

# Divinidades

**Novedades de Viajes & Vinos**  
**24 de julio de 2005**

## Cambados: el Albariño de Fiesta

De entre el amplio abanico de fiestas gastronómicas gallegas, tal vez la más célebre es la tradicional Festa do Albariño que anualmente reúne en la ciudad pontevedresa de Cambados a miles de productores y consumidores que en esta cita anual del primer domingo de agosto se reúnen para celebrar a los caldos elaborados con la más célebre uva de Galicia.

Cambados, a un extremo de la Ría de Arousa, es uno de los más importantes puertos gallegos, reconocido por la calidad de su marisco y de los vinos elaborados para acompañarlo, recién salido de la mar. La ciudad alberga un importante Museo del Vino, así como otros museos históricos, donde también se divulga la importancia de la producción vitivinícola a la comarca gallega del Salnés, que pertenece a la DO Rías Baixas.

Las Rías Baixas se establecieron como denominación de origen en 1988, y desde entonces, sus vinos, a los que muchos se refieren genéricamente como "albariños" han sido objeto de un acelerado proceso de expansión, así como de reconocimiento internacional. Tan sólo a principios de año dominaron la categoría de vinos blancos seleccionados dentro del grupo de 100 vinos españoles imprescindibles, escogidos a través de Wines from Spain.

La Festa do Albariño reúne a bodegueros, personalidades de la política, el mundo artístico y del cotilleo junto a un hervidero de asistentes que se deleitan en probar una amplia variedad de vinos y productos emblemáticos de la gastronomía gallega, en una cuasi continuación de las festividades de la Fiesta Nacional Gallega, cada 25 de julio, día del Apóstol Santiago, Patrón de España. El CRDO Rías Baixas concede premios a los 10 mejores vinos del concurso que se organiza durante la fiesta.



Este singular encuentro es también una oportunidad para aproximarse a las bodegas gallegas cercanas a Cambados que pueden visitarse de la mano de Viajes & Vinos, no sólo con motivo de esta importante fiesta, sino a lo largo de todo el año. Para citas en bodega: [info@viajesyvinos.com](mailto:info@viajesyvinos.com) *(En la foto, Albariño do Ferreiro, cuyo Cepas Vellas es considerado por los expertos uno de los mejores blancos de España, es una de las bodegas cercanas a Cambados que pueden visitarse de la mano de Viajes & Vinos).*

## El vino en la temporada de huracanes

De junio a noviembre de cada año, mientras las viñas están en pleno esplendor en el hemisferio norte, y, en el sur, descansan, en el Caribe transcurre su temporada más temida, la de la de los huracanes, esos fenómenos atmosféricos que para algunos constituyen catástrofe, y para otros tal vez menos conscientes, un motivo de diversión o confraternización.

Los efectos más relevantes del impacto de uno de estos disturbios incluyen vientos intensos que pueden arrancar de raíz los árboles más firmes, falta de electricidad por varios días en los casos donde no haya un generador de energía, carencia de agua potable, problemas con las líneas telefónicas, carestía de algunos productos alimenticios, ansiedad en la población debido a la falta de servicios básicos, sentimientos de impotencia y depresión, e inactividad de muchos sectores económicos que requieren de estos servicios para funcionar.

Entre los planes de manejo de crisis en caso de ciclón, no pueden pasarse por alto los que conciernen al vino. He aquí algunas sugerencias para los enófilos del Caribe.

- Siempre conserve alguna que otra caja de 3 ó 6 botellas en las que le hayan podido colocar sus adquisiciones. Estas cajas son en extremo útiles para acomodar, en el espacio que corresponda a cada botella, aquellos artículos que usted requiere remover, clasificar y/o guardar en preparación al huracán. El hecho de disponer de un asa, le facilitará cualquier traslado que requiera realizar.
- Si por algún motivo usted debe abandonar su residencia, sea porque se ha inundado o porque usted considera que se ha vuelto inhabitable, o porque usted prefiere pernoctar más cómodamente en un hotel, y presume que no puede sobrevivir sin alguna botella de vino, sea precavido como los niños escuchas y asegúrese de tener siempre a mano y listo un kit de supervivencia, del que pueda disponer en caso de emergencia y que contenga, sacarcorchos, las copas de su preferencia en caso de que esto sea algo muy importante, tapones, en caso que de se le rompa el corcho al intentar extraerlo. Puede tener todo esto siempre dispuesto en cualquier carry-on o bulto insulado para artículos de vino, en el cual deberá incorporar en el momento del desalojo, las botellas de vino de su predilección.
- Si usted dispone de una cava en la que conserve un número importante de botellas, asegúrese de contar con una planta eléctrica en su residencia que no altere la temperatura de conservación en caso de interrupción del suministro eléctrico. En caso de contar con botellas valiosas, como sucede con no pocos lectores de Divinidades, asegúrese de tener dos plantas, una de apoyo, en caso de que la primera falle, que a algunos le ha sucedido.
- Algunas casas distribuidoras de vino cuentan con espacios refrigerados donde muchos clientes disponen de cavas particulares. Indague sobre las medidas de protección de estos establecimientos ante la interrupción del servicio de electricidad y cualquier oferta temporera que puedan tener para acomodar botellas de particulares no suscritos a sus servicios de alquiler. Una alternativa para lograr acceso de emergencia a las mismas es pedirle a algún poseedor de una cava particular en estos lugares, que le ceda un poco de espacio en la misma, con el entendido de que luego se asegurará de invitarle a degustar los vinos que le ha solicitado guardar. En el peor de los casos, pregúntele si está dispuesto a ofrecer alternativas temporeras de almacenamiento pagando un alquiler.
- Si usted no dispone de agua para beber, considere beber vino. Otra manera de mantener el cuerpo hidratado (aunque con efectos diuréticos), que a la par le relajará y probablemente ocasionará un poco de sueño, algo útil en esa época en que el abominable calor ante la falta de aire acondicionado le provocará muchas dificultades para dormir. Cuidado con los excesos que, lejos de refrescarle, puedan producirle más sed.
- Utilice vino para cocinar. Esto puede ser útil en los casos de alimentos perecederos de los que debido a la falta de refrigeración, pudiera tener que estar a punto de disponer. O también puede elaborar todo tipo de "au-vin" con enlatados o embutidos: coq-au-vin, corned-beef au vin, jamonilla au vin, chorizo al vino. Recuerde que algunos de los más célebres platos de la historia se han elaborado en momentos de crisis.
- Si no posee una planta eléctrica de emergencia y le traumatiza la posibilidad de que algunos de los vinos en su cava o nevera puedan afectarse debido a la imposibilidad de controlar la temperatura, consúmalos poco a poco y reabastezca su colección tan pronto como se

