

Divinidades

**Novedades de Viajes & Vinos
3 de junio de 2005**

Vino, política y cordialidad: lecciones de la Madre Patria

Dénle buenos vinos y les darán buenas leyes. Si no buenas, por lo menos alguna, o al menos habrá algo en lo que se pondrán de acuerdo.

Con el fin de aproximar el mundo del vino al de la política, recabar el apoyo parlamentario al sector vitivinícola español, fomentar la camaradería y propiciar un clima de cordialidad entre los diputados españoles, un grupo de bodegas españolas, varias publicaciones especializadas en política y en gastronomía, y reconocidos especialistas del mundo del vino español aunaron esfuerzos en una particular iniciativa educativa: un curso de cata para legisladores.

Más de 60 diputados concluyeron su intenso día de sesiones en Madrid con un recorrido por las diferentes Denominaciones de Origen, desde Rioja o Ribera del Duero hasta el Bierzo, Priorato, Somontano y La Mancha, pasando por los blancos gallegos, la Manzanilla de Sanlúcar y los cavas catalanes. Los reconocidos críticos y especialistas Jesús Flores y Jonatan Armengol tuvieron a su cargo la conducción de la cata.

Algunas de las bodegas que participaron en esta singular gesta "patriótica" incluyeron a Dominio de Tares, Freixenet, Miguel Torres, Matarromera, Marqués de Murrieta y Julián Chivite, entre otras.

El singular esfuerzo rindió frutos, pues luego de una experiencia vinícola "of the third kind", los diputados estuvieron unánimemente de acuerdo en brindar su apoyo a la industria del vino español.

La iniciativa recuerda a otra encabezada por la Comunidad Europea de Cocineros (Eurotoques), quienes el pasado abril organizaron una presentación en el Parlamento Europeo de Bruselas con el objetivo de presentar productos típicos de varios países comunitarios y defender los productos de calidad y el patrimonio cultural europeo.

¿Solución salomónica para el convulsionado Caribe?

Electoralismo y enología en Mendoza

De electoralista calificaron los bodegueros de Mendoza, Argentina, la actitud del gobernador de la provincia de impulsar la liberación de los vinos de la cosecha 2004 para el 1ro de agosto, cuando la mayoría consideraba debía hacerse a partir del 1ro de junio. Esto aparentaba ser

resultado de una lucha entre las zonas productoras mendocinas, y las de la provincia de San Juan, la cual pedía que la liberación se diera entre julio y agosto.

Si bien la fecha de liberación de los vinos, y su grado alcohólico se deben fijar en función a los datos técnicos del Instituto Nacional de Viticultura argentina, en la práctica, aparentemente la liberación de basa en decisiones políticas y en el precio que pueda tener el vino al momento de las elecciones, debido al incremento por la poca disponibilidad. El retraso de la fecha de la liberación afectaría principalmente a bodegas pequeñas, a punto de agotar sus existencias de vino para la venta.

El Instituto Nacional del Vino argentino había establecido las graduaciones alcohólicas en un 12,6 para blancos y un 12, 8 para tintos, pero había dejado en manos de los gobernadores de las provincias de San Juan y de Mendoza, determinar la fecha para la liberación del vino.

Al final, prevalecieron la técnica y la enología, y luego de sorpresivas reuniones entre las partes, éstas determinaron que el vino estaba “técnicamente apto” para liberarse el 1ro de junio.

Catando y Picando

Si las actividades vinícolas del mes de mayo en Puerto Rico no fueron suficientes, regresa en junio el exitoso festival **Catando y Picando**, que también se ha convertido en toda una tradición del calendario del vino local. En su edición 2005, Catando y Picando, se traslada al Sheraton Hotel en el Viejo San Juan este domingo 5 de junio, de 2:00 a 6:00 de la tarde, para celebrar al vino, la buena comida y al programa radial del mismo nombre, que le da origen.

Un extenso repertorio de casas de vino locales ofrecerán lo mejor de sus inventarios, acompañados de una amplia oferta gastronómica. **Los boletos, a un costo de US \$ 55 por persona, están a la venta en La Boutique du Vin en Hato Rey y La Cava de Serrallés, en Miramar.** March of Dimes, una organización sin fines de lucro que busca prevenir los nacimientos prematuros, se beneficiará con parte de los recaudos del evento.

