

---

## Cocina de Galicia en broma y serio

---

A pocos pasos de la Catedral de Santiago de Compostela, se halla uno de los mejores inventarios de chistes de gallegos.



Gastroclones, cafetogastros y nanogastronomía son algunos entre éstos, pero lejos de aludir a los términos del léxico científico gastronómico de Ferrán Adrià que hace poco salió al mercado, el singular vocabulario surge de la conceptualización de Marcelo Tejedor, un joven cocinero gallego de armas tomar que con su fugaz, clara y concisa presentación, llena de humor, dejó a todos los congresistas de Madrid Fusión estupefactos con la genialidad de su sentido común, ése del que irónicamente se aduce carecen los gallegos, pero que en sus manos fue todo un as debajo de la manga, un bofetón de sabiduría e inventiva popular culinaria ante la sencillez y lo obvio.

Y es que en Casa Marcelo, que así se llama su restaurante de la calle de las Huertas, nadie se retira a inventar, sino que la musa culinaria surge de la acción, el laboratorio es el día a día en la cocina, lo que se descubre en ésta y las ideas que pueden surgir espontáneamente incluso cuando se supone uno esté durmiendo.

“No he pegado ojo”, le dijo una mañana Marcelo a uno de sus ayudantes, mientras le entregó la extensa lista de ideas que surgieron durante la noche, y de la cual aún hoy quedan varias por explorar. A Madrid Fusión llegaron algunas, ya que “quise que la gente conociera un poco de lo que hacemos en el restaurante, pero, por sobre todo, que se percatara de que en un foro como ése, no sólo son válidas la cocina molecular o la de técnicas complejas, sino también la que puede hacerse con utensilios e ingredientes que están al alcance de todos y que es igualmente buena”, dice.



Contrario a otros cocineros llenos de artilugios, Marcelo funciona con lo mínimo y “mucho sentido común, uno de los ingredientes esenciales de la

cocina". A quién si no se le habría podido ocurrir que mientras Joan Roca inventa un rotoval, o Arzak hace complicadas maniobras con cafeteras para crear vapores, el galleguito toma una simple cafetera greka, y en lugar de colocar café molido, pone setas, vegetales o pescados deshidratados, llena el fondo de agua, la pone a hervir, y en pocos minutos surge el más sustancioso y exquisito caldo, como el de vegetales y bonito que disfrutamos en vivo en su restaurante, servido por el propio Marcelo, directo de la cafetera, a la taza. Puede también utilizar bonito y vegetales frescos, picados finamente, y el resultado será casi idéntico. Esto es el cafetogastro, un nuevo instrumento para infundonar. Sencillo, barato, con humor y al alcance de cualquier ama de casa.

Otro genial invento de Marcelo es el uso de "inyecciones", que contienen líquidos diversos que se insertan en diversos productos. Así un tonta croqueta de huevo, crujiente, se vuelve el plato más sofisticado con un poco de trufa negra rallada, un huevo casero gallego en su punto justo de cocción y una inyección de vinagreta de trufa. ¿La inyección? El tubito donde viene la solución limpiadora de muchos lentes de contacto.

Más inventos con humor y la creatividad de la necesidad, son el magnetogastro, que convierte cualquier recipiente en batidora utilizando un imán giratorio, pero con posibilidad de aplicar calor; la nanogastronomía o los gastroclones, ideales cuando no hay suficientes ingredientes y se saca partido a un juego óptico para que las cantidades parezcan mayores de lo que realmente son. El gastroclón es un sencillo espejito colocado de pie sobre un plato para reflejar una doble imagen de un ingrediente, picado a la mitad. El gastroclón 2.0 es un espejo doble en forma de abanico que multiplica a cuatro la imagen comestible, un cuarto de porción. Ideal para que quienes están a régimen piensen que han comido más de lo que realmente han ingerido.



Pero este gallego es más que inventiva técnico-humorística. Marcelo Tejedor, un vigués afincado en Santiago, tiene una trayectoria que le ha llevado por fogones importantes como los de Arzak o el Louis XV de Alain Ducasse en Mónaco y le ha hecho recipiente de numerosas distinciones como cocinero joven en España. Su restaurante, Casa Marcelo, abierto hace seis años, resultó ser todo un shock en la gastronomía compostelana, porque no tenía una carta de platos, sólo de vinos. El menú era fijo, de degustación, establecido dedocráticamente por el cocinero, conforme los ingredientes disponibles en el mercado y su propio proceso creativo. "Fue un gran reto, pero la cocina es un asunto de confianza y poco a poco me gané la de mis clientes". Y es que la sorpresa es un elemento excitante en la relación cocinero-comensal.



