



4 de febrero de 2006

La Vie en Rose: efervescente romance enogastronómico



Por quinto año consecutivo, durante todo el mes de febrero se celebra La Vie en Rose, un evento en el que Plaza Cellars une esfuerzos a un importante grupo de restaurantes de todo Puerto Rico para crear menús especialmente diseñados para acompañar al champán Laurent-Perrier Rosé, por copa o botella, en conmemoración al mes del amor.

El champán, una de las mejores combinaciones para acompañar comidas, es el vino francés de mayor venta en Puerto Rico y en los últimos años entre los consumidores se ha notado un incremento importante en la preferencia por los rosados.



La presentación de la edición de La Vie en Rose 2006 se realizó en Augusto's Restaurant, donde el chef Ariel Rodríguez creó un menú en el que se destacaron combinaciones como salmón enrollado con cangrejo y crema de caviar y vodka, un faisán con foie-gras y una tabla de quesos con bizcocho de higo y almendras, entre otros. Estos platos, así como una extensa lista de otras tentadoras creaciones utilizando un abanico de ingredientes, estarán disponibles todo el mes de febrero en diversos establecimientos de restauración. Además de Augusto's, en Miramar, otros restaurantes donde saborear la vida en rosa incluyen a Brasas at the Rincón Beach Resort (Añasco), Kudetá (Viejo San Juan), La Cava at the Ponce Hilton (Ponce), La Piccola Fontana (El San Juan Hotel), Mark's at the Meliá (Ponce), Marmalade (Viejo San Juan), Migas (Condado),

Pamela's (Ocean Park), Pícalo (Guaynabo), Pikayo (Santurce), Trois Cent Onze (Viejo San Juan) y Zen Garden (Dorado).



Laurent-Perrier Cuvée Rosé Brut se elabora en Champagne, a base de 100% Pinot Noir, cepa que confiere al vino estructura y longevidad lo que le hace idóneo para acompañar carnes, pescados, quesos o postres a base de frutas.

Para visitas a bodegas en la región francesa de Champagne: info@viajesyvinos.com

Madrid ¿Fusión de vanguardias?



Celebrada en la capital española del 17 al 19 de enero pasados con este leit-motif, la cuarta cumbre gastronómica internacional Madrid Fusión reunió nuevamente a un equipo estelar de cocineros que en diversas ponencias plantearon nuevos conceptos, demostraron nuevas técnicas y pusieron en tarima y frente a frente a profesionales de América y de Europa, en un ejercicio culinario que buscaba revisar dos formas diversas de aproximarse a la vanguardia en la cocina.

Pero ¿qué es vanguardia? Pues probablemente es aquéllo ante lo cual no puede permanecer indiferente. Pues mientras para unos es hacer indispensable la tecnología como herramienta en la cocina, como en el caso de Homero Cantu y sus controvertibles impresos comestibles, fascinantes para algunos y ridículos para otros, para muchos otros se expresa de manera diversa, teniendo como punto de partida las cosas básicas y sencillas, como en los casos de Marcelo Tejedor o Carlos Cidón y la vuelta a los orígenes, reinterpretándolos una vez se han estudiado bien.

Documentación y retrospectiva coquinaria

Si algo quedó evidenciado a lo largo de la cuarta y anteriores ediciones de Madrid Fusión, es que la cocina para ir hacia adelante, tiene que partir de la introspección del propio cocinero, y la reinención diaria de su propia cocina a partir de su documentación.



Porque como señaló el español Martín Berasategui, "la cocina actual tiene una imperiosa necesidad de documentarse para que las futuras generaciones tengan memoria gastronómica". Por ello, en conjunto con la bodega riojana Juan Alcorta, Berasategui acaba de lanzar Kursaal, Martín Berasategui, un libro que recoge y rescata recetas emblemáticas de los últimos 25 años de su restaurante Lasarte. Pero las recetas no se quedan sólo en papel, sino que se retoman y actualizan para pasar a formar parte permanente del menú de su

restaurante Kursaal, en San Sebastián, de modo que puedan disfrutarlas las nuevas generaciones que las desconocen o aquéllos que hace tiempo no las degustan.