Una clase magistral con Alejandro Fernández en el Caribe

Como parte de su visita a Puerto Rico luego de dos años de ausencia, Alejandro Fernández departió con los socios de La Boutique du Vin, en una tarde mojada por intensas lluvias pero impregnada de vinos extraordinarios y la gran sabiduría de su hacedor.

Con su estilo singular y desenfadado, Fernández compartió algunos consejos con los asistentes:

- Los tintos se deben guardar a 15 grados C de temperatura (59 grados Fahrenheit).
- “El vino es algo que puso Dios para disfrutarlo”.
- Compre vinos de crianza para guardar, compre vinos de reserva y gran reserva para beber.
- Los corchos sin parafina permiten al vino respirar mejor.
- Un vino de dos años es un bebé; hay que disfrutar los vinos maduros.



De izquierda a derecha, Alejandro Fernández de parte con el cantautor Wilkins, quien también produce vinos en Argentina; con su esposa Esperanza, sirviendo los grandes vinos del Grupo Pesquera que degustó un nutrido grupo de apasionados del vino. A la extrema derecha, Almudena de Llaguno, de Classical Wines, distribuidores de Pesquera en los Estados Unidos y el Caribe, Alejandro y Esperanza Fernández, y Mary Jo Sifre, anfitriona en La Boutique du Vin.

Entre los vinos degustados en el evento: El Vínculo Crianza 2001, Dehesa de la Granja 2000, Pesquera Crianza 2002, Condado de Haza Reserva 2000, Pesquera Gran Reserva 1995 y Alenza 1996.

NUEVO: Rutas de vino de un día saliendo desde Santiago de Chile



Viña Matetic es una de las bodegas que pueden visitarse en las rutas de un día saliendo de Santiago de Chile

Si viaja a la capital chilena no debe dejar de dedicar al menos un día al enoturismo, incluso en el invierno austral. Hay varias rutas de vino de un día saliendo desde Santiago a los valles de Maipo, Aconcagua, Colchagua y San Antonio, con visitas a bodegas, almuerzo, traslados terrestres y otras actividades, tales como visita a la ciudad de Valparaíso e Isla Negra, donde está la casa museo del escritor y Premio Nóbel chileno Pablo Neruda.

Recuerde además la posibilidad de coordinar sus citas en bodegas, si prefiere hacer el recorrido por cuenta propia. Para más información y agentes de viaje: info@viajesyvinos.com

Rutas de vino en verano



Bodegas Valduero, Ribera del Duero

Momento idóneo para realizar una Ruta de Vino en el continente europeo, sobre todo ahora que la apreciación del dólar hace más atractivo un viaje por tierras comunitarias. Ideales son las Rutas de Vino de un día, si no dispone de mucho tiempo para aproximarse al mundo del enoturismo.

En España, puede realizar rutas con todos los servicios (traslados terrestres, almuerzo, visitas a bodegas con degustación, acompañante, otras visitas culturales), o de manera autoguiada, en la que se coordinan todas sus citas en bodega e itinerario y usted se encarga de su transporte. Algunas rutas

incluyen las zonas de Ribera del Duero, La Mancha y/o Toledo saliendo de Madrid, y el Penedès y Priorat, saliendo de Barcelona.

También hay disponibles otras rutas de un día por otras denominaciones españolas, a solicitud, así como otras rutas de un día en Francia, incluyendo París-Ile de France y otras zonas como Champagne o el valle del Loira. Del mismo modo hay otras rutas de mayor duración por diversas zonas vitivinícolas. Para un itinerario completo de rutas, visite: www.viajesyvinos.com o escriba a info@viajesyvinos.com

Viajes & Vinos representa a Rutas de Vino-Vintage Spain en los mercados del Caribe.

BREVES

Gastronomía dominicana: estrategia de promoción turística en Madrid

La Oficina de Turismo Dominicano en Madrid celebró una jornada gastronómica para presentar su campaña de promoción turística a turoperadores, inversionistas y representantes de organismos internacionales. En la misma, la gastronomía dominicana figuró como un importante atractivo de promoción.

