



14 de noviembre de 2005

Un cuento de vinos para Leonor

1938, 1968 y 2005. Tres tiempos de herederos y tres tiempos de vino. La recién nacida Leonor de Borbón, llega al mundo, es evidente, en un momento histórico muy diferente a aquél en que vieron la luz su padre, el Príncipe Felipe y su abuelo, el Rey Juan Carlos I. Pero dentro de todo el contexto histórico en el que le ha tocado nacer, hay un aspecto relevante no sólo para una Infanta, sino para todo español: lo que marca el tiempo en materia de vino.

Al igual que sucede con las monarquías, el mercado del vino está sometido a constante evolución, y el mundo que halla Leonor es muy diverso del de sus antecesores. ¿Qué le debería o le gustaría a Leonor conocer sobre éste en el país del cual algún día pudiera llegar a ser Reina?

En primer lugar, que, al igual que sucedió en el caso de su padre, nació en un año que apunta a ser un muy buen año para el vino. 2005 tiene todos los indicios de ser una añada con cosechas de excelente calidad en gran parte de las denominaciones españolas. Su padre, el Príncipe de Asturias, nació en 1968, uno de los mejores en Rioja, la denominación preponderante en aquel entonces.

Pero en los tres tiempos reales, más que similitudes, hay diferencias. Por ejemplo, en épocas pasadas existían los títulos de "Proveedor Real", otorgados por la Corona a diversas empresas de las cuales adquirirían productos. Hoy día esas designaciones ya no se otorgan, aunque muchas empresas que los ostentaron, como fue el caso de ciertas bodegas, continúan en operaciones.

En 1938, cuando nació el Rey Juan Carlos en el exilio en Roma, España se encontraba en plena guerra civil (1936-39), período que, al igual que sucedió en Francia durante las dos guerras mundiales, fue una época sumamente difícil y de poca actividad para bodegas y viticultores. La posguerra lo fue incluso más, ya que el vino no era un producto de primera necesidad, y su consumo no era prioridad ante la gran escasez de otras cosas más básicas. Muchas empresas tuvieron que sacar sus negocios de números rojos, comercializando, sin mucha opción de conservación, toda botella almacenada criándose en bodega. De ahí que hoy día pueda ser difícil hallar caldos de la añada del 38, el del nacimiento del Rey.

Treinta años después, cuando nació el Príncipe Felipe en 1968, si bien el país no se hallaba en guerra, el mundo del vino mantenía mucho de la línea que imperaba décadas antes. Vinos finos de Rioja y poco más, como algunas

bodegas míticas, como Vega Sicilia, que operaban en zonas, como la Ribera del Duero, que advendrían al rango de denominación de origen mucho después.

Mucho ha llovido desde entonces hasta el 2005, y Leonor ve la luz en un mundo del vino diametralmente diferente a los anteriores, que se ha transformado de manera muchísimo más acelerada entre el 1968 y el 2005, de lo que lo hizo entre el 38 y el 68. Esto ha sido resultado de su expansión exponencial, del poder de los medios de comunicación, de cambios en los estilos de elaboración y los gustos del consumidor, de la incorporación de España a la Comunidad Europea, de la evolución tecnológica, de la globalización, del surgimiento de nuevos países productores, de la formalización de la docencia y el interés por capacitarse formalmente en apreciación y elaboración de vinos, así como del fortalecimiento de la visión empresarial de muchas empresas, y de la diversificación de los mecanismos y canales de comercialización.

Hoy día en España hay tintos potentes y concentrados, una multiplicación de denominaciones, muchas zonas pujantes como Toro o el Bierzo o Jumilla o Somontano, una percepción de la dimensión cultural del vino, una mayor democratización de su consumo, menos vino a granel y de mesa y más vino de calidad. Y hay además, importante para Leonor saberlo, muchas mujeres adquiriendo cada día un mayor protagonismo en la industria del vino español.

Contrario a muchas bodegas de más reciente creación, que manejan una visión comercializadora muy agresiva, las que elaboraban para el 68 eran bodegas más discretas, y salvo petición expresa de la Casa Real, no tomaban la iniciativa de enviar a los monarcas botellas de añadas del nacimiento de quien se convertiría en heredero al trono. Tampoco aparentan haberse realizado embotellados especiales con motivo de los nacimientos. Hay que recordar que para la época muchas bodegas españolas producían predominantemente vinos de mesa. Al menos ése es el recuerdo de algunos que vivieron en primera fila el vino en aquel entonces. Hoy día, no obstante, aunque de momento no parece que haya bodegas con planes concretos de, en su momento, obsequiar a la Infanta Leonor botellas que puedan elaborarse en la añada 2005, o dedicarle expresamente alguna, no sería de extrañar que algunas sí lo lleguen a hacer, del mismo modo que ciertas llegaron a enviarlas a sus padres con motivo de su enlace matrimonial el año pasado o los gremios pasteleros contemplan crear postres en honor de su llegada al mundo.

Algunas bodegas conservaron, aunque no con ese específico fin, botellas del año 68, que con posterioridad el Príncipe Felipe pudo degustar en visitas que efectuara a sus instalaciones. Es por ello posible que cuando sea mayor Leonor pueda llegar también a degustar alguna, pues sí hay bodegas que contemplan conservar botellas y elaborar etiquetas especiales de esta añada 2005, más por su

excepcionalidad, que como expresa conmemoración del nacimiento.

Lo más importante que debe saber Leonor, para la vida o para el gobierno, es que el vino, es un idioma universal, un vehículo de entendimiento, un puente tendido que elimina fronteras, haciendo casi innecesarias otras suertes de diplomacia.

