

Divinidades

Novedades de Viajes & Vinos
25 de octubre de 2005

Magia celta entre riberas

Estos “emigrantes” gallegos no escogieron las Américas, Suiza o Inglaterra como punto de destino, sino que optaron por plantar bandera en la meseta castellana. Porque si a las Rías Baixas llegan bodegueros de Rioja o de otras zonas productoras, ¿por qué los gallegos no pueden hacer el trayecto a la inversa y establecerse en pleno corazón de la Ribera del Duero?

A Adegas Valmiñor-Bodegas Couto, les apetecía hacer tintos de estilo similar al de sus blancos. Pero siendo la exportación punto focal de sus esfuerzos, consideraron que la Ribera del Duero podía ser más adecuada a esta tarea que la propia Galicia, donde todavía los tintos tienen camino por recorrer a nivel internacional. Se fueron de compras y hallaron la bodega idónea en venta, y allí se establecieron hará unos tres años, en un lugar que cuenta con unas 43 hectáreas de viñedo propio distribuidos en tres fincas, La Ermita, La Nava y La Bodega.



Así nació Ébano, los viñedos y bodegas de gallegos en la Ribera del Duero, que se inspiraron en el oscuro color de esa madera noble, con pretensiones de producir unos vinos de tonalidades y sabores igual de intensos. Para presentarlos han estado en Puerto Rico, como parte de un importante contingente de bodegueros gallegos que ha visitado el Caribe en días pasados, Carlos Gómez, *master mind* de la bodega y la locuaz Cristina Blanco, su directora de exportación.

Si algo tienen estos gallegos en el Duero es personalidad; los Ébanos son vinos que sobresalen entre otras propuestas de esa denominación por lo diferentes. Dos expresiones distintas de 100% tempranillos cultivados en suelos de grava y arenosos. Dos propuestas que se estrenan, entre ciclones, en el Caribe, de la mano de La Cava de Serrallés.

La primera, un **Ébano** Crianza 2001, muy aromático en fruta, pero poco evocador en nariz de sus 13 meses en barrica nueva de roble francés. La madera está tan bien integrada al vino que casi ni se siente, sólo tiene un deje tostado muy sutil, lo que le imparte un sabor muy distinto a otros vinos de la Ribera del Duero, en un momento en que la personalidad es menester ante tantas propuestas similares en el mercado. Este Ébano, elaborado de cepas viejas, tiene un carácter mineral y toques almibarados, y, luego de su crianza en barrica, tiene un año y algo más en botella.

La segunda, un **Ébano 6** 2004, con un alto porcentaje alcohólico (tal cual el Crianza), pero casi imperceptible. Éste es un vino de mayor potencia, complejo, con aromas de fruta intensa y también de madera evidente, aunque tampoco dominante. Con tan sólo cuatro meses de barrica

nueva de roble y dos en botella, tiene una buena sincronización entre madera y uva, y toques de especias en lengua.

Entre Riberas y Rías

Pero a la Ribera del Duero no se llegó por accidente, sino por un trabajo bien intuido y realizado y una buena base que comenzó a sentarse en 1997 en las Rías Baixas, con el establecimiento de Bodegas Valmiñor, en otra Ribera, la del río Miño, que demarca la frontera gallega entre España y Portugal.

La DO Rías Baixas se divide en cinco subzonas: Salnés, Soutomaior, O Rosal, Ulla y Condado de Tea. En esta última, en Salvaterra, Carlos Gómez estableció Valmiñor, y lanzó una producción que pronto comenzó a cosechar importantes laudos. Tanto, que la bodega pronto se quedó pequeña y buscando una nueva facilidad, dieron con un lugar idóneo, en la subzona de O Rosal. Su proximidad al Atlántico y al Miño hacen que O Rosal, en el extremo suroeste de Galicia, cuente con un microclima muy especial que favorezca los cultivos, tanto de frutos, como de flores y hacia allí decidió Valmiñor trasladar sus operaciones. Así, en 2000, Bodegas Couto, pasó a ocupar la estructura original de Valmiñor, en Salvaterra.

Pero Valmiñor, más que bodegas, es una visión estratégica en beneficio del vino.

Ciencia y Vino

Los viñedos de las Rías Baixas son más bien un conjunto de minifundios productores, y muy pocas bodegas cuentan con las extensiones de terreno necesarias para elaborar toda su producción a partir de viñedo propio. De manera similar a lo que sucede en Borgoña, cada minifundio es casi un microclima, con características muy particulares.

Por ello uno de los esfuerzos más importantes de Valmiñor es AgroValmiñor, una empresa de apoyo técnico en el ramo agrícola, que tiene a su cargo el control de los viñedos de Ébano, que sí son de propiedad, y la asesoría a un grupo de unos 300 viticultores que vende uva a Couto y Valmiñor. Técnicos de la empresa recorren las áreas productoras asesorando a éstos sobre las necesidades particulares de cada uno de los minifundios, basados en una aproximación científica, de la que no disponen muchos viticultores, y que incluye aspectos como análisis de tierra, y recomendaciones específicas basadas en las necesidades particulares de cada minifundio. "Los técnicos han sido muy bien acogidos, los viticultores aprecian mucho esta gestión de la bodega, pues les ha permitido incrementar su conocimiento sobre el cultivo de la vid", señala Cristina.