Heineken lanza cerveza light deluxe en los EEUU

Heineken Premium Light Lager se introducirá este mes a manera de prueba en cuatro mercados estadounidenses. Esta cerveza se elabora con el método de fermentación horizontal, singular de Heineken, lo que ensalza su sabor refrescante. La introducción de la cerveza, de sólo 99 calorías, va acorde con la estrategia de Heineken de expandir y mejorar su portafolio para capturar una mayor tajada del creciente segmento de cervezas premium importadas.

Un euro promisorio

Con gran entusiasmo se monitorean en América las cotizaciones del euro con respecto al dólar. Luego de alcanzar la cifra de 1.4 dólares por euro el pasado noviembre, la cotización ha descendido hasta 1.22 dólares por euro y los expertos pronostican que llegará a 1.15 antes de que termine el año. Excelentes noticias para los amantes del viejo continente y sus vinos.

Ancora una Volta: un junte para la historia

Mondavi + Mondavi. Después de 40 años separados, los hermanos Peter y Robert Mondavi unirán sus talentos para elaborar un vino a dúo. El vino, un solo barril de una mezcla de Cabernets, se ofrecerá durante Auction Napa Valley, cuya 25ta edición es la primera que se celebra sin Robert Mondavi a la cabeza de la bodega de su nombre, adquirida no hace mucho por Constellation Brands.

¿Alto o bajo coste? Estrategias competitivas aéreas

Mientras algunas aerolíneas, como Iberia, evalúan desarrollar opciones económicas para hacer frente a la férrea competencia que les ha representado el establecimiento de algunas líneas comunitarias de bajo coste en algunos aeropuertos españoles, la alemana Lufthansa se decanta por enfocarse en el segmento más *upscale* y descarta el establecimiento de líneas económicas como estrategia competitiva.

Jornadas Gastronómicas de la Torta del Casar en Valencia

El CRDO Protegida Torta del Casar se unió a la Asociación Menjar i Viure para celebrar unas jornadas gastronómicas a través de los 32 restaurantes de la asociación, en las que este conocido queso extremeño figuró como materia prima de varios de los platos en sus menús.

Algunos de los platillos elaborados incluyeron setas en papillote, arroz meloso con setas y conejo, cigalas con remolacha, cabritillo lechal y hasta helado de Torta del Casar con cerezas e higos.

Stevie Wonder en el Festival de Jazz Gourmet

Que se celebrará por primera vez en Trinidad & Tobago del 12 al 14 de agosto. El festival contará con muestras artísticas, así como degustaciones de la gastronomía nacional, una de las más interesantes del panorama caribeño debido a la convergencia de las culturas china, africana, hindú y europea, que halla en la gastronomía una de las expresiones más significativas del mestizaje.

Hilton Right

Es el nuevo programa de menús saludables que la cadena hotelera Hilton acaba de lanzar para sus marcas Hilton, Doubletree y Embassy Suites. El programa ofrece alternativas nutricionales como mayor contenido de proteínas, y unos niveles reducidos de grasas saturadas, colesterol, carbohidratos y calorías. Los menús, que incluyen platillos como medallones de salmón a la parrilla y almejas al vapor, estarán disponibles para desayuno, almuerzo y cena en los hoteles participantes, a través de sus restaurantes y el servicio a habitaciones.



Cereza del Jerte

Ya se pueden consumir las primeras cerezas certificadas por el CRDO Protegida Cereza del Jerte sobre la variedad Navalinda, una variedad de excelente calidad, color rojo vinoso, buen sabor y dureza. Las cerezas certificadas han de cumplir con una serie de requisitos como procedencia, inmejorables condiciones físicas y recolección artesanal.

Las cerezas son diuréticas y tienen un gran contenido de fibra vegetal soluble. Tienen funciones depurativas, desintoxicantes, antireumáticas, antiartríticas, y fortalecen las defensas en situaciones de desnutrición. A pesar de tener un bajo nivel calórico, son un gran alimento para personas que hacen deporte o están sometidas a mucho trabajo o estudio.

