

# Divinidades

Novedades de Viajes & Vinos  
23 de junio de 2005

## Festival Vinos Durii: El vino y el Duero, espacio común entre España y Portugal



Durius-Duero-Douro. El río que atraviesa la península ibérica y sus vinos acaban de ser protagonistas del Festival Vinos Durii, que convirtió a Zamora en capital del vino, con el objetivo primordial estrechar los lazos entre España y Portugal, a través del espacio común que definen el Duero y los caldos que se producen a ambos lados de la frontera.

Sobre 450 destacadas personalidades de la cultura y la vitivinicultura ---*bodegueros, catadores, sumilleres y periodistas especializados procedentes de todo el mundo*--- participaron en el Festival, que pretendió abarcar el desarrollo económico, el arte, la historia, el patrimonio histórico y natural que comparte un espacio que va desde Soria (en España) hasta Oporto (en Portugal), recorre unos 900 kilómetros e impacta a casi 1.4 millones de habitantes.

Durante el Festival se realizaron conferencias, presentaciones, degustaciones, catas profesionales, actividades públicas, y se suscribieron acuerdos profesionales, dentro de un programa que, además del vino, incorporó arte, música y literatura lusa y española.

Uno de los eventos más significativos de Vinos Durii fue una gran cata pública para 1,500 personas, que degustaron un singular *coupage*, elaborado durante el Festival, de vinos tintos tranquilos procedentes de 15 diferentes comarcas, siete portuguesas y ocho castellano-leonesas. Los vinos, elaborados con las principales variedades del Duero (tempranillo, tinta roriz o touriga nacional) fueron pre-seleccionados, reposando en roble americano. Los dos mil litros se introdujeron en una gigantesca botella de un metro de diámetro por cuatro de largo. Los asistentes también pudieron degustar un blanco de Rueda, así como Oportos. Vinos Durii constituyó la primera presentación de Vintage Ports 2003 ([ver Divinidades del 1ro de mayo de 2005](#)) fuera de esa ciudad portuguesa.

El Festival también constituyó una oportunidad para dar a conocer los vinos tranquilos del Douro, cuya elaboración ha testimoniado una gran revolución de calidad en los últimos años ([ver Divinidades del 20 de marzo de 2004](#)).



Hacienda Zorita, aloja la bodega de guarda del vino Durii, en el Alto Duero. Es uno de los hoteles con bodega

Uno de los principales señalamientos del encuentro fue la necesidad imperante de reforzar los vínculos de proximidad entre las zonas fronterizas que tienen al Duero como denominador común. Dos sugerencias destacadas fueron la explotación del potencial turístico de la zona y la realización de promociones conjuntas de la marca Duero-Douro en el

exterior, así como la otorgación de preeminencia a la incorporación de vinos del Duero español en las cartas de vinos en Portugal, y del Douro portugués en Castilla-León, por sobre vinos procedentes de otros países de Nuevo y Viejo Mundo.

En esta dirección se acordó realizar un esfuerzo conjunto de sumilleres de Castilla y León y de Portugal para diseñar una Carta de Vinos del Duero, con todos los caldos de ambos territorios, que se facilitará a todo el sector HORECA a través de las federaciones de asociaciones hosteleras. Asimismo, el acuerdo contempla el desarrollo de un curso monográfico de vinos del Duero para la formación de sumilleres, Jornadas de Sumillería Duero-Douro, e intercambios profesionales mediante breves *stages* de profesionales en restaurantes de uno y otro país. Esto permitirá a los profesionales conocer las prácticas del respectivo país vecino.

La diversidad de uvas y terruños ha logrado marcar los rasgos de identificación y diferenciación de los vinos de calidad del Douro. Por la parte española, a través de Castilla y León, el Duero recorre cuatro denominaciones de origen (DO): Rueda, Toro, Cigales y Ribera del Duero, a las que se suman los territorios de vinos de calidad (v.c.p.r.d.) de la Tierra del Vino de Zamora, Arribes y Valles de Benavente, así como otras comarcas vitivinícolas. El Duero portugués tiene a ambas márgenes las DOC Douro, la DOC Vinho do Porto, DOC Beira Interior, DOC Tavora-Varosa, entre otras comarcas vitivinícolas.

## Buenas noticias sobre The New Spain Wine Tour



La apreciación del dólar con respecto al euro beneficia a los participantes de este recorrido de Rutas de Vino-Vintage Spain, ya que el costo estimado en dólares se ha reducido significativamente gracias a las nuevas cotizaciones para el cambio de moneda. El recorrido, que honra también al Duero, contempla visitar del 18 al 25 de septiembre unas 15 bodegas en Rioja (en la foto, arriba, Fernando Remírez de Ganuza en sus viñedos), Ribera del Duero, Rueda, Toro, Cigales y fuera de las denominaciones (en la foto Abadía Retuerta, en la milla de oro del Duero). Para el itinerario detallado de esta ruta y agentes de viaje: [info@viajesyvinos.com](mailto:info@viajesyvinos.com) Todas las rutas del vino en España se benefician de esta circunstancia monetaria.