La de Marcelo es una cocina novedosa, pero no sólo de novedades. "Santiago no es un lugar de tránsito, de modas pasajeras, no estamos por el último grito gastronómico, sino que aquí se afinca lo que es realmente bueno". Tejedor tiene su propio lenguaje culinario y refleja una cocina muy a su estilo. No reinventa platos gallegos, sino que su cocina va más por el juego con ingredientes de muy alta calidad, materias primas de la tierra gallega que predominan en su memoria culinaria, a los que se incorporan coyunturalmente otros más étnicos, como el quimbombó o la piña. En su elaboración incorpora técnicas o conceptos en boga, como los crujientes y crocantes, o el binomio dulce-salado. La cocina del restaurante es literalmente, como la de una casa, porque está en el mismo medio del salón comedor, desde donde se propicia un contacto directo entre cocineros y comensales.



Además de por su humor y creatividad, Tejedor se ha destacado por sus trabajos relacionados al marinado de carnes previo a su cocción, al control de cocciones de los pescados, y la aceleración del proceso de desalados mediante la expansión de los poros para una mejor penetración del agua.

Por primera vez, el trono del Apóstol en el Altar Mayor de la Catedral cuelga ahora el cartel de cerrado a la hora del almuerzo. Pensando que Santiago haya sido asesor gastronómico de los discípulos, tal vez esa pausa es para escaparse a Casa Marcelo, y aprender de la inventiva gastroclónica de Tejedor, nuevas posibilidades para multiplicar panes y peces.

---

## Catastros vitivinícolas y derechos de plantación

---

Al igual que sucede con otros tipos de propiedad, los viñedos deben registrarse pasando a formar parte del catastro vitivinícola de los consejos reguladores. En realidad, más que un espacio territorial en sí, lo que se controla es el derecho de plantación que tiene un propietario sobre ese espacio determinado.



Las restricciones a los derechos de plantación permiten mantener un control sobre la siembra de vides en nuevos espacios que no han sido previamente registrados para fines de ese cultivo en particular, de forma tal que no se generen excedentes en los cultivos, con la siembra de nuevas viñas. No obstante, estas restricciones no impiden que el derecho de plantar vid no se use en el terreno para el cual se concedió, y se traslade para su uso en otro. Así, un propietario que decide vender o ceder su derecho de plantación para utilizarlo en otro lugar, tiene dos opciones. La primera, si desea que los vinos de ellas producidas se comercialicen como parte del Consejo Regulador, es que debe eliminar las viñas sembradas, aunque conserve el terreno donde las sembró. La segunda opción es conservar las viñas, pero sin posibilidad de comercializar sus vinos al amparo del Consejo.



Un interesante e innovador proyecto relacionado a los derechos de plantación lo encabeza Vitivinícola do Ribeiro, la mayor bodega de Galicia. Vitivinícola, mejor conocida por su vino Viña Costeira, ha logrado establecer un régimen de cesión de derechos de plantación, mediante el cual diferentes propietarios no sólo ceden sus derechos de plantación a la bodega, sino también la gestión de los mismos, a cambio de lo cual, éstos tienen una participación en los beneficios que generen los terrenos que funcionen bajo esos derechos.



De este modo, los equivalentes de espacio cuyos derechos de plantación han cedido sus propietarios, se han ido trasladando a terrenos o pagos de la bodega, que mantiene un control uniforme de la gestión del viñedo, lo cual asegura un mayor control de calidad de la vid, y un beneficio de los rendimientos, tanto para la bodega, como para los propietarios que han cedido sus derechos de plantación. Actualmente, Vitivinícola cuenta con 20 hectáreas sembradas bajo el régimen de cesión de derechos de plantación. **(En la foto al centro, Manuel Castro, uno de los enólogos de Vitivinícola del Ribeiro y responsable por su vino dulce Tostado do Ribeiro.)**

---

## Excedentes y vedas

---

## ¿Prohibición de plantación en Argentina?

Los excedentes de producción comienzan a repercutir también en Argentina donde ya algunos funcionarios gubernamentales han comenzado a plantear la radicación de legislación para regular y hasta prohibir la plantación de nuevo viñedo. Aunque los productores reconocen que al exceso de producción se une una caída de consumo, no todos están de acuerdo con tal salomónica decisión. Algunos piensan que hay que prestar más atención a los esfuerzos de comercialización, incluidos los de exportación y un mejor control de siembra de variedades.

## Excedentes en California

La prolífica cosecha del 2005 aparentemente desequilibrará la oferta californiana de vinos, debido al exceso de producción de algunas variedades de uva, como la sauvignon blanc. Este pasado año se recogió un millón más de toneladas que en 2004, equivalentes a 67 millones más de cajas de vino.

## Freno a las exportaciones de carne argentina

Como una medida para frenar la inflación nacional y el alza a los precios de los alimentos en la Argentina, el presidente Néstor Kirchner acaba de decretar una veda a las exportaciones de carne argentina por un período de seis meses. La prohibición tiene por fin evitar que los precios internos sigan aumentando, al estar basados en precios de exportación. Se espera que el incremento de oferta nacional contribuya a una reducción de precios. La Unión Europea, principal destinataria de la carne argentina, puede que no acuse de manera aguda los efectos de la medida, ya que para verano se supone se podrá comercializar la carne del Reino Unido, luego de levantarse una veda de 10 años como consecuencia del mal de las vacas locas.

