

# Divinidades

Novedades de Viajes & Vinos  
8 de julio de 2005

## La venta de Taittinger y los retos de Champagne

El conglomerado francés Taittinger, cuyo Director General, Pierre Émmanuel Taittinger, visitara Puerto Rico el verano pasado, evalúa la designación de varios asesores bancarios y de inversiones que le ayuden a evaluar las ofertas que varios grupos de inversionistas han realizado por su portafolio, el cual, además de las bodegas de Champagne, incluye diversos negocios en el ramo de productos de lujo, entre los que se cuentan los cristales Baccarat y los celeberrimos Hôtel de Crillon, en París, y Martínez, en Cannes.

Este anuncio, sin embargo, no es la única noticia que conmociona a la región *par excellence* de la producción de espumosos. Caisse d'Épargne, propietaria del 44% de Lanson, acaba decidir considerar desprenderse de su participación en esta bodega, lo que ha puesto en evidencia las disparidades en la importante región francesa, y confirma que ni la propia Champagne está exenta de las crisis que atacan la industria vitivinícola gala.

La clave de la rentabilidad en Champagne tiene mucho que ver con la capacidad de los elaboradores de adquirir uva y controlar la distribución de sus productos. Uno de los principales retos que enfrentan algunos productores de Champagne es el del creciente costo de la vid, una materia prima que comienza a escasear debido a la creciente demanda de champán en los mercados internacionales.

Para los productores pequeños, y quienes no disponen de viñedos propios, la escasez de uva tiene un impacto directo en la rentabilidad, pues se ven obligados a pagar la materia prima al costo que sea necesario, con tal de poder suplir la demanda y cumplir con los compromisos de entrega. Con frecuencia, los costos acordados de venta al distribuidor son muy bajos, por lo cual los márgenes de ganancia del elaborador son muy reducidos, o en ocasiones, nulos.

Así, muchos elaboradores se han visto acorralados por banqueros y viticultores, quienes son los que realmente se han beneficiado de la escasez de materia prima y del impacto económico que esto tiene en los elaboradores.

Tal vez por ello es que algunos elaboradores franceses han comenzado a fijarse en algunas regiones inglesas como centros de cultivo, con el objetivo de asegurar la disponibilidad de materia prima, para producir espumosos, aunque no sean champanes ([ver Divinidades del 3 de junio de 2005 y del 16 de octubre de 2004 en www.viajesyvinos.com](http://www.viajesyvinos.com)).

## Cocineros latinos en España

Una de las dimensiones menos exploradas de la diáspora latinoamericana a España es la gastronómica. Cada día se vuelve más frecuente hallar propuestas de gastronomía étnica, pero también poco a poco comienzan a verse cocineros latinoamericanos elaborando alta cocina, lo que sin duda se tornará más y más frecuente. Algo similar a lo que ha sucedido en ciudades estadounidenses, o incluso en el mismo Caribe.

Entre estos cocineros latinos en la península ibérica se cuenta Víctor Gutiérrez, un peruano afincado en la Madre Patria. Su restaurante salmantino, de su mismo nombre, ostenta una estrella Michelin. Gutiérrez se adiestró en Gerona, además ha realizado varias prácticas con cocineros de postín, como Martín Berasategui.

Otro latino destacado, también adiestrado con Berasategui, pero igualmente con Alain Ducasse y Heinz Winkler, es Elías Murciano. El cocinero venezolano actualmente regenta Citra, en Madrid. Anteriormente tuvo a su cargo Moscada, donde se caracterizó por platos modernos, cosmopolitas y eclécticos. Curiosamente, la cocina de Murciano es mediterránea con toques asiáticos y poco evocadores de sus orígenes latinoamericanos.