Acerolas: lujo de pobres y ricos

Un interesante reportaje del diario español El Mundo sobre las preferencias gastronómicas de la Casa Real española revela que la reina Sofía es fanática de las cerezas y que su madre Victoria Federica de Grecia, se sentía atraída por las acerolas, que un día adquirió en la célebre frutería madrileña de Félix Vázquez, mejor conocida como "La Joyería". No sabemos cuánto habrá pagado la reina griega por su particular cereza caribeña, abundante en este lado del Atlántico, pero ciertamente suponemos que no tanto como el precio de realeza al que se han podido conseguir las cerezas en las latitudes caribeñas en las últimas semanas: una libra por casi 8 dólares, es decir, casi 6,5 € el medio kilo. Todo un lujo al paladar. ¿Se valen los trueques?

Motley Crue también se apunta al vino

Vince Neil, miembro de Motley Crue, se acaba de integrar al mundo del vino con Vince Vineyards. La producción inicial constará de 500 cajas de Cabernet Sauvignon, de Napa, y 250 de Chardonnay, de California.

Túneles cava

Un túnel ferroviario abandonado en Japón se acaba de convertir en cava pública de vino. Construido en 1903, el túnel se cerró en 1997 debido a su deterioro. No obstante, gracias a su humedad y a la temperatura propicia resultó brindar un ambiente ideal como cava de vino. Se contempla convertir el túnel en atractivo turístico, con un museo en una parte del mismo. El cava-túnel, con capacidad para un millón de botellas, tendrá cavas individuales para alquiler, con capacidad de hasta 300 botellas, y cavas corporativas de hasta 3,000.

Suben las exportaciones de vino italiano

Las exportaciones de vino italiano a los Estados Unidos se incrementaron en el primer trimestre del 2005 y su cuota del mercado superó a la de vinos franceses y australianos. Estados Unidos es el principal mercado extra-comunitario para los vinos italianos.

Enoturismo y celebrity marketing

Enoturismo y cine van ligados de la mano en California. En las décadas del treinta, cuarenta y cincuenta, Beringer Vineyards comenzó a coordinar visitas de celebridades hollywoodenses como una estrategia de mercadeo, con el fin de estimular al consumidor estadounidense a interesarse por el vino, luego de la Prohibición. Así nació el enoturismo en California, de la mano de personalidades como Clark Gable y Carole Lombard, y Fred Abruzzini, gerente de Beringer por aquel entonces.

Clases con Clase – al cuadrado

Continúa el ciclo de Clases con Clase en La Bodega de Méndez con una singular adición. Paco Villón inicia un ciclo veraniego en el que recrea las recetas de los interludios de Puerto Rico: La Gran Cocina del Caribe. Así, de la mano del autor de la publicación los participantes aprenderán a confeccionar recetas relevantes de la tradición española, la herencia caribeña, la influencia africana y la aportación francesa y estadounidense, incluidas en la publicación.

Además, el 8 de junio Wilo Benet se une a Manuel Muga, de Bodegas Muga, y el 13 de julio el talentoso chef José Santaella, de Fine Cooking Catering, se une a Concha Vecino de Bodegas Vega Sindoa, en otra sesión del ciclo.

¿Champagne, crémant o sparkling? Espumosos ingleses

La producción de espumosos en el Reino Unido parece ir por camino recto. Al terminarse los subsidios para el cultivo de otros productos agrícolas, la uva comienza a volverse una alternativa de cosecha. Se anticipa que el terreno dedicado al cultivo de la vid se duplicará en los próximos años, lo que provocará un crecimiento en la producción vitivinícola.

Los espumosos británicos comienzan a abrirse paso a nivel internacional y sus caldos ya han sido objeto de distinciones en importantes certámenes de vino. Las similitudes geográficas y ambientales de algunas regiones inglesas a la francesa de Champagne, ha llevado incluso a productores franceses a considerar expandir su producción al Reino Unido, debido a la escasez de terreno en la región francesa (**ver *Divinidades del 16 de octubre de 2004 en www.viajesyvinos.com***)

Encuentro vitivinícola en Buenos Aires



El Club del Vino de Buenos Aires, que durante más de 20 años ha sido lugar de encuentro de los enófilos porteños, celebró su muestra anual de vinos para el público en general. En el encuentro participaron unas 30 bodegas, representativas de zonas las zonas productoras del país, muchas de las cuales producen vinos especiales para los integrantes del Club.