Agradecemos muy sinceramente la colaboración y el insumo de Mariano García (Bodegas Mauro, Viña San Román y Aalto), María José López de Heredia (Bodegas López de Heredia), Juan Antonio Mompó (Domecq Bodegas) y Víctor Pascual (CROCa Rioja).

Vinos y Golf

una nueva combinación en rutas de vino



viajes de incentivo.

Un maridaje sublime. Así resulta la posibilidad de combinar visitas a bodegas y actividades en el mundo del vino con el disfrute del popular deporte del golf en un nuevo concepto de rutas de vino. Algunos de los principales destinos vitivinícolas disponen de campos de golf, que permiten enriquecer su ruta de vino y que resultan ideales para actividades corporativas o

La Ribera del Duero, Rioja, Cataluña y Galicia cuentan con excelentes propuestas golfísticas, entre las que se destacan el **Complejo Izki Golf**, diseñado por Severiano Ballesteros (Rioja), además de otros en España. El Douro portugués cuenta también con campos de golf, al igual que Mendoza, centro neurálgico de la producción de vino en la Argentina, y Chile, desde donde pueden combinarse visitas a bodegas en el valle del Maipo con golf en la capital, Santiago, y otras que combinan rutas de vino en San Antonio con golf cerca del mar.

Las rutas de Vinos & Golf, ideales para grupos de amigos y viajes corporativos, se diseñan a la medida conforme los intereses y necesidades del cliente, incluyendo juegos golf, y visitas a bodegas con degustación, además de tantos otros servicios como desee, tales como almuerzos, transporte, alojamiento, catas de vino y otros.

Viajes & Vinos, a través de las diversas empresas especializadas en turismo del vino que representa, tiene a disposición de los amantes del golf y sus agentes de viaje otras rutas de vino en España, Chile, Argentina y otros destinos, como rutas de un día ideales para quienes tienen planes de viajar a estos países en Navidad. Para mayor información y agentes de viaje: Tel. 787-375-9655, info@viajesyvinos.com o www.viajesyvinos.com

Italia, República Dominicana y Puerto Rico:

singular asociación de vinos

Una singular invasión de italianos unidos por una causa justa, el vino, ha arribado en las últimas semanas al Caribe. Gran privilegio para profesionales y algunos apasionados del vino

en las islas descubiertas por Colón, pues un contingente de la Asociación Italiana de Somilleres ha desembarcado, primero en la República Dominicana, y luego en Puerto Rico, a compartir conocimiento con un respeto profesional por el vino de ése ante el que hay que quitarse el sombrero.

La Associazione Italiana Sommelier (AIS) es una organización que agrupa unos 30 a 35 mil somilleres 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.



Con motivo de su 40mo aniversario, la AIS acaba de celebrar su convención en el Viva Wyndham Dominicus en la playa de Bayahibe, al sureste de la República Dominicana, donde se congregó un nutrido grupo de sus socios procedentes de todo el mundo. La AIS escogió al país como sede del encuentro por su alto potencial como vehículo para dar a conocer la vasta gama de vinos italianos, a un mercado con importante presencia italiana, tanto a nivel de residentes nacionales y descendientes de italianos, como de su industria turística. Es la primera vez que la AIS celebra su convención fuera de Italia. En el evento participaron también productores e importadores de vinos y productos italianos, embajadores y personalidades dominicanas, así como catadores y otras personas vinculadas al mundo vinícola. *(En la foto, Terenzio Medri, Presidente AIS Italia y Aldo Meroni, Presidente de la Cámara de Comercio Dominico Italiana)*



Durante el encuentro en Bayahibe, los somilleres presentaron sobre 75 vinos italianos al mercado dominicano y se congregaron con los miembros del capítulo caribeño de la AIS, con sede en el país, que cuenta con unos 15 somilleres, certificados por la Asociación gracias a los cursos de capacitación que se ofrecen en República Dominicana.



Pero contrario al movimiento de traslación ciclónico en el Caribe, que va de este a oeste, concluido el cónclave en Bayahibe, representantes de la Asociación Italiana se movieron de oeste a este, llegando a Puerto Rico, donde también ha quedado establecida una semilla para agrupar a somilleres bajo la sombrilla de la AIS, y un muy reducido grupo de profesionales y apasionados disfruta actualmente del privilegio de asistir a una extraordinaria "universidad sobre vinos", cuya parte didáctica ha estado a cargo del *relatore* Lorenzo Giuliani (en la foto). Giuliani es comisario del vino en Italia, restaurador, propietario de una enoteca, parte del equipo de certificadores y educadores de la Asociación, pero más que somiller, pedagogo del vino y quien imparte el curso intensivo de primer nivel a una docena de privilegiados en San Juan, con quienes ha compartido su impresionante conocimiento en materia de viticultura, enología, cultura vitivinícola, servicio de vinos y maridaje.

Los cursos de la Academia del Vino son programas de formación con métodos de enseñanza muy definidos, comprobados y registrados, destacados por su altísimo nivel de profesionalismo y atención al detalle, que utilizan diversos módulos teórico-prácticos para introducir a los participantes, en el primer nivel, a un adiestramiento intensivo, que pretende familiarizarlos con temas tan diversos como la cata, el servicio de mesa y vinos en un restaurante, la viticultura, la elaboración de



caldos, las regiones vitivinícolas y la enogastronomía, entre otros. La AIS ha desarrollado un excelente conjunto de materiales didácticos, aún no disponibles en español, que complementan sus muy desarrollados métodos de educación sobre vinos y degustación. Hay otros dos niveles de capacitación, para un total de tres, al concluir los cuales los participantes pueden examinarse para obtener la certificación de sumiller de la Asociación, la cual es altamente valorada en la industria del vino en Europa.