## Rutas de vinos en verano

El verano es época ideal para acceder al mundo del turismo del vino. Continúan algunas de las Rutas de Vino más solicitadas, como las de un día a la Ribera del Duero desde Madrid o al Penedès desde Barcelona, disponibles, todo el año, a solicitud, para individuos o grupos, de manera autoguiada o con todos los servicios. También es posible realizar rutas de vinos de un día desde Madrid a Toledo o a La Mancha, o coordinar las citas en bodega, **incluyendo conocer propuestas interesantes que no se distribuyen en el Caribe.**

Otras rutas más extensas, pero siempre posibles de integrar a sus planes vacacionales por el continente europeo:

- **Ciclo Anual de la Vid y el Vino** en conjunto con el hotel Villa de Abalos en la Rioja- Experiencia en el Viñedo # 3 - El Envero: 29 al 31 de julio de 2005
- **Enoturismo en bicicleta por la Rioja** en conjunto con el hotel Villa de Abalos: 19 al 21 de agosto, 9 al 11 de septiembre
- **Vinos Clásicos en Rioja y Ribera del Duero**: 30 de agosto al 2 de septiembre de 2005,
- **Vinos y Cava en el Penedès y el Priorato**: 7 al 9 de septiembre de 2005
- **Tradición de Vino por la Rioja**: 13 al 16 de septiembre
- **The New Spain** que visita Rioja, Ribera del Duero, Cigales, Toro y Rueda de la mano del internacionalmente conocido especialista inglés John Radford, del 18 al 25 de septiembre

Es también posible realizar casi todas estas rutas en otras fechas, así como desarrollar rutas a la medida. Además, si usted prefiere encargarse de su transporte y alojamiento, podemos ayudarle con sus citas en bodega en España o en diversas zonas de Francia, como Burdeos o Champagne, sin contar con el Cono Sur donde siguen disponibles, durante su invierno, diversas rutas de vino de variada duración, como las Rutas de Vino de un día saliendo desde Santiago de Chile.

## De vendimia a vendimia, rutas de vino hasta la Semana Santa 2006

No es temprano para hacer planes de viaje durante momentos únicos del calendario anual del vino y fechas tradicionales de vacaciones. De vendimia a vendimia, Viajes & Vinos, les propone a los amantes del vino y sus agentes de viaje diversos recorridos de la mano de las empresas especializadas de diversas zonas productoras, cuyos servicios representa en el Caribe.

Desde septiembre a octubre del 2005: diversas rutas de vino en España, coincidiendo con el fin del verano y la vendimia a través de la península. Si le interesa vendimiarse, sepa que hay posibilidades de coordinar actividades que le permitan hacerlo en algunas bodegas. Información: [info@viajesyvinos.com](mailto:info@viajesyvinos.com)



De octubre de 2005 a abril 2006 es la temporada ideal para las rutas de vino en Chile y Argentina. . **(En la foto, Viña Errázuriz)**. Desde citas en bodega, **rutas de vino de un día en Mendoza o saliendo desde Santiago de Chile**, rutas a la medida y dos rutas muy interesantes en la Argentina, **Vino & Tango** y **Cosechando**.



**Vino & Tango** es la nueva propuesta de una semana que combina lo mejor del Buenos Aires artístico y gastronómico con días a puro vino en Mendoza, que recientemente se ha incorporado como octavo miembro al grupo de grandes ciudades de vino del mundo. Visitas a bodegas con degustación, catas a ciegas con expertos, encuentros con personalidades del mundo del vino mendocino y experiencias artísticas y gastronómicas inolvidables son sólo parte de las actividades que se incluyen en esta ruta, disponible a lo largo de todo el año, y una excelente opción para realizar en las vacaciones de Acción de Gracias (Thanksgiving) a fines de noviembre, la Navidad (diciembre-enero), o la Semana Santa 2006. **(En la foto, la bodega Séptima, de Codorníu)**

**Cosechando** es la propuesta que permite a los enoturistas participar activamente de la vendimia mendocina, recolectando la uva y disfrutando de otras actividades en una singular ruta de vino que constituye una experiencia única para todo amante de este elixir. Alrededor de abril de 2006. **Información adicional y agentes de viaje: [info@viajesyvinos.com](mailto:info@viajesyvinos.com)**

También continúan disponibles a lo largo de todo el año, a solicitud, otros servicios enoturísticos en destinos como Francia, Italia y Portugal, entre otros.

