

Divinidades

Novedades de Viajes & Vinos

10 de julio de 2004

TEMPORAL AZOTA ALGUNOS PUNTOS DE LA RIOJA

Un fuerte temporal veraniego azotó estos días varias zonas de la Comunidad de la Rioja, dejando a su paso lluvia, rayos, viento y desbordamientos de ríos arrastrando enormes piedras. Las zonas más afectadas han sido las de Carneros y la Rioja Baja española, donde hubo importantes daños a la agricultura que aún no se han cuantificado. Aunque afectados por los pedriscos, los viñedos no parecen haber sufrido un impacto tan significativo como el recibido por cultivos frutales como los de la cereza, pera y melocotón.

MANIFIESTO CULINARIO...

La Conferencia Internacional de la Cocina, reunida en Barcelona este pasado mes de junio, lanzó una singular propuesta sobre el valor de la gastronomía en nuestra sociedad. Esta particular declaración contiene varios puntos importantes:

- La cocina es un bien cultural, patrimonio de la humanidad. La alimentación forma parte del contexto de intercambios históricos y culturales del hombre y, por ser evidencia de la diversidad cultural, hay que protegerla y respetarla.
- La alimentación adecuada depende del conocimiento de una cocina propia y esencial.
- La sociedad debe mantener y transmitir el valor de la cocina como un elemento de su herencia cultural.
- Las transformaciones económicas, tecnológicas y sociales han incidido en la transformación del comportamiento alimentario de la sociedad. Por ello, las instituciones públicas deben difundir hábitos alimentarios correctos que contribuyan a una buena calidad de vida.
- Los hábitos alimentarios particulares a cada pueblo son parte de lo que caracteriza su cultura y los diferencia e identifica como colectividad.
- La cocina presenta valores de intercambio y cohesión que deben preservarse. Esto incluye el uso de productos de cada tradición culinaria.
- Los cocineros deben combatir cualquier agresión cultural y atentado a la calidad de vida de las personas que puedan manifestarse a través de la cocina.
- Los profesionales de la cocina deben comprometerse a apoyar a sectores relacionados a la producción de alimentos, a fin de fomentar el desarrollo sustentable.
- El interés que generan los cocineros en los medios de comunicación les convierte en transmisores de modelos y pautas de comportamiento social en materia de alimentación. Debido a esto, deben afrontar su responsabilidad como hacedores de la evolución social y cultural.
- Los cocineros deben exigir a las instituciones un mayor compromiso y una política global más justa en materia de alimentación, especialmente para los pueblos más desfavorecidos.

LAS ISLAS CANARIAS VEN EN EL TURISMO ENOGASTRONÓMICO UN FACTOR DIFERENCIADOR DE SU PRODUCTO TURÍSTICO

La Asociación Hotelera y Extrahotelera de Tenerife, La Palma, La Gomera y El Hierro (ASHOTEL) y la Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentación del Gobierno de Canarias, con la colaboración del Centro de Desarrollo Turístico Costa Adeje (CDTCA), celebraron recientemente unas "Jornadas Gastronómicas de Productos Típicos Canarios". Esta iniciativa buscaba maximizar el atractivo turístico de los vinos y gastronomía canarias, familiarizando a los visitantes de las islas con la cultura y costumbres gastronómicas del archipiélago, a fin de incrementar su demanda, oferta y consumo en los establecimientos turísticos y de restauración y, en consecuencia, fomentar el desarrollo sustentable.

Las jornadas contaron con una exposición-degustación permanente de productos típicos como vinos, quesos, mieles, gofios, cigarros, papas y mojos. Asimismo, se llevaron a cabo varias charlas-degustaciones de algunos de los productos gastronómicos más representativos de las islas.



Cortesía de Ashotel

"La miel y el gofio canarios", "Mojos y papas de Canarias" y "Armonía de vinos y Quesos Canarios" fueron tres de los temas cubiertos por las charlas-degustación ofrecidas durante las jornadas. Además, ASHOTEL incorporó a los turistas que visitaban las islas al programa de actividades, mediante una agresiva campaña promocional en el sector turístico. Se celebraron también sesiones de maridaje de platos y vinos canarios.