Un reto para la producción en la denominación es que si bien se ha profesionalizado y atraído a una generación joven de elaboradores, la realidad es que el viticultor gallego está envejeciendo y todavía no se ha motivado lo suficiente a los más jóvenes para asegurar ese relevo generacional en la viña.

Otro proyecto innovador del grupo es el desarrollo de un programa informativo para controlar la trazabilidad de la uva a lo largo del año, especialmente al momento de vendimiar. Este programa se ha desarrollado en conjunto con la Universidad de Vigo, en Pontevedra.

La Sala de Inventos...

La transformación dramática de la alta cocina en España se debe en gran medida a la aproximación científica que cocineros, como Ferrán Adrià, Juan Mari Arzak o Paco Torreblanca, le han impartido a la gastronomía, con el establecimiento de ejercicios y laboratorios de experimentación gastronómica, de donde surgen ideas como la aromatización con vapor, la esferificación, los aires, o las espumas. Esta tendencia, que cada día se vuelve más relevante en los grandes fogones españoles, aún no ha proliferado en el mundo del vino.

Curiosamente, en las Rías Baixas varias bodegas sí están apostando por la experimentación, como Terras Gauda, a nivel de viña, y Valmiñor, a nivel de bodega, con un particular laboratorio que denominan la “sala de inventos” en donde de manera regular, no ocasional, ejercitan la creatividad vitivinícola con experimentos de todo tipo, en un entorno que tal vez la coloca como la bodega más moderna de la denominación, con tecnología que convive con la elaboración tradicional. Allí se hacen microvinificaciones, inventos con madera, jugueteos con diversas cepas, que a veces no dan en el blanco, pero otras sí. El trabajo se hace en equipo, un equipo con edad promedio de 28 años y dominado por el sexo femenino. Cristina Montilla es la enóloga del grupo.

La filosofía de la bodega tiene, como primer objetivo, hacer vinos que no sólo encanten al enólogo sino que consuma la gente, vinos con personalidad, y equilibrados, sobre todo en la ecuación nariz-boca. “Los vinos se hacen para beber, no para oler. Por lo tanto, la bodega busca un equilibrio y una correspondencia entre aromas y sabores”, indica Cristina. Ese mismo balance lo persigue en los niveles de acidez.

...y los vinos que en ella se producen

La DO Rías Baixas tradicionalmente se identifica con la uva albariño, pero el inventario de cepas es extenso, y en algunas subzonas de la denominación se elaboran caldos con otras variedades, de las cuales tal vez las más conocidas son la treixadura, o la loureiro. La treixadura es una variedad de brotación temprana y maduración tardía, alta acidez, y hollejos fuertes y crujientes, que la hacen resistente para hacer pasificaciones. La loureiro aporta potencia, complejidad y elegancia aromática, con aromas altamente florales y balsámicos que evocan al laurel, que le da nombre. Se utiliza generalmente en *coupages* y produce vinos un tanto ligeros, no muy alcohólicos y con buena acidez.

En Bodegas Couto, en Condado de Tea, se elabora **Serra da Estrela**, un 100% albariño que toma su nombre de la sierra portuguesa, y no del queso portugués homónimo. El de 2004, una cosecha excepcional en las Rías Baixas, es un vino de agradable color amarillo verdoso, intensidad aromática frutal que evoca manzanas y peras maduras, buen balance de acidez y muy equilibrado en nariz y boca, tal cual persigue la bodega.



En Valmiñor, en O Rosal, se plantea otra visión que evidencia que las Rías Baixas son más que albariño. Se trata de un **Davila**, otra muestra de la excepcional cosecha 2004, elaborado a partir de albariño (55%), loureiro (30%) y treixadura (15%). Esta suma tiene como resultado un vino muchísimo más complejo, con aromas más untuosos, como albaricoques y melocotón a la par con toques de aroma a hierbas, y mucha mayor estructura. Curiosamente, su complejidad no deriva de la madera, pues no la tiene, sino de una permanencia más prolongada en bodega (se vendimia en septiembre y el vino sale alrededor de mayo o junio) y de su *coupage*, que, siguiendo los dictámenes de la sala de inventos, este año ha reducido sus porcentajes de albariño e incrementado los de loureiro. El Davila fue el único vino de las Rías Baixas que sin ser 100% albariño, integró la lista de los 100 vinos españoles imprescindibles seleccionados a principio de año en Madrid (**Ver Divinidades del 30 de enero de 2005 en www.viajesyvinos.com**).

De ese mismo laboratorio de ideas, una novedad singular: **Davila L 100** 2004, un monovarietal a partir de la loureiro, comercializado como vino experimental de la DO Rías Baixas. Este vino es un blanco que lleva maduración sobre lías, y cuya limitadísima producción de 1,200 botellas ya se ha agotado. Este loureiro apunta a ser una excelente opción como vino de postre.

