

Divinidades

Novedades de Viajes & Vinos
18 de septiembre de 2005

Mendoza: entre el desierto y la nieve



Nadie sabe a ciencia cierta cuántas bodegas hay en la provincia argentina de Mendoza, pero algunos dicen que hasta bastante más de mil. Mendoza concentra la mayor cantidad de bodegas en la Argentina. Desde la época colonial hay uva, pero fue tan sólo a fines del siglo XIX que comienza realmente a despuntar la producción de vino. Es en estas últimas décadas que la producción alcanza una dimensión realmente internacional, pues comienza a pensarse más en su potencial exportador, lo que conlleva la llegada de consultores internacionales y de la inversión extranjera. En los últimos años, la región ha mostrado un notable progreso en el manejo de los cultivos, sistematización del riego y la incorporación de tecnología en viñedo y

bodega.

Argentina es el sexto productor mundial de vinos, con más de doscientas mil hectáreas con vides de alta calidad enológica, de las cuales el 70% se concentra en Mendoza, centro vitivinícola más importante del país. Los suelos pobres, una notable diferencia de temperatura entre el día y la noche, escasas lluvias por ubicar en una zona desértica, y la buena insolación de las uvas son factores que caracterizan a los terruños, ideales para el desarrollo de una vitivinicultura de calidad.

Al pie de la cordillera de la cordillera los Andes, de cuyas nieves derretidas se hidratan los viñedos, Mendoza cuenta con cinco zonas productoras diferenciadas, conforme su altitud: Norte, Este y Sur Mendocino, Zona Alta del Río Mendoza y Valle de Uco.

Entre las variedades blancas extendidas a través de sus diversas zonas se encuentran las Chenin Blanc, Pedro Ximénez, Chardonnay, Sémillon, Ugni Blanc y Torrontés. Entre las tintas, Malbec, Bonarda, Barbera, Tempranillo, Sangiovese, Syrah, Cabernet Sauvignon y Pinot Noir.

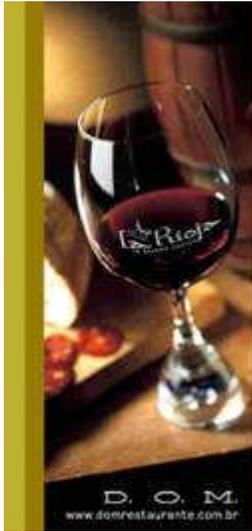


Los indios huarpes ocupaban el actual territorio de Mendoza, y hoy no es extraño hallar muchas etiquetas de vino cuyos nombres provienen de la lengua indígena. Mendoza se fundó formalmente en 1561, bautizándose con el premonitorio nombre Mendoza Nuevo Valle de Rioja. El territorio mendocino era parte de la Capitanía General de Chile, adscrita al Virreinato del Perú. En 1776, al crearse el Virreinato del Río de la Plata, Cuyo, una de

las principales zonas de Mendoza, se integró a su estructura política, a través de la Intendencia de Córdoba, y la Cordillera de los Andes, que hasta entonces había sido una frontera geográfica, se convirtió en frontera política.

Rioja:

De D.O.Ca. a D.O.M. en gran despliegue enogastronómico en Brasil



La Denominación de Origen Calificada (DOCa) Rioja se transforma en Dominus Optimus Maximus (D.O.M.) en São Paulo, a donde un selecto grupo de cocineros riojanos, Juan Chávarri, enólogo oficial del Gobierno de la Rioja, y Mikel Zeberio, reconocido cocinero y periodista gastronómico trasladan copas, botellas, plumas y cacerolas a los DOMinios de Alex Atala, el más reconocido de los cocineros brasileños, en un *tour de force* enogastronómico que permitirá a los *gourmands* brasileños conocer las bases culinarias de Rioja, y cómo convive con su cocina de vanguardia.

El restaurante D.O.M., la más alta expresión de cocina de vanguardia brasileña, y su creativo chef Alex Atala (**ver *Divinidades de 30 de enero y 23 de junio de 2005 en www.viajesyvinos.com***), sirven de anfitriones el próximo 5 de octubre a un *dream team* riojano integrado por Francis Paniego (Restaurante Echaurren, 1 estrella Michelin, en Ezcaray), Pedro Masip (Casa Masip, Ezcaray), Juan Nales, (Las Duelas, Haro), Jesús Sáez (Casa Toni, San Vicente de la Sonsierra), Laura Suescun (La Taberna de la Cuarta Esquina, Calahorra), Diego Carasa (Kabanova,

Logroño) y el maestro pastelero Juan Ángel Rodríguez (Pastelería Viena, Logroño).