Los cursos para sumilleres que se han realizado en la República Dominicana y el que se desarrolla en San Juan se imparten en italiano, pero se anticipa que para 2006, en Puerto Rico, y 2007, en Dominicana, pudieran estar también disponibles en español.

Bodegueando

Lustau, mejor empresa alimentaria de España



La jerezana Lustau, ha recibido el premio del Ministerio Español de Agricultura a la Mejor Empresa Alimentaria Española 2004 en la modalidad de Exportación. Desde su fundación en 1896, Lustau elabora y comercializa vinos de Jerez de alta gama, así como brandy y vinagres. El Ministerio de Agricultura ha valorado el esfuerzo de expansión y apertura de nuevos mercados que se viene emprendiendo en los últimos años desde la bodega. Esta expansión se realiza, en parte, a través de la alianza que Lustau mantiene con Vega Sicilia (Ribera del Duero) o Rioja Alta (Rioja), conformando el consorcio exportador Europvin.

Norton estrena imagen y vinos

La argentina Norton ha lanzado una nueva imagen que incluye un logotipo renovado que intenta destacar la relación entre el trabajo del hombre y la naturaleza. El cambio de imagen aplica también a las etiquetas y a las botellas. Además de introducir al mercado argentino algunos de sus vinos de alta gama, ya disponibles a nivel internacional, Norton pronto completará su línea de monovarietales jóvenes con los lanzamientos de sus Malbec, Cabernet Sauvignon y Chardonnay.

Ramiro se viste con un nuevo blanco



Y unos meses después de la introducción del Ramiro's (*ver Divinidades del 1ro de mayo de 2005 en www.viajesyvinos.com*), el vino de capricho elaborado en conjunto por el cocinero Jesús Ramiro y el joven enólogo español Eduardo García (en la foto, durante su reciente visita al Caribe), la primera cosecha del Ramiro's Blanco, elaborado en Rueda con uva Verdejo, se encuentra en tránsito hacia Puerto Rico. El vino ha tenido una limitadísima producción para consumo en los restaurantes de Ramiro, y una muy reducida distribución.

Soberano Coppola

Para poder hacer adecuado frente a su crecimiento, la empresa del laureado director fílmico Francis Ford Coppola tiene la intención de comprarle a Foster's Wine Estates las facilidades de bodega donde se elabora Chateau Sovereign para establecer allí el centro de operaciones para elaborar los vinos con la etiqueta que lleva su nombre, y que hasta ahora, se venía produciendo en bodegas de alquiler. Foster's moverá

la producción y su equipo de trabajo de Chateau Sovereign a la bodega Asti.

Lodez, un francés amigable



Liviano, refrescante y fácil de beber es Lodez, una nueva propuesta de vinos del Languedoc francés que se introduce, con todo y tapa rosca, al mercado del Caribe de la mano de B. Fernández. El vino, un *coupage* de garnacha, cariñena y syrah, en la que domina esta última destaca aromas de fruta roja fresca.

La imagen de Lodez refleja la nueva estética por la que comienzan a apostar los franceses que desean consolidar su presencia en el mercado de los Estados Unidos, tradicionalmente proclive a etiquetas fáciles de entender y, de ser posible, en idioma inglés. Lodez proyecta imágenes que se identifican con la idoneidad del vino para actividades al aire libre, al igual que para quienes dan sus primeros pasos en el mundo del vino. La región de Languedoc, entre el mar y la montaña al sur de Francia, es una de las de mayor crecimiento en ventas en el mercado americano. Lodez es elaborado por el grupo Jeanjean, que cuenta con una tradición de casi medio siglo en la industria del vino, y persiste a su vez en la capacidad de innovar.

Estrenos en La Rioja Alta

Elaborado con un 80% de tempranillo y un 20% de garnacha, llega al mercado el Viña Ardanza Reserva 1999. El nuevo Viña Ardanza ha permanecido 36 meses en barricas de roble americano, período en el que se sometió a seis trasiegos manuales hasta embotellarse en noviembre de 2003.



Pero además de lanzar una nueva añada de Viña Ardanza, La Rioja Alta estrena enólogo. Se trata de Julio Sáenz, quien toma el batón de José Gallego, quien se retira luego de más de tres décadas al frente de la bodega y permanecerá como consultor. Sáenz, quien se integró a la bodega en 1996, tiene una extensa preparación académica en farmacia, viticultura, enología y microbiología, y forma parte de los paneles de cata de los CRDO de Rioja y Ribera del Duero, además de colaborar en diversas publicaciones y congresos especializados.

Durante los últimos años ha tenido a su cargo los programas de experimentación de La Rioja Alta y su "nave de experimentación", uno de cuyos resultados más importantes ha sido el vino **Marqués de Haro Reserva 2001**, un caldo que amalgama tradición con un moderno estilo enológico. Sáenz fue, también, responsable enológico de dos importantes iniciativas puestas en marcha por el grupo en los últimos años, **Áster**, en la Ribera de Duero y **Barón de Oña**, en la Rioja Alavesa.

Sambuca Molinari: la dulce vita en una copa

Al arribo del italiano Mario Molinari a Puerto Rico lo precedió una curiosa búsqueda de otros Molinaris caribeños, que generó resultados la mar de interesantes. Algunos casi de oír para creer. Pero con este visitante italiano, no se trata ni de oír, ni de ver ni de creer, sino de saborear la Sambuca que desarrolló su abuelo Angelo y no darle más vueltas a la noria. Es simplemente atestiguar que la Sambuca Molinari es perfume de anís bebible, *haute-couture*.