---

## Rutas de vino por Rioja

---

### Enoturismo en bicicleta por Rioja



Rioja está “in”, tanto por sus vinos como por ser un interesante destino para practicar el turismo del vino, ya que además de bodegas, tiene un fantástico entorno natural, un importante patrimonio histórico y cultural y fantástica gastronomía. De abril a septiembre, un fin de semana de cada mes es una invitación especial a recorrerla en bicicleta. Esta ruta de vino incluye alojamiento, paseo en bicicleta entre viñedos, visitando lagares rupestres, guardaviñas, bodegas y algunas comidas. Y también la posibilidad de alquilar las bicicletas. Para fechas visite <http://www.viajesyvinos.com> Información y agentes de viaje: [info@viajesyvinos.com](mailto:info@viajesyvinos.com)

### Ruta de vino de fin de semana en julio

Si viaja a Europa en julio, puede igualmente considerar un fin de semana en Rioja para disfrutar del envero, el momento en que las uvas comienzan a crecer y cambiar de color, dando inicio a la maduración, la pérdida de acidez y la acumulación de azúcar. Estas rutas, en conjunto con Villa Abalos, han sido premiadas por la red de Grandes Capitales del Vino, por su excelencia enoturística. [info@viajesyvinos.com](mailto:info@viajesyvinos.com)

---

## D.O. Dehesa del Carrizal, nueva d.o. de pago en España

---

Castilla La Mancha acaba de establecer las normas de producción vitivinícola para la nueva D.O. Dehesa del Carrizal, convirtiendo a esta bodega de pago castellano-manchega en lo que podría ser la cuarta que tiene denominación propia en España. El pago comprende unas 22,5 hectáreas en la provincia de Ciudad Real, donde se cultivan Chardonnay, Cabernet Sauvignon, Syrah, Merlot y Tempranillo. Dominio de Valdepusa, Finca Élez y Pago Guijoso son los otros pagos, todos en Castilla-La Mancha, con rango de denominación propia.

---

## Educación sobre vinos

---

### Curso básico en B. Fernández



El Almacén del Vino de B. Fernández inicia el 30 de marzo un nuevo curso básico de vinos en su establecimiento de Caparra. El curso se impartirá todos los jueves, durante 7 semanas e incluirá aspectos básicos de la cultura del vino, historia, producción, desarrollo, cultura, apreciación y degustación, principales regiones productoras del Viejo y del Nuevo Mundo, principales uvas blancas y tintas con sus características, diferencias y similitudes, destrezas de cata y un taller práctico de maridaje de vinos y comida. El curso, de cupo limitado, lo impartirá José Juan Hernández, especialista en vinos certificado por la Sociedad de Educadores en Vino de Estados Unidos. Para información y registro: 787-783-7060.

### Segundo nivel del curso de la Associazione Italiana Sommelier



Del 30 de abril al 10 de mayo se contempla la realización del segundo nivel del curso que ofrece la Asociación Italiana de Sommeliers, que ya ofreciera el primer nivel en la isla en noviembre pasado. El curso, impartido en italiano, va a dirigido tanto a profesionales de la restauración y las ventas, como a no profesionales con un genuino deseo de profundizar su conocimiento sobre el vino. La Associazione Italiana Sommelier (AIS) es una organización que agrupa unos 30 a 35 mil sommeliers en Italia, y cuenta con capítulos en otros países como Mónaco, Japón, Inglaterra Alemania y República Dominicana, por mencionar varios, y tiene por objetivo la profesionalización del recurso humano en materia de servicio de vinos y enogastronomía, un elemento esencial de la cultura italiana. El curso tiene un total de tres niveles, al concluir los cuales los participantes pueden examinarse para obtener la certificación de somiller de la Asociación, la cual es altamente valorada en la industria del vino en Europa. Para mayor información contactar a Cristian Crostelli al teléfono 787-316-8600 o enviar un e-mail a: [ccrostelli@gmail.com](mailto:ccrostelli@gmail.com)

### Cuatro Master Sommeliers al alcance de Puerto Rico

No la de uno, sino la experiencia y conocimiento de cuatro Master Sommeliers se pone al alcance de los profesionales y aficionados al vino en Puerto Rico con la celebración del curso que la Corte de Master Sommeliers ofrecerá por primera vez en la Isla el próximo junio. El curso

de dos días, ofrecido en inglés, estará a cargo del MS Serafín Alvarado, a quien acompañarán otros tres Master Sommeliers: Joe Spellman (Presidente de la organización), Tim Gaiser (Director de Educación de la Corte) y Doug Frost, una de las únicas tres personas en el mundo en ostentar simultáneamente los títulos de Master Sommelier y Master of Wine.