## Vino: el arma secreta de las relaciones laborales

Un estudio realizado en Finlandia sobre hábitos y rendimiento en el trabajo, concluyó que hay una relación directa entre el consumo habitual de vino y la productividad. Esto alegadamente se debe a que el vino aporta beneficios a la salud, lo que hace que la gente se ausente menos de sus lugares de trabajo.

Esto ha motivado a que el departamento de Recursos Humanos de la Feria de Madrid haya decidido crear un Club de Vinos para sus empleados. El Club organiza catas, rutas de vino, compras de botellas, tertulias, orientaciones, y otros, todo esto con el aval de la administración.

## Bodegueando...



### Robert Parker apuesta por Pazo de Señoráns

El reconocido crítico de vinos estadounidense acaba de conceder en su Wine Buyer's Guide valoraciones de 91 y 92 puntos a Pazo de Señoráns Selección Añada 2001 y a la cosecha 2004, lo que coloca a este Albariño entre los vinos blancos españoles mejor valorados por Parker y, a la bodega, como la única que cuenta con dos de sus vinos en tan selecto palmarès.



Con espectaculares edificaciones de piedra, emblemáticas de la arquitectura gallega, una coqueta capilla y cuidados jardines que resaltan la tranquilidad del verde celta, Pazo de Señoráns ofrece uno de los entornos más atractivos y completos para realizar actividades en bodega, así como interesantes visitas que le transportarán al esplendor de épocas pasadas. Para coordinar una visita a este fantástico espacio de bodega y su entorno, contactar a [info@viajesyvinos.com](mailto:info@viajesyvinos.com)

### Maridaje vino y música

Bodega La Guarda, en Argentina, lanza una botella acompañada de un cd de música titulado La noche de San Juan, interpretada por un ex integrante de Soda Stéreo. La selección musical se basa en la teoría del maridaje entre vino y música, en el que alegadamente unas variedades de uva son idóneas a ciertos ritmos musicales. Así, por ejemplo la Cabernet Sauvignon, con que se elabora este vino, es ideal para ritmos de jazz. De este modo se incorpora el sentido de la audición, al resto de los utilizados en la experiencia de disfrutar un vino.



### Castillo de Sajazarra estrena su Reserva 2001

Una añada histórica en la DO Ca. Rioja, procedente de un viñedo seleccionado y elaborado con respeto al medio ambiente. La zona de elaboración, ubica a unos 500-700 metros de altitud y los terrenos son arcilloso-calcáreos. Las viñas reciben cuidados especiales en un sistema de producción integrada, sin usar herbicidas, abonos químicos, ni pesticidas sistémicos, lo cual permite a la uva y a los hollejos alcanzar una madurez ideal y lograr el máximo respeto por el medio ambiente. El Castillo de Sajazarra, objeto de un cuidadoso proceso de restauración iniciado a finales de los años 60, elaboró su primer vino en 1973, recuperando la tradicional actividad vinícola del Castillo.

### Emina: el nuevo destino enoturístico de Matarromera



Emina es la nueva apuesta de Matarromera por la Ribera del Duero y los vinos de alta expresión y de pago, con una interesante y moderna

construcción, especialmente diseñada para disfrutar de la dimensión turística del vino. Uno de los atractivos de los que dispondrá este nuevo “destino” es un jardín de variedades de vid, en el que los visitantes podrán seguir su evolución y aprender sobre las diferentes tareas que conlleva cada etapa de su desarrollo. Emina, que denomina a la ración diaria asignada a los monjes, sigue conceptos claustrales en su arquitectura.



Las bodegas del grupo Matarromera, que incluyen además a Rento y Valdelosfrailes, en Cigales, son opciones enoturísticas interesantes para citas en bodega o Rutas de Vino de un día o varios que se pueden disfrutar de la mano de Viajes & Vinos, convirtiéndose en destinos ideales durante el verano. [info@viajesyvinos.com](mailto:info@viajesyvinos.com)

## Pasarela palaciega

Todo un éxito resultó ser la IV Edición de la Fiesta del Vino y de la Moda que la Asociación de Amigas del Vino (AMAVI), celebró el pasado 29 de junio en el hotel Palace, a beneficio de Acción Contra el Hambre (*Ver Divinidades del 23 de junio de 2005*), y que logró recaudar la nada despreciable suma de 36 mil euros, entre las 12 botellas subastadas.



