los restaurantes Le Lo Lai, Soleil, Jájome Terrace y Cru Carpaccio Bar son algunos de los participantes de Catando y Picando, la celebración vinícola del programa radial del mismo nombre y que este año se celebra el domingo 2 de abril en el Hotel Normandie de Puerta de Tierra, con la animación de Raymond Arrieta y Grisel Mamery. Los boletos estarán a la venta en La Boutique du Vin y La Cava de Serrallés, así como a la entrada del evento. \$ 10 dólares de cada boleto se donará a March of Dimes, organización sin fines de lucro que lucha por la prevención de nacimientos prematuros y otros defectos de nacimiento que puedan ser evitados mediante un buen cuidado de salud prenatal.

## El regreso de La Buena Vida - FOTO



Será el sábado 8 de abril en el Four Points Sheraton de Palmas del Mar. La Buena Vida, donde el blanco es el color obligado, es uno de los eventos más elegantes y a la par entretenidos del calendario anual enófilo, con oferta gastronómica a cargo de los más prestigiosos chefs de Puerto Rico, degustaciones de casi todas las casas distribuidoras de vino, subastas de arte y música, de la buena. *(Ver Divinidades del 1ro de mayo de 2005 en [www.viajesyvinos.com](http://www.viajesyvinos.com))*



### V.I.P. – Vinos Imágenes y Paladar

La séptima edición de esta elegante Gala a beneficio de la Fundación Dr. García Rinaldi tendrá lugar el viernes 5 de mayo en el Wyndham El San Juan. Bodega invitada: Parés Baltà (Penedès y Priorato)

### Festivino 2006

Ya ha puesto fecha en el calendario. 21 de octubre será la tradicional cita de los enófilos del sur, de nuevo en el Centro de Convenciones de Guayama.

---

## International Corner

---

### Gastronomía del Mundo con Sol Meliá

Es el evento con que la cadena contempla difundir la riqueza gastronómica de los destinos donde sus hoteles tienen presencia. La primera de las jornadas se dedicará a la variada y colorida cocina de México, que hasta el 5 de marzo, podrá disfrutarse en un quincena de establecimientos de la cadena a través de todo el mundo. La oferta contará con un menú de entrantes, platos principales y postres, así como una opción de menú de degustación.

### Valles del Esla y Vega Sicilia en Fuente de la Aceña

Fuente de la Aceña, en la Ribera del Duero, uno de los hoteles que se utiliza en las rutas de vino por esa denominación celebrará todos los viernes del mes de marzo una cena de degustación con los cotizados productos cárnicos de la zona leonesa de Valles de Esla, maridados con vinos de las bodegas del grupo Vega Sicilia, Pintia, Alión y el húngaro Tokaji 5 Puttonyos.

### Final Madrileña de Concurso Gastronómico Alcorta-Berasategui



Tendrá lugar el lunes 27 de febrero en el restaurante Bokado. Ocho finalistas seleccionados de entre 250 establecimientos madrileños presentados a concurso cocinarán en vivo su especialidad ante el jurado propuesto por Martín Berasategui y que para esta final regional lo integran Sergi Arola (La Broche, Arola y Arola Arts), Lucio Blázquez (Casa Lucio), Oscar Velasco (Sant Celoni), Iñigo Pérez, (El Fogón de Zein, Urrechu) y Manolo de la Osa (Las Rejas). La receta ganadora representará a Madrid en la gran final del concurso que se celebrará en junio en la Bodega Juan Alcorta de Logroño. (En la foto, Juan Antonio Mompó, Director General de Domecq Bodegas; Elena Adell, enóloga de Juan Alcorta y Martín Berasategui).

---

## Reminder Vinícola

---

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

*Las fotos de portada: viñedos de la bodega Terras Gauda (DO Rías Baixas, España)*

### Cita citable

***“Los cocineros hacen cultura con la cocina”.***

Alberto Ruiz Gallardón, Alcalde de Madrid



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)