Muchas de las participantes son bodegas boutique, que producen partidas pequeñas de muy alta calidad. Entre éstas Patrón Santiago, Carmelo Patti, Enrique Foster, Cavas de Santos, O. Fournier y Anelo. En el encuentro se destacaron los vinos de la región de Neuquén, una de las zonas productoras argentinas donde se cosechan Pinot Noir de excelente calidad.

Gallegos por todas partes: intensa actividad a ambos lados del Atlántico

Los Consejos Reguladores gallegos mantienen en alto la bandera blanca y azul con una intensa actividad promocional de sus vinos y aguardientes en España, América y Europa.



Con la presencia del Consejero de Política Agroalimentaria, la Directora de Turismo, el Director de Industrias Agroalimentarias y destacados restauradores gallegos, como los reconocidos Toñi Vicente y Marcelo Tejedor, el Consejo Regulador de las Denominaciones Geográficas de los Aguardientes y Licores Tradicionales de Galicia presentó la Guía Gastronómica de la Denominación Geográfica Orujo de Galicia, que además de servir de guía para los apasionados del orujo, será un elemento de promoción turística, ya que Turgalicia contempla distribuirla en las diversas acciones promocionales que realice durante el año.



Por otro lado el CRDO Rías Baixas sirvió de anfitrión a un importante grupo de sumilleres madrileños que visitó bodegas y viñedos de las diferentes subzonas de la denominación.

Además, el reconocido crítico español de vinos, José Peñín, estuvo en

Entre los vinos que cata Peñín se encuentra Agnus Dei, una de las bodegas que puede visitarse de la mano de Viajes & Vinos

Pontevedra, ciudad sede del CRDO Rías Baixas, donde cató 127 etiquetas de 90 bodegas adscritas al Consejo. Peñín destacó favorablemente las cualidades de la cosecha 2004, en la que destacó una mayor acidez que entienda se traducirá en una mayor frescura y fragancia con respecto a la cosecha 2003.

Allende las fronteras españolas, la denominación promocionó sus vinos en The Great Match: Wine & Tapas Match, en Nueva York, y la importantísima London Wine Fair. También participa por primera vez en Alimentaria, que se celebra estos días en México, un mercado que se perfila de gran potencial e interés para los vinos gallegos. Durante Alimentaria, las Rías Baixas realizarán un singular almuerzo de degustación, donde maridarán vinos gallegos con un menú enteramente mexicano.

Rías Baixas Si viaja a Galicia recuerde que el próximo mes de agosto se celebra la tradicional Festa do Albariño, en Cambados. Más datos sobre visitas a bodegas en las Rías Baixas: info@viajesvinos.com

**Añada 2004 excelente en Navarra:
La denominación se une a clasificaciones similares en otras
denominaciones en una cosecha excepcional para el vino español**



elaborado vino.

Tras finalizar el proceso de calificación de los vinos a través del Control de Calidad, el Consejo Regulador de la Denominación de Origen Navarra, acordó otorgar la máxima valoración, "EXCELENTE", a la añada 2004. Los vinos de esta cosecha presentan los mejores parámetros de calidad de los últimos años, por lo que podrán ser utilizados para elaborar vinos de excelente calidad y especialmente aptos para su crianza. Para el análisis se han recogido muestras, depósito por depósito, de las 97 bodegas que han

La cosecha 2004 ha sido la más abundante de la historia conocida de la DO Navarra. La gran cantidad de uva obtenida se debe, principalmente, a las favorables condiciones meteorológicas y al aumento de la capacidad productiva del viñedo adscrito a esta Denominación de Origen.

En general, el estado sanitario de la uva que entró en bodega fue muy bueno, ya que presentaba unos valores adecuados de azúcar, pH y acidez total en cada una de las variedades cosechadas.

El desarrollo de la vid durante todo el período vegetativo también fue correcto, produciéndose una adecuada brotación, una abundante floración y un correcto cuajado del fruto, envero y maduración. Al mismo tiempo, las viñas estuvieron libres de enfermedades o plagas.