Pronósticos y curiosidades mágicas

- Davila lleva en su etiqueta imágenes celtas que simbolizan agua, sol, tierra y aire. Los celtas eran los antiguos habitantes de Galicia y se asocian con la dimensión mágica de esta región española.
- Todo apunta a que los celtas producían vino. Se han hallado tinajas y residuos de cales que se presume se utilizaban para reducir los niveles de acidez.
- Se vislumbra que la cosecha 2005 en las Rías Baixas, aunque de un poco menor volumen, será catalogada de excepcional, al igual que sucedió con la del 2004.
- Los vinos gallegos tradicionalmente se asocian como buenos acompañantes de pescado y marisco, pero sus diversos niveles de complejidad hacen a muchos, como por ejemplo el Davila, también pareja idónea para ahumados, *foie-gras*, cerdos, y ternera, entre otros.
- En los Estados Unidos se elaboran vinos a base de albariño en Napa Valley, Oregón y Virginia. Sus diferencias a los ibéricos evidencian la importancia del *terroir* en la personalidad de un vino.
- ¿Albariños con tapa rosca? Valmiñor no lo descarta.

A fin de cuentas, ¿por qué no?

Rutas de vino castellanas más allá de la Ribera

Toro es una de las zonas productoras españolas de mayor crecimiento en los últimos años, y un especial atractivo para nuevas bodegas de otras denominaciones que se han ido, poco a poco estableciendo en la zona, como Vega Sicilia, con su Pintia, Viña Izadi, con su Vetus o Valduero, con su Val Viadero, por mencionar algunas. Rueda, a su vez, se destaca también por sus vinos blancos a partir de la verdejo.

Transcurrida la vendimia, pero aún sin culminar el otoño, la zona más occidental de Castilla-León es una opción excelente para rutas de vino, tanto solas como combinadas con otras zonas como la propia Ribera del Duero, el Bierzo, los Arribes del Duero o el Douro portugués. Para rutas completas, o citas en bodega, si prefiere realizar su ruta por cuenta propia: info@viajesyvinos.com Viajes & Vinos representa a Rutas de Vino-Vintage Spain.

Santa Rita: consistencia, trayectoria e innovación



Con presencia en varios valles de Chile, Viña Santa Rita es una de las bodegas de mayor trayectoria en la industria vitivinícola de ese país y uno de sus tres mayores productores de vino. Sus orígenes se remontan a 1880, cuando fue fundada por Domingo Fernández, un empresario que ya a fines de siglo XIX anticipaba la dimensión internacional que adquiriría la industria nacional del vino y los retos que esto plantearía en material de elaboración. Así, introdujo cepas francesas en el valle del Maipo, y trajo un enólogo de esa nacionalidad como asesor, para asegurarse de utilizar técnicas y conocimiento que sirvieran como herramientas adecuadas para llevar a la industria nacional a niveles más competitivos.

Más de un siglo después, la competitividad continúa siendo un reto para Santa Rita, y por ello se mantiene en constante movimiento con expansiones, cambios e innovación. Algunas de esas novedades las ha compartido Alejandro Wedeles, uno de los enólogos de la bodega, quien también, entre ciclones, se ha paseado estos días por rumbos caribeños.

Alejandro comenzó su periplo profesional como ingeniero agrónomo en su natal Chile, continuándolo a través de bodegas como Montes y Undurraga, en su país, y La Crema, en California. Hace unos siete años se integró al equipo enológico de Santa Rita, donde varios enólogos trabajan en conjunto, pero cada quien se enfoca en ciertas líneas.

En búsqueda de nuevos terroirs

Santa Rita es una bodega que siempre se ha enfocado en producir vinos de calidad, más que de volumen, y que echa raíces de manera muy estratégica en los lugares con las condiciones de clima y terroir apropiadas para que las cepas con que trabaja logren su mejor expresión. Así, en sus viñedos más al norte, en los valles de Leyda y Casablanca, se enfocan en Chardonnay, Pinot Noir y Sauvignon Blanc. En Maipo, Rapel y Apalta en Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Petite Syrah y Carmenère. Más hacia el Sur, en Curicó, en Chardonnay, Merlot, Cabernet Sauvignon y Sauvignon Blanc. Son precisamente esa expresión de tipicidad y su estilo de mantener un balance apropiado entre fruta y madera, dos características consistentes de los vinos de Santa Rita. La tercera es su óptima relación precio-calidad.

Una novedad importante es la adquisición de nuevos viñedos en Leyda, Ovalle y Alto Jahuel, cuna de Santa Rita. Tan reciente como hace tres semanas han adquirido unas 1,200 hectáreas en Pumanque, la zona más fría del valle de Colchagua. En Ovalle, cerca de La Serena, unos 400 kilómetros al norte de Santiago, se contempla plantar Chardonnay y Syrah. En Leyda, apenas a unos 14 kilómetros del Pacífico, en el Valle de San Antonio, Sauvignon Blanc.