restablezca la continuidad del servicio. Organice una barbacoa o un día de playa con amigos, donde pueda disponer de esos caldos.

- Otra interesante alternativa a la que recurren muchos es abandonar el país y aprovechar la inactividad y falta de servicios para tomarse unas vacaciones, donde haya comida caliente, fresco y buenos vinos. Una visita a una zona vitivinícola pudiera ser providencial para los enófilos en crisis por motivo de huracán.

Recuerde, que en situaciones de crisis, si tiene que interactuar con otras personas, moderación es la clave. Además de con frustración, tómese las crisis con humor, solidaridad, paciencia, respeto y filosofía.

## La dimensión hotelera: Clave de la venta de Taittinger a Starwood

Tal como lo anticipábamos en nuestra pasada edición (*Ver Divinidades del 8 de julio de 2005*), y mucho más pronto de lo previsto, Taittinger acaba de anunciar la aceptación de la intención de Starwood Capital de adquirir el conglomerado francés de champagne, hoteles y productos de lujo, por la cifra de 2.8 billones de euros.

Starwood Capital es la matriz de Starwood Hotels, que posee en su portfolio a las cadenas Sheraton y Westin. Las posesiones hoteleras de Taittinger han sido clave en este proceso de compra, pues esta adquisición vía champagne, le representa a Starwood un trampolín para expandir su presencia hotelera en Europa.

Se dice que una vez concretada la compra, Starwood contempla deshacerse de Taittinger y lo relacionado a la producción de vinos. Se rumora que Pernod-Ricard, que recientemente hiciera una oferta de compra por Allied-Domecq, pudiera ser una de las interesadas en hacerse con el productor de espumosos.

## Una cena de nobleza italiana en Allegro



Éste es un evento con reminiscencias del célebre anuncio de la *mamma* llamando al *figlio* para comer sus *spaghetti* de Chef Boyardee. Porque trata de los recuerdos culinarios de las abuelitas, el cariño y esmero que ponían en hacer un buen despliegue de sus habilidades en los fogones, sus aromas, una buena sazón, y otros buenos recuerdos que regresan, para cautivar el paladar de unos protagonistas no tan niños en edad, con preferencias y gustos evolucionados, pero igual de atraídos por sabores y olores tradicionales de la más pura Italia.



Si usted fue uno de los cadiernícolas, es decir, de aquéllos que sábado tras sábado por tiempo indefinido visitó las facilidades del ya desaparecido distribuidor Cadierno, responsable de la educación en vinos de toda una generación de enófilos portorricensis, sepa que uno de los caldos que en aquella época cautivó su paladar hace un *come back*, de la mano de La Cava de Serrallés.

Se trata de los vinos de las bodegas Castello di Poppiano, una tradición toscana, que se reintroduce al mercado con propuestas redondas, listas para beber, un buen valor por el placer, y una tentadora invitación a todo el que quiera adentrarse en la Italia vitivinícola. El Vernaccia 2003, el Chianti Colli Fiorentini Riserva 2000, el Massi di Mandorlaia Riserva 2001 y el Castello di Poppiano Tricorno 2000,

son todas propuestas que destacan una fruta sutil, un uso muy correcto de barrica, y el juego con combinaciones de uvas muy diferentes en cada vino, lo que acentúa la personalidad de cada uno, pero manteniendo a la par características distintivas y consistentes a través de todos los del conjunto.