Este cuarteto ofrecerá su curso y examen introductorios, la primera de cuatro etapas en el proceso de ascender al grado de Master Sommelier. Este primer nivel, concebido más bien como un repaso intenso, explora viticultura, métodos de producción de vinos y licores, servicio de vinos, legislación, destrezas sociales, maridaje, destrezas de cata y, además, orienta sobre las áreas de enfoque para niveles subsiguientes. Componente muy importante son los talleres de catas a ciegas, además de que se tocan otros temas como la producción de cerveza o sidra, bebidas espirituosas y cócteles, venta y servicio de cigarros, servicio y venta de vinos. El curso, aunque de enfoque profesional, no está circunscrito a profesionales del vino y la restauración, por lo que pueden tomarlo aficionados y conocedores. A un costo de USD \$ 495, se impartirá los días 19 y 20 de junio en el hotel Caribe Hilton, en San Juan. Para registro [www.mastersommeliers.org](http://www.mastersommeliers.org)

---

## Furiosos los bodegueros de Oporto por acuerdo del vino

---

Luego de casi un cuarto de siglo de negociaciones, Estados Unidos y la Unión Europea acaban de firmar hace pocos días en Londres un acuerdo sobre el comercio del vino que, entre otras cosas, elimina la aprobación de prácticas elaboradoras estadounidenses para envíos a Europa, reconoce varias zonas productoras americanas en las etiquetas, y permite a los productores estadounidenses usar en las etiquetas de forma semi genérica un conjunto de nombres sobre zonas productoras europeas.

El acuerdo no ha hecho la menor gracia a los productores de vino de Porto, quienes han manifestado su contrariedad con la decisión de la Comunidad de Europea de autorizar que vinos producidos fuera de Portugal puedan usar clasificaciones como “vintage”, “tawny”, o “ruby”, hasta ahora reservadas exclusivamente a ellos. Los Oportos representan el 60% de las exportaciones de vino portugués. Los productores exigen que la UE les compense invirtiendo en una campaña de promoción a favor de los vinos de Porto.

**Porto es un interesante destino enoturístico, que a su tradición vinícola añade una gran riqueza cultural e histórica. Para rutas de vino o citas en bodega en esa ciudad portuguesa, u otras zonas como el Douro, [info@viajesyvinos.com](mailto:info@viajesyvinos.com)**

---

## Rutas burbujeantes y de vendimia

---

### Vendimia en España en octubre

Y si no le alcanzó tiempo para ir a cosechar Malbec en Mendoza, sepa que puede hacerlo en Rioja durante el mes de octubre, con rutas de fin de semana, que incluyen alojamiento, algunas comidas, visita a bodega y recolección de uva. Tres fines de semana en octubre: 6 al 8, 13 al 15 y 20 al 22. [info@viajesyvinos.com](mailto:info@viajesyvinos.com)

### Cava y vino todo el año



Aunque ideales de abril a octubre, las rutas permiten conocer bodegas y zonas productoras en dos importantes denominaciones catalanas, Penedès y Priorat. La ruta de 3 días y 2 noches, sale de Barcelona e incluye visita bodegas con degustación, alojamiento, traslados terrestres, comidas y acompañante especializado en vinos. Las rutas por Penedès y Priorat pueden hacerse también de manera autoguiada. Viajes & Vinos representa a Rutas de Vino-Vintage Spain en el Caribe. *(En la foto, vestíbulo de Codorníu).*

---

## Martín Berasategui y Santi Santamaría abren nuevos restaurantes en Barcelona

---

La Ciudad Condal es testigo de un boom gastronómico con el establecimiento de nuevos restaurantes que ofrecen exquisiteces y espectaculares vistas de la ciudad. Entre éstos se destacan dos por su vinculación a cocineros laureados con 3 estrellas Michelin en otras ciudades.



Evo, es el nuevo restaurante que dirigirá de Santamaría en el Hesperia Tower, una cadena con la que el catalán ya mantiene vínculos en Madrid (Sant Celoni) y ha realizado algunas colaboraciones en otros destinos españoles. Con apertura programada para mayo de 2006, en una cúpula acristalada a 100 metros de altura, Evo ubicará en lo más alto de este hotel de cinco estrellas de Hospitalet de Llobregat, ubicado en uno de los edificios más altos de Barcelona, con una visión de 360 grados en panorámica de esa ciudad..

Y siguiendo la tendencia del establecimiento de propuestas de alta restauración en hoteles, por su parte, Berasategui ha abierto a fines de enero Lasarte, en el Hotel Monumento Condes de Barcelona, hospedería de la cual es también asesor gastronómico.

Berasategui llega a Barcelona por invitación la familia Cadalso, propietaria del hotel, quienes al ampliar y expandir el hotel se plantearon la incorporación de un chef de renombre para abrir un nuevo restaurante y dar un giro e impulso gastronómico al hotel.