## Las Tapas del Quijote – Una sesión de hidalgos

Los protagonistas no fueron ni Alonso Quijano, ni Sancho Panza. Las estrellas indiscutibles fueron los platos de inspiración quijotesca que esmeradamente elaboró el chef Cristóbal Jiménez, en conjunto a su dedicada brigada de Marisquería Atlántica, en una sesión inigualable, organizada por la Cámara Oficial Española de Comercio de Puerto Rico, en conmemoración del cuarto centenario de la publicación de El Ingenioso Hidalgo Don Quijote de la Mancha.

Un hidalgo de la alta cocina, Jiménez, fue propietario hace años del restaurante La Fragua, pionero de la alta gastronomía en San Juan. Retirado actualmente de los fogones diarios, pero siempre a cargo de diversos negocios de restauración y alimentación, efectuó una entusiasmada pausa para unirse a esta sesión comentada por José Luis Díaz de Villegas y maridada con caldos de alto calibre, vinculación a la obra, y a la región de Castilla-La Mancha, elaborados por otros hidalgos del vino, como Alejandro Fernández, Carlos Falcó y Manuel Manzaneque.



*De izquierda a derecha (1) Adolfo Fernández, maestra sala de Marisquería Atlántica Isla Verde, Cristóbal Jiménez y parte de su brigada de cocina, con Lydia Casablanca, de Banco Popular de Puerto Rico y directora de la Cámara Española; (2) duelos y quebrantos à la Cristóbal Jiménez; (3) el artista y declamador español Ricardo Fábregues recita algunos pasajes emblemáticos del Quijote.*

El menú, capaz de resucitar al propio Cervantes para revisar la dieta de sus personajes literarios incluyó:

- **Asadillo manchego** (pimientos, cebolla, tomate, queso y anchoas) y **pellas repentinas** (cordero, chichas de chorizo y papas) acompañados de un **Juvé e Camps Reserva de la Familia**, D.O. Cava
- Un **tiznao de bacalao** (bacalao, cebolla, ajos y pimientos guindilla, sobre una cama de papas) acompañados de un **Manuel Manzanque Chardonnay 2002**, D.O. Finca Élez
- **Duelos y Quebrantos** (sesos de cordero, tocino, jamón, coronados por huevos de codorniz) acompañados por **El Vínculo Reserva 2000**, D.O. La Mancha, un vino que de la mano de un maestro como su creador Alejandro Fernández, fue transcendental en la evolución y valoración de La Mancha como denominación de origen vitivinícola.
- **Galianos de pastor** (palominos, conejo y gallina) acompañados por pan sin levadura y de un **Marqués de Griñón Eméritus 2000**, D.O. Dominio de Valdepusa, elaborado por Carlos Falcó, otro gran pionero en la apuesta por la zona de Montes de Toledo y la innovación varietal en la zona manchega.
- La sesión concluyó con un tradicional queso manchego de García Baquero, y unas exquisitamente sencillas, fresquísimas y crujientes **rosas manchegas**, elaboradas con harina, huevos, leche y anís, y acompañadas de un **Olivares Dulce Monastrell**, de la D.O. Jumilla.



*De i.a d. (1) José Luis Díaz de Villegas (Paco Villón) comenta sobre el menú del evento, ante las atentas miradas del Excmo. Sr. D. Javier Tena, Director de la Oficina Comercial de España en Puerto Rico y Raúl Costilla, Presidente de MAPFRE en Puerto Rico y vicepresidente de la Cámara Española; (2) tiznao de bacalao; (3) algunos participantes que siguieron atentamente Las Tapas del Quijote, entre quienes se destacó Mario Ferro, jefe de cocina del hotel Caribe Hilton en San Juan.*

Curiosamente, es en Castilla-La Mancha donde se hallan las únicas bodegas españolas con denominación de origen propia, debido a la elevada calidad y singularidad de su producción, lo que añadió, con Finca Élez y Dominio de Valdepusa, una particular distinción a la selección de vinos de la sesión.

Las Tapas del Quijote generaron un interés tan mayúsculo, que para saciar el de todos aquéllos quienes por lo limitado del cupo no pudieron participar de la sesión, Marisquería Atlántica de Isla Verde mantendrá algunos de los platillos en su menú por un período de tiempo limitado.

## Un asador Atlántico



Las peripecias culinarias del chef Jiménez no cesan, y a las tapas quijotescas se añade una muy interesante y novedosa a partir del mes de julio: **EL ASADOR DE CRISTOBAL**. Esta incorporación destinada a los paladares carnívoros, ocupará un nuevo espacio en Marisquería Atlántica Isla Verde, donde al menú basado en pescados y mariscos, se añade ahora la posibilidad de disfrutar de los mejores cortes de carne.

## Catando y Picando

Intenso viento y abundante agua son dos obstáculos que los enófilos *portorricensis* superan con frecuencia cuando se trata de disfrutar de una copita de vino y compartir con los amigos. Pero a estos dos retos se añade ahora uno que, como los buenos vinos, requiere de mucha paciencia, y son los atascos automovilísticos de proporciones históricas.

Hasta una hora en un tramo que regularmente no toma más de 10 minutos soportaron estoicamente muchos fanáticos vinícolas para allegarse hasta el Viejo San Juan el pasado 5 de junio y disfrutar del festival Catando y Picando, que este año combatió cuerpo a cuerpo con otros dos eventos simultáneos, la Feria de Artesanía y la Parada por el Orgullo Gay, y triunfó, pues fueron muchos los que persistieron al monumental embotellamiento para llegar al Sheraton Old San Juan a fin de disfrutar de este singular festín veraniego.