Al igual que Berasategui, el estadounidense Charlie Trotter, uno de los más aclamados en Madrid Fusión, revisitó sus propias recetas, rehaciendo las que protagonizaron uno de sus principales libros de cocina, publicado hace 15 años.



La clase magistral de Trotter en Madrid, giró alrededor de la reinterpretación de algunas de ellas, elaborando 3 dúos que demostraron la receta en su versión original y en la reinventada, usando exactamente los mismos ingredientes. Las modificaciones se centraron en la elaboración y la presentación. Cambios de texturas, formalidad de la presentaciones de los platos y frescura de ingredientes fueron las claves entre dos tiempos.

Las recetas de hace 15 años han cambiado los purés de frutas y legumbres por texturas gelatinosas, el sellado en sartén de pieles de pescado por su transformación en crujientes, frutas secas por purés de frutas, alturas y simetrías por platos más planos donde los ingredientes se distribuyen de forma irregular, e ingredientes sólidos como el salmón por texturas cremosas.



A la izquierda, quince años separan a estas dos versiones de veiera con remolacha y berro. En el centro dos versiones de panacotta con frutas tropicales (izquierda la antigua, y a la derecha, la de 2006 donde se destacan los higos frescos y las gelatinas de frutas). A la extrema derecha, versión antigua de un salmón con puerro, ostras y algas.

La reinención de la cocina se refleja asimismo en el maridaje de vinos, ya que la selección debe considerar las características primarias de los ingredientes, pero tomando en cuenta la modificación de las texturas.



Con Berasategui y Trotter coincidió Ferrán Adrià, quien en su clase magistral hizo también hincapié en la necesidad de definir la cocina actual, para determinar si se trata de la siguiente etapa de la *nouvelle cuisine* o si, por el contrario, es la revolución de ésta, algo que cree sólo puede lograrse analizando el último siglo en cocina, ejercicio que considera menester documentar. El primer paso en esa dirección lo dio con la confección de una veintena de postulados que pretenden servir de punta de lanza a esa reflexión comparativa.

Suena a reloj, pero no lo es. Reología es conocer bien un producto y su comportamiento para poder buscar las mejores maneras de prepararlo. Sobre este tema giró la excelente presentación del cocinero leonés Carlos Cidón, quien tuvo al garbanzo como protagonista de un estudio reológico que realiza en conjunto con la Universidad de León y que presentó durante Madrid Fusión. Entre otras importantes aparentes menudencias, el estudio evaluó los mejores mecanismos de absorción de agua para su cocción, así como el rol de los nutrientes en los caldos y su impacto en la cocción.



Entre los platos a base de garbanzo que demostró Cidón se encuentra un bacalao confitado con garbanzos y papel de espinaca y una carrillera con tallarines de calamar en su tinta, cebolla confitada y garbanzos salteados al ajillo.

Cidón escogió al garbanzo, protagonista de no pocos platos en España, por considerarlo un ingrediente muy humilde, que por lo mismo muchas veces se olvida en foros de vanguardia, como Madrid Fusión. Lentejas, setas y legumbres son otros productos sobre cuyo comportamiento Cidón indicó también se está investigando.

The top ten

Un grupo de casi 250 periodistas españoles e internacionales acreditados en Madrid Fusión seleccionó, por primera vez, a los 10 cocineros más influyentes del mundo en la última década. La bien distribuida lista a nivel geográfico incluyó a Ferrán Adrià y Juan Mari Arzak (España), Alain Ducasse, Pierre Gagnaire y Michel Bras (Francia), Heston Blumenthal (Reino Unido), Charlie Trotter y Thomas Keller (EEUU), y a los asiáticos Nobu Matsuhita y Tetsuya Wakuda.

Delantales de diseño



Esperanza Aguirre, presidenta de la Comunidad de Madrid, impuso su presencia en Madrid Fusión durante la entrega del Delantal de Oro al pintor manchego Antonio López. El delantal, diseñado este año por el argentino Roberto Torreta, es un premio que busca reconocer la aportación de otras ramas del saber a la gastronomía. Aguirre reconoció que los restaurantes

madrileños son uno de los principales atractivos de la ciudad de 6 millones de habitantes, que anualmente recibe 7 millones de visitantes.