Para destacar sus cualidades y reintroducirlos al mercado, La Cava de Serrallés realiza una cena de degustación en Allegro Ristorante, en San Juan. Para este prometedor evento, el chef Edwin Maldonado ha confeccionado un sugerente menú en el que juega hábilmente con las especias, las hierbas y hojas verdes, y el aceite de oliva para resaltar los sabores de los platos y los vinos. Vinos y platos irán *in crescendo*, hasta terminar con una dulce sorpresa que evocará la más pura tradición casera, unos sublimes buñuelos, crujientes y esponjosos, rellenos de *crema di biscotti* y absolutamente no aptos para quienes se empeñen en comer sólo uno.

Además de los de Castello di Poppiano, durante la cena podrá conocerse, además, una propuesta de la bodega Massi di Mandorlaia, así como el perfumado aceite de oliva Laudemio, un virgen extra que Castello di Poppiano elabora predominantemente a partir de la variedad de aceituna frantoio, continuando la tradición que se ha instaurado entre las grandes bodegas de vino, de complementar sus caldos de vides, con la producción de caldos de oliva.

**La cena de degustación en Allegro tendrá lugar el miércoles 3 de agosto y contará con la presencia del Conde Ferdinando Guicciardini, propietario y viticultor de Castello di Poppiano. Para reservaciones llamar a: 787-723-0107 x-3244 ó 3360.**

## Drink Pink, Drink Mateus

El símbolo de toda una generación, con el que muchos hicieron sus pininos en el mundo del vino, el inconfundible portugués Mateus, regresa próximamente a Puerto Rico también de la mano de La Cava de Serrallés. Mateus, que se reintrodujo igualmente en República Dominicana hace unos dos años de la mano de Alvarez y Sánchez, ha refrescado su imagen bajo los lemas Drink Pink y El Sabor Cuenta, para hacerse atractivo a una nueva generación de bebedores que no le conocieron hace un par de décadas cuando la marca Mateus era sinónimo del vino, igual que Kleenex lo era de los pañuelos desechables.

## 2004: Añada excelente en Rías Baixas



Histórica en volumen y calidad, por segunda vez desde que el CRDO Rías Baixas se constituyera en 1988, se ha certificado una cosecha con la calificación de excelente, una decisión que se anticipaba desde hace ya algunos meses. Previo a la del 2004, sólo la cosecha 1989 ha recibido similar calificación.

La decisión la tomó el pleno del Consejo, tras valorar los informes del departamento técnico que, para garantizar la calidad de los vinos, cuenta con un panel de cata que controla cada uno de los depósitos de las bodegas antes de que salgan a la venta y, cuyos resultados se tienen en cuenta a la hora de decidir la calidad de la añada. Se espera que las ventas de vinos de las Rías Baixas incrementen un 17% este año.

## Turismo rural y hoteles con bodega en Galicia



El turismo rural es una de las principales alternativas de ocio en la Galicia verde. Al igual que sucede en otras zonas productoras, en la comunidad hay también alojamientos anejos a bodegas, que ofrecen un espacio relajante para disfrutar de las viñas, conocer los procesos de elaboración, disfrutar de la excelente gastronomía gallega o simplemente no hacer nada. Muchos establecimientos son edificaciones con historia que han sido restauradas con todas las comodidades modernas, para ofrecer interesantes alternativas de alojamiento, especialmente para que grupos de amigos que puedan apoderarse de ellos en celebraciones especiales y disfrutarlos, en conjunto, a plenitud. *(En la foto, Viña Mein, productora de blancos y tintos en la DO Ribeiro)*

## Una tradición quesera

Galicia tiene una tradición de elaboración quesera que ha trascendido el territorio regional. Esto se debe a condiciones de tierra y clima que favorecen buenos pastos que propician la cría de ganado vacuno que produce leche de alta calidad. Recetas tradicionales y conceptos de elaboración artesanal, unidos a óptimas condiciones de elaboración aportan a la alta calidad de los quesos gallegos.



Las denominaciones de origen son claros indicadores de la tradición, experiencia y dedicación de sus elaboradores y sinónimo de calidad. En Galicia hay cuatro quesos con denominación, que al igual que sucede con el vino, cuentan con sus respectivos Consejos Reguladores, con la diferencia de que en lugar de uva, regulan, leche y la procedencia del ganado de la cual ésta se extrae.

### Tetilla

Tal vez el más reconocido en el exterior, por su inconfundible forma cónica de poca altura, se produce a través de toda Galicia. Es un queso de corteza lavada, semi-blanda, e interior blando y cremoso, ideal para comer solo, o utilizar en recetas que se benefician del uso de quesos fáciles de derretir.

### Arzúa-Ulloa

Arzúa, queda a mitad de camino entre Santiago de Compostela y la ciudad de Lugo. El río Ulla es la espina dorsal de la comarca de Ulloa. A través de los prados de esta Galicia central, atravesada por el Camino de Santiago, pacen inmensas vacas lecheras, que permiten elaborar este queso. Tiene tres variantes: Arzúa-Ulloa, más industrial, Arzúa-Ulloa de Granja y Arzúa-Ulloa curado, que brindan diferentes matices de sabor según los diferentes período de maduración o procedencia de la leche con que se elabora.