Entre las delicias del yantar de degustación se encuentran algunas como carpaccio de camarones, *foie* fresco y trufas; tartar de tomate con langostino y sopa fría de almendras; atún al mojo de soja y mayonesa de rábano picante; lomo de cordero, tuétano con queso cremoso de cuajo y bayas de rocío; sorbet de vino tinto de Rioja; torrija con crema; y de colofón, bombón de aceite de Rioja y trufa de vino riojano. El maridaje se realizará con cinco de los vinos que mejor representan la tradición y vanguardia riojana, y que constituirán una grata sorpresa para los asistentes.

Esta magna cena en D.O.M. es parte de las actividades que el Gobierno de la Rioja, a través de su Consejo de Agricultura, realiza en São Paulo, con el objetivo de promover la gastronomía, cultura y vinos de la Rioja. Miami y Nueva York fueron, en el 2004, las primeras paradas de este circuito enogastronómico por tierras americanas. Con 17 millones de habitantes, São Paulo es la cuarta ciudad más poblada del mundo, luego de Tokio, Ciudad México y Bombai.

El resto de las actividades del grupo riojano en São Paulo incluye almuerzos de prensa general y especializada en vinos y gastronomía, catas para conocedores y profesionales conducidas por Chávarri, actividades de divulgación y clases prácticas en el campus de gastronomía de la Universidad Anhembi Morumbi. La semana riojana en São Paulo concluirá con una cena de gala presidida por el Presidente del Gobierno de la comunidad riojana, Don Pedro Sanz Alonso.

Comer en bodega: otro nivel en Argentina

Si bien muchos hoteles o museos del mundo han apostado por el establecimiento de restaurantes a cargo de renombrados cocineros en sus facilidades, en Argentina se da un trazo muy particular, porque esta tendencia crece cada día entre bodegas.

Aunque muchas bodegas cuentan con restaurantes o facilidades para comer, algo muy único entre las bodegas argentinas es el recurrir a algunos de los cocineros de mayor prestigio en el país, para encabezar proyectos de alta cocina dentro de sus muros. Esto es un atractivo que enriquece la experiencia vitivinícola.



Así, algunos cocineros como Jean-Paul Bondoux, Francis Mallmann o Max Casá, se han incorporado a bodegas mendocinas o patagónicas como Vistalba o Saurus, con propuestas como 1884 (en la foto) o Terruño, por mencionar dos.

Las rutas de vino que promueve Viajes & Vinos en Argentina valoran de manera especial la experiencia de la alta gastronomía, por lo que, a diferencia de otras experiencias vacacionales, se caracterizan por exponer al participante tanto a las expresiones más auténticas como a las más sofisticadas de la cocina argentina, incluyendo actividades en muchos de estos establecimientos. Para más información sobre rutas de vino en el Cono Sur: info@viajesyvinos.com Viajes & Vinos es el representante autorizado de Magda Wine Tracks para los mercados del Caribe.

En España, hace un par de meses, Marqués de Riscal anunció que el chef riojano Francis Paniego (Echaurren) estará a cargo del restaurante del nuevo centro de ocio y hotel de la nueva sede social diseñada por Frank Gehry, y cuya inauguración está prevista para el primer semestre de 2006.

Aceites de oliva argentinos

Uno de los secretos mejor guardados de la Argentina es su excelente producción de aceites de oliva extra virgen. Olivares conviven lado al lado a viñas y, al igual que sucede en España o Italia, hay bodegas, como Alta Vista o Cavagnaro, que elaboran estos caldos de aceituna.



Aunque ya desde antaño había elaboradores, es alrededor de la década de los 90 que comienza el desarrollo reciente de la industria aceitera, con la otorgación de incentivos fiscales por parte del gobierno, y la coyuntura de un dólar favorable. La industria lleva un crecimiento acelerado y algunas empresas españolas, como la cooperativa exportadora Agro Sevilla, que acaba de llegar al país, están comenzando a incursionar en la producción de aceite en Mendoza, del mismo modo que lo han hecho empresas foráneas, en la del vino.

En la actualidad, la apreciación de aceite de oliva ha cogido auge en el país austral, donde hay los cursos de cata de aceite se vuelven cada vez más frecuentes.