Tapas fashion

Tan de diseño como sus protagonistas fueron las tapas que compitieron en el concurso que se celebró por segundo año en Madrid Fusión, y que busca idoneidad para maridajes con cerveza.



Entre los jueces, la top model internacional Nieves Alvarez, el diseñador Roberto Torreta y Carla Royo-Villanova, presencias asiduas del mundillo del corazón en España, además del chef Sergi Arola y otras personalidades de la gastronomía en el país. Durante la cumbre se anunció que Alvarez y Torreta lanzarán en España una franquicia de heladerías que contará con la colaboración del reconocido heladero italiano Angelo Corvitto.



En Madrid Fusión se presentaron, además, los progresos del Concurso de Tapas de la bodega riojana Juan Alcorta – Martín Berasategui, que pretende dar a conocer los buenos fogones sin descubrir a través de toda España, con la posible publicación posterior de un libro de recetas. Tan sólo en la primera competencia en Valencia se presentaron unos doscientos candidatos. El concurso gastronómico tendrá etapas adicionales de competencia en Madrid, Sevilla, La Coruña, Bilbao y San Sebastián a lo largo de los cinco primeros meses del año, ante de culminar en junio con la gran final en Bodegas Juan Alcorta, donde Berasategui y un panel de jueces de alto calibre seleccionarán a las recetas ganadoras. No se descarta la posibilidad de que el concurso también pueda llegar a tierras del Caribe. **(En la foto, Juan Antonio Mompó, Director General de Domecq Bodegas, Elena Adell, enóloga de Juan Alcorta, y Martín Berasategui.)**

Almuerzo de Paradores



Como es tradición en Madrid Fusión, la hora del almuerzo es una excelente oportunidad para degustar deliciosas propuestas en miniatura, que reflejan lo mejor de la cocina de los auspiciadores. Uno de los almuerzos más destacados fue el que tuvo a su cargo el equipo culinario de Paradores de España, que sirvió para exponer tanto la diversidad de la oferta culinaria

disponible en los establecimientos que regentan a través de toda la península, como la altísima calidad de ésta y el profesionalismo de quienes la elaboran.

En el menú algunos platos como empanadas, embutidos, quesos tradicionales, bombón de faisán con foie y chocolate, cigarrillos de morcilla zamorana, lomo de jurel asado en piel de tocino con cilantro, turrón de alubias, carpaccio de ajo de ciervo, leche de coco frita, pestiños y otros, que fueron regados por Marqués de Riscal blanco, de Rueda, y el tinto Montebaco Crianza, de la Ribera del Duero.



Los de Paradores de España se encuentran entre los alojamientos utilizados en algunas Rutas de Vino representadas por Viajes & Vinos.

Vinos Clásicos

Y del 14 al 17 de junio regresa Vinos Clásicos, un recorrido de 4 días y 3 noches por Rioja y Ribera del Duero. La ruta combina visitas a bodegas con degustación, visitas a lugares de valor histórico y cultural como el acueducto romano de Segovia y el nuevo Museo Guggenheim de Bilbao, además de un recorrido por lo más representativo de la gastronomía española. Vinos Clásicos incluye alojamiento en estancias rurales, visitas, traslados y acompañante especializado en vinos. Esta ruta, que sale de Madrid, puede también hacerse en fechas diversas a la programada. **Para mayor información y agentes de viaje: info@viajesyvinos.com Viajes & Vinos es el representante autorizado de Rutas de Vino-Vintage Spain para los mercados del Caribe.**

No shows



A pesar de la trascendente dedicación de la cumbre gastronómica a diversas personalidades de los Estados Unidos que han contribuido al desarrollo de la cocina actual y la divulgación de ésta y sobre el vino, notables y comentadas

fueron las ausencias de muchos de los homenajeados en la cumbre y actividades vinculadas a ésta, enviando representantes no siempre del primer orden que ameritaba este congreso. Entre los ausentes más destacados, Robert Parker y Marvin Shanken, que no sabemos si no hicieron acto de presencia en Madrid por no encontrarse frente a frente o por motivos de otra índole. En la foto, Alberto Ruiz Gallardón, Alcalde de Madrid, da por inaugurada la Cumbre.