El de Arzúa-Ulloa es un queso muy cremoso, también de corteza lavada y se elabora con leche entera pasteurizada y cuajo animal. Tiene un alto contenido graso y sabor muy suave, pudiendo incluso llegar a utilizarse para untar en panes, galletas, mazorcas de maíz y otros. Muy reconocida es la feria gastronómica que se le dedica anualmente.

### San Simón

De forma cónica, pero de mayor altura que el tetilla, el queso San Simón procede principalmente de Villalba, en Lugo y se le atribuye un origen celta. Éste es un queso ahumado, de corteza dura y pasta semi-dura, con un período de maduración significativamente más extenso que el resto.

### O Cebreiro

También se origina en el tránsito del Camino, en las montañas lucenses. Su elaboración es centenaria, con documentos del siglo XVIII que evidencian su existencia. Este queso tiene forma de seta, con un tope que sobresale en diámetro a su parte inferior. De pasta muy blanda, textura granulosa y para consumo inmediato luego de su producción, se elabora de leche de vaca y en algunos casos se mezcla con un 40% de leche de cabra. Su contenido graso es, en promedio, un 50%.



Además de estos quesos con denominación de origen, en Galicia se elaboran otros como los quesos sin sal de la ciudad pontevedresa de A Estrada, o los quesos de cabra artesanales procedentes de la zona de Valdeorras.

Los quesos gallegos son de fácil adquisición en la región a través de supermercados, plazas de abastos y tiendas especializadas. Una de las más tradicionales es la Casa de los Quesos, en Santiago de Compostela, un establecimiento muy artesanal y centenario, emblemático de la tradición elaboradora en tierras del Apóstol.

## Vinos y risas

Luego de los éxitos cosechados en la edición 2004, continua este año la segunda gira de Vinos y Risas, una iniciativa que pretende aproximar el vino al segmento de consumidores jóvenes. En la iniciativa, que combina lo artístico teatral con la degustación participan bodegas Peces Barba, Agustín Torrelló, Grupo Yllera, Bodegas Riojanas, Marco Real, Finca Antigua, Bodegas Valdemar y la gallega Martín Códax, **una de las bodegas que puede visitarse de la mano de Viajes & Vinos** y que cuenta con espectaculares vistas a la ría de Arousa. Las próximas presentaciones de Vinos y Risas tendrán lugar el 30 de Julio en la Sala Level en Palma de Mallorca y el 29 de septiembre en Antzokia, en Bilbao.

## Aceite de oliva: el nuevo objetivo de Riedel

Riedel, la célebre casa manufacturera de copas de alta calidad para la cata y el disfrute del vino, contempla extender su radio de acción al del aceite de oliva, con el diseño de la primera copa Riedel Sommelier, la más prestigiosa serie de copas artesanales, diseñada específicamente para la degustación de aceites de oliva extra virgen de alta calidad, lo que eleva a este producto al mismo nivel de los grandes vinos.

Con este objetivo la empresa organizó en días recientes un taller de cata, en conjunto con los Grandes Pagos de Olivar (**ver Divinidades del 30 de enero de 2005 en [www.viajesyvinos.com](http://www.viajesyvinos.com)**), la Unión Española de Catadores y la Asociación Nacional de Catadores de Aceite de Oliva de Italia. El propósito del ejercicio fue evaluar la idoneidad de algunas copas Riedel de vino, para la cata de aceites. Riedel construirá algunos prototipos a partir de los resultados de la cata, los cuales se evaluarán en ejercicios de cata subsiguientes.

El panel lo integrarían especialistas en gastronomía y en vinos del prestigio del propio Georg Riedel (Presidente de la empresa), Alfredo Barral (Presidente de Grandes Pagos de Olivar), Rafael Ansón (Presidente de la Academia Española de Gastronomía), los prestigiosos sumilleros Custodio López Zamarra y Jesús Flores, así como otros prestigiosos especialistas de las industrias del vino y del aceite de oliva.

Los seis aceites a catarse incluyeron tres excelsas propuestas españolas, como Marqués de Griñón Capilla del Fraile 2004, Dauro de l'Empordà 2004 y Abbae de Queiles 2004, y otras tres italianas.



El pasado octubre visitó Puerto Rico Santiago Botas, especialista en aceites de oliva, quien condujo en la Isla una muy exitosa serie de catas de aceite de oliva, que encantaron a consumidores conocedores del tema vinos, y capturaron la atención de la prensa especializada en vinos, gastronomía y salud. **(En la foto, algunos de los lectores de Divinidades en la cata de aceite realizada en el establecimiento**

**Uvas)**

## Food, Wine & Tourism Briefs

### **Pan con aceite de oliva integrado**

Hytolive 2 es un concentrado de aceite de oliva elaborado en España que se ha añadido por primera vez como ingrediente a la marca de pan Puratos Nostrum. Genosa, el elaborador, reclama que el uso de este ingrediente aportará propiedades antioxidantes del aceite que contribuyen a retrasar el envejecimiento y brindará a la salud otros beneficios asociados a la dieta mediterránea. Este producto es un ejemplo de la creciente oferta de productos alimenticios anti-envejecimiento, cada vez más en boga en Europa.