A Berasategui le entusiasmó la idea de dar a conocer su cocina fuera del País Vasco y Cataluña, por el prestigio gastronómico y por la cantidad de clientes de Cataluña que visitan anualmente su Restaurante de **Lasarte**, le pareció una gran idea y un gran reto.



Lasarte tiene capacidad para 35 comensales y una carta que propone una cuidada selección de sus creaciones, y una simbiosis de las materias y los sabores de la tierra de Berasategui con los autóctonos de la cocina catalana, aunque prevalecerá el estilo propio del cocinero. En la carta se incluyen algunos de los clásicos que han hecho famosa su cocina, y se irán incorporando platos con de influencia local con producto típico de Cataluña.



El restaurante, concebido para convertirse tanto en referente gastronómico como estético de Barcelona, ha sido diseñado por el reconocido interiorista

tailandés afincado en Londres Ou Baholyodhin, quien ha recreado un sofisticado espacio donde, con una sensación de elegancia, calidez y personalidad, se distinguirán inspiraciones de la tierra de Martín Berasategui con elementos de la Barcelona modernista.

Barcelona es punto de entrada o salida a zonas vitivinícolas de incommensurable belleza e interés como el Priorat, el Penedès, Montsant, Costers del Segre, el Empordà o la Conca del Barberà. Para Rutas de Vino de un día, varios, autoguiadas o citas en bodega: [info@viajesyvinos.com](mailto:info@viajesyvinos.com)

---

## Bodegueando

---

### Bodegueros en tránsito

Y ya comienza a incrementarse el tráfico primaveral de visitas de bodegueros al Caribe, que se espera alcance su *peak* con el Pabellón Internacional de Vinos de V. Suárez, en la segunda quincena de abril, y el Fine Wine Celebration de Plaza Cellars, en la segunda de mayo. Entre tanto, algunas visitas en ruta incluyen la de Laurent Lamotte (Champagne Pomméry), Javier Rodríguez (Grupo Valsanzo), la de la familia Cusine (Parés Baltà, Gratavinum) que es la bodega invitada de la gala VIP a beneficio de la Fundación García Rinaldi, el 5 de mayo en el hotel El San Juan, y la del maestro del tempranillo Alejandro Fernández, quien los días 3 y 4 de mayo encabezará dos cenas de degustación de sus vinos ---Pesquera, Condado de Haza, Dehesa de la Granja y El Vínculo--- en el restaurante Ramiro's, en San Juan. Protos, Astrales y Paixar serán algunas de las bodegas presentes en el Pabellón.



### Vino y vanguardia

Acaban de presentarse en Alimentaria las añadas 2001 de Ysios Reserva e Ysios Edición Limitada, con la que esta bodega consolida su proceso de evolución enológica y se posiciona a la vanguardia de la elaboración de vinos de Rioja, con un nuevo estilo caracterizado por su gran estructura, potencia y concentración. Los vinos, a cargo del enólogo Diego Pinilla, ha prestado especial atención al ensamblaje de la madera y a la capacidad de envejecimiento y madurez del Tempranillo. **Ysios Edición Limitada 2001** tuvo una limitada producción de 5.000 botellas de un vino elaborado a partir de las mejores uvas de esta añada 2001, distinguida como "excelente" por el Consejo Regulador de la D.O. Ca. Rioja.

Ysios, de impresionante arquitectura diseñada por Santiago Calatrava, es una de las bodegas que pueden visitarse en las Rutas de Vino por Rioja. Viajes & Vinos representa a Rutas de Vino-Vintage Spain en los mercados del Caribe. [info@viajesyvinos.com](mailto:info@viajesyvinos.com)

### Tapa rosca Chandon

El Domaine Chandon Carneros Chardonnay 2004 se lanzará con tapa rosca, convirtiendo a Domaine Chandon en una de las primeras bodegas californianas en introducir un cierre de tapa rosca para uno de sus vinos premium. El uso de la tapa rosca responde a la recomendación del equipo enológico, luego de haber experimentado con diversos cierres de botella, y haber llegado a la conclusión que la tapa rosca es el mejor método disponible para proteger la frescura y pureza del sabor de la Chardonnay. Fundada en 1973, Domaine Chandon fue la primera bodega de espumosos establecida por una casa francesa, Moët & Chandon, en América. Su principal

logro ha sido la creación de espumosos capaces de reflejar la tipicidad del terruño californiano, utilizando prácticas de elaboración de champán conforme al método tradicional.

## **Carpe Diem culinario con Valdesil**

Valdeorras y Perú se estrecharon las manos en Convivium Carpe Diem, un evento que Slow Food acaba de celebrar en Madrid. El godello valdeorrés Valdesil 2004 acompañó a un menú peruano con inspiración de costa, selva y montaña. Valdesil es uno de los tres godellos que elabora la bodega Valderroa. A éstos se le acaba de añadir un cuarto, Pedrouzos, elaborado con la finca más vieja de godello que existe en Galicia.