Vides y vinos

Mientras que Argentina, por obvias razones, siempre ha mirado más hacia Italia como punto de referencia en material de viticultura, Chile siempre ha estado más orientado hacia Francia, con cepas como la Cabernet Sauvignon, la Merlot, la Carmenère o la Petite Syrah. Una innovación interesante es que Santa Rita ha comenzado a plantar Sangiovese, una variedad que Alejandro considera muy productiva. Syrah, Riesling, y la cada vez más en boga Viognier, son otras variedades utilizadas de manera limitada, tanto en monovarietales, como en mezclas, en la línea 120, a cargo de Alejandro.



Precisamente uno de los cambios importantes en Santa Rita ha sido la imagen de sus etiquetas, lo cual ha sido muy evidente en la línea 120. Esto, explica Alejandro, se ha realizado para refrescar un poco la imagen y buscar un destaque de la marca en las etiquetas, en una época en la que el marketing se vuelve cada día más importante para las bodegas. Otra

tentación es el posible uso de tapa rosca, algo que a los consumidores no debería sorprender en el futuro.

Si algo tienen los vinos de Santa Rita, además de su excelente relación precio-calidad, es que son muy apropiados a la gastronomía caribeña, con una variedad en blancos y tintos que va bien con frituras, frutos del mar, aves y carnes. En blancos, Alejandro estrena vinos de la cosecha 2005, considerada por muchos excelente en Chile. Un **120 Chardonnay 2005** del Valle de Aconcagua, un Chardonnay con toques aromáticos a rosa, abierto en boca, pero liviano, sin fermentación maloláctica y solo un 5% de madera. Además, otra expresión de esa uva, más delicada, en el **Chardonnay Reserva 2004** del valle de Casablanca, un vino con toques más cítricos y mayores niveles de acidez, por proceder de una zona más fría. Este vino lleva un 25% de fermentación en roble francés sobre lías. Como tercera propuesta un chispeante **Reserva Sauvignon Blanc 2004**, una de las uvas con mayor evolución cualitativa en Chile, de la cosecha 2004 en el Valle de Casablanca. Con aromas a piña, hierbas, toques frescos y buena acidez, este vino es perfecto para climas tropicales y platos como ceviche y frituras de pescado y marisco.

En tintos, Santa Rita tiene propuestas tanto monovarietales como *coupage*. Entre las primeras, un exquisito **Reserva Merlot 2003**, con aromas y sabores de fruta madura típicos de esta variedad, y toques minerales graníticos. Un acompañante perfecto para frituras a base de maíz o plátano. Otras tres propuestas igual de apropiadas para platos de aves, caza y carnes de mayor consistencia son un **Reserva Cabernet Sauvignon 2003** y un **Medalla Real 2002**, ambos de Maipo, este último una mezcla de Merlot, Cabernet Franc, y una predominante Cabernet Sauvignon, envejecido enteramente en barrica, características que le adscriben mayor complejidad aromática, además de corpulencia.

La joya de Santa Rita es un **Casa Real**, también de Maipo, cuya cosecha 2001 es tan contundente que este vino es tan intenso que casi pueden verse las especias descender por el decantador. Tiene aromas mucho más intensos, a chocolate, minerales, toques animales y a cuero. Se sienten sus taninos sin ser astringentes. Los Casa Real son vinos de pago, 100% Cabernet Sauvignon, con una limitadísima producción de 2 mil botellas. Tienen un envejecimiento de unos 17 meses en barrica francesa y al menos un año en botella, Este Casa Real se comporta como cualquier vino de Burdeos, y Alejandro espera que continúe evolucionando durante los próximos 10 años.

En Argentina, Santa Rita elabora los Doña Paula, otras extraordinarias propuestas en Malbec y Cabernet Sauvignon. En el Caribe sus vinos son distribuidos por Plaza Cellars, en Puerto Rico, y El Catador, en la República Dominicana.

De noviembre a mayo es la temporada alta de la industria del vino en Chile, con una vendimia que, conforme explica Alejandro, dependiendo del lugar se extiende desde febrero a mayo. Viña Santa Rita es una impresionante bodega para visitar y su restaurante Doña Paula es reconocido por su excelencia gastronómica. Para rutas de vino en Chile o Chile-Argentina que incluyan esta bodega: info@viajesyvinos.com o visite www.viajesyvinos.com para conocer diversas opciones. Viajes & Vinos representa a Wine Travel Chile y a Magda Wine Tracks.

Bodegueando...

Aÿ, de Colombia a James Bond



Edmundo de Ayala, un diplomático colombiano, llegó en 1850 al corazón de Champagne, concretamente a Aÿ, al *château* del mismo nombre, propiedad entonces del Vizconde de Mareuil, responsable de inculcar a Ayala su fascinación por la magia del champagne. Poco tiempo después, la sobrina del Vizconde, Berthe Gabrielle d'Albrech, se casó con el colombiano, recibiendo como dote el *château* y su viñedo. Así nació el Champagne Ayala del Château d'Aÿ, que hoy día produce un Brut, un Brut Rosé y un Brut Millesimé (1996).

Champagne Ayala-Château d'Aÿ acaba de ser adquirido por Bollinger, uno de los más prestigiosos y exclusivos productores de champagne ---el favorito del fílmico James Bond---, que aún se mantiene en manos familiares, con orígenes que se remontan a 1650.