Las jornadas culminaron con el III Concurso Regional Sumiller de Canarias, que incluyeron concursos de cata a ciegas, servicio del vino, estilo, maridaje y carta errónea.

Las Islas Canarias cuentan con varias denominaciones de origen: La Palma, El Hierro, Tacoronte-Acentejo, Valle de la Oratava, Valle de Güímar, Abona, Ycoden-Deute-Isora, y Lanzarote.

La D.O. La Palma se creó en 1994 y se divide en tres zonas: Hoyo de Mazo, Fuencaliente y Tazacorte. Se producen vinos blancos, rosados, tintos, malvasías tintos y secos, vinos dulces y vino de Tea. Las principales variedades de uva autorizadas en la denominación son la verdello, la gual y la malvasía, en blancas, y la negramoll, en tintas. La malvasía predomina también en la D.O. Lanzarote.

INAGURACION DEL MUSEO DEL VINO EN LA RIOJA

El Rey Juan Carlos I inauguró recientemente en La Rioja española el Museo de la Cultura del Vino, el más grande de su clase en el mundo. El Museo es resultado de los esfuerzos de Pedro Vivanco, un enólogo que, junto a su familia de tradición vinatera, ha reunido una colección de sobre cinco mil piezas que explica la historia milenaria del vino. Las exposiciones cubren temas de van desde el cultivo de la vid, la evolución del sacacorchos, la cosecha, el envejecimiento y arqueología hasta descorché y servicio.

Además del Museo del Vino hay otros lugares importantes en la D.O.C. Rioja, una de las zonas vitivinícolas más ricas e interesantes para visitar en el mundo. “**Tradición de Vinos**” es una ruta de vino de 4 días y 3 noches que permite realizar un interesante recorrido enoturístico por la región.

Hay además otras alternativas de recorrido más extensas que se extienden a otras denominaciones de origen. Una de éstas es el **viaje que la Peña Gastronómica Sota Caballo y Rey** realizará por la Rioja, Ribera del Duero, Madrid y otros lugares de interés del 27 de septiembre al 3 de octubre. Quedan algunos espacios aún disponibles. Para más información y el itinerario, enviar un e-mail a info@viajesyvinos.com o llamar al 787-375-9655.

PRIMER ENCUENTRO CON EL MALBEC EN PUERTO RICO

Hoy sábado 10 de julio tendrá lugar en Bodegar Corporation un seminario de introducción al malbec con la enóloga mendocina Valentina Garramuño. Durante el seminario se hará un recorrido por los vinos de la Rioja, Mendoza y la Patagonia argentinas. Para más información sobre el seminario en Puerto Rico, los interesados pueden llamar al 787-783-2386. Los que viajan a Argentina y deseen más información sobre **rutas de vino en Mendoza**, pueden enviar un e-mail a info@viajesyvinos.com o llamar a 787-375-9655.

RIOJA PROHIBE EL RIEGO

A partir del próximo 2 de agosto, en la Rioja Baja, y del 9 de agosto en el resto de la denominación, se prohibirá el riego de los viñedos en la D.O.C. Rioja, con el fin de no afectar la calidad de la vid en esta cosecha. El Consejo Regulador, no obstante, podrá autorizar el riego del viñedo durante el período de prohibición en caso haber circunstancias climatológicas excepcionales que lo recomienden. Curiosamente, esta decisión fue tomada antes del temporal que causó inundaciones en algunos puntos de la región.

DEGUSTACION JACOB CREEK

El Almacén del Vino de B. Fernández invita a una **degustación gratuita** de los vinos australianos Jacob's Creek, a cargo de un representante de la bodega, el próximo martes 13 de julio al mediodía. Para información y confirmar asistencia, llamar a a Minerva Rosado al 787-783-7060.

NUEVA ESCUELA DE COCINA CARIBEÑA EN COLOMBIA

Cartagena de Indias es la sede de un nuevo centro de enseñanza de artes culinarias enfocada en cocina caribeña. En la escuela se ofrecerán cursos y talleres ofrecidos por expertos sobre gastronomía, turismo, bar, coctelería y etiqueta. Los cursos se dirigen a una variedad de públicos que va desde cocineros profesionales, hasta ejecutivos, amas de casa, estudiantes y turistas.

