

Divinidades

Novedades de Viajes & Vinos
19 de mayo de 2005

Tribunal Supremo de EEUU favorece trato igual en venta directa de vino

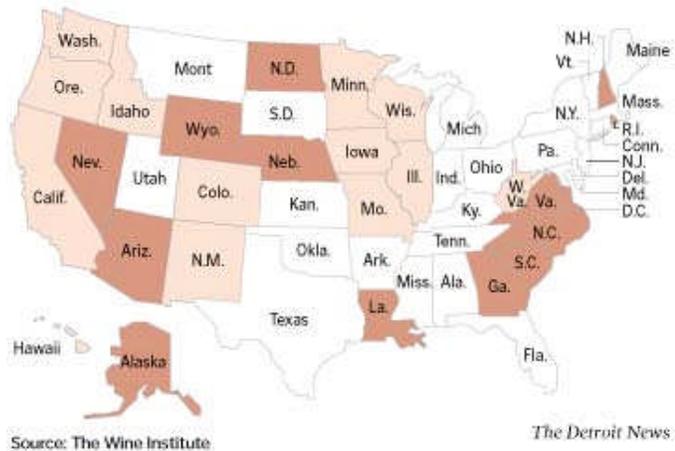
La semana dio inicio en los Estados Unidos con el adelanto de una decisión que se esperaba el Tribunal Supremo emitiera en junio y que ha tenido más impacto que el propio estreno de Star Wars.

El dictamen, histórico, levanta el impedimento que tenían los consumidores de algunos estados de adquirir directamente vinos producidos por bodegas establecidas en otros. Además de a los consumidores, la decisión del más alto foro judicial estadounidense beneficia, sobre todo, a pequeños productores, unas 3,700 bodegas familiares, que dependían mayormente de la venta directa de vino para su supervivencia, por resultar poco atractivos a grandes distribuidores (*ver Divinidades del 7 de agosto y el 27 de diciembre de 2004*).

States' policies on wine shipments

On direct-to-consumer wine shipments, America is divided into three camps:

- States that have a reciprocal agreement with other states for wine shipments.
- States (like Michigan) that allow wineries located there to ship to consumers.
- States that prohibit direct-to-consumer shipments.



Previo a la decisión de esta semana, la venta directa de vino en los Estados Unidos dividía a los estados en tres grupos principales:

- **Los que no permiten venta directa de vino bajo ningún concepto: ni de bodegas del estado ni de bodegas fuera de éste.** De momento, el dictamen del tribunal no impacta a este grupo.
- **Los que permitían venta directa de vino de bodegas localizadas en el estado, pero lo prohibían en el caso de bodegas de otros estados.** Éste es el grupo que impacta directamente la decisión del Supremo federal, cuya decisión se basa en el fundamento del no discrimen en el comercio inter-estatal.
- **Los que sostenían una reciprocidad en el tema,** permitiendo la venta directa de vino a estados que también permitían comprar directamente.

El issue en discusión se centraba en la no discriminación en el comercio inter-estatal. Si un estado permite a sus bodegas vender directamente a sus residentes no puede prohibirle a bodegas fuera del estado hacerlo también. Éste era el caso de los estados de Nueva York y de Michigan, a los que impacta directamente la ley.

El tema es más complejo de lo que parece, y contrario a lo que pudiera pensarse, la decisión emitida por el Supremo, lejos de resolver un tema en controversia, puede abrir una caja de Pandora en el mundo del vino.

Michigan, por ejemplo, considera implantar una solución salomónica. Una de sus mayores preocupaciones era la venta directa a personas cuya aptitud para consumir vino (como la edad) no podía demostrar salvo que las ventas fueran cara a cara. Ahora, ante la decisión del Supremo, contempla no sólo continuar prohibiendo la venta directa de vino a personas de otros estados, sino también modificar su legislación para también prohibirla a los residentes del estado que compraban directamente de bodegas dentro del mismo, a fin de evitar ser confrontado por el tema de la discriminación.