Pernod-Ricard conserva Montana

El vino neozelandés Montana permanecerá en manos de Pernod-Ricard, luego de que Diageo decidiera no ejercer la opción a compra que había adquirido como parte de un acuerdo de exclusividad relacionado con la adquisición de Allied-Domecq por parte de Pernod.

Más uva en Barón de Oña

Barón de Oña, bodega de La Rioja Alavesa perteneciente al Grupo La Rioja Alta S.A, ha finalizado la vendimia de 2005 con un aumento del 12% en la producción y una excelente calidad de la uva, sana y con una grado medio de 13,5. La vendimia de este año ha incorporado las nuevas fincas que han entrado en producción, de ahí el incremento en volumen. Las uvas recogidas han presentado un estado sanitario excelente y un tamaño de baya pequeño, cuyos mostos destacan un elevado componente afrutado, un alto índice de polifenoles, una acidez adecuada y un grado medio de 13.5.

Lagar de Cervera pronostica cosecha de excelente calidad



Aunque con un volumen de producción reducido en un 11% con respecto al pasado año Lagar de Cervera, en la subzona de O Rosal, se une a otras bodegas en las Rías Baixas que pronostican que 2005 revalidará la excelente calidad de la cosecha 2004 en esa denominación. La uva recogida tiene un buen nivel de acidez y un grado alcohólico en cosecha de 12,8 grados, bastante elevado para la albariño. Por su altitud y situación geográfica en el extremo meridional gallego, en O Rosal la vendimia se realiza con anticipación a otras zonas productoras, lo que permite asegurar la calidad de las uvas.

Un bocado de Argentina en Isla Verde

Como si se tratara de un típico encuentro de amigos argentinos disfrutando de una relajada, pero suculenta comida en casa, el próximo jueves 27 de octubre se darán cita en **Buenos Ayres “Tenedor Libre”**, en Isla Verde, los amantes de la gastronomía de la tierra del tango y sus exquisitos vinos, que cada día adquieren mayor reconocimiento internacional por sus excelentes propuestas precio-calidad. Dos entre éstas serán protagonistas de esta cena de degustación encabezada por La Cava de Serrallés: los de **Finca Las Moras** y los **Trumpeter**, de Bodega La Rural, que representan bien los caldos de dos principales zonas elaboradoras del país, San Juan y Mendoza.



Las Moras es una bodega que se caracteriza por la elaboración predominante de monovarietales y cuenta con varias líneas, entre la que se destaca una de vinos reserva, que utiliza una combinación de barricas americanas y francesas en la elaboración, y una línea de vinos más jóvenes que pretenden destacar la fruta sobre la madera, y expresar la tipicidad de cada una de las uvas con que se elaboran. Por su parte, Trumpeter, es una de las líneas de la extensa colección de Bodega La Rural, una de las más antiguas de Mendoza.

La chef argentina Estela Stakun ha elaborado para esta cena un menú justo y a la par abundante, ya que intenta hacer acopio de una muestra de algunos de los platos más representativos de la gastronomía argentina tradicional. Para comenzar, una típica selección de aperitivos como empanadas de carne, pollo y queso, y chorizos parrilleros, regados a gusto de salsa chimichurri, pero más importante aún, de un **Finca Las Moras Viognier**, una variedad cada día más de moda en el mundo entero, y ni hablar en la Argentina, que termina con un excitante acento de dulzor con persistentes toques de melocotón, y que resulta muy adecuado para los platos que acompaña.



Luego seguirá un **Trumpeter Chardonnay**, de la zona mendocina de Tupungato, para parear una muestra de ensalada rusa y arrollado agridulce, una especie de brazo gitano relleno de ingredientes salados como atún y jamón, y otros con toque dulce como el pimiento morrón. Trumpeter es una de las mejores compras del mercado y hace un buen balance con la ensaladilla y el arrollado.



De tercer plato un loco mendocino, una especie de sancocho donde conviven maíz en grano, *pancetta* y otras ricuras, que irá acompañado de un **Malbec de Finca Las Moras**, un vino que resalta la fruta y es muy bebibible, porque no tiene notas especiadas o picantes en lengua que sobresalgan, ni es tampoco astringente a pesar de ser aún bastante joven. Tal vez se deba a que sus niveles de alcohol son inferiores al promedio de otros vinos elaborados con Malbec, lo que hace a tanto a los de Las Moras, como a los de Trumpeter vinos fáciles de tomar, incluso para copeo.

Un Lemon Champ de cava Vallformosa precederá a una típica parrillada argentina que será el acompañante perfecto para un **Trumpeter Malbec**, lo que permitirá tener dos expresiones de esta uva, conforme al *terroir* mendocino o sanjuanino donde crece. Al igual que con Las Moras, el Trumpeter Malbec es otro vino que resalta la fruta, es redondo, sin notas muy alcohólicas y muy amigable al paladar. La cena concluirá con una selección de helados artesanales.

Para información y reservaciones: 787-728-1458. Tenedor Libre ubica en la Ave. Isla Verde, y la cena tiene un costo de USD \$ 60 por persona, con vinos, propina y valet parking incluidos.

