

Divinidades

Novedades de Viajes & Vinos

16 de octubre de 2004

LOS SECRETOS DE LA CATA DE ACEITES DE OLIVA SE REVELAN EN PUERTO RICO

Pensar que todos los aceites de oliva son iguales o, por lo menos, se parecen, es errar. Al igual que sucede con el vino, el mundo de los aceites de oliva es complejo, ya que éstos varían en tipo de aceituna, en color, en sabor, y en denominación. Esto determina las diferentes aplicaciones del aceite, y las convierte en toda una ciencia.



Si usted ha tenido la oportunidad de participar en alguna cata de vino o de cerveza, estará familiarizado con el proceso de evaluar y valorar un caldo en función de las características que permitan distinguirlo en una escala de criterios previamente establecida. Ese mismo proceso permite valorar otros productos, como el aceite de oliva, cuyo proceso de elaboración se asemeja al de la producción de vino.

Las catas de aceites, son, como el propio aceite, un tema aún bastante virgen, pero que cada día genera mayor interés o, al menos, curiosidad a nivel general, debido a la sofisticación del paladar del consumidor y a su mayor conocimiento en materia de vinos y gastronomía.

Santiago Botas, un catador profesional y especialista en aceites de oliva, de renombre internacional, estará de visita en Puerto Rico del 21 al 23 de octubre, oportunidad en que los consumidores locales podrán familiarizarse con las destrezas requeridas para la valoración organoléptica de los aceites de oliva, así como con la olivicultura y las aplicaciones de los aceites. Botas es consultor de la Asociación de Exportadores de Aceite de Oliva de España (ASOLIVA) y colabora con el Consejo Internacional de Aceite de

Oliva y el Instituto Español de Comercio Exterior. Como experto en el tema de aceites, Botas ha trabajado en diferentes países productores del Magreb y Oriente Medio, y ha encabezado sesiones profesionales de cata de aceite de oliva a través de todo el mundo. Todo un privilegio para el mercado puertorriqueño.

El calendario de catas-charla que Botas ofrecerá al público puertorriqueño incluye:

- Top Meat (Guaynabo) – el jueves 21 de octubre a partir de las 6:30 PM. Tel. 787-775-2461
- Château Rouge (Tercer Nivel, Plaza Las Américas) – el viernes 22 de octubre a partir de las 6:30 PM. Tel. 787-764-3594
- Uvas (Hato Rey) – el sábado 23 de octubre a partir de las 2:00 PM. Tel. 787-754-5941



Las catas-charla son gratuitas y abiertas al público lo que constituye una oportunidad única para que tanto aficionados como profesionales de la gastronomía expandan su conocimiento sobre un tema que no puede escurrírsele a ningún *gourmand* que se precie de serlo.

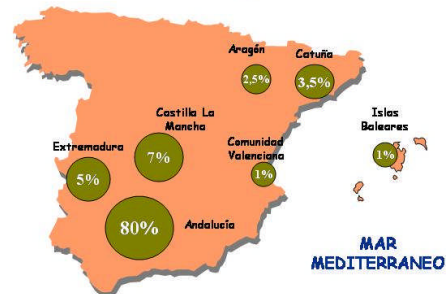
Los españoles introdujeron el cultivo del olivo en América en el siglo XVI. Hoy día, aunque la mayor parte de la producción se sigue desarrollando en los países ribereños del Mediterráneo, el cultivo del olivo se ha extendido a otras zonas del mundo como California, Australia y Argentina.

UVAS Y ACEITUNAS: DENOMINACIONES DEL ACEITE DE OLIVA ESPAÑOL

Las denominaciones de origen no son exclusivas al vino, sino que aplican a una amplia gama de productos que van desde quesos y carnes, a frutas, vegetales y otros comestibles. Al igual que sucede con el vino, la producción de aceite de oliva está regulada y su procedencia se identifica con denominaciones de origen, que estipulan criterios de producción para áreas específicas, que incluyen la variedad de la aceituna y los métodos de recolección. Cada tipo de aceituna confiere al aceite características propias en lo que concierne a sabor y aroma, que incluyen algunas como dulzor, picante, amargor, frutuosidad, almendrado, y otras.