Muchos estados que prohibían la compra directa entendían que se debía requerir algún tipo de presencia o representación en los estados para poder efectuar las ventas, tanto por motivos de conocer al destinatario del vino, como de controlar la venta de vino en su aspecto fiscal. De ahí, el sistema de los distribuidores y detallistas.

La implantación de la decisión no será de la noche a la mañana, sino que muchos estados procederán a revisar sus leyes, proceso en el que deberán considerar temas tan controvertibles como éstos.

- Si el acceso directo a una bodega, aplica sólo a bodegas sin representación en el estado de despacho, o a todas las bodegas, incluyendo a las que tienen un distribuidor o representante estatal. Esto abre una reflexión muy interesante que puede retar al sistema de distribución existente en la mayoría de los estados, obligando a replantearlo para evaluar si se permite al detallista o al consumidor comprar directamente del productor (la bodega), en lugar de a través de intermediarios.
- Los reclamos de consumidores de un estado, que bajo el sistema anterior eran capaces de adquirir vino directamente de las bodegas de su estado, y que ahora pudieran perder también este derecho, si se aprueban nuevas leyes como las que propone el estado de Michigan.
- Cómo, si de alguna forma, la decisión pudiera tocar a bodegas de fuera de la nación americana, canadienses o mexicanas, por dar dos ejemplos, que con tratado de libre comercio o sin ellos, pueden apelar a los envíos directos de vino.

La controversia no ha hecho sino comenzar.

El tema de la venta directa también es uno de preocupación en la Comunidad Europea (*Ver Divinidades del 27 de diciembre de 2004 en www.viajesyvinos.com*) donde la controversia se concentra en el perfil del destinatario final del vino y el propósito de usuario, para efectos de aplicación de categorías de impuesto.



¿Wine tours en París? Mais oui !!!
Lo nuevo de Viajes & Vinos

Del vino francés se piensa en Burdeos, en Borgoña o en Champagne, pero poco se recuerda de Ile de France como la primera región productora gala. Y aunque no lo crea Ile de France, tiene viñas, quizás no tan renombradas como otras zonas productoras, pero cercanas a la capital francesa, tan próximas como las que tienen por fondo la Torre Eiffel. Y quieren darse a conocer.

Si usted viaja a París, y quiere una experiencia diferente, le proponemos conocer la Ile de France *vinicole*, que no sólo cuenta con viñedos y bodegas que pueden visitarse y conocerse, al igual que a sus bodegueros, sino también con rutas de vino y otras actividades en plena ciudad parisina, como una ruta de enotecas por Montmartre, que harán de su visita a la capital francesa una experiencia enteramente diferente, redescubriendo raíces singulares del vino francés y pudiendo incluso hacer viajes en globo por los viñedos de Versailles.

Las rutas de vino en París, ideales para el verano, son diseñadas a la medida y lo mejor de todo, **con acompañantes especializados que hablan español**. Pueden también combinarse con visitas a otras zonas productoras del país.

Para más información sobre las rutas de vino en el París vitivinícola: info@viajesyvinos.com o tel. 787-375-9655.

Las Tapas del Quijote Llegan a San Juan



La Cámara Oficial Española de Comercio de Puerto Rico se une a la celebración del cuarto centenario de la publicación de El Quijote, desde la perspectiva más sabrosa, la de vinos y gastronomía, con una singular sesión de maridaje, comentada por José Luis Díaz de Villegas (Paco Villón), y que integra vinos manchegos y la experiencia culinaria de un importante chef salmantino afincado en el Caribe.

Responsable del mítico restaurante La Fragua, que a principios de la década de los ochenta marcó un hito en la transformación gastronómica de Puerto Rico, y fue considerado por el crítico gastronómico del New York Times, Craig Clairborne uno de los 20 mejores restaurantes del mundo, Cristóbal Jiménez, hace una pausa en su retiro de los fogones para ponerse nuevamente el delantal y conquistar el paladar boricua con algunas tapas de evocación quijotesca, tendiendo un puente atlántico de sabor, que servirá además para conocer mejor a La Mancha, como zona de producción vitivinícola, así como la dimensión gastronómica cervantina.