Cosechando en Mendoza



Si estamos en plena vendimia en el Hemisferio Norte, en el Sur comienza la primavera y con ella, el renacer de las viñas. La vendimia, fecha sagrada en la Argentina tiene lugar regularmente en la **segunda quincena de marzo**.

Viajes & Vinos ofrece la posibilidad de tomar parte en la vendimia mendocina mediante la ruta de vino Cosechando. Esta ruta, además de conocer bodegas, le permite tener una experiencia directa en el viñedo, recolectando uva, teniendo un contacto directo con elaboradores artesanales y celebrando el fin de la cosecha.

Interesados en esta ruta de vino y agentes de viaje contactar con antelación info@viajesyvinos.com

Vendimiando...

En diversas etapas del proceso, la ruta hacia la cosecha 2005 en Francia y España se encamina al momento de esta edición.

Jerez:

La vendimia en el Marco de las Denominaciones de Origen Jerez-Xérès-Sherry, Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda y Vinagre de Jerez está a punto de finalizar con cerca de 72 millones de kilos de uva entregados en los lagares de la Denominación, un 35-40% menos que lo molido el pasado año. La uva presenta una calidad excepcional y una total ausencia de problemas sanitarios.

Los Vinos de Jerez no se ven afectados de manera muy marcada por las condiciones particulares de cada cosecha, ya que su genuino y particular sistema de crianza y envejecimiento, conocido como sistema de solera y criaderas, se basa en la conjugación de los vinos más jóvenes con otros más viejos, de manera que cada año se mantiene de manera homogénea la misma calidad excepcional en los vinos que se comercializan.

Ribeira Sacra:

El Consejo Regulador de esta denominación de origen gallega ha recomendado iniciar la vendimia el 21 de septiembre. 99 bodegas, 5 más que en 2004, tomarán parte de la cosecha de este año.

Rías Baixas:

Como habían anticipado algunos viticultores y bodegueros de Rías Baixas hace un par de meses, la cosecha 2005 se ha caracterizado por su abundancia, por lo que la denominación prevé la segunda vendimia más cuantiosa de su historia, con racimos grandes y sanos. Las buenas condiciones climáticas actuales contribuirán a que la vendimia se desarrolle con normalidad. Las previsiones apuntan a que la vendimia ya comenzó en la zona de O Condado, una de las cinco subzonas de la denominación, a la cual están adscritas 190 bodegas.

Valle del Loira:

Anticipa en 2005 una cosecha precoz, pero de muy alta calidad, con uvas maduras que revelan un buen equilibrio entre azúcar y acidez, con aromas expresivos. Se espera, no obstante, una cosecha de volumen menor al promedio, debido a las altas temperaturas que se suscitaron.

Rioja:

Las uvas son de una calidad excepcional y se espera una buena cosecha, similar a la del 2004, en cuanto a volumen.

En otras denominaciones, como La Mancha, la sequía mermará los volúmenes de producción. **(Ver Divinidades del 28 de agosto de 2005)**

Estados Unidos y la Unión Europea suscriben el Acuerdo del Vino

Luego de casi 20 años de negociaciones se acaba de firmar en Washington, DC el acuerdo que regulará el comercio del vino entre ambos lados del Atlántico **(Ver Divinidades del 23 de junio de 2005)**, pendiente de abrir una segunda fase de negociaciones para resolver el problema de la usurpación en América de nombres de 17 denominaciones de origen europeas, tales como Champagne, Oporto, Jerez y Málaga. El acuerdo sienta las bases para un clima de armonía comercial entre Washington y la UE, hasta ahora en riesgo permanente de represalias comerciales.

Estados Unidos se ha comprometido a proteger los términos geográficos del vino europeo mediante su normativa de etiquetado e, incluso en el caso de las indicaciones en conflicto, se acota considerablemente su uso y se establece una "foto fija". Por su parte, la Unión Europea cede mediante el reconocimiento permanente de una lista de prácticas enológicas no conformes con la reglamentación europea, que ya estaban admitidas, a título temporal. La temporalidad concedida por la UE ha durado 20 años y esa circunstancia debilitaba a la UE ante la Organización Mundial del Comercio.