Las principales casas distribuidoras y tiendas de venta de vinos, como La Boutique du Vin, V. Suárez, La Enoteca de Ballester, La Cava de Serrallés, Plaza Cellars, Quintana Hermanos, Bodegas Compostela, Malgor, Château Rouge, Bodegar y otros dieron a probar propuestas como los vinos Gualicho, los Cavit Pinot Grigio y Noir, Quinta da Aveleda, Santiago Arroyo, Pata Negra, los de Sterling Vineyards, bodegas Don Jacobo, Humberto Canale y los burbujeantes Perrier Jouet y Gloria Ferrer, irresistibles ante los abominables calor y humedad que reinaron en esos días por el Caribe.

Crema de calabaza, jengibre y tocineta (*bacon*) con cocolía (una especie de cangrejo), sushi de vegetales, pastellillos de langosta y arroz oriental, fueron parte de la oferta culinaria que se

completó con chocolates rusos, café gourmet de Puerto Rico y los pecaminosos helados de Ben & Jerry's, con inmensos trozos de chocolate blanco y negro, que hicieron a muchos asistentes, abrumados por el calor, repetir en varias ocasiones.

Por el evento estuvo también Modern Travel – Travel Dreams, promoviendo, entre sus ofertas, las rutas representadas por Viajes & Vinos y el New Spain Wine Tour, que encabezará John Radford del 18 al 25 de septiembre próximo por Rioja, Ribera del Duero, Cigales, Rueda y Toro.



Desde la terraza del Sheraton los asistentes de Catando y Picando, originado en el programa radial del mismo nombre, saludaban, copa de vino en mano, a transeúntes y automovilistas estancados en el magno embotellamiento a orillas de la Bahía de San Juan, mientras por un momento se trasladaban imaginariamente a Salvador de Bahía y al país carioca, en un *tour de force*ailable que incluyó samba, lambada, samba raegeattón, y hasta la azucarada nena tiene tumbao que hiciera popular Celia Cruz.

## Cocinas bahiana y amazónica

Pero no sólo el Viejo San Juan se mueve al ritmo de samba sino que varias ciudades españolas también trepidan al ritmo de Carlinhos Brown, convirtiendo incluso al mismísimo Paseo de la Castellana madrileño en singular sambódromo.

Si usted es fanático de las telenovelas brasileñas, sin duda recordará las peripecias gastronómicas de Xica da Silva, aquella esclava de armas tomar que utilizó muchas veces la cocina para seducir al Comendador que la hizo distinguida dama, y celebró grandiosos banquetes culinarios para la entonces *jet-set* colonial, con el fin de convencerse a sí misma de su aprendido abolengo de gran señora. O las de Penélope Cruz y el clonado Lucas, Murilio Benício, en *Woman on Top*.

Contrario a lo que sucedió en otras zonas del Caribe, en Brasil, la diversidad étnica de la época colonial no se expresa en la cocina de forma tan amalgamada, ni esparcida de forma uniforme a través de todo el territorio, sino que más bien conserva, en cierta forma, independientemente, influencias marcadas de las diversas culturas gastronómicas que poblaron el país, como las de los portugueses, africanos e indígenas, y otros que llegaron posteriormente, como los italianos, árabes, asiáticos y alemanes, por mencionar varios.

De las diversas zonas culinarias en Brasil, se destacan dos por su vinculación a la época de la colonia. La primera es la del norte, influida por la Amazonia, y en la que se destacan las tradiciones culinarias de los indígenas y de los antiguos pobladores portugueses, que basan su dieta en pescado, tubérculos, cacahuets, palmito y frutas tropicales.

La segunda es la del noreste, con áreas interiores y costeras, que tuvo un importante rol tanto en la crianza de ganado, como en las plantaciones de caña y cacao y, por ende, fue dominada por la influencia de los esclavos procedentes del Africa subsahariana. Es ahí donde se encuentra

Salvador de Bahía, y su cocina afro-bahiana, desarrollada en las plantaciones de caña, por cocineros que hicieron sus particulares interpretaciones de platos africanos, indígenas y portugueses, utilizando ingredientes de la zona. En la zona costera se utilizan mucho los pescados y mariscos, así como las frutas tropicales, y en el interior, carnes curadas, habas, arroces, carnero y yuca (mandioca o cassava).

Camarones, palmito, aceite de palma (dende), coco y yuca son ingredientes de algunos de los platos más emblemáticos de Brasil como moqueca de peixe y vatapá. Muchas de las tradiciones culinarias afro-bahianas han sido consideradas por la historiadora estadounidense Jessica Harris en su libro Tasting Brazil, una interesante referencia a la cocina bahiana. Harris es una de las más renombradas especialistas internacionales sobre influencias africanas en la cultura gastronómica del Nuevo Mundo.