Presencia internacional en Madrid Fusión

Más allá del grupo formado por la prensa o los ponentes, la dimensión internacional de Madrid Fusión se fortalece cada día y fue particularmente notable en la cumbre de este año, en que hubo un importante incremento en la presencia de congresistas no españoles, de países mediterráneos, como Grecia, y un importante contingente latinoamericano, con representantes de Venezuela, Panamá, Brasil, Perú o México, entre otros.



Puerto Rico fue parte de este grupo en la figura de Juan José Cuevas, un joven cocinero puertorriqueño que se destaca en Nueva York, donde actualmente es uno de los dos chefs a cargo del restaurante Blue Hill. Cuevas, quien hace una década integró el equipo culinario de Puerto Rico con otros cocineros como Wilo Benet, o el chef repostero Héctor Cardwood, se ha forjado una carrera que cuenta con enriquecedoras experiencias en restaurantes de España y los Estados Unidos, entre los que se cuentan Can Fabes, de la mano del maestro Santi Santamaría, The Ritz-Carlton en California, L'Espinasse o Alain Ducasse at The Essex House, en cuya apertura participó.

Consejos de cocina

¿Qué recomendaron algunos ponentes de Madrid Fusión a quienes se desenvuelven en el mundo de la gastronomía?



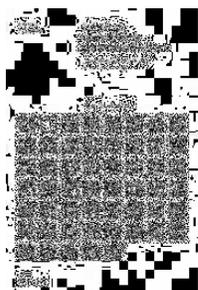
Genio y figura, Juan Mari Arzak recomienda salir por la calle y prestar mucha atención a lo que pasa en ella, pensar siempre como niño y ser humilde, “hay que ser siempre aprendiz, no se puede creerse gurú”.

Harold Mc Gee, un científico de la gastronomía sugiere que hay que confiar en la propia experiencia, tomar la sabiduría tradicional con escepticismo, estar abierto a nuevas ideas, tener un pensamiento crítico, mantener la curiosidad, experimentar y observar.

Ferrán Adrià plantea a los escritores sobre gastronomía el reto de comenzar a documentar históricamente la cocina de nuestros días. Y tanto él, como Martín Berasategui, invitan a los cocineros y personal de restaurantes a comenzar a ver la experiencia gastronómica desde la perspectiva del comensal.

Lo que viene...

Léxico científico gastronómico



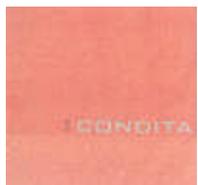
Patrocinado por Casa Manresa y la Generalitat de Cataluña, escrito por Ferrán Adrià y publicado por Editorial Planeta, sale a la venta el 7 de febrero con el objetivo de entablar un diálogo entre cocineros, científicos y la industria alimentaria. El léxico, está destinado a profesionales, estudiantes y aficionados.

Los recaudos del libro beneficiarán a la Fundación Alicia, dedicada a la investigación científica en el área de la alimentación.

Finca El Rincón 2002, de Pagos de Familia

90% Syrah y 10% Garnacha, 10 meses de crianza en roble francés. Elaborado en la Comunidad de Madrid, donde la garnacha no es común, pero está exponiendo resultados muy halagüeños. Una finca que el Marqués de Griñón decidió plantar en 2000 y en cuya primera cosecha se han producido 40 mil botellas que ya casi están agotadas. Vino muy afrutado, un poco astringente, pero muy bebible, con aromas delicados y una agradable barrica.

Cóndita y Ramiro's Blanco 2004, de Ramiro's Wine Cellar



Los nuevos vinos de Eduardo García y Jesús Ramiro. Cóndita, evoca la fundación de Roma, y el Ramiro's Blanco es un verdejo de la tierra de Castilla y de León fuera de liga, complejo y sedoso.

Maridajes con té

Según el cocinero Joan Roca, pronto se pondrán en boga los maridajes de comida con té, en lugar de con vino.