El convite, tendrá lugar el 22 de junio en Marisquería Atlántica, en Isla Verde (Puerto Rico). El cupo es sumamente limitado. Para mayor información y reservas: Cámara Oficial Española de Comercio de Puerto Rico, teléfono 787-728-0082, e-mail: camacoespr@tld.net

Para los que quieran unirse al centenario quijotesco *in situ*, continúan, además, las rutas de vino por la zona de La Mancha, ideales para quienes visitan España este verano y que pueden organizarse para realizarse tanto acompañadas por guía como por cuenta propia. Para detalles: info@viajesyvinos.com. Para aprender más sobre La Cocina del Quijote, busque este libro de gastronomía a través de www.viajesyvinos.com, que sin duda le abrirá el apetito para la sesión del 22 de junio en San Juan.



A la izquierda, Bodegas Castiblanque, en La Mancha, y otros dos lugares manchegos con nombres muy caribeños, la plaza del pueblo de Tembleque, y el viñedo El Conuco, de Bodegas Dionisios.

AAIto y Legaris se integran a la ruta de vino The New Spain con John Radford

AAIto Bodegas y Viñedos, productores del AAIto PS 2001, seleccionado recientemente como vino del año en España, y Legaris, la bodega del Grupo Codorníu en Ribera del Duero, se integran al conjunto de bodegas que se visitarán como parte de la **Ruta de Vino The New Spain**, que el prestigioso crítico y escritor de vinos británico John Radford conducirá del 18 al 25 de septiembre a través de Rioja, Ribera del Duero, Toro, Cigales y Rueda, y que visitará bodegas tanto adscritas a denominaciones de origen, como otras fuera de éstas.

AAIto es un proyecto que comenzó en 1998 de la mano de Mariano García y Javier Zaccagnini, con el propósito de desarrollar un vino personal y de estilo muy diferenciado. Pagos Seleccionados (PS) es el vino excepcional de la bodega, elaborado sólo en algunas añadas.



Legaris, es una bodega de arquitectura ultramoderna y muy contrastante en una zona tradicional como la Ribera del Duero. Hace un interesante uso de la tecnología en la viña, con sistemas que recogen, entre otros, información ambiental que se procesa en una operación central, donde se interpreta a fin de ayudar al equipo enológico de la bodega a tomar decisiones más apropiadas basadas en esos datos.

La ruta **The New Spain** visita otra docena de bodegas donde se realizarán degustaciones de vinos e incluye además:

- Alojamiento en hoteles de cuatro y cinco estrellas, incluyendo hoteles en bodega, como el Hotel Arzuaga
- Todos los traslados terrestres
- Todos los desayunos
- Seis almuerzos con vinos premium
- Varias cenas
- Visitas culturales e históricas
- *Catas en primeur* en algunas bodegas
- *Hospitality suite* y área de consigna en Madrid, el día de la salida
- Acompañantes bilingües (inglés y español)
- Actividades gastronómicas opcionales

Esta ruta tiene un cupo estrictamente limitado. Para más información, interesados y agentes de viaje: info@viajesyvinos.com o tel. 787-375-9655. Viajes & Vinos es el representante de Rutas de Vino-Vintage Spain en el Caribe.

Durius y Hacienda Zorita

Y si de premios va The New Spain, con AAlto, laureado también ha resultado Durius Magister, un vino elaborado en Hacienda Unamuno y envejecido en Hacienda Zorita, dos hoteles bodega en la zona de los Arribes del Duero, y al que Guía Peñín Sibaritas acaba de conceder una alta calificación de 92 puntos.



Las barricas donde envejece Durius Magister tienen un singular lugar de guarda: la antigua capilla de Hacienda

Unamuno y Zorita, representadas por Viajes & Vinos, son lujosas hospederías que ofrecen exquisita gastronomía y todas las comodidades, incluyendo, en el caso de Zorita, majestuosas vistas al río Tormes, uno de los afluentes del Duero. Zorita ubica a tan sólo 12 kilómetros de Salamanca, lo que la hace una opción de alojamiento diferente para quienes visitan la zona.