La Amazonia es protagonista de la cocina creativa brasileña, que tiene en el chef Alex Atala, a uno de sus más importantes representantes. Atala, considerado por muchos el Ferrán Adrià del Cono Sur, parte de una cocina tradicional brasileña, brindando un nuevo tratamiento a sus ingredientes, lo que la convierte en un estilo propio, y moderno que busca viajar a esa región única en el mundo como fuente de inspiración. Su restaurante D.O.M., en São Paulo, es tal vez el único en el país enfocado en la alta cocina brasileña y concibe la valorización gastronómica de la diversidad del *terroir* amazónico, como un elemento más en la defensa de su integridad. Pescados de mar, pescados de río, pescados de estuario, crustáceos, aves (como el pato), flores, frutas, especias, mamíferos forman parte de ese universo comestible de materias primas de la zona, tales como:

- **Frutas:** bacurí, burutí, cupuaçu, murici, pequiá, y uxi
- **Tubérculos:** aria y mandioca
- **Verduras, hierbas y pimientas:** chicoria, feijão (judías o habichuelas), jambu, pimienta de cheiro
- **Pescados:** aruanã, cachorra, filhote, jaraquí, tucunaré
- **Crustáceos:** camarones de agua dulce, aviú, pitu

## Vinos de Brasil

Las otras tres zonas culinarias principales son las del (1) centro-oeste, donde se encuentra la capital Brasilia, así como el Mato Grosso, con importantes zonas de caza, pesca y ganadería; (2) la del sureste, que incluye el estado de Minas Gerais, así como dos importantes centros urbanos, Rio de Janeiro y São Paulo, lugares donde hay una mayor influencia de la emigración europea y nordafricana, pero en los que también se hallan reminiscencias de la cocina bahiana; y (3) la del Sur, en cuya cocina dominan los asados y salazones. Es precisamente en el estado de Río Grande do Sul, y su Sierra Gaucha, donde se concentra el 90% de la producción vitivinícola del Brasil.

La Sierra Gaucha tiene terrenos y clima bastante apropiados para la producción de vides, pero presenta un reto a los productores ya que la época de lluvias precede la vendimia. La zona cuenta con la única DOC brasileña (Denominación de Origen Controlada), Vale dos Vinhedos. Bento Gonçalves, Garibaldi y Caxias do Sul son algunas de las principales regiones productoras gauchas. A Bento Gonçalves llegó la producción vitivinícola de la mano de emigrantes italianos. Garibaldi, por su parte, es centro de producción de los espumantes brasileños, que se consumen tanto a nivel nacional como en mercados internacionales ([ver Divinidades del 22 de mayo de](#)

2004 en [www.viajesyvinos.com](http://www.viajesyvinos.com)). Chardonnay, Pinot Noir, Moscatel y Riesling itálico son algunas de las uvas utilizadas en la producción de espumosos en Brasil.

Las otras regiones productoras brasileñas incluyen territorios en estados como Minas Gerais, Paraná, Santa Caterina y São Paulo. Los vinos de estas zonas se elaboran primordialmente a partir de variedades autóctonas del hemisferio americano.

Incluso en la frontera entre los estados de Bahía y Pernambuco, al noreste, hay producción vitivinícola en la zona del Valle de San Francisco. La implantación de sistemas apropiados de riego ha permitido a la región producir vides de variedades europeas, teniendo incluso hasta dos vendimias anuales, tal como sucede en Neyba, en la República Dominicana. Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Petite Syrah y Syrah son las principales variedades tintas. Chenin Blanc, Moscato Canelli, Sauvignon Blanc y Sylvaner son las blancas.

Hoy día, el de vinos es un tema muy importante en las relaciones comerciales del Mercosur, y, en particular, a las existentes entre Brasil y Argentina. Además, a nivel internacional, los trabajadores agrícolas brasileños conforman uno de los principales grupos étnicos laborando en los viñedos de algunas zonas productoras neozelandesas.

## Clases de cocina con Paco Villón



“De allá pacá de y da acá pallá” es el título de la serie de talleres de cocina que José Luis Díaz de Villegas (Paco Villón) encabezará en La Bodega de Méndez durante el verano. Los talleres incorporan enseñanzas prácticas y teóricas sobre recetas vinculadas a las influencias árabes, caribeña, taína, catalana y de otras procedencias, en la cultura gastronómica de Puerto Rico. La serie consta de cuatro talleres de medio día que darán comienzo este sábado 25 de junio con un particular recorrido por la influencia mozárabe que llegó vía España y la de la diáspora cubana, terminando con un singular *blend* de chocolate con mangó. Los siguientes talleres se realizarán el 8 y 30 de julio, y el cuarto, el 8 de octubre.

Del mismo modo, sigue la actividad veraniega de las Clases con Clase con una presentación del chef José Santaella, discípulo de Ferrán Adrià y Gary Danko, e imagen inconfundible de varios anuncios televisivos relacionados a la cocina. Santaella se une a Concha Vecino de Bodegas Vega Sindoa el 13 de Julio.

## Bodeguegoando...

### Dominio de Tares apuesta por el desarrollo y la investigación

La bodega del Bierzo ha llegado a un acuerdo con la Universidad de León, para permitir el estudio del potencial productivo del suelo de sus viñedos, con el objetivo de dirigir de manera más enfocada la calidad de su producción. Una de las variedades de uva cuya producción se espera potenciar es la Prieto Picudo, autóctona de Castilla y León, con intensidad aromática frutal, acidez natural muy alta, y productora de vinos de gran persistencia y amplitud en boca.

### Vicuana: lo nuevo de Bodegas Bilbaínas



Bodegas Bilbaínas acaba de lanzar Vicuana, un nuevo vino que describen como “un Rioja del Siglo XXI”. Siguiendo las tendencias en boga y cuya aceptación incrementa entre los elaboradores, el vino no se ciñe a las categorías Crianza, Reserva o Gran Reserva, tal como las define el Consejo Regulador de la denominación.