La meteorología durante todo el proceso también fue propicia. Como consecuencia de las lluvias producidas durante el invierno y el inicio de la primavera, se mantuvo la humedad en el suelo durante todo el ciclo vegetativo. El verano no excesivamente cálido y el otoño suave (con días soleados y templados y noches frías) permitieron madurar la vid adecuadamente, a la vez que no se produjeron accidentes meteorológicos (heladas o granizos) que pudieran afectar al viñedo o a la uva.

Por otro lado, la existencia de condiciones favorables para la productividad, como son el incremento de la superficie productiva (en la actualidad la D.O. cuenta con 18.810 hectáreas de viñedo de las cuales 17.927 son productivas) y la mejora de las condiciones de cultivo, redundó en un notable incremento de los kilos vendimiados.

La de 2004 se integra al listado de añadas con calificación de excelencia: 1964, 1970, 1973, 1981, 1982, 1995 y 2001.

Otras Rutas de Vino



The New Spain, del 18 al 25 de septiembre

que recorrerá Rioja, Ribera del Duero, Cigales, Rueda de la mano de un guía de excepción, John Radford, uno de los más prestigiosos críticos y escritores sobre vinos en Europa. Británico de origen, Radford es un especialista en vinos españoles, consultor del Instituto Español de Comercio Exterior y un especialista muy respetado por los bodegueros. Su libro, *The New Spain*, que puede adquirirse en Amazon.com, es una excelente guía de referencia sobre las diferentes denominaciones y zonas productoras de vino en España. La ruta visita una quincena de bodegas entre las que se encuentran nombres tan significativos como AAlto, Bajoz, Dehesa de la Granja, López Heredia, Remírez de Ganuza, Valsotillo, y muchas otras. El alojamiento se realiza en hoteles de 4 y 5 estrellas incluyendo en bodega.

Siguen además disponibles rutas de vino y visitas a bodega en conjunto con hotel Villa Engracia (Conca del Barberà), Hacienda Unamuno y Hacienda Zorita (Arribes del Duero), Tudanca y Arzuaga Navarro (Ribera del Duero), Villa Abalos (Rioja).

Catando champagnes históricos en el Wine & War Tour

Tremenda lotería se sacaron los participantes del Wine & War Tour que recorrió distintas zonas productoras francesas destacadas en el libro *Wine & War*, una fascinante publicación que relata la particular lucha de supervivencia que importantes bodegas francesas emprendieron durante la Segunda Guerra Mundial contra el régimen nazi que invadió Francia, y que entre sus más preciados botines de guerra aspiraba a un gran tesoro: el vino francés.



Si difícil es poder probar añadas antiguas, mucho más lo es degustar aquéllas producidas durante tiempos de guerra. Los participantes de esta excepcional ruta de vino, tuvieron una experiencia de lujo gracias a la Maison Pol Roger, que durante la visita del grupo a Champagne condujo una cata fuera de liga: la de una botella de la cosecha 1914 (Primera Guerra Mundial) y otra de la 1945 (Segunda Guerra Mundial).



1914 fue una de las grandes cosechas del siglo pasado, curiosamente elaborada en condiciones muy adversas: la mayoría de los hombres se encontraban combatiendo y la cosecha estuvo a cargo de mujeres; debido a los bombardeos, muchas bodegas tuvieron que vendimiar antes de que las uvas estuvieran completamente maduras; las que decidieron esperar, perdieron la cosecha porque las uvas se pudrieron. Las que sobrevivieron dieron la gran cosecha que casi 100 años luego disfrutó un selecto grupo de enófilos que hicieron el recorrido. El champagne, ya añejo, y sin burbujas visibles, tenía todas las características de un vino blanco de Borgoña, por haber sido elaborado mayormente con Chardonnay. Aromas torrefactos iniciales, junto con otros de cuero y tabaco fueron evolucionando en notas aromáticas de pera seca e intensa miel.

Las rutas de vino temáticas, como el Wine & War Tour por Francia, son experiencias únicas, invaluable, irrepitibles y de valor humano incalculable para cualquier apasionado del vino. No desaproveche la oportunidad de unirse a un recorrido de esta envergadura si se le presenta la ocasión, como el tour The New Spain, con John Radford, que es algo que no se da todos los días.