Maridajes en el plato

Y otra tendencia que según Roca veremos son platos que no necesitan acompañarse de vino, porque éste ya estará integrado a los ingredientes. Por ejemplo, espumosos en ostras, jereces en pichones, entre otros.

Y también llegan las siguientes actividades...

El regreso de Catando y Picando

La gran celebración vinícola del popular programa radial de Estereotempo, que se celebrará el domingo 2 de abril en el hotel Normandie en San Juan, con vinos como los de La Enoteca de Ballester, La Vinoteca de José Malgor, Quintana Hermanos, Bodegar, V. Suárez, La Bodega de Méndez, CC1, La Boutique du Vin y otros más, pero importante también, increíble diversión, sabrosa música y la participación de Raymond Arrieta y Gricel Mamery como animadores, lo que promete una velada tanto o más interesante que la que tantos enófilos portorricensis disfrutaron a plenitud en la edición del pasado año (*ver Divinidades del 23 de junio de 2005 en www.viajesyvinos.com*)

Charlas - Degustación en el El Almacén del Vino

Sobre Vinos Espumosos, Champán, Fresas y Chocolates con rosas incluidas, el 11 de febrero, en Caparra. Sobre los vinos de Africa del Sur el 16 de febrero, en Ponce, y sobre los vinos Don Francisco y Oveja Negra, el 22 de febrero, en Ponce. Para reservaciones: 787-783-7060 (San Juan) y 787-812-1020 (Ponce). El cupo es limitado.

Cena de Degustación en Chef Alex



Con los vinos de Bodegas Alta Río, el 23 de febrero en Cayey, con un exquisito menú que incluye, entre otros, crema de alubias con aceite de trufas, pierna de cordero con bizcocho de yuca y solomillo de buey con polenta, repollo y salchichas de faisán. Para reservaciones: 787-263-4499

Eat your Heart Out

El dúo del cocinero Wilo Benet y el sumiller Sandro Giulimondi se une nuevamente en una clase de cocina y maridaje en preámbulo a las celebraciones del Día de los Enamorados. Parte de los recaudos de la clase, que tendrá lugar el 10 de febrero en La Bodega de Méndez, serán a beneficio de la Orquesta Sinfónica de Villa Palmeras. Para reservaciones: 787-751-1124 en horas laborables.

... y por primera vez la Corte de los Master Sommeliers a San Juan en junio

Donde el capítulo estadounidense de esa prestigiosa organización internacional dedicada a la formación y certificación de profesionales del vino y servicio de vinos impartirá por primera vez su curso y examen introductorio, la primera de cuatro etapas en el proceso de ascender al grado de Master Sommelier. Este primer nivel explora viticultura, métodos de producción de vinos y licores, servicio de vinos, legislación, destrezas sociales, maridaje, y destrezas de cata.

El curso, a un costo de USD \$ 495, se impartirá los días 19 y 20 de junio en el hotel Caribe Hilton, en San Juan. Para registro www.mastersommeliers.org

Invasión gallega en Nueva York

“Albariño, excepcional con todo o solo”, es el lema de la campaña que el CRDO Rías Baixas, en colaboración con el Instituto Español de Comercio Exterior (ICEX) y el IGAPE, realizan en los Estados Unidos para dar a conocer los vinos elaborados en esa denominación, en la que, curiosamente, no todos los que se elaboran son 100% albariño.

Como parte de esa iniciativa, la pasada semana casi una veintena de bodegas adscritas a la denominación participó en una misión que visitó la ciudad de los rascacielos, y como parte de la cual se realizó un seminario técnico y una cata conducida por la estadounidense Leslie Sbrocco, reconocida por sus publicaciones sobre la mujer como consumidora de vinos. Prensa, distribuidores, sumilleres y otros profesionales del vino asistieron a las sesiones, en la que tuvieron presencia destacada la presidenta del Consejo Regulador, Marisol Bueno (Pazo de Señoráns), y algunas enólogas, entre las cuales se encontraban Cristina Mantilla (Valmiñor) y Lucía Carballeira (Condes de Albarei). Sbrocco encabezó además otra sesión donde presentó a los vinos de las Rías Baixas como buenos acompañantes para diversos tipos de comida.