### **Argentina estrena Ruta del Olivo**

Varias empresas de San Juan y la Universidad Católica de Cuyo acaban de definir la Ruta del Olivo, un circuito turístico que permitirá conocer todo el proceso agroindustrial de la aceituna, desde la plantación de olivos hasta la elaboración del aceite. Las firmas involucradas están uniendo también esfuerzos para el establecimiento de un museo del olivo.

### **El maní pudiera ayudar a prevenir piedras vesiculares**

Según un estudio de la universidad estadounidense de Harvard, el maní (cacahuete) pudiera ayudar a prevenir la formación de piedras en la vesícula debido a su contenido de grasas mono y poli-insaturadas. El estudio reveló que las mujeres que comían 5 o más onzas de maní, mantequilla de maní u otras nueces por semana, tenían un 25% menos de probabilidad de tener que someterse a cirugía debido a piedras vesiculares.

### **El corcho: obligatorio en los vinos catalanes**

Los Consejos Reguladores de las 11 denominaciones de origen catalanas han estipulado en sus reglamentos que el corcho, sea como tapón cilíndrico de corcho natural o aglomerado de corcho, será el único material aceptado como cierre en botellas de vino y cava. En adición a los catalanes sólo el CRDO Rueda estipula en su reglamento la obligatoriedad del corcho como cierre de las botellas.

### **Chirac: castigo ejemplar a la arrogancia e ignorancia gourmet**

Habiendo parecido olvidar que The Fat Duck, el restaurante inglés de Heston Blumenthal destronó a El Bulli como el mejor restaurante del mundo, que el país allende el canal de la Mancha cuenta con varias estrellas Michelin, y que algunos productores de champagne francés miran al Reino Unido como terreno para expandir sus operaciones, el presidente francés Jacques Chirac pagará caro sus reproches a la coquinaría británica a la que catalogó como la segunda peor del mundo, luego de la finlandesa. En lo sucesivo, en cada una de sus visitas a Bruselas para participar en actividades de la Unión Europea, tendrá que degustar menús y vinos ingleses, en lugar de los mejores caldos de su país. El Reino Unido ostenta actualmente la presidencia de la Comunidad y así le enseñará un poco de nueva gastronomía y de diplomacia para moderar sus expresiones sobre tan importante asunto cultural. Se comenta que Chirac dijo al presidente ruso Vladimir Putin, y al canciller alemán Gerhard Schröder que la única aportación inglesa a la agricultura europea había sido el mal de las vacas locas.

### **Antinori ficha a Rolland**

Antinori acaba de reclutar al prestigioso enólogo francés Michel Rolland como consultor para su bodega Tenuta Campo di Sasso. Rolland asesora a unas 100 bodegas en 12 países. La de Antinori sería su quinta bodega italiana.

### **Rusia: mercado con potencial vinícola**

El consumo de vino en Rusia ha evidenciado un incremento de un 15% en los últimos años y sus ventas un 25%, lo cual representa un enorme potencial para quienes desean exportar vino. Tan sólo el mercado de vino moscovita mueve unos US \$ 300 millones al año. En Rusia hay unos 50 importadores de vinos españoles y algunas bodegas españolas están desarrollando vinos exclusivos para este mercado,

destinados, mayormente a un segmento de bajo coste. Rusia importa el 50% de los vinos que consume, en vista de que la producción nacional (**ver *Divinidades del 7 de agosto de 2004 en [www.viajesvinos.com](http://www.viajesvinos.com)***) ha ido en declive, sobre todo a causa de la piratería.

### **Crecen la exportaciones de vino chileno**

Las exportaciones chilenas han crecido un 17,1% en volumen durante los primeros cinco meses del año. El precio promedio de comercialización también ha tenido un incremento de 22,8%. Europa es el destino de poco más de la mitad de las exportaciones chilenas.

### **Muy buena la cosecha 2005 en San Juan**

Como muy buena ha catalogado el Comité de Evaluación de los vinos sanjuaninos la cosecha del 2005, luego de evaluar 130 muestras pertenecientes a sobre una treintena de bodegas de esta importante zona productora argentina. Los elaborados con Syrah fueron la gran sorpresa entre los vinos evaluados. Del mismo modo se identificó un porcentaje significativo de vinos con buena capacidad de envejecimiento.

### **Lula y el vino argentino, como aceite y vinagre**

A punto de crisis diplomático-comercial se encuentran la Argentina y Brasil debido a la rumorada intención del presidente Lula da Silva de imponer un gravamen de entre 20 y 22% al vino de la Argentina, su socio en el Mercosur, en respuesta a las presiones de productores e industriales brasileños. Un importante contingente de funcionarios de gobierno y el sector privado vinculados a la industria vitivinícola argentina y otros sectores agrícolas que se aprestaba a viajar a São Paulo en misión comercial, aprovechará su estancia en tierras de bossa nova para cabildear a favor de los productos de la tierra del tango.