## **Vallformosa entra en Rioja**

Vallformosa, del Penedès, acaba de anunciar la adquisición de una bodega en Rioja, con lo que se integra al cada vez más amplio grupo de bodegas españolas que diversifican sus negocios vitivinícolas con el establecimiento de bodegas en nuevas denominaciones.

## **Protos en Rueda**

La bodega con que se estrenó la denominación Ribera del Duero apuesta ahora por la producción de blancos a base de verdejo, para lo cual invertirá en la construcción de facilidades en Rueda y adquirirá terreno a ese fin. Protos aplicará prácticas tales como la reducción de rendimientos, la recolección manual de vid y la selección de viñedo en vaso.

## **Condes de Albarei, en movimiento**

Y Condes de Albarei, una de las principales bodegas de la denominación de origen Rías Baixas, y una de la pocas que utiliza maderas autóctonas en la elaboración de sus vinos se halla en plena fase de expansión de sus facilidades.



*(De izquierda a derecha, entrada a la bodega, Xavier Zas, su gerente, planta de embotellado y sala de barricas)*

La bodega se fundó en 1988, incrementó su base de socios en 1992 y presta mucha atención al componente educativo y de capacitación de sus viticultores para asegurar la obtención de uva de máxima calidad. El cultivo de uva en Galicia se caracteriza por minifundios y no son muchas las bodegas que disponen de grandes extensiones de viñedo propio.



*(A los extremos, tanques de mosto flor y vista de la ría de Arousa al atardecer. En el centro, un albariño es un extraordinario acompañante para un guiso de rodaballo y rape con almejas)*

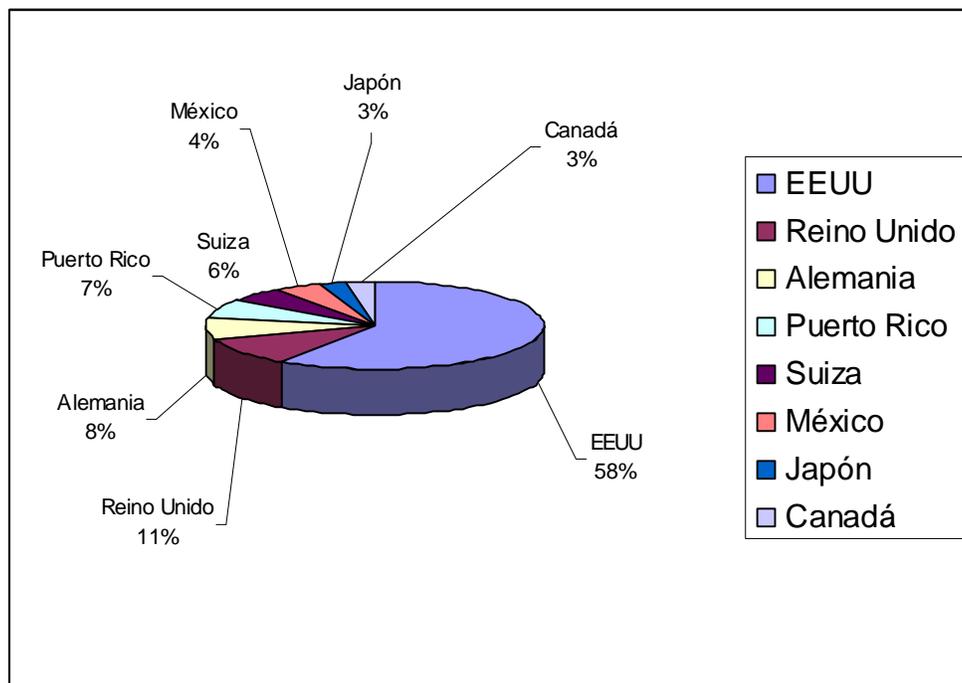
Condes de Albarei, procesa dos millones de kilos de uva, y produce diversas marcas para consumo nacional y exportación, como Enxebre, Salneval y Pazo Serrancellos. Entre éstas se destaca Condes de Albarei Carbalho, un albariño cuyas barricas se fabrican en Rioja de un muy escaso roble gallego, lo que confiere mayor complejidad al vino. El Carbalho pasa cuatro meses en barrica. Lucía Carballeira es la enóloga de la bodega, que además produce aguardientes que se espera pronto estarán disponibles en el Caribe.

---

## Y también crece Rías Baixas

---

Y la DO Rías Baixas también experimentó un crecimiento de un 18,5% durante el 2005, vendiendo sobre 17 millones de litros, de las cuales las exportaciones superaron por primera vez la cifra del millón de litros. Estados Unidos, Reino Unido, Alemania, Puerto Rico, Suiza y México, en ese orden, son los principales mercados exteriores para los vinos de esta denominación gallega.