Andaluces que triunfan en China con técnicas del siglos XVI

El China Wine & Spirits Competition, uno de los más prestigiosos concursos internacionales de vinos celebrado en Asia, acaba de reconocer al Lustau East India Solera, elaborado por la bodega jerezana Emilio Lustau, con su Gran Medalla de Oro, una de las cuatro grandes distinciones de dicha competencia.

Este oloroso tiene detrás toda una historia, pues reproduce las condiciones de crianza en los grandes trayectos marítimos de la época de los descubrimientos. En aquellos tiempos, los barcos mercantes llevaban frecuentemente botas de Jerez atadas en la cubierta. Después de navegar largos recorridos, cruzando el trópico, se descubrió que el calor y la humedad habían dotado al vino de una gran suavidad. Lustau ha reproducido las mismas condiciones en la crianza del Lustau East India Solera, manteniéndolo en el húmedo ambiente que posee su sacristía, y de este modo revive este estilo de Jerez, verdaderamente único y singular. El vino dulce es resultado de la mezcla de un gran oloroso y un Pedro Ximénez, lo que proporciona un resultado suave y agradable en su conjunto.

Cumbre vinícola en el mundo árabe

Más de 500 vinos procedentes de 16 países se expondrán del 28 de febrero al 1ro de marzo de la 4ta Feria Internacional del Vino de Dubai. Champanes como Dom Pérignon o Moët & Chandon, productores franceses como Calvet, Rothschild, Jeanjean o Joseph Drouhin, otros italianos, propuestas procedentes del Líbano, la India, Austria, Sudáfrica, Bulgaria e incluso algunos otros nombre conocidos como Concha y Toro, Wente, Bajor, González-Byass, Valformosa o Miguel Torres contemplan participar en el evento.

La zona recibe aproximadamente 15 millones de turistas al año, que se espera lleguen a alcanzar los 70 millones para el 2020. Con tanto visitante, la mayoría de alto poder adquisitivo, los mercados árabes son un nicho codiciado para cualquier productor de vino.

BREVES divinos

Premios de consumidores

Verema.com, comunidad cibernética de apasionados del vino realizó su 5to encuentro recientemente en la ciudad española de Valencia, durante el cual se entregaron los premios 2005 otorgados por el público en diversas categorías. Los galardonados incluyeron a El Celler de Can Roca (calidad en el servicio de vino en restaurantes), Carlos Falcó (personaje del año), Trasnocho 2002 de Bodegas Remírez de Ganuza (vino del año), Bodegas Vega Sicilia (bodega con mejor trayectoria) y Bodegas Enate (bodega del año)

Bodegas ENATE y el arte contemporáneo

Como parte de las actividades de la 25ta edición de ARCO, Feria Internacional de Arte Contemporáneo, que se celebrará del 9 al 13 de febrero en Madrid, Bodegas ENATE, una de las más reconocidas de la D.O. Somontano dispondrá de un área de encuentro y descanso para VIPs, en la que éstos podrán disfrutar de dos sesiones diarias de cata de vinos dirigidas por Jesús Artajona y Eva Inglada, enólogos de la bodega. Se requiere reserva previa. ARCO es una de las principales ferias de arte del mundo y el arte contemporáneo es una de las disciplinas con las que ENATE ha adquirido un mayor compromiso.

GOYA con tienda cibernética

Goya, la principal empresa de alimentos de origen hispano en los Estados Unidos, contempla lanzar en el primer trimestre de 2006 una tienda cibernética en la que residentes estadounidenses podrán adquirir hasta 400 productos del Caribe, México, Centro y Suramérica vía Internet.

Primum Familiae Vini, cambios en el Ródano

Primum Familiae Vini, una agrupación internacional que tiene por objetivo la defensa y promoción de los propietarios de empresas vinícolas familiares con la excelencia por norte, acaba de anunciar la desafiliación de Paul Jaboulet, debido a la venta de este productor de vino en el Ródano francés. Jaboulet permaneció en manos familiares desde 1834, pero ha terminado por venderse debido a problemas relacionados con los gravosos impuestos sobre sucesiones existentes en Francia. Antinori, Joseph Drouhin, Mouton Rothschild, Pol Roger, Miguel Torres, Symington y Vega Sicilia son algunas de las familias del vino que integran la agrupación. Debido a la creciente importancia del Ródano como región vitívola, PFV ha invitado a integrarse al grupo a la familia Perrin, propietarios del Château de Beaucastel.