Algunas propuestas de moda para botellas de vino que se presentaron incluyeron la que Modesto Lomba elaboró para el Grupo Faustino (foto a la izquierda), y que se subastó por 4,400 €, la segunda cota más elevada de la subasta. Lomba apostó por la historia, recuperando el brocado como símbolo del pasado y el amarillo de la etiqueta como prolongación en el interior del vestido.

Otros diseños de gran aceptación incluyeron los de Valentín Herráiz para Viña Tondonia, Lorenzo Caprile para Pagos de Familia y Elio Berhanyer para Marqués de Riscal.

## Las denominaciones de origen propias: ¿tendencia del futuro?

Con el anuncio de que el Consejo Regulador de la Denominación de Origen Calificada Rioja, comenzará próximamente a regular los vinos de pago calificado, una clasificación que, por primera vez, no toma en consideración las categorías de envejecimiento ---crianza, reserva, gran reserva--- sino la calidad, parece abrirse una puerta a la posible proliferación de las denominaciones de origen de bodegas individuales, en un ambiente que cada día cuestiona más algunos criterios establecidos por los Consejos Reguladores para poder clasificar la producción de los vinos que se elaboran bajo su amparo. Los vinos de pago se situarán en la cima de la escala de calidad. Las denominaciones propias son el epítome de calidad y singularidad.

En Castilla-La Mancha existen ya tres denominaciones propias, de pagos, Dominio de Valdepusa, Finca Élez y Pago Guijoso. En Cataluña, hay aprobado un reglamento que regula el vino de pago como parte de una denominación de origen, y se espera que Castilla-León pronto comience también a realizarlo.

## Cursos de cocina a través de Viajes & Vinos

Si usted es de los que en otra vida habría querido ser Escoffier o Paul Bocuse, no se conforma con ser parte de la brigada villonesca de allá pacá y de acá pallá, y desea experimentar una experiencia vacacional en medio de cacerolas, sepa que en distintos puntos de Europa y el cono Sur hay posibilidad de integrarse a clases de cocina, sea como experiencia única, dedicada, e intensiva, o como un elemento diferente incorporado a alguna ruta de vino de las que promueve Viajes & Vinos.

Entre los cursos disponibles hay sesiones que van desde medio día, enfocados en cocina tradicional, a otros que recrean algunos platos de cocina de vanguardia en España, cursos monográficos sobre ingredientes específicos, o programas de varios días con diversos servicios. También hay posibilidad de disfrutar de experiencias de aprendizaje desarrolladas a la medida para grupos, con profesores cuyos restaurantes ostentan, incluso, estrellas Michelin, en Francia e Italia. Priorato, Barcelona, Madrid, Mendoza o la Provenza francesa son algunos destinos atractivos para los cocineros aficionados de vacaciones. [info@viajesyvinos.com](mailto:info@viajesyvinos.com)

## Disminuye el consumo de vino en España

El consumo del vino en España se redujo un 1,1% en el primer trimestre de este año. Los vinos con denominación tan sólo crecieron un 17% en comparación al 28% reportado a lo largo del 2004. El buen comportamiento de los cavas y espumosos no logra compensar la fuerte disminución del consumo de vinos de mesa.

Por lugares de consumo, crece este año el vino adquirido en los establecimientos de alimentación. En el canal de hostelería, restauración e instituciones es donde la gran disminución del consumo de los vinos de mesa (-14%) no logra ser compensada por una mejor evolución de los de mayor valor añadido.

En definitiva, los primeros datos de este año 2005 no parecen confirmar el ligero repunte del consumo de vino en España que se anunciaba a finales del pasado año. Esto plantea al sector retos para absorber las producciones, como pueden ser la necesidad de incrementar las exportaciones o de desarrollar nuevos mecanismos de comercialización.

## Divini Briefs

### Puros y Ron

El Museo del Cigarro en La Habana, en conjunto con el ron Havana Club, organizó Habana-Habanos 2005, el primer simposio sobre tabaco, naturaleza e identidad, y en el que participaron unos 200 especialistas procedentes de una decena de países. Durante el evento se discutieron varios estudios internacionales sobre los cigarros cubanos y se debatió sobre el cigarro como un símbolo de cultura e identidad en la sociedad.