---

## Eventos y jornadas de aquí y allá

---

**Festival Vino di Mare en Dorado**



En el Hyatt Dorado Beach tendrá lugar el viernes 7 de abril en la noche, el tradicional Festival Vino di Mare, que beneficia a la biblioteca Jane Stern, de la comunidad de Dorado. El Festival de Vinos contará con siete países representados y la colaboración de Plaza Cellars, uno de los principales distribuidores de vino del Caribe. La biblioteca pública sirve a más de 1,000 usuarios semanales, tiene una colección de 33,000 volúmenes y cuenta con 9,300 miembros y más de 100 voluntarios. Ha servido de modelo para establecer otras bibliotecas comunitarias en Ponce, Humacao, Santa Isabel, Vieques y Camuy, en colaboración con el Club Rotario de San Juan. Para más información, los interesados pueden comunicarse con la biblioteca al 787-796-3675.

### **Vacaciones enogastrómicas**



Y el hotel Rotilio, en el poblado vacacional gallego de Sanxenxo, ha comenzado un proyecto de ocio, cata y gastronomía que en ruta autoguiada incluye visita facultativa a bodega de la denominación Rías Baixas, en su subzona del Salnés, alojamiento, y una cena de degustación su su restaurante "La Taberna de Rotilio". Ciertas restricciones aplican. Para mayor información: [info@viajesyvinos.com](mailto:info@viajesyvinos.com)

---

## **DiVINIbriefs**

---

### **Más ventas de tinto en Cigales**

Cigales, la denominación castellana antaño más conocida por sus rosados, incrementó en un 13% sus producciones de tinto durante 2005, destacándose el crecimiento de tintos reserva (68%) y crianza (45%). La producción de la denominación se incrementó en un 35%. Valdelosfrailes y Museum, son Cigales que pueden adquirirse en este lado del Atlántico.

### **Rally de bodegas entre viñedos**



Mas de cien participantes se espera participen la Copa Park Hyatt, que auspicia este hotel mendocino y que partiendo de él recorrerá en autos clásicos y antiguos medio millar de kilómetros a través de diversas bodegas mendocinas como Nieto Senetiner, Norton, Tapiz o Catena Zapata (en la foto).

### **Hyatt y el vino en Mendoza**

El Park Hyatt Mendoza, en el centro de esa ciudad argentina, y la Escuela Argentina de Sommeliers han unido esfuerzos para desarrollar en Mendoza un programa de formación para profesionales del servicio del vino. Esto responde al crecimiento que ha tenido el turismo del vino en esa ciudad, y a la necesidad de capacitar a su recurso humano para responder a dicho crecimiento. La carrera, avalada por la Asociación Internacional de Sommeliers, otorga un título de la Escuela de Restauración y Hostelería de Barcelona.

## **Dulce Leonor**

Y con el optimismo de que cuando crezca la infanta Leonor desarrolle un aprecio por el buen comer, la Confederación Española de Empresarios Artesanos de Pastelería celebrará el próximo 27 de marzo la final de su nuevo certamen de postres, inspirado en rendir homenaje a la pequeña princesita. Se espera la participación de representantes de las diferentes comunidades autónomas españolas, cuyas obras las juzgará un panel de profesionales de prestigio que valorarán la creatividad en la presentación, la innovación en los sabores y la originalidad.

## **Rioja a la conquista neoyorkina**

Y luego de la iniciativa que hace un par de meses se realizara la ciudad brasileña de São Paulo para promover los vinos riojanos, el CRDOCa. Rioja, en conjunto con el Instituto Español de Comercio Exterior, celebró a principios de marzo un encuentro con los medios especializados en la ciudad, donde además de los vinos fueron protagonistas las cocinas del riojano Francis Paniego, y el estadounidense Wylie Dufresne.

## **El Jerez en promoción**

Con una inversión ascendente a 675 mil euros, las bodegas del marco de Jerez realizan una campaña promocional de los vinos de esa denominación en Estados Unidos y Alemania, mercados en los que se busca incrementar solidez y competitividad. Las respectivas campañas incluirán misiones inversas de importadores, catas, concursos y demostraciones de gastronomía, seminarios y degustaciones en programas de televisión, entre otras actividades, prestándose especial atención a los colectivos relacionados con la gastronomía.

## **Promisoria la cosecha 2006 en Nueva Zelanda**

Aunque se pronostica un rendimiento promedio menor a los anteriores, gracias a la plantación de nuevas vides se espera un incremento de un 16% en el volumen de la cosecha 2006 en Nueva Zelanda. El buen clima ha contribuido a la excelencia de condiciones para la maduración y la vendimia, lo que hace suponer que la de este año será una cosecha de gran calidad, con uva buena y sana, y buena madurez.

## **América prefiere el corcho-corcho**

Un estudio realizado para la asociación portuguesa de productores de corcho reveló que los consumidores en los Estados Unidos prefieren el tapón de corcho natural como cierre para botellas de vino. 9 de cada 10 consumidores asocian la ausencia de tapones de corcho-corcho con vinos baratos. Además el tapón de corcho fue preferido por 71% de los restaurantes.