### Mondavi reunited

Luego de su exitoso junto para la recientemente celebrada Auction Napa Valley ([ver Divinidades del 3 de junio de 2005](#)), en la que el barril de vino que elaboraron en conjunto se subastó en 400 mil dólares, los hermanos Peter y Robert Mondavi contemplan la posibilidad de volver a unirse para producir otros vinos en pareja.

### De santo a Icono

Como consecuencia de la expansión de su cartera de vinos, a raíz de la adquisición por Constellation Brands de Robert Mondavi y Ruffino Estates a fines del pasado año, Franciscan Estates ha decidido agrupar varias bodegas bajo la sombrilla de una nueva marca e imagen, Icon Estates. Icon, pretende presentar a un Franciscan más abarcador. El nombre Icon es representativo de las bodegas, consideradas íconos en el mundo del vino. Además de Mondavi y Franciscan, la sombrilla de Icon ampara a Mount Veeder, Simi, Estancia y Ravenswood, en California, así como otras bodegas productoras en el estado de Washington, en Australia, Chile, Italia y Nueva Zelandia.

### De canguros y pingüinos



Little Penguin, la más reciente adición al portfolio de vinos australianos de Southcorp, celebra la venta de la caja un millón, apenas un año luego de su introducción en el mercado norteamericano. La marca se dirige a un perfil de bebedor joven y en busca de aventuras y bebe vinos fáciles de tomar y como símbolo de estar “in”, más que caldos elaborados para bebedores más pendientes del refinamiento y la tradición. El éxito de Little Penguin, sigue al de otra marca australiana de similares características, Yellow Tail.



### Domecq en Castilla y las Rías Baixas

Albor es el nuevo Vino de la Tierra de Castilla de Bodega Casa de la Viña de Allied-Domecq. El vino va dirigido a consumidores con estilos de vida modernos, activos y atrevidos. Albor viene en “versión tri-color”: tinta (elaborada a partir de tempranillo), blanca (a partir de viura) y rosada (a partir de garnacha). Domecq también ha apostado por las Rías Baixas con el lanzamiento de Cadoiro de Teselas, un albariño del Salnés elaborado a partir de viñas de unos 20 años de edad.

**Un fashion show singular**

No se trata de La Boutique du Vin o de Cepage Wine Boutique, de los diseños de botella de Paco Rabanne, de la colección más fashion de Barbie, de la interpretación boricua del Laurent Perrier en La Vie en Rose o de la Pasarela Cibeles (o más bien Neptuno, por la cercanía de la fuente al lugar de celebración), sino de una singular sesión de maridaje digna de Corazón-Corazón. En su cuarta edición, la Fiesta del Vino y la Moda reunirá en el histórico hotel Palace de Madrid a doce importantes diseñadores de moda, quienes expondrán sus creaciones sobre singulares *top models*: botellas de vino.

El evento benéfico es organizado de forma bi-anual por AMAVI, la Asociación de Mujeres Amantes del Vino, que preside la dominicana Sonia Prince. Los recaudos de la subasta de botellas beneficiarán a Acción contra el Hambre. Los doce maridajes fashion incluyen a:

- **Bodegas Arzuaga Navarro** vestidas ¡por supuesto! por Amaya Arzuaga
- **Bodegas Luis Cañas**, por Agatha Ruiz de la Prada ([Ver Divinidades del 13 de enero de 2005](#))
- **Bodegas Fernando Remírez de Ganuza**, por Javier Barroeta
- **Herederos de Marqués de Riscal** por la clásica elegancia de Elio Berhanyer
- **Pagos de Familia** por Lorenzo Caprile, diseñador del traje de novia de la Infanta Cristina y de varios de los vestidos que la Princesa de Asturias lució en actividades previas a su enlace nupcial el año pasado
- **Bodegas Franco Españolas** por Marilí Coll
- **Finca Allende** por Kuca Gotor, primísima de la nietísima y hermanísima del singularísimo Pocholo Martínez-Bordiú
- **Bodegas Muga** por Javier Larraínzar, el ex de doña María Zurita
- **Bodegas Faustino** por Modesto Lomba
- **Abadía Retuerta** por Petro Valverde, que vistió de novia a la Infanta Elena y es modisto predilecto de la familia real jordana.
- **Hijos de Rainiera Pérez Marín** por Joaquín Verdú
- **R. López de Heredia Viña Tondonia** en “Luz y Vida” diseño con que el modista valenciano Valentín Herraiz, “resucita” a una botella de “Viña Medokkia “ de la mítica cosecha de 1964, y que desde entonces no se ha vuelto a elaborar. Este vino era un escalón en crianza que precedía a las marcas actuales de la bodega Viña Bosconia (embotellada en su 5º año) y Viña Tondonia (embotellada en su 6º año). El vino toma su nombre de la cepa “Médoc” y hace alusión al sistema de elaboración francés que influyó en los orígenes como negociante de vinos del fundador de la bodega.