En la zona hay posibilidad de disfrutar de otras actividades de ocio como golf, visita a ganadería de toros de lidia, y paseo fluvial por el cañón de los Arribes, lo que lo hace una magnífica opción vacacional para el verano.

Para más información, interesados y agentes de viaje pueden visitar www.viajesyvinos.com, sección Hoteles con Bodega, o enviar un e-mail a info@viajesyvinos.com

Bodegueando...

Carmelo Rodero se impone en los premios Zarcillo 2005



Carmelo Rodero combina para un singular tasting de Viajes & Vinos, lo mejor de la excelente cosecha 2004

Carmelo Rodero Viñas B. Valtarreña 98, de Bodegas Rodero, ha sido uno de los cuatro vinos únicos que se han alzado con un Gran Zarcillo de Oro, en la competencia que se desarrolló este pasado fin de semana en Peñafiel, y en la que se han presentado a concurso casi dos mil etiquetas que ha evaluado un jurado de cata compuesto por más de un centenar de expertos internacionales. Abadía de San Quirce Reserva 99, Albarroble Reserva 2000 y Sandeman Royal Ambrosante completan el cuarteto.

Ribera del Duero ha sido la denominación de origen más galardonada entre la categoría Zarcillo de Oro, con cinco vinos, varios de los cuales son conocidos en las latitudes caribeñas: Luzmillar Tinto Roble 2004, Gran Arzuaga 2002, Pago de los Capellanes Tinto Reserva 2001, Prado Rey Reserva 99, y Torremorón 2004.

Tapones de cristal

Manincor se convertirá en la primera bodega italiana en utilizar tapones de vidrio para reemplazar al corcho. Una vez colocado, el tapón se cubrirá con una cubierta de aluminio. El tapón de cristal, es, alegadamente, más económico que el de corcho.



Nueva etapa en Valtravieso

Con el lanzamiento de sus vinos Dominio de Nogara 2004, Valtravieso Crianza 2002, VT Vendimia Seleccionada 2003, VT Tinta Fina 2003 y Valtravieso

Reserva 2000, Bodegas Valtravieso, en la Ribera del Duero, introduce una nueva gama de vinos marcada por la búsqueda de la calidad, la sutileza, la modernidad y la expresión, donde la fruta es la protagonista. Valtravieso ha iniciado la construcción de una nueva bodega de cuatro mil metros cuadrados de superficie, dotada con los últimos adelantos técnicos, tanto en la elaboración como en la crianza de los vinos.

Mouton Cadet: vino filmico

Por 14to año consecutivo, el bordelés Mouton Cadet, ha sido seleccionado como vino oficial del Festival de Cine de Cannes, cuya edición 2005 concluye el próximo domingo 22 de mayo.

2004: La mejor cosecha en Toro



El Pleno del Consejo Regulador de la Denominación de Origen Toro calificó por unanimidad los vinos de la cosecha 2004 como excelentes, ratificando así la valoración que de los mismos hizo el Comité de Cata del Consejo el pasado día 5 de mayo. El Comité lo componen casi una treintena de expertos profesionales que incluye enólogos, técnicos del vino y prensa especializada.

Es la primera vez en los 18 años que lleva establecida la denominación que ésta recibe tal calificación.

Pascual Herrera, Director de la Estación Enológica de Castilla y León, y miembro en esta ocasión del Comité de Cata, indicó que los vinos de la cosecha mantienen una acidez equilibrada, con unos taninos dulces, suaves, lo que puede parecer irónico en Toro.

En la campaña 2004 se vendimió un total de 19.645.635 kilogramos de uva, de los cuales 16.836.597 kilogramos correspondieron a la variedad Tinta de Toro, uva autóctona de la denominación.

Bajoz es una de las bodegas en Toro que visitará The New Spain.