EL ORIGEN DE LA PALABRA HÍGADO

Tiene que ver con el procedimiento de hiperatrofiar el hígado, que dio paso a lo que hoy disfrutamos como *foie-gras*. El origen de “hígado” se remonta a la antigua Grecia, donde los atenienses cebaban las ocas con higos para hiperatrofiar sus hígados. Así, el *ficatum* (higo), dio paso a la palabra hígado para designar al órgano, independientemente de que tuviera o no higos. Posteriormente, en el imperio Romano, Marcus Apicius sumergía el hígado en un baño de leche con miel para aumentar su tamaño y mejorar el sabor con nuevas fragancias. Luego, los franceses dieron a conocer el *foie-gras* de oca, elaborado con hígado de oca hiperatrofiado con dosis abundantes de maíz.

DE ISLA VERDE A SU MESA O ESCRITORIO

Si usted vive en las áreas de Isla Verde y Punta Las Marías, sepa que no tiene que moverse ni un milímetro para disfrutar de exquisitos manjares gourmet criollo. Koppas Wine & Cuisine Restaurant acaba de dar inicio a su servicio de entrega para almuerzo haciendo accesible el menú de su restaurante a quienes, por alguna razón, no pueden desplazarse hasta el establecimiento. Para más información y órdenes, puede llamar al 787-982-0122. Próximamente, el servicio estará disponible también en Santurce y en la zona bancaria de Hato Rey, y se podrán hacer órdenes directamente desde su computadora visitando www.koppasrest.com o vía e-mail a koppas@coqui.net

LO-CARB WINES

Brown-Forman presentó recientemente sus dos nuevas etiquetas de vinos *low-carb*, One.6 Chardonnay y One.9 Merlot. El “.6” y el “.9” indican el nivel de carbohidratos de las nuevas etiquetas.

Los vinos se produjeron luego de que la empresa escogiera los lotes de uvas con menor contenido de carbohidratos, las cuales, posteriormente, fermentaron para remover todo vestigio de azúcar residual.

La propuesta *lo-carb* resulta interesante, porque, regularmente, los vinos, con excepción de los vinos de postre, son de por sí bajos en carbohidratos, con un nivel promedio, en copas de 5 onzas, de 1.18 gramos de carbohidratos en el vino blanco, y de 2.51 en el tinto. Aunque Brown-Forman es la única productora con una línea *lo-carb*, otras bodegas han recurrido a estrategias “bajas en carbohidratos” para trabajar sus productos.

BURDEOS IMPONE SEVEROS CONTROLES A LA VENTA DE VINO

Tal cual si fuera una OPEP del vino, las autoridades bordelesas comenzaron a controlar la cantidad de vino que puede vender la región, con el fin de detener la grave crisis que atraviesa el vino francés. Los productores sólo podrán vender 50 hectolitros por hectárea, reduciendo a una tercera parte la producción de la cosecha 2004. Todo vino sobrante se almacenará para venderse como vino a granel, o hasta que el mercado mejore y las condiciones permitan su venta en condiciones propicias a la industria.

La crisis no ha afectado a los productores de la misma manera. Aunque también se verán obligados a implantar la nueva normativa, los grandes *châteaux* productores bordeleses no han sentido tan fuertemente el impacto de la crisis del vino francés, pues no sólo no han confrontado dificultad para vender sus caldos, sino que algunos de los de la cosecha 2003 se han vendido al doble del precio que lo hicieron los de la del 2002.

SÓCCER WINES

El club de fútbol argentino Boca Junior, recién lanzó su propio vino, el Boca Premium, un Cabernet Sauvignon producido por Raíces de Agrelo que coincide con la celebración del centenario del equipo. La bodega contempla producir 50 mil botellas anuales y, además de lanzar nuevas etiquetas, exportar sus productos a Rusia, Asia y otros mercados de América Latina.

VINIFLORA ACELERA LA FERMENTACION MALOLACTICA

VINIFLORA CH 16 es una cepa bacteriana desarrollada por la empresa CHR-HANSEN que permite acelerar, de meses a semanas, la fermentación maloláctica en vinos de alta graduación alcohólica. La bacteria maloláctica se inocula directamente en el vino.