*A la izquierda, el Viña Tondonia Tinto Gran Reserva 1954, vestido también por Herraiz, subastado por 5 mil euros en la Fiesta de 2003. El atuendo transparente de pedrería y corona de plata, alude al hecho de que este vino se bebió en la coronación de S.M. el Rey D. Juan Carlos I.*

López Heredia, Arzuaga Navarro, Remírez de Ganuza y Abadía Retuerta, que participan en esta singular pasarela de vino y moda, son algunas de las bodegas que se visitarán en The New Spain Wine Tour que recorrerá Rioja, Ribera del Duero, Cigales, Toro y Rueda del 18 al 25 de septiembre próximos. Para el itinerario completo y agentes de viaje: [info@viajesyvinos.com](mailto:info@viajesyvinos.com)

**El cava le da la bienvenida al verano**



Y mientras en el Palace tiene lugar este desfile, a pocos pasos de allí, en el Paseo de Recoletos, entre la Cibeles y la Puerta de Alcalá, el Consejo Regulador del Cava da la bienvenida al verano madrileño con una fiesta en la terraza de la Casa de América.

El acto, encabezado por la actriz Natalia Verbeke, pretende dar a conocer las cualidades del cava, cuya refrescante efervescencia y aroma delicado lo hacen bebida idónea para la época estival. Además de con la de Verbeke, la celebración contará con la presencia de numerosos personajes famosos del mundo del cine, la moda y la noche madrileña, convocados por el reconocido bodeguero de Suiza, Jean-Louis Mathieu.

## Breves

### Robert Parker al desnudo

El 28 de junio es la esperada fecha en que se lanza al mercado *The Emperor of Wine: The Rise of Robert Parker, Jr.*, una biografía que algunos consideran crítica del crítico.

### James Beard

A tres años de cárcel fue condenado el ex – presidente de la Fundación Culinaria James Beard luego de declararse culpable de malversar sobre un millón de dólares de la fundación ([Ver Divinidades del 19 de septiembre de 2004 en www.viajesyvinos.com](#))

### Cursos de cata Alvarez y Sanchez

Alvarez & Sánchez, uno de los principales distribuidores de vino de la República Dominicana, ha comenzado un ciclo de cursos de cata, que serán impartidos por Sergio Ottato, todos los miércoles. Entre los vinos que distribuye la empresa se encuentran Mauro, Viña San Román, Martín Códax, Mateus y otros. Para más información sobre estos cursos comunicarse a los teléfonos 809-537-4440 ext. 246.

### Mejor Sumiller de España

Maximiliano Bao, sumiller del restaurante Kailuze en Valencia, acaba de alzarse con el primer premio de la competencia Nariz de Oro. Bao sobresalió de entre un total de 300 candidatos. La prueba final consistió en una cata a ciegas de siete categorías de vino, que también permitió seleccionar a los mejores vinos del país.



Bodegas Kanonkop, la primera bodega sudafricana en elaborar un vino de Pinotage

### La mejor cosecha de Pinotage

La asociación de productores de Pinotage, uva híbrida de la Pinot Noir y la Hermitage, y emblemática de Sudáfrica, acaba de declarar su cosecha de 2005 como la mejor de su historia. De alto contenido alcohólico, los vinos de Pinotage han evidenciado una gran evolución gracias a las técnicas productoras de una nueva generación de vinificadores sudafricanos. Se espera que pronto se emprenda un Pinotage Tour en importantes mercados europeos y suramericanos, como Brasil, país donde los vinos de esta cepa son muy conocidos, con el objetivo de dar a conocer mejor esta uva creada en laboratorio.

### Soldes Mitterrand

Con el objetivo de sufragar la defensa legal de su hijo Jean-Christophe, investigado por sus nebulosas actividades financieras e industriales, incluyendo alegada complicidad en tráfico de armas a Angola, Danielle, la viuda del controvertible presidente francés François Mitterrand, ha puesto a la venta la colección de vinos, champagnes y cognacs de este último. Entre las botellas a la venta se incluye una de Cognac Delamain, de 1865, una magnum de Krug de 1982 y otras de Cheval Blanc de 1970, así como varias de Château Mouton-Rotschild de 1990 y una de Château d'Yquem de 1996.

### **Las *appellation d'origine* a revisión en Francia**

Vinexpo ha servido de plataforma para presentar una reforma al sistema francés de denominaciones de origen, que incluye una propuesta para una nueva categoría denominada Indicación Geográfica Controlada (IGC), que promete ser más flexible que las rigurosas *Appellations d'Origine*. La IGC será básicamente una indicación de procedencia y pudiera reemplazar a los Vins de Pays.

### **Predicciones en Vinexpo**

Un informe del International Wine and Spirit Record, presentado durante el salón profesional Vinexpo, que concluyó hoy en Burdeos, pronostica que los consumidores cada día beben más vino, pero que los gustos se diversificarán y se sofisticarán a nivel de precio. Se espera que las ventas de vino al detal incrementen un 62.5% en la próxima década, y los ingresos en un 23.5%. El crecimiento se dará en vinos de calidad, con un valor superior a los 5 euros por botella.

### **Una orquesta vegetariana...**

... en Viena, hace música de vegetales en lugar de verdaderos instrumentos. Además de rábanos, zanahorias o pepinos, otros utensilios de cocina, como cuchillos o batidoras sirven como complemento para crear sonidos. Concluido el concierto los vegetales se integran a una sopa para que la audiencia pueda saborear estas singulares notas musicales.