### **Aerolíneas españolas: el tiro por la culata**

Totalmente por sorpresa ha tomado a Iberia, Spanair, Air Europa y a algunas agencias de viaje en España la decisión de remitir al Tribunal de Defensa de la Competencia un expediente que concluye que existen indicios de infracción por supuestamente ponerse de acuerdo para cobrar gastos de emisión para los billetes aéreos. Editur reporta que los afectados alegan poseer pruebas que niegan la alegada concertación, que ellos atribuyen, en su lugar, a un cambio de modelo retributivo, que eliminó las comisiones, reemplazándolas por la aplicación de cargos fijos sobre los pasajes, dependiendo del itinerario.

### **República Dominicana inaugura su Parque Ecológico del Café**

En lo que fue parte de uno de los palacetes de Rafael Leonidas Trujillo, se acaba de inaugurar entre las ciudades de Santiago y Puerto Plata, al norte de la República Dominicana, un parque ecológico con vistas a ambas ciudades y al valle del Cibao, que dispondrá de facilidades para los turistas. La República Dominicana ha venido apostando por el agroturismo en sus esfuerzos de diversificación de su importante industria turística y a este fin ha realizado algunas iniciativas como las agrorutas turísticas, que buscan exponer al participante a los procesos de cultivo, procesamiento y comercialización de algunos de sus más importantes productos agrícolas, tales como el mangó, el café o la caña de azúcar.

## **¿Primera o última botella?: Ironías del marketing de vinos**

Muchas de las actividades que se realizan a lo largo del año son excelentes oportunidades para exponer nuevas propuestas a los consumidores, para quienes, en su gran mayoría, la degustación constituye el elemento de juicio primario o preferencial en su toma de decisión a la hora de adquirir un vino.

Qué irónico, por lo tanto, resulta, descubrir, en uno de esos tantos eventos en los que un consumidor tiene por vez primera un contacto con una de estas etiquetas, que esas marcas por las que se entusiasma son en realidad las últimas botellas que quedaban de ese vino. ¿Habrían sido las últimas si en lugar de darlas a degustar cuando estaban por acabarse, se les hubiera expuesto al mercado, al momento de su arribo a éste?

## Bodegueando...



### Un blanco para La Gitana

Bodegas Hidalgo-La Gitana, en Sanlúcar de Barrameda, acaba de lanzar al mercado “Hidalgo 2004”, un vino blanco innovador en su diseño y su elaboración, que combina las variedades Palomino y Moscatel y se basa en la filosofía “máxima calidad, producción limitada”. El vino se elabora a partir de una vendimia temprana. Con este lanzamiento, la bodega gaditana aspira a buscar nuevos nichos de mercado, complementarios a los ya conquistados para el que sigue siendo el buque insignia de la firma, su manzanilla, un producto del cual la empresa tiene el liderazgo en 35 mercados de todo el mundo.

### Sebastiani se apunta a la tapa rosca

Convencida de que la tapa rosca es el camino del futuro, Sebastiani lanza a nivel nacional su Screw Kappa Napa, marca que el año pasado introdujera de manera piloto en los Estados Unidos. La bodega produce otras dos marcas que cierra con tapa rosca, cierre utilizado en el 15% de su producción de un millón de cajas al año.



### Arzuaga de moda

Arzuaga Navarro fue otra de las bodegas cuyas botellas se vistieron durante la Fiesta del Vino y la Moda, celebrada a fines del mes pasado. El diseño, atrevido en color y textura, como la de un abrigo de piel teñida, casi un peluche, estuvo a cargo de Amaya Arzuaga, una destacada integrante de la familia que preferido resaltar la vena textil de los Arzuaga, y es una de las diseñadoras españolas más reconocidas en el mundo internacional de la moda.

### Kendall-Jackson apuesta por el viñedo propio



Kendall-Jackson reposicionará su marca principal reduciendo sus rendimientos y utilizando sólo uvas cultivadas en viñedos de su propiedad, como nueva estrategia de comercialización. Esta acción, creen algunos, tiene por fin incrementar los precios de sus productos y posicionarse en un nivel por encima al competido segmento de vinos foráneos baratos, que le ha supuesto una férrea competencia. La decisión de usar sólo viñas propias plantea un reto a los enormes volúmenes de producción de la empresa.

### Pirineos de Paradores

Durante los meses de julio y agosto, Pirineos Merlot-Cabernet Crianza 2002, de Bodegas Pirineos (D.O. Somontano) figurará como el vino recomendado por 80 establecimientos de Paradores de España. La selección forma parte de la iniciativa "Armonía y Equilibrio", un programa gastronómico que pretende ofrecer buenos vinos a buenos precios.

### Depardieu à la paprika

Luego de incursionar en proyectos vitivinícolas en Francia, Argelia y en las denominaciones de Toro y el Priorato, el célebre actor francés Gérard Depardieu, ha decidido lanzarse a una aventura vitivinícola centroeuropea como co-inversor de las bodegas Szeremley's que han lanzado un proyecto para elaborar el mejor tinto húngaro, elaborado a partir de Cabernet Franc. Depardieu también evalúa la posibilidad de emprender proyectos vitícolas en Ucrania.