### **A punto de estallar la crisis del vino australiano**

Depreciaciones de hasta casi un 75% en el precio por hectárea de viñedo, exceso de producción, y falta de compromiso por parte de las grandes bodegas en el establecimiento de relaciones a largo plazo con los viticultores, son algunos de los graves retos que enfrenta la rentabilidad de la industria australiana del vino, cuya sostenibilidad como industria comienza a cuestionarse.

### **Martín Berasategui: asesor gastronómico de ABAMA**

El chef vasco será el asesor gastronómico de un nuevo complejo hotelero de lujo en Tenerife, Islas Canarias. Berasategui tendrá a su cargo el establecimiento de las guías y desarrollo de menús de los ocho restaurantes del complejo.

### **Regresa PALADEO**

Uno de los eventos más interesantes del panorama gastronómico anual del Caribe, regresa este año al Caribe Hilton en San Juan, el 11 de septiembre, para beneficiar a SER de Puerto Rico. Paladeo se internacionaliza incluyendo una degustación de platos de todo el mundo elaborados por cocineros especializados en comidas de cada destino. Plaza Cellars, como de costumbre, aportará los vinos para el evento. Para información y boletos: 787-767-6710 o [ddiaz@serpr.org](mailto:ddiaz@serpr.org)

### **Estrepitosa caída del consumo de vino en Italia**

El consumo per capital de vino ha caído en un 50% en los últimos 30 años, conforme un estudio de AC Nielsen. Bares y restaurantes son los lugares preferidos para el consumo. 60% de los entrevistados indicó escoger el vino por su marca, y, de entre este grupo, a una mitad la motiva el precio y, a la otra, la zona productora.

### **Las repercusiones de la venta de Allied Domecq**

La venta de Allied Domecq a Pernod-Ricard, ha generado un interesante movimiento en la industria de vinos y licores, que impactará a otros jugadores del tablero. Éstos aprovechan las condiciones impuestas por la Unión Europea y los Estados Unidos para aprobar la transacción entre los primeros, a fin de evitar lo que pudiera percibirse como un control excesivo de algunos segmentos del mercado, si no se condicionara la transacción.

Fortune Brands es una de las beneficiadas pues comprará varias marcas de Allied luego de que las que adquiera Pernod-Ricard. Esto fortalecerá la posición de Fortune como la cuarta empresa de su tipo en la industria mundial de vinos y licores. Entre las marcas que pasarán a manos de Fortune algunas tan conocidas como tequila Sauza, cognac Courvoisier, los vinos Clos du Bois, la ginebra Larios, el brandy Fundador y el whisky DYC.

### **Parmalat y Morgan Stanley transan disputa**

155 millones de euros pagará Morgan Stanley a la empresa lechera Parmalat, como parte de un acuerdo extra-judicial que forma parte de un entramado de reclamaciones a bancos internacionales a los que Parmalat acusar de irresponsabilidad, al prestarle irrestrictamente dinero, a sabiendas de que la empresa no gozaba de una buena salud financiera y que su capacidad de pago estaba sujeta a restricciones. Los dineros de la transacción permitirán a Parmalat ir, poco a poco, re-haciendo la empresa. Entre las gestiones encaminadas a ese fin se halla la posibilidad de volver a ser empresa pública, algo ya autorizado por el gobierno italiano y que se espera sea una realidad este otoño.

## Celebrando la Revolución Francesa en Puerto Rico

La Alianza Francesa de Puerto Rico y el restaurante santurcino Bistro de París invitan a una noche de baile, karaoke de música francesa y especialidades gastronómicas desarrolladas especialmente para la ocasión, como parte de la celebración de la toma de la Bastilla. El evento, tendrá lugar el 14 de julio, fiesta nacional francesa. Para mayor información sobre este acto llamar al 787-721-8925.

Para mayor información sobre actividades enoturísticas a través de la Francia del vino, París incluido, contactar a: [info@viajesyvinos.com](mailto:info@viajesyvinos.com) Una opción distinta para disfrutar de ese país este verano.