### **Boicot contra Gallo**

Los trabajadores unidos agrícolas de los Estados Unidos han hecho un llamado a los consumidores estadounidenses a boicotear los vinos de EJ Gallo, en tanto sus empleados negocian un nuevo y más generoso acuerdo con la bodega, cuyo convenio colectivo venció en 2003. Los empleados piensan que la empresa no muestra su buena fe en la mesa de negociaciones, y que el boicot es la única forma de ejercer presión. Algunos piensan que la actitud de la empresa se debe a prejuicios racistas, ya que gran parte de los empleados agrícolas son inmigrantes mexicanos. Gallo, acostumbra a entablar acuerdos con contratistas que se responsabilizan de la contratación y beneficios laborales de los empleados.

### **Un cumpleaños de distinciones**



Tetsuya Wakuda, chef japonés afincado en Australia, acaba de ser distinguido con una Medalla de la Orden de Australia, otorgada por la Reina Isabel II de Inglaterra, como parte de los actos conmemorativos de su cumpleaños. *(En la foto con el chef español Sergi Arola, durante su presentación en Madrid Fusión el pasado mes de enero.)*

### **Corky news**



Acaba de concluir en la Ribera del Duero una reunión del Instituto Catalán del Corcho en la que se discutió la creación de nuevos proyectos de normas sobre embalaje, etiquetaje, transporte, almacenaje y uso de tapones de corcho. Los miembros del Instituto Catalán del Corcho aprovecharon este encuentro para fomentar la campaña promocional, "Exija Corcho", iniciada en pasado año.

Acaba de concluir en la Ribera del Duero una reunión del Instituto Catalán del Corcho en la que se discutió la creación de nuevos proyectos de normas sobre embalaje, etiquetaje, transporte, almacenaje y uso de tapones de corcho. Los miembros del Instituto Catalán del Corcho aprovecharon este encuentro para fomentar la campaña promocional, "Exija Corcho", iniciada en pasado año.

### **Botellas de aluminio**

A partir de este verano se venderá en el Reino Unido Bright Pink, un vino portugués envasado en botellas de aluminio, más livianas que las de cristal, y capaces de enfriarse un 80% más rápidamente que éstas.

### **Expo El Gourmet Argentina**

Del 28 al 3 de junio se celebra en Buenos Aires Expoelgourmet 2005, la principal muestra de vinos y gastronomía argentinos. 130 expositores participarán en la muestra de este año, abierta a profesionales y al público en general. Además de catas, charlas y presentaciones, como parte del programa de actividades se ofrecerán cursos de cocina con cocineros nacionales, sudamericanos y del continente asiático.

### **Simposio Marbella**



Unos 200 profesionales y aficionados del vino de todo el mundo se congregaron en el II Simposio Internacional del Vino, celebrado recientemente en Marbella, y durante el cual expertos internacionales encabezaron ponencias sobre temas diversos y condujeron catas de excepción. Concluido el evento una treintena de profesionales participó en un curso práctico de viticultura a cargo del prestigioso especialista australiano Richard Smart, asesor enológico de algunas de las más importantes bodegas del mundo y considerado una de las principales autoridades del mundo en viticultura. La primera de las sesiones se enfocó en la elección del terreno y los variedades adecuados a esto. La segunda en *canopy management*, área de especialidad de Smart.

### **Paco Roncero, estrella publicitaria**



El talentoso chef Paco Roncero, jefe de cocina de La Terraza del Casino de Madrid y uno de los principales valores gastronómicos de España, es protagonista de la campaña publicitaria de los Vinos de Jerez, un esfuerzo por exponer la dimensión de estos caldos como acompañantes de comidas. La ventresca de atún (en la foto), una de las especialidades de Roncero en el prestigioso restaurante, 1 estrella Michelin, de la Calle de Alcalá, es una de sus sugerencias para acompañar la manzanilla. Recientemente, Roncero encabezó también Menús con Corazón, una campaña educativa de la Fundación Española del Corazón, en la que importantes cocineros españoles desarrollaron recetas saludables para fomentar la buena nutrición como un

vehículo de prevención de las enfermedades del corazón.

### **Club flotante de enófilos**

Carnival Cruises lanzará a fines de año su Presidential Wine Club, el primer programa de afiliados de la industria de cruceros dirigido a amantes del vino.

### **Vinos hindúes para el paladar británico**

Chateau Sula, un vino seco blanco producido en la India fue el escogido por el alcalde de Londres para servir a los invitados a la exclusiva fiesta veraniega del who's who inglés que anualmente celebra el ayuntamiento. La India, uno de los mercados de mayor crecimiento a nivel de consumo de vinos, ha comenzado también a apostar por la producción, especialmente en zonas de menor humedad y con climas más similares a regiones californianas. Actualmente India, uno de los destinos productores de nuevas latitudes, produce aproximadamente un cuarto de millón de cajas al año de vinos finos.

### **Alain Ducasse: chef de los astronautas**

Pan marciano, confitura de tomates, ñoquis de algas y milhojas de papa han sido algunos de los platos confeccionados por el equipo del chef francés Alain Ducasse para la Agencia Espacial Europea. La Agencia, condujo un singular concurso para desarrollar recetas que pudieran elaborarse con al menos 40% de ingredientes que se presume pueden cultivarse en otros planetas (arroz, cebollas, tomates, soja, papas, lechuga, espinacas, trigo y algas), y a la par ofrecer una dieta equilibrada a los astronautas que puedan tener que pasar largas temporadas en destinos extraterrestres.