Molina, Miller, Müller, Molière o Molinari, el apellido es tan común como los molinos a los que da origen. Pero cuando lo precede el nombre Sambuca, Molinari deja de ser apellido para convertirse en nombre propio, equivalente de uno de los licores más consumidos del mundo.



Vino, aceite de oliva y anís son tres componentes importantes de la cultura enogastronómica del Mediterráneo, al igual que lo son algunos centros de producción y origen de ingredientes que dan vida a los perfumes, como la ciudad francesa de Grasse. Corría la primera mitad del siglo XX, cuando el polifacético Angelo Molinari, chef pastelero, perfumista, vendedor de

hielo en Africa y asesor de coctelería en bares de la Cittavecchia romana, creó la marca de la Sambuca más vendida de Italia.

Pero la Sambuca, nombre derivado del árabe *zammut*, que quiere decir perfume u olor, no fue creación de Angelo, sino de Luigi Manzi, su primer elaborador. Manzi, amigo de Giuseppe Garibaldi, unificador del estado italiano moderno, se trasladó a Citavvechia, "la costa de Roma", donde entró en contacto con un agua perfumada de anís que vendían los campesinos de la zona y que dio paso a la creación de la Sambuca, a mediados del siglo XIX. Angelo Molinari trabajó con Manzi, antes de lanzarse a la creación de una marca de Sambuca con su propio nombre en 1945.

Lo relevante de Molinari, además de haber creado un producto extraordinario, radica en su gran olfato comercial y en haber sido capaz de anticipar el rol que la imagen desempeñaría en la comercialización del futuro. Así, durante la posguerra se dedicó a sacar partido para su producto, del ambiente y la movida de la generación Dolce Vita, creando una visibilidad y presencia para su Sambuca en los mundos del arte, cine y literatura. Hoy día, Sambuca Molinari es el licor dulce más vendido de Italia, copando el 70% del mercado nacional de sambucas, y un 90% del mercado de restauración.

El anís y una sentencia de cata

El anís es una planta procedente del Extremo Oriente, que genera semillas aromáticas, y cuyo uso se remonta al Antiguo Egipto. Su uso se ha extendido a través de todo el Mediterráneo, como ingrediente de licores y de repostería. Se considera un buen digestivo, para lo cual se masca o se vierte en licores como el Ouzo griego, el Pastise francés o el Arak libanés, populares a través de toda la zona. Se puede perfumar el café con unas gotas de Sambuca, se puede tomar la Sambuca "straight", siempre en la copa apropiada, o en las rocas con hielo, lo que resulta ideal para el Caribe. Se puede usar para flamear, o en salsas, como las que podrían acompañar a un lomo de cerdo. Además de licoreros, los Molinari son excelentes cocineros, habiendo sido, incluso, uno de sus antepasados, cocinero del Rey de Saboya.

El licor de anís, Sambuca, se elabora comprando el anís y preparando con él una especie de aceite. Una vez éste se ha confeccionado, se junta con azúcar, alcohol y una fórmula e ingredientes secretos de la familia, en el caso de los Molinari. Con esto se prepara una mezcla caliente y se vierte en tanques de acero inoxidable en los que reposa durante 15 días, inmediatamente al cabo de los cuales, se embotella el licor, evitándose en todo momento que tenga contacto con el oxígeno, para que no pierda graduación alcohólica. Y eso que es mucha, 42% de alcohol por volumen. Contrario al vino, la Sambuca no evoluciona en botella y, al igual que con el aceite de oliva, se recomienda no exponerlo a la luz excesiva.

Cuando decidió poner Extra en la etiqueta de la Sambuca, Molinari fue acusado de usar un apelativo al que no tenía derecho. Así, para comprobar su derecho a distinguirse, Molinari llevo su caso a la corte. Luego de un año de catas y comparaciones, un juez del estado italiano determinó que la

empresa no había errado en su designación, porque según la sentencia del juez, pudo demostrarse que los ingredientes utilizados por Molinari en la elaboración de su Sambuca, eran, en efecto, de superior calidad.

Y es que, en Italia, no hay un organismo regulador de Sambucas, como sucede los vinos. Su definición viene tan sólo dada por la Ley Europea y define color, graduación alcohólica y su base de anís. A pesar de ser un producto muy identificado con Italia, la Sambuca no se rige por el concepto de denominación de origen geográfica, lo que ha ocasionado la proliferación del uso de su nombre en productos similares elaborados en Suráfrica o Espana. Algo similar a lo sucedido con Champagne, Jerez u Oporto y que ahora es objeto de discusión con el Acuerdo del Vino entre los Estados Unidos y la Unión Europea.

La sentencia del juez catador sigue vigente hoy, pues Molinari, sólo utiliza semillas de anís estrellado, el más fino de los anises, en la elaboración de su Sambuca, y, además, cumple con estrictos parámetros de HACCP e ISO 9002.

Secretos del anís



Mario Molinari, nieto de Angelo y actual Director de Ventas y Exportación de Sambuca Molinari, estuvo de visita en Puerto Rico con motivo del estreno de la Sambuca Molinari en la cartera de su nuevo distribuidor, La Cava de Serralés. En

la República Dominicana, lo distribuye El Catador.

Además de introducir su Sambuca tradicional, Molinari anticipó que próximamente Molinari lanzará al mercado una sambuca aromatizada al café. Compartió también recomendaciones sobre su servicio, como servirla muy fría con granos de café, con hielo en vasos tipo thumblor o copas altas de boca cerrada. Nunca en copas para Oporto que no favorecen la expresión del aroma perfumado del anís.