Entre los puntos destacados del acuerdo (1) ambas partes se eximen de un sistema de certificaciones, que en el caso de las exportaciones europeas podía suponer un mecanismo de regulación y freno en la entrada en los puertos estadounidenses; (2) se establecen sistemas de consulta mutua en las nuevas prácticas enológicas, y (3) se crean sistemas de seguridad y de mutua comunicación que impedirán dificultades al comercio, y que debido a la eficacia y amplio margen de discrecionalidad que da la ley a la administración americana podían suponer, en la práctica, verdaderos embargos masivos de mercancía.

Las comunidades europea y estadounidense se comprometen a abrir en 90 días una segunda fase de negociaciones, y a iniciar un diálogo permanente en política vitivinícola, lo cual supone un gran paso adelante ya que Estados Unidos había abierto una profunda brecha en el concepto de la viticultura, enfrentando al Nuevo Mundo a la Vieja Europa tradicional. Se espera también que ahora el camino quede abierto para el retorno de EEUU a la Organización Internacional de la Viña y el Vino. Queda pendiente la ratificación en Europa del Acuerdo por parte del Consejo de Ministros.

Valduero en Ballester



Bodegas Valduero y su Director de Exportación Alfonso González, presentarán el próximo sábado 24 de septiembre en La Enoteca de Ballester las nuevas añadas de los vinos que la bodega elabora en la Ribera del Duero y Toro. Entre los excelentes caldos que elabora Yolanda García Viadero se encuentran Valduero Crianza, Reserva, Reserva Premium y Gran Reserva Especial, en la Ribera, y los Val Viadero, en Toro.

Valduero fue una de las bodegas fundadas a principios del establecimiento de Ribera del Duero como denominación de origen, a principios de la década de los ochenta.

Chez Daniel – Joyeux 20ème Anniversaire!

Y ese mismo 24 de septiembre en la noche, uno de los templos de alta cocina francesa en Puerto Rico, Chez Daniel, celebra su vigésimo cumpleaños, en Palmas del Mar en Humacao. El chef normando Daniel Vasse, su mano derecha Frank Arnould y todo el equipo de colaboradores del restaurante se han esmerado por preparar una celebración gastronómica memorable, que servirá también para beneficiar a las víctimas del huracán Katrina, que asoló recientemente New Orleans. Para información y reservas: 787-850-3838

Moda, gastronomía y Vinos de Madrid en Cibeles



Como preámbulo a la Pasarela Cibeles, una de las citas obligadas de la moda española, la Comunidad de Madrid celebró un cóctel que unió a los diseñadores que participaron en esta semana de moda y en el que éstos pudieron degustar casi una treintena de tapas de diseño, realizadas por Nazario Cano, jefe de cocina del reconocido restaurante madrileño “El Amparo”. Las tapas, se conjugaron con una selección de vinos de la Denominación de Origen Madrid, que cada día cosechan más laudos por su calidad y diversificación, y cuyos valores precio-calidad, son aún de limitado conocimiento tanto en la propia Madrid, como en el resto de España y los países de América.



En la foto, Antonio Pernas, Amaya Arzuaga, Elio Berhanyer y otros diseñadores acompañan a Esperanza Aguirre, presidenta de la Comunidad de Madrid en la presentación de Pasarela Cibeles.

Por las cavas argentinas...



La Bourgogne, es el único Relais Gourmand de América del Sur y ciertamente el epítome de la excelencia gastronómica en Argentina. Regentado por el francés Jean-Paul Bondoux, la mano maestra detrás de los vinos y su impecable servicio es la de un gallego, Alejandro Barrientos (a la izquierda en la foto), quien además del importante restaurante vela también por los vinos del Hotel Alvear, en Buenos Aires, uno de los más reconocidos del país. La cava cuenta con unas 1,800 botellas y ha sido distinguida en varias ocasiones por la importante revista Wine Spectator. 60% de las etiquetas proceden de vinos del Nuevo Mundo, principalmente de la Argentina, y el restante de propuestas europeas como las francesas y españolas.



Otra cava interesante es la del 1884 del internacionalmente reconocido cocinero argentino Francis Mallman, en la que curiosamente, se hallan casi tan sólo propuestas de la Argentina.

Bodegueando

Música y Vino en Condado de Haza

Por cuarto verano ha tenido lugar el tradicional concierto que se celebra anualmente en esta bodega de la Ribera del Duero. La Orquesta Sinfónica Académica Estatal Rusa Voronezh fue la protagonista de este evento cuyo programa musical incluyó piezas clásicas y populares de autores españoles, como El Amor Brujo de Manuel de Falla, y una muestra de cante flamenco. El concierto del 2005 marcó la primera edición organizada con un fin benéfico, ya que los recaudos de entrada se destinarán en su integridad a la investigación para hallar una cura contra el Alzheimer.