Fin de semana de Cava, Historia y Tradición en el Penedès

Una propuesta interesante y diferente para los que quieran darse la vuelta por Cataluña el fin de semana del 1ro al 3 de julio. El recorrido, de lunes a domingo, incluye visita guiada a Sant Sadurní d'Anoia, visita a dos bodegas con degustación, visita al conjunto histórico monumental de Olérdola, alojamiento, dos cenas, dos almuerzos, traslados, acompañante y otras actividades, todo a un precio muy atractivo. Para más información: info@viajesyvinos.com

La cocina en español

Del 21 al 23 de junio, y en conjunto con la II Feria Gastronómica del Mediterráneo, tendrá lugar en Málaga el Primer Congreso de la Cocina Iberoamericana, una especie de contraparte

exclusivamente “eñe”, al internacionalísimo Madrid Fusión, que pretende enfocarse en el fortalecimiento de los vínculos y la expansión del conocimiento que tienen los cocineros iberoamericanos sobre su propia gastronomía. El Congreso reunirá a profesionales de la cocina españoles e iberoamericanos que buscarán entender mejor la identidad cultural culinaria de quienes hablan español.

Entre los cocineros participantes hay españoles con base en España y otros radicados en los Estados Unidos, entre los que se cuentan algunos como Manolo de la Osa, Mikel Santamaría, Juan Pablo Felipe, Mario Sandoval, Salvador Gallego, Dani García, Pedro Larumbe, Abraham García, Jesús Ramiro y José Ramón Andrés. De Argentina participan Francis Mallman y Fernando Trocca. El Congreso contará también con representantes de México y Perú.



De izquierda a derecha: el premiado Mario Sandoval (Coque e Iboo); al centro, un mero con setas y percebes confeccionado por Juan Pablo Felipe, del madrileño El Chaflán; y a la extrema derecha, el siempre excéntrico Abraham García (Viridiana).

Durante el Congreso se convocará, además, el Concurso Internacional de Cocina en lengua española, en el que podrán participar cocineros en funciones de España e Iberoamérica. Los finalistas se enfrentarán en la final el año próximo. Del mismo modo se abordará el tema de la gastronomía a nivel universitario. Para más información: info@viajesyvinos.com

Restaurantes con hotel

La creciente popularidad del vino y la gastronomía como destino vacacional, añade a los conceptos de hoteles con grandes restaurantes y de hoteles con bodega, el de los restaurantes con hotel. Éstos son establecimientos cuya calidad culinaria los hace un destino turístico en sí mismo y, por ende, complementan su oferta gastronómica con un componente de alojamiento.

Algunos restaurantes con hotel incluyen a:



Can Fabes, en Santceloni (Cataluña)

cuyo restaurante de 3 estrellas Michelin Santi Santamaría expandió hasta convertirlo en todo un centro de ocio gastronómico que desde hace un par de años incluye un albergue ultra moderno de lujo perteneciente a Relais & Châteaux.



Sat Bains y su Hotel des Clos

una hospedería rural en la campiña inglesa que se destaca por el laureado restaurante regentado por el talentoso Bains, que combina lo mejor de las cocinas británica y francesa y que ostenta una estrella Michelin.

Banys Orientals

en pleno centro barcelonés, cerca de la Catedral y el barrio gótico, que tiene

como punto focal un concurrido restaurante que se especializa en cocina mediterránea y que combina modernidad en la decoración en un edificio de varios siglos, donde una vez hubo unos baños termales.

El Cenador de Salvador

Al noroeste madrileño y que alberga El Cenador, regentado por el experimentado cocinero y maestro Salvador Gallego (Premio Nacional de Gastronomía 1994 y cocinero de la Casa de Alba) y que se complementa con un espacio contiguo con cómodas habitaciones y una escuela de hostelería.

Château de la Chèvre d'Or

Uno de los principales centros gastronómicos de la Côte d'Azur francesa a cuyos tres restaurantes, acompañan habitaciones dispersas por el mágico medieval poblado de Eze, lugar de ensueño para el romance.