Lo que no pudo compartir fue el secreto de la receta Molinari porque tan sólo una persona por generación de Molinaris conoce los pormenores del ser y hacer de la Sambuca, y en la de Mario, el heredero del secreto es su hermano Angelo, quien además de elaborar el licor, es un excelente cocinero. Quizás un día se anima a seguir las sugerencias de Ferrán Adrià de reinventar la coctelería con prácticas de alta cocina (*Ver Divinidades del 30 de enero de 2005 en www.viajesyvinos.com*), aunque antes de eso habría que asegurarse de estimular a los bartenders a visitar la creatividad y profesionalidad de los barmen de los años 60 para llevar a la coctelería actual a un más alto nivel.

Michelin Ilega a Nueva York

Muchas estrellas relucen estos días por Nueva York con el lanzamiento de la primera Guía Roja que Michelin dedica a los restaurantes de la ciudad, en lo que constituye una importantísima incursión de Michelin en un destino gastronómico no europeo. Para Jean-Luc Naret, director de la guía, este esfuerzo impone a la ciudad de los rascacielos como una de las principales capitales turísticas y gastronómicas del mundo.

Per Se, del chef Thomas Keller, Le Bernardin, del chef Eric Ripert, Jean-Georges, de Jean-Georges Vongerichten, el cocinero fetiche de Donald Trump, y el Alain Ducasse at The Essex House, del francés Alain Ducasse, han sido los cuatro restaurantes distinguidos con tres estrellas en la guía, la más

encumbrada de las clasificaciones. Cabe destacar que Ducasse es el único cocinero cuyos tres restaurantes ---éste de Nueva York, el Alain Ducasse del hotel Plaze Athenée en París, y el Louis XV de Monte-Carlo--- ostentan tres estrellas cada uno.

Restaurant Daniel, Bouley, Danube y el costoso Masa, integraron el palmarés de las 2 estrellas. La guía propone a unos 500 establecimientos con diversos tipos de cocina, 50 de los cuales ubican en hoteles.

Bodega Juan Alcorta y el Chef Martín Berasategui se unen en Concurso de Tapas



Sabor e innovación, unidas a la experiencia del saber hacer, unen de la mano a un gran maestro de la alta cocina, el español Martín Berasategui, y a un clásico entre los productores riojanos, la bodega Juan Alcorta, elaboradora de Campo Viejo (el favorito de Antonio Banderas según lo declarara en una reciente visita a la DOCa. Rioja), en un concurso gastronómico que pretende descubrir los talentos de los cocineros de los restaurantes y bares de las principales ciudades españolas, y cuya final contará con un jurado de lujo en el que figura el propio Berasategui y otros grandes maestros de la cocina como Juan Mari Arzak.

El certamen pretende servir de vehículo para recuperar recetas originales y únicas, tapas y platos especialidad de los lugares de procedencia de los cocineros, y que forman parte del patrimonio cultural y de la identidad de este país.

El Concurso Gastronómico Alcorta – Martín Berasategui tendrá competencias preliminares en Valencia (noviembre 2005), y en 2006 en Madrid (enero), Sevilla (febrero), La Coruña (marzo), Bilbao (abril) y San Sebastián (mayo). La gran final se celebrará en Bodegas Juan Alcorta, en Logroño, en junio de 2006. En las competencias preliminares habrá premios en metálico a la mejor receta tradicional, a la tradicional renovada, a la receta innovadora, a la mejor receta elaborada con vino tinto y un premio especial del público. La gran final premiará las mejores recetas en las primeras tres categorías.

Berasategui y su equipo probarán y reproducirán las recetas presentadas a los concursos preliminares regionales y seleccionarán 8 finalistas que elaborarán *in situ* en las respectivas competencias regionales.

Y también Grandes Recetas de Berasategui

“Kursaal Martín Berasategui, una selección de grandes recetas”, es el título de la publicación auspiciada por Domecq Bodegas, que recoge las mejores creaciones del cocinero donostiarra en sus 25 años de profesión y las que precisamente le han hecho el “tres estrellas” que es hoy.

Estas recetas, sus clásicos, platos que le han dado fama y prestigio a lo largo de su trayectoria en un cuarto de siglo, pasarán a formar parte permanente de la carta que, a partir de

ahora, se podrá degustar a lo largo de todo el año en el Restaurante Kursaal, ubicado en el edificio del Palacio de Congresos de San Sebastián.

La experiencia es nueva en el mundo de la gastronomía ya que lo habitual es que esos platos que constituyen los grandes descubrimientos de los chefs sean, progresivamente, desplazados de las cartas por otras novedades, producto de la investigación y continua creación del cocinero.

Raúl Cabrera es el jefe de cocina del Restaurante Kursaal Martín Berasategui y el encargado de perpetuar esa selección de las mejores recetas, de sus grandes éxitos, que ahora se reflejan en el libro que hoy se presenta.

Como colofón de esta selección, Berasategui ha creado un nuevo plato, el postre Kursaal –que ilustra la portada del libro– y que se trata de “un velo templado de limones, fresas, moras, arándanos, grosellas y frambuesas, con ensalada de limón y menta”.

El Restaurante Kursaal Martín Berasategui ofrece servicios de restaurante gastronómico de alto nivel, de restaurante bistro con menú del día y de bar al Palacio de Congresos, además de gestionar desde sus cocinas el servicio de catering para todos los eventos.