## Más rutas y actividades de vino en España...



En conjunto con los hoteles Villa Abalos (Rioja, en la foto), Villa Engracia (Conca del Barberà en Cataluña), Hacienda Zorita y Hacienda Unamuno (Salamanca y Alto Duero), Tudanca y Arzuaga Navarro (Ribera del Duero), hay un sinnúmero de rutas y actividades vitivinícolas, además de alojamiento y buena mesa, para quienes sólo interesan un ambiente del más puro relax a lo largo de todo el año.

## Reminder Vinícola

Calendario de actividades y eventos en Puerto Rico y República Dominicana

**Se acercan:**

**Fiesta de Verano del Club de Amigos del Hórreo de V. Suárez**

9 de julio

**Open House Chile y sus novedades**

9 de julio, La Enoteca de Ballester



**De acá pallá y de allá pacá – Clases de Cocina con Paco Villón**

**Taller # 2 – De Agüeybaná a Barcelona, llegando al País Vasco**

9 de julio, La Bodega de Méndez

**Taller # 3 – En recuerdo al Corso más célebre, Napoleón Bonaparte**

30 de julio, La Bodega de Méndez

**Fotos del primer taller en el Calendario del Vino de [www.viajesyvinos.com](http://www.viajesyvinos.com)**

**Clases con Clase – José Santaella y Bodegas Vega Sindoa**

13 de julio – La Bodega de Méndez

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

13 de julio – La Bodega de Méndez, Añasco

Durante todo el mes de julio	<b>Festival de Vinos y Gastronomía Argentina</b>	Marisquería Argentina Mar del Plata (Hato Rey, PR)
8, 15, 22 y 29 de julio	<b>Bodegar Wine &amp; Music Series</b>	Bodegar Corporation (Guaynabo, PR)
9 de Julio	<b>De acá pallá y de allá pacá - Clases de cocina con Paco Villón – Taller 2</b>	La Bodega de Méndez (Guaynabo, PR)
9 de Julio	<b>Open-House Chile y sus novedades</b>	La Enoteca de Ballester (Cataño, PR)
9 de Julio	<b>Fiesta de Verano - Club de Amigos de El Hórreo de V. Suárez</b>	El Hórreo de V. Suárez (Buchanan, PR)
9, 16, 23 y 30	<b>Degustaciones de vino sabatinas</b>	La Bodega de Méndez (Guaynabo, PR)
12 de Julio	<b>Degustación de vinos Washington State (tentative)</b>	Uvas (Hato Rey, PR)
12 y 19 de Julio	<b>Curso Avanzado de vinos</b>	La Boutique du Vin (Hato Rey, PR)
13 de Julio	<b>Clases con Clase, La Cocina de los Grandes Chefs de Puerto Rico: José Santaella y Concha Vecino de Bodegas Vega Sindoa</b>	La Bodega de Méndez (Guaynabo, PR)
13 y 20 de Julio	<b>Curso Avanzado de vinos</b>	La Boutique du Vin (Hato Rey, PR)
14 de Julio	<b>Degustación Bodegas Vega Sindoa</b>	La Bodega de Méndez (Guaynabo, PR)
14 de julio	<b>Fiesta Francesa</b>	Alliance Française de Porto Rico
14 de Julio	<b>Seminario Intermedio de vinos: Maridaje</b>	La Enoteca de Ballester (Cataño, PR)
21 de Julio	<b>Wine Open</b>	La Bodega de Méndez (Guaynabo, PR)

30 de julio	<b>De acá pallá y de allá pacá - Clases de cocina con Paco Villón – Taller 3</b>	La Bodega de Méndez (Guaynabo, PR)
2 de agosto	<b>Comienza seminario Introducción al Mundo del Vino, impactiro por Sandro Giulimondi</b>	La Bodega de Méndez (Guaynabo, PR)
3 de agosto	<b>Comienza Seminario Básico de Vinos</b>	La Boutique du Vin (Hato Rey, PR)

### Cita citable

***“El vino no es Coca-Cola. No puede saber siempre igual”.***

**Juan Antonio Mompó, Director General de Allied-Domecq Bodegas**



**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)