Nanotecnología en la industria alimentaria

La nanotecnología es un tema del cual se ha comenzado a hablar recientemente como tecnología emergente, de vanguardia, que involucra el uso de materiales a una escala extremadamente pequeña, y que busca sacar partido del hecho de que algunos materiales demuestran propiedades diferentes a esta ultra pequeña escala, en contraposición a otras escalas mayores. Mediante la nanotecnología se crean materiales, componentes y sistemas de tamaño casi atómico, con propiedades que dependen de cómo se reorganizan los átomos. Esto permite el desarrollo de productos que muchas veces pueden tener un desempeño excepcional.

Una de las industrias que se ha identificado como de mayor potencial para la aplicación de la nanotecnología es la de alimentos. Algunos de los aspectos en que puede ser de beneficio incluyen:

Seguridad agrícola y alimentaria: desarrollo e implantación de nuevos materiales, como nano sensores, para la detección de patógenos y fuentes de contaminación. Actualmente se investiga sobre el uso de nanosensores de plata para purificar el agua.

Procesos de elaboración y embarque: desarrollo de nuevas formas de empaque que contengan nano aparatos que permitan rastrear embarques individuales. Esto es algo de particular importancia en la implantación de las nuevas leyes antiterrorismo que hacen hincapié en la capacidad de poder rastrear minuciosamente los procesos de importación, desde la elaboración de productos alimenticios, hasta su introducción a territorio estadounidense.

Eliminación de gases dañinos: la capacidad de incorporar la nanotecnología en la elaboración de materiales de empaque de alimentos puede propiciar una eliminación de gases que dañan alimentos, extendiendo las fechas de expiración de algunos productos.

Breves...

Midiendo el terroir por computadora

La Dra. Victoria Carey, del Departamento de Viticultura y Enología de la Universidad sudafricana de Stellenbosch, una de las principales zonas productoras del país, acaba de desarrollar un modelo computadorizado que pretende "medir" datos asociados al concepto del terroir, con el

objetivo de ayudar a los viticultores a tomar decisiones sobre la plantación y manejo de sus viñas.



Uclés: nueva DO Manchega

La Junta de Comunidades de Castilla La Mancha aprobó una orden que reconoce a Uclés, como denominación de origen. En la denominación, que comprende municipios de la provincia de Cuenca y algunas localidades toledanas, se producen sólo vinos tintos que se elaboran con las variedades autorizadas: Cencibel (como se conoce la tempranillo en la región), Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah y Garnacha Tinta.

Olivo Tours en Argentina

Mendoza evalúa el desarrollo de rutas del olivo similares a las rutas de vino que se pueden realizar en esa provincia argentina. Las visitas agroturísticas incluirían visitas a olivares, cosecha de aceitunas, elaboración y conservación de las aceitunas. El cultivo del olivo es la segunda actividad agrícola de Mendoza. En Mendoza se elaboran aceites de oliva a partir de variedades como la arbequina.

En España es posible realizar algunas rutas que incluyen un mayor conocimiento del proceso elaborador del aceite. Del mismo modo, en Mendoza hay increíbles rutas de vinos. Para información sobre ambas opciones: info@viajesyvinos.com

Acuerdo franco italiano para protección de la viña

Francia e Italia acaban de lanzar un programa bilateral de investigación que tiene por objetivo comprender mejor los determinantes genéticos y los mecanismos fisiológicos de las viñas en los procesos de resistir enfermedades y tolerar otros factores ambientales como el frío y la sequía, así como en los de la maduración de las vides y la expresión de sus cualidades aromáticas.

Sudáfrica se pone las pilas en los Estados Unidos

Wines of South Africa desarrollará un curso sobre los vinos del país, especialmente dirigido al sector de negocios y a los consumidores estadounidenses. La campaña quiere sacar partido de la buena relación precio-calidad de los vinos sudafricanos.

Vino para ver mejor

El vino tinto podría ayudar a reducir el riesgo de cataratas, según parece apuntar un estudio realizado en Islandia y que monitoreó a un grupo de sobre 300 bebedores a lo largo de 5 años. Tan sólo 22% de los bebedores que participaron en el estudio desarrollaron cataratas, porcentaje menor al 32% del casi medio millar de no bebedores que las desarrolló.