Wine, Food & Liquor Briefs

Robuchon regresa a la alta gastronomía

El gusanillo de los fogones y calderos ha hecho nuevamente mella en el chef francés Joël Robuchon quien ha sucumbido finalmente a la invitación del MGM Grand en Las Vegas, para establecer un restaurante en dicha hospedería. La condición, un restaurante pequeño, elegante, tranquilo en el que el cocinero pudiera sentirse a gusto, lejos de grandes volúmenes y asegurando la calidad. El comedor tiene cabida máxima para 54 comensales y servirá cenas, a la carta o con menú de degustación. Robuchon viajará cada dos meses a Las Vegas para supervisar el restaurante. El día a día estará a cargo de un equipo de unas 40 personas, encabezado por Claude Le Tohic, uno de sus antiguos empleados quien correrá el restaurante.

Sabor medieval



Cada vez más en boga se ponen los mercados medievales que exponen productos artesanos y naturales, dentro de una ambientación de disfraces alusivos al medioevo, y un programa complementario de actividades como teatro, danzas, y otros, que atraen a miles de visitantes cada semana. Como parte de una de esas iniciativas el restaurante Cocinas de Santa Caterina, en Barcelona, estará realizando unas jornadas de cocina medieval, fundadas en los menús del libro *La cocina medieval del Aula Sent Soví*, el libro más antiguo que se conoce en Europa de cocina.

Vino, síndrome fetal y responsabilidad social en Sudáfrica

Beyers Truter, vinatero sudafricano, ha anunciado el lanzamiento de una etiqueta especial con el objetivo de crear conciencia sobre los efectos de ingerir alcohol durante el embarazo. Sudáfrica es el país con la mayor tasa de síndrome alcohólico fetal en el mundo, que sufren directamente unos 15 mil recién nacidos al año e impacta de una forma u otra a casi un millón de personas. Los afectados por el síndrome pueden incluir desde dificultades moderadas

de aprendizaje y problemas de conducta, hasta incapacidad física y aprendizaje severas. El problema es particularmente notable en las zonas productoras de vino, porque hace varias décadas se acostumbraba a pagar con alcohol, en lugar de con dinero, lo cual propició un incremento importante en el consumo.

Bodegas mendocinas en competencia enoturística



Se acaba de seleccionar a una decena de bodegas mendocinas que competirán en el concurso sobre las mejores ofertas enoturísticas del proyecto de las grandes capitales del vino, en el cual Mendoza, la octava, ha sido la de más reciente incorporación. **Vistalba (en la foto), la bodega de Carlos Pulenta que puede visitarse durante las rutas de vino en Mendoza,** encabezó el listado de bodegas reconocidas en Mendoza. Además de por sus excelentes vinos, Vistalba, de relativamente reciente construcción, obtuvo su laudo por su arquitectura y la excelente gastronomía de su La Bourgogne, el restaurante regentado por Jean-Paul Bondoux en esa bodega.

Pernod-Ricard se apunta al enoturismo en Argentina

Integrada ya formalmente a Allied Domecq en Argentina, con lo que se ha convertido en el principal jugador de la industria de vinos y licores de ese país, Pernod-Ricard anuncia la próxima construcción de un hotel con spa en Cafayate, en los terrenos donde ubica su bodega salteña Etchart, adquirida por Domecq en 1996, y de la cual menos de un 10% tiene cultivo de viñedos. La consolidación de ambos grupos pone ahora bajo la misma sombrilla a Graffigna, Colón, Santa Silvia, Calvet, Balbi, Mumm, Petigny, Jacob's Creek, Perrier-Jouët y Etchart.

Wine Rumors...

Se rumora que algunas bodegas europeas podrían haber comenzado a fijar sus ojos en Centroamérica y el norte del continente suramericano como posible objetivo de producción vitivinícola y que para ello ya han adquirido terrenos en países como Honduras o Nicaragua.

Nombres de moda

Y aunque se anticipa que las Leonores proliferarán como la espuma, la nueva moda entre algunos amantes del vino en Inglaterra pasa por designar a sus hijos con nombres de uvas o vinos célebres. Chardonnay, es el más popular, pero también ha habido Margaux, Richebourg o Echézeaux.

Guía Peñín 2006



Acaba de salir al mercado la edición 2006 de la Guía Peñín de vinos españoles, una de las más populares del mundo. Con referencias de casi 12 mil vinos, esta 16ta edición incluye sobre 800 vinos catados y más de mil marcas que la guía de 2005, además de un manual del catador, un listado de los 25 vinos excepcionales, y la primera calificación no oficial de la última cosecha.

Italia: primer exportador de vino a EEUU

Por encima de Francia, Australia y de España, que ocupa el cuarto lugar, Italia se posicionó como el primer proveedor extranjero de vino al mercado de los Estados Unidos en los primeros 8 meses de este año. Las exportaciones italianas se

incrementaron un 13,7% en comparación con las del mismo período del año anterior.

Pronóstico de excelencia en Toro 2005



Y al igual que ha sido la tendencia en otras denominaciones españolas, la cata de los primeros vinos en la de Toro ha mostrado cualidades aromáticas, taninos más suaves que en 2004 y una evaluación general satisfactoria, que hace anticipar que la de 2005, aunque menor en volumen, será una cosecha que recibirá, nuevamente, la calificación de excelente. Malvasía y Verdejo, en blancas, y Garnacha Tina y Tinta de Toro, en negras, son las variedades autorizadas de la denominación. Toro, una de las zonas que ha venido capturando mayor atención en España y en el extranjero por la alta calidad de sus vinos, es un opción novedosa en Castilla-León, para efectuar una Ruta de Vino. **Las rutas de vino en Toro, son diseñadas a la medida y pueden desarrollarse en conjunto con visitas a Rueda, Cigales y/o la Ribera del Duero. Info@viajesyvinos.com**