Rusos visitan Emina y Matarromera, en Ribera del Duero



Autoridades del poder legislativo de la Federación Rusa, encabezadas por el Sr. Maxim Kavdzharadze, Miembro del Consejo de Federación de la Asamblea Federal de la Federación Rusa, altos funcionarios de gobierno y empresarios de ese país visitaron en días pasados las obras del Centro de Interpretación Vitivinícola EMINA (*ver Divinidades del 8 de Julio de 2005*), que se convertirá en un centro turístico de primera magnitud en el primer semestre del 2006. El grupo conoció, además, las instalaciones de la Bodega Matarromera, donde les recibió don Carlos Moro, quien les guió a través del proceso de elaboración del vino, desde el origen, con la visita a los viñedos, hasta el embotellado, pasando por las naves de elaboración y crianza y concluyendo con una cata y obsequios de botellas mágnum del Matarromera Crianza 95, que se sirvió en la cena de

gala de la Boda de los Príncipes de Asturias y que el Presidente de la Federación Rusa, Vladimir Putin, también tiene en su bodega.

Saqueos en Freixenet

Freixenet fue víctima de sabotaje cuando desconocidos cortaron casi medio millar de pies de viña, en sus viñedos catalanes de Subirats. Aunque la pérdida económica no es significativa, los representantes de la empresa están muy preocupados por estos actos, sin precedente en el Penedès. El corte de cepas alegadamente tuvo lugar mientras se negociaba el precio de la uva destinada a la producción de cava.

Hardy's crece

La bodega australiana cuyo enólogo corporativo Bill Hardy visitara recientemente el Caribe (**ver Divinidades del 28 de agosto de 2005**) acaba de anunciar el lanzamiento de dos nuevas mezclas tintas a su marca Stamp from Australia, un Shiraz-Cabernet Sauvignon y un Shiraz-Grenache.

Abadía Retuerta, premio por partida doble



Angel Anocíbar enólogo de Abadía Retuerta, en la milla de oro del Duero, acaba de ser nombrado Mejor Enólogo del Año por el International Wine Challenge, celebrado en Londres. Abadía Retuerta Selección Especial 2001 recibió además el premio al mejor vino español.

Marqués de Vitoria: se abre segunda función

A raíz del éxito que tuviera la primera cena que La Cava de Serrallés organizara en el restaurante Sangría & Fondue (**ver Divinidades del 28 de agosto de 2005**) para presentar las nuevas propuestas de Bodegas Marqués de Vitoria, se organizará un segundo encuentro de la cocina del Chef Pedro Torres y estos vinos riojanos, el 22 de septiembre, en el mismo lugar y a la misma hora. Al menú de degustación original se le han hecho algunas pequeñas modificaciones, e incorporado nuevos vinos, por lo que aquéllos que no alcanzaron a la primera cena no tendrán excusa para quedarse sin probarlo, lo mismo que aquéllos que sí disfrutaron la primera versión y quieren repetirla. Sangría & Fondue ubica en el Barrio Cañaboncito, en la carretera de Caguas a Cidra. Para información sobre esta cena de degustación de Marqués de Vitoria y reservaciones para la misma, llamar al 787-746-6596.

Opus One ¿a manos francesas?

Se anticipa que esta semana puede anunciarse el futuro de Opus One, joya californiana que con la venta de Robert Mondavi a fines de 2004, pasó a manos de Constellation Brands. Se rumora que en la bola de cristal pudiera aparecer la visión del grupo francés Mouton-Rothschild, aunque se especula con la naturaleza y el grado de participación de éste en los activos de Opus One, una creación original del dúo formado por Mondavi, y Philippe de Rothschild.