### Condes en verano

Condes de Albarei, acaba de presentar su albariño 2004. Ésta fue una añada excelente en las Rías Baixas. Igualmente lo ha hecho con la misma añada de Enxebre, un vino elaborado con un método de vinificación tradicional casi extinto en tierras gallegas, en el que los racimos se maceran enteros en un ambiente de carbónico natural. La bodega está ubicada en un enorme edificio-pazo, y cuenta con amplios salones de actividades. A poca distancia de Cambados, centro neurálgico del Albariño, **es una de las bodegas gallegas que pueden visitarse de la mano de Viajes & Vinos.** [info@viajesyvinos.com](mailto:info@viajesyvinos.com)

### Solidaridad a la manchega



Bodegas Castiblanque, en la D.O. La Mancha, ha celebrado durante el mes de junio sus "Noches de Ocio Solidario Castiblanque", una serie de actos que incluyen moda, música, baile y cine, cuyos recaudos se donarán a la Federación Española Contra la Fibrosis Quística.

Castiblanque es una interesantísima bodega, estratégicamente pensada para hacer vino, conocer el proceso, educarse en su cata y complacerse con su disfrute, que puede visitarse de la mano de Viajes & Vinos. Además cuenta con programas enfocados en vinos y gastronomía. **Para coordinar una cita o detalles sobre Rutas de Vino en La Mancha: [info@viajesyvinos.com](mailto:info@viajesyvinos.com)**

### Y los vinos de Madrid catalogan su cosecha 2004 de muy buena



Las propuestas de la D.O. Vinos de Madrid, tristemente aún no presente en el Caribe (**ver Divinidades del 21 de agosto de 2004 en [www.viajesyvinos.com](http://www.viajesyvinos.com)**), continúan dando muestras de calidad *in crescendo*, con la calificación de su cosecha 2004 como muy buena. **Varias bodegas de la denominación pueden visitarse de la mano de Viajes & Vinos**, y, del mismo modo, pueden realizarse atractivas Rutas de Vino de un día saliendo de la capital del reino, que combinan visitas a diversos pueblos de la comunidad. Detalles: [info@viajesyvinos.com](mailto:info@viajesyvinos.com)

## Copa Gourmet Santa Rita en Santo Domingo

La bodega chilena Viña Santa Rita y El Catador, su distribuidor en la República Dominicana, realizarán por primera vez en ese país un certamen gastronómico dirigido a estudiantes de hotelería y turismo, con el objetivo de difundir la cultura del vino dentro de su contexto de acompañante de creaciones culinarias.

El certamen, que se celebrará el 28 de julio, puede considerarse el primero en la región que contempla el maridaje de vinos y gastronomía como foco de una competencia culinaria. Los estudiantes deberán elaborar entradas y platos principales, para acompañar con los vinos de la bodega chilena. Cinco centros universitarios dominicanos forman parte de la competencia. El jurado lo compondrán prestigiosos cocineros y expertos dominicanos en vinos y gastronomía, y una juez de excepción, la enóloga de Viña Santa Rita.

El ganador del certamen se trasladará a Chile, y sus propuestas culinarias se integrarán al menú del Restaurante Doña Paula, y el hotel de la Bodega. La Copa Gourmet Santa Rita ya se ha celebrado exitosamente en Colombia, Noruega y Dinamarca, entre otros países.

***Santa Rita es una de las bodegas chilenas que pueden visitarse de la mano de las empresas que representa Viajes & Vinos. Para información adicional: [info@viajesyvinos.com](mailto:info@viajesyvinos.com)***

## Cava, jerez y quesos españoles conquistan el paladar asiático



Casi 3.5 millones de botellas de cava español se exportaron a Asia en 2004, un 51.18% más que el año anterior. Parte de este éxito es resultado de las nuevas tendencias culinarias, que apuestan por el maridaje de espumosos con la cocina oriental y para el cual el cava está resultando ser un reemplazo idóneo al sake, debido a la capacidad del primero de mantener un equilibrio de sabores con los diferentes tipos de pescado con los que se elaboran platos como el sushi y el sashimi. El cava, especialmente el brut nature, marida, en general, bien con platos que utilicen pescado crudo.

Por su parte, los vinos de Jerez tendrán una importante presencia en la Semana Andaluza que se organizará a principios de agosto durante la Exposición Universal de Aichi, con actividades promocionales para profesionales y consumidores, entre la que se destacarán degustaciones de los caldos jerezanos. En el pasado, se han realizado catas y seminarios profesionales, encuentros con sumilleres, además de un simpático concurso para reconocer al Venenciador Oficial de los Vinos de Jerez en Japón.

Y para complementar los buenos vinos, buenos quesos españoles, que también se han integrado al idioma gastronómico de los japoneses. Fascinados con la oferta quesera española quedaron quienes a fines del pasado mes de junio se deleitaron con las propuestas presentadas durante una campaña de promoción organizada por el Comité Plenario de los Quesos, entidad francesa privada. Entre los quesos españoles, el vasco de Idiazábal y el extremeño Torta el Casar deleitaron el paladar nipón, curioso ante este queso de oveja, una categoría poco conocida en el imperio del sol naciente, que ya de por sí carece de una cultura de productos lácteos.