Valdepeñas también optimista

Concluida la vendimia 2005 la manchega DO Valdepeñas vislumbra también buenos pronósticos para su cosecha 2005, aunque con un volumen menor que la del año pasado. La intensa sequía que azotó a España este año, unida al intenso calor veraniego en Valdepeñas adelantó la maduración de la uva una quincena, pero contribuyó a una buena condición sanitaria. **Valdepeñas y La Mancha son dos denominaciones que pueden visitarse en rutas de vino de un día desde Madrid: info@viajesyvinos.com**

Re-Branding de orujos gallegos

El Consejo Regulador de las Denominaciones Geográficas de los Aguardientes y Licores Tradicionales de Galicia ha introducido una nueva imagen corporativa en que ésta fungirá como la marca sombrilla que englobará al resto de las denominaciones: Aguardiente de Hierbas, Licor de Café y Licor de Hierbas, que funcionarán como marcas cuya imagen gráfica mantendrá una vinculación estética y conceptual a la marca sombrilla, Orujo de Galicia. Cada uno de los productos amparados establecerá su distinción mediante diferentes colores, verde oscuro para el aguardiente, marrón para el licor café, y verde claro para el de hierbas. Los productos acogidos a las denominaciones deberán cumplir con parámetros porcentuales de contenido de orujos, así como de niveles alcohólicos.

Buller y Sexo en Australia

El productor de vinos Buller Wines se ha integrado como auspiciador de Sexpo Melbourne 2005, la mayor exhibición dedicada al sexo y sexualidad en el hemisferio sur. Buller alega que la industria del vino a veces olvida que el propósito primordial del vino es el placer, y que no todo vino está llegando al consumidor promedio, especialmente generaciones más jóvenes, interesadas en disfrutar el vino, pero no necesariamente en saber o aprender sobre él. Se anticipa unas 70 mil personas visitarán Sexpo este año. Entre las promociones que se realizarán durante la exhibición comercial habrá degustaciones de vinos fortificados con chocolates finos, con cualidades gustativas que evocan la sensualidad que promueve Sexpo.

Maestros epicúreos en Tailandia

Varios cocineros que ostentan estrellas Michelin se darán cita del 14 al 19 de noviembre en Bangkok para encabezar el primer gran evento gastronómico de la ciudad. Durante el Epicurean Masters of the World, se desarrollarán clases

magistrales, degustaciones de vinos y de comida rara y exótica, además de demostraciones de elaboración de puros.

Michelines, caviar y cava

15 kilos del caviar iraní y cava catalán fueron los protagonistas de una singular cata de maridajes que, con motivo del Año de la Alimentación, la Cocina y la Gastronomía, reunió en Barcelona a una veintena de cocineros cuyos restaurantes ostentan estrellas Michelin en Cataluña. Durante la cata cada cocinero degustó medio kilo de cada una de las variedades, Sevruqa (sabor picante fino), Imperial Dorado (sabor a nueces), Oscietre (sabor avellanado) y Beluga (gusto cremoso), acompañados por variedades diferentes del cava de Bodegas Agustín Torelló: Cava Torelló Rosado, Cava Torelló Brut Nature y Cava Gran Torelló. La cata se acompañó de otros alimentos típicos iraníes como dátiles de tres zonas diferentes del país, yogurt del norte de Irán, pistachos verdes iraníes y pan especial elaborado según una receta de la antigua Persia. Jordi Vila (Alkimia), Fermí Puig (Drolma) y Mey Hoffman (Hoffman) son algunos de los cocineros que figuraron entre el grupo de catadores.

Vinos en Málaga

Del 5 al 8 de noviembre se celebró en Torremolinos la VI Feria del Vino y de la Denominación de Origen. Durante ésta se realizaron diversas actividades para profesionales y el público en general, entre las que se celebraron aulas, cursos de catas, conferencia e incluso una mesa redonda sobre el estado actual de los vinos españoles. Hubo además tres ponencias magistrales sobre Los Vinos de Málaga, El vino y la salud, y Los vinos del Nuevo Mundo, además de un concurso oficial regional de sumillería de Andalucía.

Entre aceites...

Protagonismo del Grupo Borges



El Grupo Borges, principal operador mundial de frutos secos y líder de exportación de aceite de oliva envasado y de almendras, acaba de obtener el Premio Príncipe Felipe a la Excelencia Empresarial, en la modalidad Gestión de Marca Renombrada, por su labor de promoción internacional del consumo de aceite de oliva virgen y almendras de origen español. Los premios, otorgados por el Ministerio Español de Agricultura, Pesca y Alimentación, tienen como objetivo la creación de un marco para el mejor funcionamiento del entramado empresarial español e impulsar la competitividad.

Borges también ha sido premiado por el programa radial "Protagonistas" dirigido por Luís del Olmo, por su rol como promotor en el exterior de las virtudes de la dieta mediterránea, a través su aceite de oliva. Los premios de "Protagonistas" distinguen a entidades, personalidades, organizaciones y empresas que destaquen por algún motivo en especial de ámbitos tan diversos como el de las artes, la investigación, la comunicación y la economía. Algunos otros premiados incluyen al ex Jefe de Gobierno (Política), el cantante Joaquín Sabina (Música) y a Carmen Cervera, Baronesa Thyssen (Arte).