La Rural, que elabora Trumpeter y los vinos Felipe Rutini es una de las bodegas que puede visitarse en las rutas de vino en Mendoza.

Anticipo navideño en El Almacén del Vino



El más esperado de los anticipos navideños vinícolas, el tradicional y concurrido Open-House de El Almacén del Vino de B. Fernández será cita de enófilos *portorricensis* este próximo sábado 12 de noviembre en la tienda de Caparra y el sábado 19 de noviembre, Día del Descubrimiento de Puerto Rico, en El Almacén del Vino en Ponce. Una muestra de vinos para la temporada navideña y las fiestas de Acción de Gracias acompañarán a todos los antojitos culinarios típicos de esas fechas, como pavo, pasteles, lechón y morcillitas, en este preámbulo enogastronómico a las festividades donde no vale estar a régimen.

Chappellet de visita

Con motivo de la visita de Carissa Chappellet de Chappellet Vineyards & Winery, sus representantes en Puerto Rico y La Enoteca de Ballester realizarán actividades y cenas de degustación en La Cava del Ponce Hilton (12 de noviembre), Bottles (14 de noviembre) y Marisquería El Galeón (14 de noviembre).

Ristorante Il Perugino: de estreno al mediodía

Il Perugino, uno de los más laureados restaurantes italianos de Puerto Rico, regresa luego de una pausa por vacaciones, con interesantes novedades para los *gourmands* amantes de este auténtico rincón italiano en el Viejo San Juan. A partir del próximo 14 de noviembre, la exquisita cocina del chef Franco Seccarelli podrá disfrutarse a la hora del almuerzo todos los jueves, viernes y sábados, de 12:00 del mediodía hasta las 2:30 de la tarde. El restaurante permanecerá cerrado los lunes.

Además, este próximo viernes 28 de octubre, Seccarelli se unirá a Bodegas Vietti, en una cena de degustación de estos vinos de La Bodega de Méndez. Para reservaciones: (787) 722-5481

Bodegas Cooperativas y su nuevo estilo de aproximación al vino

60% de la producción nacional de vino en España se elabora por bodegas cooperativas que pertenecen a los propios viticultores quienes elaboran marcas con una excelente calidad a precios muy competitivos. Las bodegas cooperativas han impulsado la creación de las Denominaciones de Origen y, en muchos casos, ocupan puestos de gran responsabilidad en los Consejos Reguladores.

Las bodegas cooperativas son, además, una figura clave en la creación de riqueza y de puestos de trabajo en el medio rural y es por ello que un creciente número de estas bodegas han puesto un gran empeño en la comercialización de sus vinos y se esfuerzan cada día por encontrar una posición relevante en este complicado mercado, con productos de muy buena calidad a los mejores precios. En Castilla-La Mancha, por ejemplo, se acaba de crear la Fundación Tierra de Viñedos, de iniciativa privada, con la misión de promocionar, tanto en España como en el extranjero, los vinos castellano manchegos y los productos derivados de la viña.



Con ese objetivo promocional, la Confederación de Cooperativas Agrarias de España (CCAE) organiza el también II Salón de Bodegas Cooperativas, en el que casi una treintena de bodegas procedentes de las principales regiones productoras de España se reúnen de nuevo para promocionar la calidad y el nuevo estilo de sus vinos. El evento, patrocinado por el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, tendrá lugar el próximo 8 de noviembre en el Círculo de Bellas Artes de Madrid, en una jornada en la que las Bodegas presentarán el nuevo estilo de sus vinos a los profesionales del sector y medios de comunicación.

DiVINI Briefs

Altas y bajas en producción mundial de vino

La Organización Internacional de la Vid y el Vino estima que la producción mundial de vino en 2005 rondó entre 271 y 287 millones de hectolitros, lo que representa una disminución de 6% con respecto al 2004.

La Unión Europea sufrió una disminución de un 9%, mientras que Chile y los Estados Unidos crecieron en comparación con el año anterior. Argentina y Australia sufrieron ligeras disminuciones, siendo las más marcadas las de Suráfrica, Nueva Zelanda y Brasil.

Sigue en descenso el consumo de vino en España

Según los datos recién publicados por el Ministerio de Agricultura y Alimentación, elaborados por la Federación Española del Vino, el consumo de este producto en España cayó durante el primer

semestre del 2005 en un 2,2%, hasta los 550 millones de litros. Este descenso cifrado en pérdida de cerca de 13 millones de litros respecto del mismo periodo del año anterior, rompe la ligera recuperación con la que se cerró el 2004. El descenso de consumo de vino en España vuelve a ser explicado por la caída del vino de mesa, cuyo consumo viene descendiendo desde que el Ministerio empezó a elaborar su encuesta de alimentación en 1987, y no resulta suficientemente compensado en volumen por el incremento del consumo de los vinos de mayor valor añadido.

Proyecto de investigación de corcho en Cataluña



El Instituto Catalán del Corcho, Aecork y el Laboratorio del Corcho desarrollan un proyecto de investigación sobre la determinación de técnicas industrialmente viables de prevención y minimización que garanticen la calidad de todo el proceso productivo y el producto final. El sector corchero quiere, a través de este proyecto, afrontar los retos de futuro, consolidar el tapón de corcho como el mejor cierre posible y reafirmar que el tapón de corcho catalán se mantendrá en un segmento de mercado medio-alto dentro lo que son vinos y cavas de reconocido prestigio a nivel internacional. Se espera que el proyecto se complete en 2006.