En adición a las actividades promocionales en las que estuvieron presentes, los técnicos y empresarios queseros españoles que participaron en el encuentro intercambiaron ideas sobre tecnologías de elaboración, evaluaron el papel de las industrias lácteas en el desarrollo de regiones, el posicionamiento de marcas de calidad, y otros, además de visitar a explotaciones ganaderas y queserías.

Francia, Italia y Suiza expusieron también sus propuestas queseras durante el encuentro.

## **Galicia establece un Consejo Regulador de las DG de aguardientes y licores**

Uno de los productos gallegos más tradicionales, el aguardiente de orujo, contará próximamente con un nuevo organismo rector que velará por el cumplimiento de estrictos controles y criterios de elaboración: el Consejo Regulador de las Denominaciones Geográficas de los Aguardientes y Licores Gallegos.

Para obtener las contraetiquetas, las empresas elaboradoras deberán someter sus destilados a rigurosos análisis químicos, tales como el grado alcohólico, metanol, acidez total, niveles de cobre y un análisis sensorial, que realizará un panel de cata compuesto por 18 profesionales calificados, en su mayoría enólogos y sumilleres. Como novedad y tras diversos estudios, el nuevo reglamento de este Consejo Regulador ajustó algunos parámetros e incluyó otros nuevos en su sistema de control, que a partir del 1 de enero de 2006 serán obligatorios para todos los inscritos. Destacan nuevos valores para la acidez total, el etanol y el acetato de etilo, con lo que se persigue una mayor calidad del producto final, cuya elaboración se fundamenta en la buena conservación del bagazo (parte sólida fermentada).

Un gran número de bodegas gallegas de vino elabora también aguardientes de orujo. En este momento el Consejo Regulador trabaja en la calificación de los diferentes licores: Aguardiente de Hierbas de Galicia, Licor Café de Galicia y Licor de Hierbas de Galicia. Además, diversas empresas, que ya comercializan Orujo de Galicia, tramitan su adhesión a las nuevas denominaciones geográficas para comenzar a comercializar los productos.

En cuanto al licor de hierbas y licor café han de llevar en su composición un porcentaje superior al 50% de Orujo de Galicia y, su grado alcohólico estará entre 15% y 40%. Por su parte, el aguardiente de hierbas contendrá un 100 % de Orujo de Galicia y, el grado alcohólico estará entre 37,5% y 50%.

El orujo es uno de los subproductos de uva fermentada. Otros incluyen al propio vino y a las lías, de las que se obtiene aguardiente de vino; y las lías de la segunda fermentación del cava en cuya destilación se obtiene el marc de cava. Los sistemas utilizados para elaborar aguardientes incluyen las alquitaras, los alambiques y las columnas de rectificación y conos de acero inoxidable.

## **Seguimos de rutas de vino**

Y además de las visitas a bodegas gallegas, que, con motivo de la celebración del Día del Apóstol Santiago, hemos destacado en esta edición, de la mano de Viajes & Vinos y sus diferentes empresas representadas es posible coordinar citas en bodegas a través de toda España, en Mendoza (Argentina),

Chile, y en algunas otras en otros destinos vitivinícolas como Francia (Burdeos, Champagne, París y otros), Portugal (Oporto, Minho y Douro) y otros.

Continúan además disponibles rutas de vino de un día a la Ribera del Duero, Toledo, La Mancha y Madrid (saliendo de Madrid), Rioja (saliendo de Bilbao), Penedès y Priorato (saliendo de Barcelona), Alto Duero (saliendo de Madrid-Salamanca), Mendoza en Argentina, a diferentes valles chilenos (saliendo de Santiago de Chile) y a algunas zonas productoras en Italia.

Para el calendario completo de rutas de vino visite [www.viajesyvinos.com](http://www.viajesyvinos.com) Otros servicios incluyen hoteles en bodega y zonas vitivinícolas, como Villa Abalos en Rioja, Villa Engracia en la Conca del Barberà, Hacienda Unamuno y Hacienda Zorita (Alto y Arribes del Duero), además de visita a ganadería de toros de lidia.

## Reminder Vinícola

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

#### Se acercan:



**De acá pallá y de allá pacá – Clases de Cocina con Paco Villón**  
**Taller # 3 – En recuerdo al Corso más célebre, Napoleón Bonaparte**  
30 de julio, La Bodega de Méndez  
*Fotos del primer y segundo taller en el Calendario del Vino de [www.viajesyvinos.com](http://www.viajesyvinos.com)*

#### Clases con Clase – Aaron Wratten y Miura Vineyards

13 de agosto – La Bodega de Méndez, Añasco

**PARA EL CALENDARIO COMPLETO Y ACTUALIZADO DEL  
VINO Y LA GASTRONOMIA, VISITE  
[WWW.VIAJESYVINOS.COM](http://WWW.VIAJESYVINOS.COM)**

### Cita citable

*“Ahora que la vejez comienza, preciso aprender, con el vino, a mejorar envejeciendo y, sobre todo, a escapar del terrible peligro de volverme vinagre al envejecer”.*

Dom Helder Câmara



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)