En adición a haber recibido estas dos distinciones, Borges acaba de firmar un contrato de colaboración con la Fundación Privada del Món Rural, una iniciativa de la Conselleria d'Agricultura de la Generalitat de Catalunya, cuyo objetivo es potenciar el sector agroalimentario. Mediante el contrato se intenta además aportar a la financiación del "Congrés del Món

Rural" 2006, un evento que pretende identificar las estrategias de futuro del mundo rural y agrícola de Cataluña. Una vez finalizado el congreso, la Fundación, se mantendrá como órgano de opinión y estudio sobre el mundo rural e industrias implicadas.

Jaén celebra los cuatro mil años del aceite de oliva

Y para ello el Ayuntamiento jienense de Andújar, en colaboración con la Asociación Patronal de su Gremio de Hostelería, dedican sus XV Jornadas Gastronómicas a los 4 mil años de historia de producción del aceite de oliva. La celebración, que busca fomentar el turismo de calidad, incluye exposiciones temáticas y de publicaciones gastronómicas, talleres de cocina tradicional, degustaciones y concursos. Las Jornadas pretenden retornar a recetas tradicionales, entre las que se destacan aquéllas protagonizadas por carne de monte.

Una de las actividades más destacadas es la exposición "Almazaras", que reproduce los aperos de labranza y maquinaria rudimentaria del olivar. Entre las piezas se destacan una talega de aceitunas maduras preparadas para su extracción que data de hace 4.500 años, una de las más antiguas halladas en España, y una noria de agua. Eulogio Calleja, uno de los grandes especialistas españoles sobre almazaras ha sido piedra fundamental en esta exposición.

Vino, inversiones y mercados bursátiles

- Alain Brown, jefe de inversión de la casa Schroders recomienda adquirir vinos de calidad como estrategia de inversión. Como marcos de referencia, Brown aconseja prestar atención a los precios de las subastas, como un mecanismo para valorar los vinos. A largo plazo, y al reducirse la oferta, los vinos de primera calidad incrementarán su costo.
- Concha y Toro reportó que su ingreso neto para los primeros 9 meses de este año cayó un 20% en comparación con el de 2004.
- Barón de Ley ha reportado un EBITDA para el tercer trimestre del 2005 un 2.2% mayor que el obtenido en el tercer trimestre de 2004.

Vino en el Caribe

Première en San Juan de El sabor de Burdeos

Luego de arduo trabajo, Bill Torres, acaba de concluir un documental sobre Burdeos, territorio al que su inquietud vitivinícola le llevara el pasado año a conocer de primera mano y con detenimiento, como diera cuenta *Vivimidades* en su edición de 21 de agosto de 2004. La gran première de este esfuerzo podrá disfrutarse el próximo lunes 28 de noviembre en El Hórreo de V. Suárez, donde, además de compartir sus peripecias en esta importante zona productora, Bill presentará una serie de vinos bordeleses de Médoc, cuya representación en Puerto Rico tendrá a su cargo. La première degustación contará además con un buffet. Para información y registro llamar al 787-474-1400.

Anticipo de Acción de Gracias con Pingón

Con motivo de la visita a Puerto Rico de Alberto Escribano, Director de Exportación de Bodegas Pingón, en la Ribera del Duero, este miércoles 16 de noviembre, el nuevo restaurante Castellanos será anfitrión de una cena de degustación en la que podrán disfrutarse propuestas como Carramimbre y Altamimbre, además de algunos otros vinos que se presentarán en primicia. El menú para acompañarles será todo un recorrido gastronómico por diversos puntos de la geografía española. Castellanos ubica en la Avenida Dómenech de Hato Rey, Puerto Rico. El cupo para la cena es en extremo limitado. Para reservaciones: 787-758-3800.

Además de esta cena, Escribano encabezará una degustación el martes 15 de noviembre en Uvas (Hato Rey), y otra el jueves 17 de noviembre en San Expedito Liquor Store (Mayagüez). **Los vinos de Pingón, una de las bodegas que se pueden visitar en las Rutas de Vino por la Ribera del Duero**, son distribuidos por José Malgor & Compañía.

Wine Confidential:

¿Cuántos sabemos sobre servicio de vinos?

A la tendencia de llevar la botella del vino (*ver Divinidades del 1ro de mayo de 2005 en www.viajesyvinos.com*) se

une ahora de los consumidores que además de ésta, comienzan a llevar sus propias copas al restaurante, según

han dado cuenta a *Divinidades* algunos responsables del servicio de vinos en algunos establecimientos de la zona metropolitana de San Juan. Mensaje preocupante para un país que se precia de conocer sobre vinos. ¿Esnobismo del consumidor, desconocimiento sobre servicio de vinos, o señal de fallas en el restaurante? ¿Será lo próximo llevar los ingredientes al cocinero o simplemente pagar por el derecho al uso de mesas? Para reflexionar...

Un mapa de direcciones...

... o una brújula para vinos y bodegas es lo que se necesita en lo que resta de noviembre para saber a qué evento de vinos asistir siempre que el presupuesto lo permita. Hasta entre cinco eventos por día, entre catas, cenas y almuerzos, tendrán que escoger enófilos y gourmands. Muchos, no obstante, intentarán agenciarse el don de la omnipresencia para no perderse a ninguno de los participantes del lujoso desfile de bodegas españolas y francesas que visitan el Caribe en estos días: Carmelo Rodero, Pingón, Protos, Louis Roederer, Remírez de Ganuza, Martínez Bujanda, Perrier-Jouët y Viña Sastre, entre otros...

Reminder Vinícola

Para el calendario de actividades y eventos en Puerto Rico y República Dominicana visite el **Calendario del Vino en www.viajesyvinos.com**

La foto de portada: viñedos en Neyba, República Dominicana

Cita citable

“Francia será siempre la referencia en materia de grandes vinos”.
Robert Parker para la revista Paris Match



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