El producto responde a la demanda de los enólogos, que muchas veces sufren debido a fermentaciones malolácticas incompletas, semanas después de las cosechas. Otros alegados beneficios VINIFLORA son la acenturación de ciertos sabores en el vino, como el café, el chocolate amargo y la pimienta verde.

RIBERA DEL DUERO EN UN DÍA

El complemento ideal de los viajes de verano a España continúa con su calendario de verano durante julio-agosto-septiembre. Las excursiones de un día a Ribera del Duero desde Madrid tendrán disponible salidas programadas todos los viernes, además de estar disponibles "upon request" de los enoturistas, de lunes a sábado. La ruta de un día incluye visita a dos bodegas con cata incluida, visita a un lugar histórico o al Museo del Vino, traslados, acompañante y almuerzo típico castellano de lechazo asado en horno de leña. Para tarifas, reservas, información adicional o un listado de agentes de viaje a través de los cuales adquirir esta excursión, envíe un e-mail a info@viajesyvinos.com o llame a Viajes & Vinos al 787-375-9655.

RUTAS DE VINO EN CALENDARIO PARA EL VERANO Y OTOÑO

- **Dalí y el Vino (Cataluña):** durante 2004
- **Ribera del Duero - Un día desde Madrid** con salidas programadas todos los viernes de julio, agosto y septiembre
- **Encuentro con el Vino Español (Rioja, Ribera del Duero y Toledo):** 19 al 25 de septiembre
- **Vinos Clásicos (Rioja, Ribera del Duero):** 3 al 8 de septiembre
- **Lo Mejor de Burdeos (Francia):** 5 al 11 de septiembre
- **Lo Mejor de Borgoña (Francia):** 6 al 10 de septiembre
- **Vino, Arte e Historia (Ribera del Duero):** 14 al 17 de septiembre
- **Cocina y Vino en la Provenza Francesa:** 25 de septiembre al 2 de octubre
- **Viaje de la Peña Gastronómica Sota Caballo y Rey (Madrid,**
- **Rioja, Ribera del Duero, Burgos y otras ciudades):** 27 de septiembre al 3 de octubre.

Y también rutas diseñadas especialmente diseñadas. Para información y un listado de agentes de viaje a través de quienes obtener estas rutas envíe un e-mail a info@viajesyvinos.com

REMINDER VINICOLA

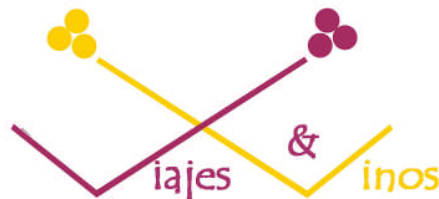
Próximos eventos en Puerto Rico

- 10 de Julio – **Primer Encuentro con el Malbec**, Seminario de Introducción al Malbec en Bodegar (Guaynabo)
- 10 de Julio – **Fiesta de Verano del Club de Amigos de El Hórreo de V. Suárez** (Caparra)
- 10 de Julio – **Degustación en La Bodega de Méndez** (Guaynabo)
- 10 de Julio – **Happy Hour de Vinos, Baccos Bistro** (Caguas)
- 10 de Julio – **Casual Wine Tastings, Rincón of the Seas**
- 10 de Julio – **Casando Jueves, Mavi y Champán**, Restaurante Ajili Mójili, Westin Rio Mar (Río Grande)
- 10 y 11 de Julio – **Fiesta del Paladar Artesanal**, Paseo La Princesa (Viejo San Juan)
- 13 de julio – **Degustación Vinos Jacob Creek (Australia)**, El Almacén del Vino de B. Fernández (Caparra)
- 16 de Julio – **Degustación en Uvas** (Hato Rey)
- 26 de Julio al 1ro de agosto – **Plaza Food Fest**, Plaza Las Américas (Hato Rey)

Cita Citable:

"La vida es demasiado corta como para beber vino barato"

Anónimo



VIAJES & VINOS, INC.

PO BOX 21404, SAN JUAN, PR 00928-1404

TEL. 787-375-9655

www.viajesyvinos.com

E-MAIL: Info@viajesyvinos.com