Cosecha excelente en Navarra



Próxima a concluir por estas fechas la vendimia que comenzó a mediados de agosto, la D.O. Navarra presagia que, dadas las magníficas condiciones sanitarias de la uva y su más que aceptable grado de madurez, la cosecha 2005 será de calidad excepcional, a pesar de ser menor en volumen con respecto al pasado año. Casi un 95% de la cosecha corresponde a variedades tintas y aproximadamente un 68% recolectado procede de cooperativas.

Madrid, capital gastronómica

El Ayuntamiento de Madrid y Foro de Debate han suscrito un acuerdo para promover la excelencia gastronómica de Madrid a nivel internacional. En la última década, Madrid se ha vuelto una ciudad verdaderamente cosmopolita, lo que se ha reflejado en su oferta culinaria. Uno de los primeros esfuerzos hacia ese fin tiene lugar estos días en Japón, cuando algunos de los más destacados cocineros de Madrid como Juan Pablo Felipe (El Chaflán), Alberto Chicote (No-Do), Darío Barrio (Dassa-Bassa) o Paco Roncero (La Terraza del Casino de Madrid) se han unido a otros maestros con base en Cataluña o el País Vasco, como Juan Mari Arzak, Ferrán Adrià o Joan Roca, en un evento que presenta a Madrid, como punto de convergencia de la cocina española de vanguardia.

2005: Cosecha de ensueño en Borgoña

Concluida la vendimia los especialistas se aproximan con gran optimismo a la cosecha 2005 en Borgoña, la cual, aunque ligeramente inferior en volumen a la del año pasado, ya se declara excepcional, caracterizada por el excelente equilibrio azúcar - acidez de las vides, las buenas condiciones climáticas con días de buen sol y noches frescas, y el óptimo estado sanitario de las uvas que han producido jugos muy concentrados y dulces.

La vendimia comenzó en el Mâconnais, prosiguiendo a la Côte Chalonnaise, la Côte de Beaune y la Côte de Nuits, bajo un cielo variable, pero con buenos periodos de sol. Chablis y l'Auxerrois se beneficiaron también del buen clima.

Sea de chardonnay o de pinot noir, el alto nivel de azúcar de las uvas ha alcanzado niveles muy satisfactorios, a veces incluso excepcionales, con muy buenos indicios de madurez, lo que pronostica buenas fichas para obtener vinos de guarda. Los mostos ya evidencian aromas muy intensos y complejos, tanto en blancos, como en tintos, que anticipan una evolución a caldos muy equilibrados y elegantes.

El 20 de noviembre próximo tendrá lugar la tradicional subasta de Hospices de Beaune, en la que se hacen las primeras catas de las nuevas cosechas en Borgoña. El Hospicio cuidaba de enfermos, pobres y ancianos y se ha subsidiado gracias a los recaudos de las donaciones de algunos de los más importantes productores de la región, la mayoría Premier y Grand Crus. También dispone de viñedos.

Cava y cocina

La XXIV Semana del Cava contó, por primera vez, este año, con una jornada técnica gastronómica en la que destacados restauradores, sumilleres, periodistas y académicos estatales se reunieron para analizar la importancia del cava en la gastronomía mediterránea.



Josep Roca, sumiller y gerente del restaurante El Cellar de Can Roca dirigió la Jornada, en la que se destacó una mesa redonda sobre “La Cocina y el Servicio del Cava”, desde la experimentación con salsas en la década del sesenta hasta las nuevas investigaciones en la materia, que incluyen métodos para mantener el gas carbónico al cava. Otras ponencias incluyeron recomendaciones para elaborar una carta de cavas de un restaurante, maridajes, y servicio de cava, a cargo, respectivamente, de Roca y del reconocido sumiller Custodio López Zamarra, las dos últimas.

En adición a este esfuerzo, se han realizado otros promocionales para fomentar el consumo de cava entre los jóvenes, para lo cual la Joven Cofradía del Cava de Sant Sadurní realizó una gran fiesta que contó con la participación de personalidades como la tenista Arantxa Sánchez Vicario, la ex – miss España y reina este año del cava, María José Suárez, el restaurador Eduardo Arola, o el presentador Ismael Prados, y algunos otros que, al igual que algunos entre éstos, han sido investidos o han sido seleccionados cofrades jóvenes de honor o mérito.

Penedès, centro neurálgico de la producción de cava en Cataluña, es un destino de inconfundible belleza y el paraíso para los amantes de este espumoso. Hay diversas alternativas para conocerle mediante una ruta de vino, saliendo desde Barcelona. En la foto, bodega Seguras Viudas, del grupo Freixenet.