Consumo de vino crece en Perú

Tanto como 12% ha incrementado el consumo de vinos importados en tierra inca. Argentina, Chile y España son, en ese orden, los países de donde procede la mayoría.

Borges refuerza presencia en Estados Unidos

Grupo Borges, operador mundial de alimentos de la dieta mediterránea y exportador de aceite de oliva envasado, añade a su estructura una nueva filial comercial en Estados Unidos denominada Borges National Corporation, fruto de la Joint Venture entre Aceites Borges Pont, S.A. y National Food Trading Corporation. Esta fusión, resultado de 15 años de colaboración comercial, consolida el posicionamiento de Grupo Borges en el mercado norteamericano y potencia su expansión en Estados Unidos y Canadá.

Archivo cibernético de documentos de viaje

Passport Support se llama un nuevo servicio que permite a los viajeros almacenar copias de seguridad de importantes documentos de viaje, tales como pasaportes, visas, billetes, documentos de identidad y cheques de viajero. Los documentos poseen códigos de seguridad bancaria para prevenir que alguien no autorizado pueda revisarlos. El acceso a documentos almacenados está disponible 24 horas al día, los siete días de la semana, por Internet, en cualquier parte del mundo. Más información www.passportsupport.com

Paisajes y Bodegas, premiado en certamen editorial

Paisajes y Bodegas, compendio de la interpretación personal de un grupo de 24 importantes escritores sobre igual número de bodegas españolas, ha sido elegido Mejor Libro del Vino para Profesionales en los prestigiosos galardones Gourmand World Cookbook Awards 2005. Los escritos buscan relacionar el paisaje del entorno de la bodega con su bagaje humano, proyectando un encuentro íntimo entre viticultores y escritores donde vino y literatura se dan la mano.

Los vencedores en este apartado competirán en la categoría de *El Mejor del Mundo*, cuyo ganador se anunciará el 21 de mayo de 2006 en Kuala Lumpur (Malasia). El concurso, fundado por Édouard Cointreau en 1995, tiene, entre otros objetivos, promocionar y ayudar a su difusión en el mercado internacional de los mejores libros gastronómicos de todo el mundo.

Levaduras propias en Pulenta

La de Augusto Pulenta acaba de convertirse en la primera bodega argentina en comercializar vinos finos elaborados con levaduras propias. Los vinos de la cosecha 2005, se elaboraron a partir de Cabernet Sauvignon, Malbec, Bonarda y Syrah, Con las levaduras propias se pretende que los vinos conserven las características del terroir, lo que acentuará las de cada cepa y producirá vinos más expresivos. La bodega evalúa la posibilidad de comercializar también sus levaduras.

Las bodegas de los diferentes miembros de la familia Pulenta, como Vistalba o Pulenta Estate, una de las de mayor trayectoria y tradición en la industria del vino en Argentina, se encuentran entre las que pueden visitarse en las rutas de vino que se realizan en Mendoza.

Recordatorio de Cosecha



Cosechando en Mendoza, ruta de vendimia diseñada para quienes desean una atención personalizada y la posibilidad de aprender más de vinos, recolectando uva Malbec: 28 de marzo al 1ro de abril. Para datos adicionales y /o un programa detallado: info@viajesyvinos.com Viajes & Vinos representa en el Caribe las rutas de Magda Wine Tracks, coordinador especializado de rutas de vino en Mendoza, Argentina. En Mendoza pueden realizarse también rutas de vino de un día o rutas de varios días diseñadas a la medida.

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

Las fotos de portada: diversos platillos confeccionados por los ponentes en Madrid Fusión (España)

Cita citable

“El sentido común es uno de los ingredientes esenciales en la cocina”.
Chef Marcelo Tejedor

Para otras citas citables de Madrid Fusión visite la sección y álbum de fotos dedicados a este evento en www.viajesyvinos.com



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