Fauchon se encoje

Incapaz de hacer frente financiero a su expansión, el célebre supermercado gourmet de París acaba de vender casi todos sus establecimientos a Lenôtre, parte del grupo hotelero Accor. Fauchon se enfocará en su gran primera tienda de la Place Madeleine, establecida por Gustave Fauchon en 1886, y en expandir su marca a nivel internacional mediante franquicias. Quien sabe si no esté distante el día que ondee un letrero Fauchon Caraïbes donde antes se lucía el muy extrañado de Domenico's en San Juan.

Fellinisco Vinéxpo

El Instituto Italiano de Comercio Exterior, principal órgano comercial para la promoción del vino italiano ha decidido cancelar su presencia en Vinéxpo, que se celebrará a mediados de junio en Burdeos, debido a su insatisfacción con el área asignada a Italia, que considera pequeña y fragmentada, no a tono con lo negociado con los organizadores del salón vitivinícola. Con esta decisión, que representa una pérdida de 300 mil € a la organización, Italia se une a a otros

organismos representantes de otros países productores y a importante grupos bodegueros, que tampoco participarán en la edición 2005 de Vinéxpo, un evento que ha ido perdiendo calidad y credibilidad, en opinión de muchos expertos.

Amazon.com se apunta al vino

Amazon.com la reconocida tienda cibernética estadounidense se ha asociado con Wine.com, para sacar partido del potencial del mercado de vinos aún no explotado en Internet. El acuerdo, precede a la decisión del Tribunal Supremo de los Estados Unidos de flexibilizar la venta directa de vino, lo que, sin duda, abonará a los negocios de ambas empresas. Amazon.com no despachará vino, sino que canalizará todas las órdenes a través de Wine.com. Actualmente sólo 1% de los casi 22 billones en ventas de vino en los Estados Unidos se realizan por Internet.

Certamen jóvenes cocineros destaca jornadas de gastronomía orgánica

Por cuarto año consecutivo se ha realizado el certamen de la Asociación de Jefes de Cocina de Marbella (AJECOMAR) que reune en la Costa de Sol a jóvenes promesas de la cocina en España.

La cena de premiación destacó un interesante menú elaborado con ingredientes 100% procedentes de la agricultura ecológica, en el que se destacaban coca de semillas y calabacín, crema fría de aguacate en chupito (i.e. *shots* de crema de aguacate), espárragos verdes con castaña rallada y aceite de limón, gelatina de carrillada ibérica con piñones y hierba luisa, y parfait de ajoblanco con zumo de sábila y caramelo de Pedro Ximénez, entre otras delicias.

Verano en España, Invierno en el Cono Sur

Pero siempre ideal para hacer una ruta de vino o planificar las del segundo semestre del año. Para el calendario de enotours visite www.viajesyvinos.com Recuerde que muchas de estas rutas se pueden realizar en otras fechas de salida y ajustadas a sus necesidades, incluyendo encargarse de su propio transporte.

De las Rías Baixas al Guadalquivir



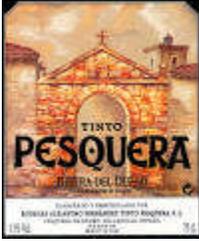
Dieciséis bodegas adscritas al Consejo Regulador de la D.O. Rías Baixas efectuaron una presentación de sus vinos en el sevillano hotel Alfonso XIII. El acto reunió a más de 500 profesionales del sector andaluz - distribuidores, restauradores, vinotecas, tiendas especializadas. Durante el evento se condujo además una cata vertical para sumilleres.



Las bodegas participantes incluyeron a: Agro de Bazán, Bouza do Rei, As Laxas, Eulogio Pomares Zárata, La Val, Mar de Frades, Martín Códax, Palacio de Fefiñanes, Pazo de Barrantes, Pazo de Señoráns, Salmesur-Condos de Albarei, Pazo Condal, Señorío de Sobral, Terras Gauda, Valdamor y Valmiñor, etiquetas muchas muy conocidas en los mercados caribeños y muchas de las cuales pueden visitarse a través de Viajes & Vinos (*en la foto,*

Agro de Bazán).