Vinos de nuevas latitudes: Volcano Winery in Aloha Land

Parece chiste, pero no lo es. El estado pacífico de Hawaii está haciendo del enoturismo otro atractivo para sus visitantes. Maui y Big Islands cuentan con dos bodegas ---Volcano Winery y Tedeschi Vineyards--- que no se toman muy en serio la calidad de sus vinos, pero sí tienen muchas expectativas como centros turísticos y de entretenimiento.

La producción de vino en Hawaii enfrenta retos como la adaptación de técnicas de cultivo al clima, los altos costos de la importación de suministros desde el continente, y pocos trabajadores con experiencia en la viña. Esto ha llevado a tropicalizar sus vinos con ingredientes locales como piña y miel. Entre las cepas de uva que se utilizan en Hawaii se incluyen la Carnelian y Symphony, un cruce entre la garnacha gris y la moscatel de Alejandría, muy usada en los vinos dulces de la DO Alicante, en España.

Actividades gastronómicas para viajeros de verano...

De Tapas por Madrid con Bodegas Faustino

Durante todo junio el mes de junio, 21 establecimientos madrileños se unen a los vinos Faustino, Campillo, Marqués de Vitoria, Fortius y Leganza, en un ejercicio de tapeo que permitirá descubrir nuevos sabores para maridar. Cada uno de los lugares participantes ofrecerá una tapa emblemática, como tostas de pulpo, habitas tiernas con chopitos, bolletus con mollejas de lechal, ensalada de codorniz y jamón ibérico, y bolas fritas de queso de cabra y nueces. Para el listado completo del singular maridaje y dónde puede disfrutarse: info@viajesyvinos.com

Cocina Cervantina en Marbella



Del 22 al 26 Junio de 2005, el restaurante La Hacienda de Marbella celebrará una serie gastronómica que homenajea al ilustre don Quijote, a través de un recorrido gastronómico por los capítulos del libro y naturalmente, sin olvidar ese toque que caracteriza su cocina en continua evolución. Algunos platillos quijotescos incluyen, ¡cómo no!, duelos y quebrantos, pisto manchego con *foie*, perdiz escabechada, atasca burras, caldereta de coldero, gazpacho manchego, semi helado de arroz con leche, miel sobre hojuelas, y flor de sartén con espuma de queso y miel de la Alcarria...

Cenas del vino en la Ribera del Duero

Lavinia, la principal tienda de vinos de Madrid y el Hotel Fuente de la Aceña, en la Ribera del Duero, se unen en Las Cenas del Vino, que se celebrarán todos los viernes de junio. Lasaña de morcilla y lomo de ciervo con manzana y salsa de miel son dos de las interesantes propuestas del menú. Información adicional: info@viajesyvinos.com

Café Atlántico en Washington, D.C.

Celebra su 15 aniversario con varias actividades conmemorativas entre las que se destaca una cena de degustación encabezada por Jose Ramón Andrés, Katsuya Fukushima, Douglas Rodriguez y Guillermo Pernet el 27 de junio.

Reminder Vinícola

Calendario de actividades y eventos en Puerto Rico y República Dominicana

Se acercan:

Jornadas Gastronómicas Españolas

6 y 7 de junio

De la mano del cocinero Jesús Ramiro y el enólogo Eduardo García, en el Restaurante Ramiro's, Santurce

Las Tapas del Quijote

22 de junio, Marisquería Atlántica (Isla Verde)

Gastronomía cervantina y vinos manchegos se funden bajo las hábiles manos del chef Cristóbal Jiménez y los comentarios del crítico y escritor gastronómico José Luis Díaz de Villegas en una sesión en la que la Cámara Oficial Española de Comercio de Puerto Rico se une a la celebración del cuarto centenario de la publicación de El Quijote. Info: 787-728-0082.

**PARA EL CALENDARIO COMPLETO DE ACTIVIDADES VISITE
EL CALENDARIO DEL VINO EN www.viajesyvinos.com**

Cita citable

"El gran reto del vino estadounidense es su exportación".

Marc Mondavi, Bodegas Charles Krug



VIAJES & VINOS, INC.

P.O. Box 21404

San Juan, PR 00928-1404

Tel. 787-375-9655

Mobile Spain: 34-628-522-004

E-mail: info@viajesyvinos.com

www.viajesyvinos.com