### **El vino amenaza seriamente las relaciones comerciales entre EEUU y la Unión Europea**

15 de julio es la fecha límite que la administración Bush ha impuesto a la Comunidad Europea para disponer de un nuevo acuerdo en materia de vino, que debió haberse completado dos años atrás. Como parte del acuerdo, los Estados Unidos pretenden exigir a los países europeos la aceptación de prácticas de elaboración comunes en los Estados Unidos, tales como la adición de *chips* de roble y la adición de agua al mosto, pero prohibidas en Europa. De no lograrse un acuerdo para esa fecha, el gobierno norteamericano amenaza con aplicar con mayor rigor la ley de bioterrorismo, que controla la importación de productos agrícolas a territorio estadounidense y cuyas exigencias ya han comenzado a ocasionar no pocos dolores de cabeza a los productores de vino de otros países.

### **Nestlé se une a Adrià**

Ferrán Adrià se une a Nestlé España en una iniciativa educativa para enseñar a escolares conceptos sobre comida y nutrición. El proyecto, avalado por la Federación Española de Nutrición y la Academia Española de Gastronomía, forma parte de los esfuerzos por prevenir la obesidad.

### **Cambio de label en Alsacia**

El Instituto Nacional de Apelaciones de Origen francés ha decidido conceder a los productores de Grand Crus el derecho de excluir de las etiquetas el nombre de la uva con que está elaborado el vino. Contrario a lo que sucede en el resto del país, donde se resalta la procedencia geográfica de la uva, y raras veces se hace mención a su variedad, en Alsacia, se incorporan los tipos de uva, al igual que se hace en otros destinos productores del nuevo mundo.

### **Exclusive Riberas en Vinéxpo**

Michel Bétane, reconocido periodista de vinos y gastronomía francés, hizo una cuidada selección de una exclusiva docena de vinos de la Ribera del Duero para representar a la denominación en Vinéxpo. Los vinos finalistas, escogidos a raíz de dos preselecciones previas conducidas por expertos pertenecientes a los Comités de Cata y Apelación del Consejo Regulador, fueron escogidos por Bétane mediante cata a ciegas. Un total de 86 etiquetas se presentaron a concurso. Entre la docena de oro de Bétane, un Vega Sicilia del 42, un Tinto Pesquera Millenium del 96 y otros vinos de añadas comprendidas entre 1998 y 2003.

## Las 25 marcas que marcan el paso en el mercado estadounidense

Information Resources abaca de revelar el elenco de marcas más influyentes de vino, entre los consumidores estadounidenses. El estudio, dominado por marcas californianas, se basó en el crecimiento de sus ventas en supermercados y farmacias a través de la nación americana durante un período de un año que se extendió de marzo del 2004 a marzo del 2005. Las marcas evaluadas tenían que vender un mínimo de 100 mil cajas de vino al año.

En orden de preferencia se situaron: (1) Yellow Tail, (2) Mirassou, (3) Barefoot, (4) Sterling Vintners, (5) Smoking Loon, (6) RH Phillips, (7) Ravenswood, (8) Francis Ford Coppola, (9) Leaping Horse, (10) Crane Lake, (11) Columbia Crest, (12) Bella Sera, (13) Blackstone, (14) Alice White, (15) Schmitt Sohne, (16) Century Cellars, (17) Bogle, (18) Covey Run, (19) Black Swan, (20) Concha y Toro Frontera, (21) J Lohr, (22) Estancia, (23) Louis Jadot, (24) Château Ste. Michelle, y (25) Foxhorn.

## Siguen las Rutas de Vino veraniegas

En España, Argentina, Chile y otros destinos vitivinícolas. Rutas de uno y varios días desde ciudades como Madrid, Barcelona, Santiago de Chile o Mendoza; coordinación de citas en bodega; rutas autoguiadas; rutas en bicicleta; ciclo de la vid y el vino; rutas diseñadas a la medida y más. Los meses de mayo a septiembre son época ideal para recorridos en el continente europeo, cada día más atractivos gracias a la devaluación del euro en contraparte al dólar.

**Novedad en Argentina, la nueva ruta gourmet Vino y Tango, que combina de manera exclusiva y personalizada lo mejor del Buenos Aires artístico y gastronómico, y la Mendoza vitivinícola. Para el calendario completo de rutas y listado de servicios visite las secciones Enotours en [www.viajesyvinos.com](http://www.viajesyvinos.com) o solicite más información a [info@viajesyvinos.com](mailto:info@viajesyvinos.com)**

## Reminder Vinícola

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

### **Cursos avanzados en La Boutique**

La Boutique du Vin estará ofreciendo dos sesiones avanzadas de vinos durante el mes de junio. La primera tendrá lugar los días 12 y 19 de julio y la segunda el 13 y el 20. Además, durante el mes de agosto inicia su seminario básico de vinos. Para más información y reservas: 787-250-0008.

**PARA EL CALENDARIO COMPLETO DE ACTIVIDADES VISITE  
EL CALENDARIO DEL VINO EN [www.viajesyvinos.com](http://www.viajesyvinos.com)**

## Cita citable

*“Mas sucedióles otra desgracia, que Sancho tuvo por la peor de todas y fue que no tenían vino que beber”.*

El ingenioso hidalgo don Quijote de la Mancha, Primera Parte, Capítulo 19



**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)