Allied Domecq Bodegas, continuidad viento en popa



Y luego de la aprobación de la transacción de compra de Allied Domecq por parte de Pernod-Ricard, comienza el proceso formal de integración de las distintas partes a la gran sombrilla, y de consolidación de la nueva realidad corporativa. En España, todo apunta a que Allied Domecq Bodegas, el mayor

grupo productor del país, no sufrirá mayores transformaciones operacionales, y seguirá funcionando tal como hasta ahora, manteniéndose el experimentado Juan Antonio Mompó como cabeza administrativa. Se rumora, no obstante, que el grupo que el pasado año cambiará su nombre de Bodegas & Bebidas a Allied Domecq Bodegas, pronto pudiera conocerse como Bodegas Domecq. Allied Domecq Bodegas, presente en casi una decena de denominaciones de origen, como Rioja, Ribera del Duero, Jumilla o Rías Baixas, produce sobre 80 millones de botellas al año, exportando aproximadamente 30% de su producción. Campo Viejo, Ysios, Tarsus, Pazo de Villarei y Marqués de Villamagna son algunas de sus marcas más conocidas.

Carmelo Patti: el romperegias

Con una producción de unas 70 mil botellas, Carmelo Patti, cabeza de Bodegas y Viñedos El Lagar, es uno de los hacedores de vino que con mayor pasión vive el vino en Mendoza. Con una trayectoria de más de 35 años en el mundo del vino, en 1990 decidió comenzar su propia empresa, donde elabora varios caldos con etiquetas de su propio nombre. La producción, artesanal, incluye un sello muy personal de hacer las mezclas antes, y no luego, de poner el vino en barrica, lo que plantea el reto de anticipar muy bien los sabores del vino. Embotella además toda la producción de una vez, en lugar de según la va requiriendo el mercado. Para ello, se ha inventado una alternativa a los botelleros, que consiste en cajas de 16 botellas, que puede rotar con mayor facilidad.



A la izquierda, Patti extrae de uno de los tanques su Malbec 2004, que evocó un interesante aroma a la tropical fruta de la guayaba, y cuyo 40% pasará por roble francés durante un año. Al centro y a la derecha, un empleado de la bodega adhiere manualmente las etiquetas a las botellas.

Además de un espumoso, Patti elabora vinos tranquilos a base de Malbec o Cabernet Sauvignon, además de un muy bien integrado y balanceado *assemblage* a base de Cabernet Franc, Merlot, Malbec, dominando la Cabernet Sauvignon. Utiliza barricas de hasta 6 años, cuya edad concreta varía dependiendo del vino a elaborarse.

Estancadas exportaciones de vino español

Según datos de la Dirección General de Aduanas, elaborados por la Federación Española del Vino, durante el primer semestre de 2005 se produjo una leve caída de las exportaciones en volumen y un estancamiento en términos de valor. En este período se exportaron un total de 697,34 millones de litros (un -1,6% menos que durante el mismo período del año anterior), por un valor de 694,70 millones de euros (lo que ha supuesto un ligerísimo aumento del +0,02%). El precio medio crece un 1,7%, fijándose en 1,00 euro por litro.

Los datos totales, por tanto, indican pérdidas de las exportaciones de vino en términos de volumen (-1,6%), que se explican por la caída de las exportaciones del vino de mesa a granel, que no ha sido compensada por el aumento de casi un 5% de vinos con denominación de origen, ni de poco más de un 15% en los vinos de mesa envasados.

Food & Wine Briefs

Cata copas de orujo

El Consejo Regulador de las Denominaciones Geográficas de los Aguardientes y Licores Tradicionales de Galicia, junto con la Estación Enológica de Galicia (EVEGA) completó el estudio "La influencia de las copas de cata en el análisis organoléptico de los aguardientes de orujo de Galicia". En el análisis colaboraron catorce catadores de la Asociación de Sumilleres Gallaecia, quienes valoraron cinco tipos de copas diferentes entre las cuales destacaron, en orden de preferencia, la Riedel para destilados, la Oficial (copa en forma de lira, usada por el Consejo), la Armagnac y la Catavinos (copa oficial INAO para vinos).

Festival de Cine Vinícola en La Mancha

Del 18 al 24 de septiembre se celebra en Ciudad Real el primer festival europeo de cine del vino, en Castilla-La Mancha. En el festival se presentarán varias películas, cortos y documentales con el vino como protagonista. Paralelamente se realizará una competencia de cata en la que se promoverán vinos jóvenes y añadas clásicas en diferentes actividades vinculadas a festivales de cine. Alexander Payne, director de Sideways, contempla asistir a la inauguración del Festival.