Divini Avances



24 de mayo

Alejandro Fernández en La Boutique du Vin

Este grande del vino español regresa a San Juan luego de dos años de ausencia y estará compartiendo con los socios de La Boutique du Vin en Hato Rey, el martes 24 de mayo.

2-3 de junio

II Simposio del Vino de Marbella

Un cónclave de expertos internacionales del vino comparten su conocimiento con profesionales del sector en el entorno único de esta ciudad de la jet-set, en un congreso organizado por The Wine Academy.

5 de junio

Catando y Picando

En el Sheraton Old San Juan..

8 de junio

Clases con Clase

El chef puertorriqueño Wilo Benet (Pikayo y Payá) se une a Manuel Muga (Bodegas Muga) para un tour de force en Clases con Clase en La Bodega de Méndez.



En la semana del 5 al 11 de junio

Eduardo García

uno de los jóvenes valores de la enología española visita Puerto Rico

para presentar sus vinos en conjunto con el cocinero Jesús Ramiro, con quien ha elaborado Ramiro's un vino de producción limitada que expresa lo mejor de la Tempranillo en el valle del Duero (*ver Divinidades del 1ro de mayo de 2004*).



Reminder Vinícola

Calendario de actividades y eventos en Puerto Rico y República Dominicana

19 de mayo

Degustación Vinos Viña San Pedro

El Almacén del Vino de B. Fernández (Caparra, PR)

21 de mayo	Tour de Force Gastronomoque – Auspicio Alliance Française de Porto- Rico	Arsenal de la Marina (Viejo San Juan, PR)
22 de mayo	Romería del Rocío – Auspicio Centro Andaluz de Puerto Rico	Casa de España (Viejo San Juan, PR)
23 al 29 de mayo	Plaza Food Fest	Centro Comercial Plaza Las Américas (Hato Rey, PR)
25 de mayo	Jazzine the Night	Bodegar (Guaynabo, PR)
25 de mayo	Degustación Vinos Alemanes y Portugueses representados por Classical Wines	Club de Amigos de El Hórreo de V. Suárez (Buchanan, PR)
25 de mayo	Degustación Cavit Wines	La Enoteca de Ballester (Cataño, PR)
25 de mayo	Curso de evaluación sensorial	La Bodega de Méndez (Guaynabo, PR)
26 de mayo	Degustación Bodegas Dominio de Tares (Bierzo) - Auspicio La Bodega de Méndez	Restaurante Urdín (Condado, PR)
30 de mayo	Degustación Bodegas Coto de Imaz - Auspicio B. Fernández	Bottles (San Patricio PR)
5 de junio	Catando y Picando	Sheraton Old San Juan
7 de junio	Degustación Bodegas La Rioja Alta	Club de Amigos de El Hórreo de V. Suárez (Buchanan, PR)
8 de junio	Clases con Clase, La Cocina de los Grandes Chefs de Puerto Rico: Wilo Benet y Manuel Muga de Bodegas Muga	La Bodega de Méndez (Guaynabo, PR)
9 de junio	Wilo Benet se une a Bodegas Muga en una cena de degustación – Auspicio La Bodega de Méndez	Restaurante Pikayo (Museo de Arte de Puerto Rico, Santurce)
10 de junio	IV Degustación de Vinos de la Asociación de Ejecutivos de Ventas y Mercadeo (SME)	Terraza del Fórum – City View Plaza (Guaynabo, PR)

13 de junio	Una noche para recordar, en honor al Hogar Cuna San Cristóbal	Restaurante Morton's, Caribe Hilton (San Juan)
22 de junio	Las Tapas del Quijote	Marisquería Atlántica (Isla Verde, PR)

Cita citable

“Un buen vino es como un buen filme: dura un instante y te deja en la boca un sabor a gloria. Es nuevo en cada sorbo y, como ocurre con la película, nace y renace en cada saboreador”.

Federico Fellini



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