Cocina y Jerez

La Asociación Andaluza de Enólogos organizará los próximos días 11 y 12 de noviembre en Jerez el curso El Vino y la Nueva Gastronomía, que contará con la presencia de enólogos y otros profesionales y especialistas del mundo del vino y la gastronomía, que intercambiarán experiencias con el fin de ilustrar a los asistentes sobre la importancia de la nueva restauración en el consumo del vino y sobre las interrelaciones entre la gastronomía y la enología. El curso pretende reducir la distancia que separa la bodega de la mesa, introduciendo al enólogo en la problemática de la gastronomía y haciendo que el gastrónomo visite la bodega acompañado de los enólogos, para que ambos puedan responder mejor a los intereses y expectativas de los consumidores. Durante el encuentro habrá mesas redondas y conferencias sobre el vino y la dieta mediterránea, la fisiología de los sentidos, y nuevas tendencias gastronómicas entre bodegas, entre otros temas.

En el último año se han desarrollado diversas iniciativas educativas y competitivas, para propiciar el consumo de vinos de Jerez, y su utilización como complemento de maridaje en alta gastronomía.

El Quinceañero de los Vinos de Madrid



“Conoce tus vinos, los de Madrid”, es la iniciativa con que la DO Vinos de Madrid se une a una quincena de tabernas madrileñas, con el fin de celebrar el décimo quinto aniversario del Consejo Regulador. Como parte de esta promoción, que durará hasta fines de octubre y va dirigida a un público joven y con paladares inquietos y curiosos, las tabernas invitarán a sus clientes a una copa de vino de Madrid, caldos que han evidenciado una notable evolución en calidad y personalidad en el último lustro.

Hay rutas de vino de un día que pueden realizarse por esta denominación en combinación con algunos de los más interesantes pueblos de la comunidad. Del mismo modo, es posible coordinar citas en bodega para quienes prefieran efectuar un recorrido autoguiado. Los vinos de esta denominación aún no están disponibles en el Caribe. Para mayores datos: info@viajesyvinos.com

Reminder Vinícola

Calendario de actividades y eventos en Puerto Rico y República Dominicana

25 de octubre	Degustación Trincheró Family Estates	Club de Amigos de El Hórreo de V. Suárez (Buchanan, PR)
25 de octubre	Degustación vinos	El Almacén del Vino (Caparra,

	franceses	PR) - Auspicia B. Fernández
26 de octubre	Clases con Clase, La Cocina de los Grandes Chefs de Puerto Rico: Franco Seccarelli con Bodegas Vietti	La Bodega de Méndez (Guaynabo, PR)
26 de octubre	Wednesdays in October	La Boutique du Vin (Hato Rey, PR)
26 y 27 de octubre	La Gran Cata	Renaissance Jaragua (Santo Domingo, RD) - Auspicia El Catador
27 de octubre	Cena de Degustación Finca Las Moras y Trumpeter	Buenos Ayres "Tenedor Libre" (Isla Verde, PR) - Auspicia La Cava de Serrallés
27 de octubre	Degustación de Vinos y Quesos	Restaurante Rivoli (Metro Office Park, Guaynabo, PR)
28 de octubre	Cena de Degustación Bodegas Vietti	Ristorante Il Perugino (Viejo San Juan, PR) – Auspicia La Bodega de Méndez
29 de octubre	Degustación Vinos Altair (Chile)	El Almacén del Vino (Caparra, PR) - Auspicia B. Fernández
29 de octubre	Festival de Vinos del Oeste a beneficio del Centro Espibi	Mayagüez Resort & Casino (PR)
29 de octubre	4th La Boutique du Vin Silent Auction	La Boutique du Vin (Hato Rey, PR)
5 de noviembre	Festival de Vino, Cava y Gastronomía Española	Paseo La Princesa (Viejo San Juan)
8 de noviembre	Champagne Tasting Class	La Boutique du Vin (Hato Rey, PR)
10 de noviembre	Degustación nuevas etiquetas Viña Alicia	La Enoteca de Ballester (Cataño, PR)
12 de noviembre	Cenas de Degustación Chapellet Vineyards & Winery	La Cava del Ponce Hilton - Auspicia Ballester Hermanos
12 de noviembre	Open-House El Almacén del	El Almacén del Vino (Caparra,

	Vino	PR) - Auspacia B. Fernández
14 de noviembre	Degustación Chapellet Vineyards & Winery (Napa Valley)	Bottles (San Patricio, PR) - Auspacia Ballester Hermanos
14 de noviembre	Cenas de Degustación Chapellet Vineyards & Winery	Marisquería El Galeón - Auspacia Ballester Hermanos
16 de noviembre	Clases con Clase, La Cocina de los Grandes Chefs de Puerto Rico: Augusto Schreiner con Fernando Remírez de Ganuza	La Bodega de Méndez (Guaynabo, PR)
17 de noviembre	Degustación Bodegas Hardy's (Australia)	Cava Valdivieso (Ponce, PR), Auspacia La Cava de Serrallés
19 de noviembre	Open-House El Almacén del Vino	El Almacén del Vino (Ponce, PR) - Auspacia B. Fernández

Para la agenda completa de actividades visite el **Calendario del Vino** en www.viajesyvinos.com

Cita citable

“El vino, cuando no es cultura, es alcoholismo”.

Cita de un bodeguero anónimo



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