El Caribe culinario y El Mundo editorial



Y las páginas del tomo dedicado al Caribe, en la colección del diario español El Mundo, además de con las recetas del puertorriqueño Wilo Benet (**ver *Divinidades del 28 de agosto de 2005***), se engalanan con las de otro boricua, Mario Pagán (Chayote y Lemon Grass) y un cubano-americano, Douglas Rodríguez (Ola). Un gran logro para estos cocineros, y una gran distinción para Puerto Rico haber llevado la voz cantante en esta importantísima iniciativa coleccionable de publicaciones gastronómicas que ha sido uno de los más importantes acontecimientos culinarios del 2005 en España. Para conocer más sobre la misma visite www.viajesyvinos.com

Schwarzenegger contra los refrescos

El gobernador del estado de California acaba de convertir en ley el proyecto del Senado 965 que añade restricciones a la venta de refrescos y otras bebidas en las escuelas públicas del estado. Mientras los activistas de la salud favorecen la medida como un control contra la obesidad, otros piensan que es un atentado contra los derechos civiles y la libertad de cada quien de escoger lo que come, indicando que lo importante es enseñar a los niños a balancear su dieta, así como los beneficios del ejercicio.

Cornell lanza nuevo programa de vinos

La Universidad de Cornell en el estado de Nueva York, reconocida a nivel internacional por sus programas académicos de hotelería y restauración, acaba de anunciar el inicio de un programa de bachillerato con concentración en viticultura y enología, lo que lo convierte en el primer programa de este tipo fuera de la costa oeste de los Estados Unidos. El programa responde al crecimiento acelerado con que se están estableciendo bodegas familiares en el estado de Nueva York, y toda la nación americana.

Las uvas del futuro

La reconocida escritora y crítica de vinos inglesa Jancis Robinson dice que hay uvas y uvas. Unos varietales son más utilizados para vinos de volumen, y otros son aquéllos dirigidos a profesionales o aficionados con interés serio en el vino, interesados en explorar y no circunscribirse a lo más común. Hace diez años, señala, todo apuntaba a que las cosechas se dirigían a las variedades más conocidas, pero hoy la cosa parece cambiar con un espectro más amplio de alternativas, entre las que se destacan algunas variedades locales, re-descubiertas y re-valoradas.

Entre las blancas, Robinson destaca algunas francesas como la Roussane, otras del Ródano como la Viognier, y la Petit Manseng (País Vasco); la Albariño (cultivada tradicionalmente en Galicia, pero cultivada ahora también en zonas de Napa Valley y el estado de Oregón); italianas como la Fiano-Falanghina y Grechetto, cultivada en Sicilia y Australia; la Grüner Veltliner austríaca; y la griega Assyrtiko.

Entre las tintas, incluye a la Cabernet Franc; otra españolas, la Tempranillo y la Mencía, cultivada en Galicia y en el Bierzo; la portuguesa Touriga Nacional, con que algunos elaboradores españoles, como Víctor de la Serna y Mariano García (**ver Divinidades del 9 de agosto de 2005**) han estado experimentando en España; las italianas Aglianico, Ciliegiolo y Nero d'Avola; y la Zinfandel, conocida también como Primitivo y Crljenak Kaštelanski.

Rutas y actividades entre vino

Itinerarios Divinos en La Mancha, Rutas de Vino en París, Rutas de Vino de un día en Ribera del Duero, La Mancha, Toledo, el Penedès o Chile, al Sur. Rutas de vino en conjunto con Villa Engracia, en la Conca del Barberà, Villa Abalos, en Rioja, o actividades en el mundo del toro salmantino, todas son excelente opciones vacacionales para quienes deseen aproximarse al mundo del vino, sea en rutas guiadas o por cuenta propia. Para información y agentes de viaje: info@viajesyvinos.com

Reminder Vinícola

Calendario de actividades y eventos en Puerto Rico y República Dominicana

Se acercan:

Cena de Gala a beneficio del Fondo de Becas de la Universidad del Sagrado Corazón

30 de septiembre y 1ro de octubre de 2005 - Restaurante Augusto's Cuisine (San Juan)
Con la participación de Christian Albin, Chef Ejecutivo de The Four Seasons en Nueva York

La Imagen y el Paladar: Arte en la Gastronomía y la Plástica

A beneficio del Museo de Arte Contemporáneo de Puerto Rico
7 de octubre – Hotel Caribe Hilton (San Juan)

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

Cita citable

“Vino, enséñame el arte de ver mi propia historia como si ésta ya fuera ceniza en la memoria”.

Jorge Luis Borges



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