## **Vinos de Los Lingues**

La conocida hacienda colonial chilena convertida en lujosa hospedería acaba de cerrar un acuerdo con Viña Los Vascos para desarrollar una línea exclusiva de vinos para Los Lingues, que se comercializará con las marca Los Lingues y Hacienda Los Lingues. La producción se destinará al mercado interno chileno y evidentemente, a la misma Hacienda. En el pasado, Los Lingues realizó un acuerdo similar con Viña San Pedro, para su Castillo de Molina. Los Lingues es una de las hospederías que pueden utilizarse para un recorrido enoturístico por Chile. [Info@viajesyvinos.com](mailto:Info@viajesyvinos.com)

## **Virutas virulentas**

La aceptación del uso de virutas de roble como práctica autorizada en la Unión Europea, ha enfrentado a algunas denominaciones españolas, que no terminan de ponerse de acuerdo sobre las restricciones a su uso en vinos con denominación de origen. Muchas zonas ya se han manifestado a favor del uso de virutas. Otras se oponen y algunos en el gobierno central creen que esto es un tema sobre el cual cada denominación debe autoregularse, sugiriendo incluso hacer alusión a su uso en las etiquetas de los vinos.

## Fibra saludable en el vino

Un nuevo sistema de detección desarrollado por el Departamento de Metabolismo y Nutrición del Consejo Superior de Investigaciones Científicas ha permitido demostrar que el vino contiene una importante cantidad de fibra dietética saludable, además de agua y alcohol. El compuesto procede de la piel de las uvas, sus semillas y las levaduras de vinificación.

---

## Vinos canarios

---



Aunque tan sólo ha sido más recientemente que sus vinos han comenzado a obtener la divulgación adecuada, ya para 1776, a la firma de la Declaración de Independencia estadounidense se brindó con vino de Canarias, joven y dulce. Y es que el origen del vino en esas islas se remonta a la época de la conquista, pasando por convertirse en su principal actividad económica en los siglos XVI y XVII.

Hoy día las Islas Canarias cuentan con cinco denominaciones de origen vitivinícola: Abona, Valle de Güimar, Usoden-Daute-Isadora, Valle de la Orotava y Tacoronte-Acentejo, la zona de mayor producción. Los blancos canarios suelen ser brillantes, con sabores frescos y agradables, y finales frutales. Los tintos dominan con colores morados y aderezados, con aromas también frutales, a fresas. Las Canarias tienen también un importante acompañante en los quesos y mieles.

---

## Ecoperativo castellano manchego

---

La Unión de Cooperativas Agrarias de Castilla-La Mancha (UCAMAN), ha creado 'Ecoperativo', concepto con el que pretende unir todas las sinergias de las cooperativas elaboradoras de algún tipo de cultivo o producto ecológico (vino, aceite, almendra, herbáceos y otros) para promocionarlo y mejorar su comercialización tanto dentro como fuera de las fronteras nacionales.

Entre las iniciativas realizadas se incluye la edición de un folleto catálogo en varios idiomas, en el que se recoge la oferta de Ecoperativo. El grupo también ha participado en ferias comerciales de alimentación ecológica y contempla realizar acciones divulgativas en asociaciones de consumidores, tales como amas de casa y restauradores.

España ocupa el tercer lugar en Europa en cuanto a superficie dedicada a la producción ecológica, y el cuarto lugar en consumo. Los cultivos más extendidos son el olivar, cereales, frutos secos, hortalizas, frutales y vid. Los productos envasados son hortofrutícolas frescos, vinos y cavas, conservas, semiconservas, zumos y aceite.

---

## Otras rutas y servicios enoturísticos

---

Vinos Clásicos en la Ribera del Duero y Rioja (14 al 17 de junio), Rutas de Vino de un día a la Ribera del Duero o La Mancha, Rutas de Vino en Toro, Rueda o Cigales, Rutas de vino de uno o varios días a través de Chile, en Mendoza o combinando ambos destinos, rutas de vino en Francia, incluido París, citas en bodega en Champagne, Burdeos, Borgoña o la Toscana italiana son muchas de las alternativas en rutas de vino y experiencias enoturísticas atractivas para las vacaciones de Semana Santa y el verano.



*Roda, es una de las bodegas que pueden visitarse en Rioja. La bodega monitorea estrechamente el proceso de la maduración de la vid, para determinar los momentos óptimos de vendimia. Actualmente encabeza un proyecto de investigación de ámbito europeo que intenta profundizar todavía más en el complejo mundo de la maduración y su seguimiento.*

---

## Reminder Vinícola

---

Para el calendario actualizado de actividades y eventos en Puerto Rico, República Dominicana y otros destinos internacionales visite regularmente el Calendario del Vino en [www.viajesyvinos.com](http://www.viajesyvinos.com)

*Las fotos de portada: Ysios (DOCa Rioja, España)*

### Cita citable

*A partir de esta edición invitamos a los lectores a compartir sus particulares citas citables personales del vino.*



**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)**