Geografía de la Olivicultura Española

Fuente: ASOLIVA



En España, existen 9 denominaciones de origen protegidas para aceites de oliva, ubicadas en cuatro zonas geográficas importantes:

- **Andalucía** concentra la mayoría de las denominaciones de origen protegidas: **Baena, Sierra de Segura, Priego de Córdoba, Sierra Mágina y Sierra de Cazorla**. Los aceites producidos en estas denominaciones proceden mayormente de las variedades de aceitunas Picual, Picudo y Hojiblanca, aunque también hay de otras como las Manzanillo, Verdala y Royal.
- En **Cataluña** hay dos: **Le Garrigues y Siurana**. La aceituna predominante en la zona es la Arbequina, aunque también hay otras variedades como la Royal, la Verdiell y la Morrut.
- En **Castilla-La Mancha**: **Montes de Toledo**
- Esta denominación protege el aceite de oliva virgen extra de la variedad Cornicabra, caracterizado por una gran estabilidad, dado su alto contenido en polifenoles.
- En **Aragón**: **Bajo Aragón**
- Sus aceites se manufacturan principalmente con las variedades Empeltre, Arbequina y Royal

LAS VENTAS DE VINOS NAVARROS SIGUEN UP

Las ventas de los vinos navarros en el mes de agosto crecieron un 33% en comparación con las del año 2003. El incremento ha sido tanto en el mercado exterior en embotellados con un 40,59%, como en el mercado interior con un 20,45%, destacando como datos más significativos el incremento de los tintos en ambos mercados con un 30,97% en el mercado interior y un 40,21% en el exterior.

Ha sido asimismo notable el incremento en rosados y blancos --- *refrescantes opciones ideales para el cálido clima caribeño*--- en el mercado exterior, unos crecimientos de 31,31% y un 74,38% respectivamente, aunque sobre bases cuantitativamente menos significativas para el conjunto de la DO.

El mercado exterior con 9.386.058 litros, refleja un incremento del 16,74%.

En el Caribe se hallen interesantas propuestas de vinos navarros como los de Bodegas Julián Chivite (V. Suárez), Palacio de la Vega, Prado de Irache y Bodegas Peñascal (B. Fernández y El Catador), Señorío de Sarría (Ballester), Vega Sindoa de Bodegas Nékeas (Méndez) y Guelbenzu (Plaza Cellars e Importadora Villalba), entre otros.

Navarra es una de las zonas españolas que se caracteriza por su marcada producción de vinos ecológicos, u orgánicos. Su proximidad a la Rioja y a otras regiones del noreste español la convierten en un destino ideal para enoturistas, con posibilidades de organizar interesantes recorridos "interdenominacionales". Para citas en bodegas o recorridos por la denominación navarra, contacta a info@viajesyvinos.com

VINO ENCUERADO

Dicen que Adán y Eva cubrieron su desnudez con hojas de parra en el paraíso, pero lejos de cubrirse con hojas o racimos, un grupo de vinateros bordeleses han decidido unirse a la moda de los calendarios "en cueros". El calendario de "Côtes du Bourg" incluye tanto a vinateros como vinateras, de entre 30 a 60 años, posando de manera estratégica en diferentes estados de desnudez.

Las restricciones a la publicidad pagada del vino en Francia han sido objeto de numerosas críticas, especialmente en un momento en que la industria vitivinícola francesa atraviesa una de los peores crisis, por lo que este grupo ha hallado en este proyecto una alternativa promocional. El objetivo del calendario, además de generar atención hacia esa zona productora, es también el de representar el aspecto natural del trabajo en las viñas.

El calendario en cueros ha levantado no pocas ronchas entre otros vinateros más tradicionales, que objetan el que la imagen de los vinos de Burdeos se identifique, más que por su calidad, con una postura tan desinhibida. Algunos detractores anticipan la intervención de las autoridades para aplicar a este proyecto las mismas estrictas regulaciones que aplican a otro tipo de publicidad relacionada con tabaco y alcohol. Cerca de la mitad de la tirada de 3.000 ejemplares ha sido vendida incluso antes de su lanzamiento oficial.

ENOTURISMO: LA SALVACION DE BURDEOS

El futuro de la producción de vinos en Burdeos depende de la disposición de sus bodegas en hacerse accesibles al público, abriendo sus puertas y perdiendo su reputación de elitistas y poco amigables a los visitantes, a fin de promover la riqueza de su patrimonio cultural y sus bellezas naturales, convirtiendo al turismo sostenible un vehículo para que los consumidores "retornen al vino".

Éste ha sido el señalamiento de expertos que han premiado a las bodegas y proyectos bordeleses más amigables al enoturismo, que competirán a nivel internacional en el congreso de grandes ciudades vitivinícolas, que se reúne este mes en Australia.

Entre los *châteaux* distinguidos se incluyen: Pape Clément, Pessac-Léognan (Parques y jardines), Cos d'Estournel, Saint Estèphe (Arquitectura), Lanessan, Cussac Fort Médoc (Ocio), Château Margaux (Turismo de negocios), Château Pichon Longueville Comtesse de Lalande, Pauillac (Arte y Cultura), Château de Carbonneau, Pessac-sur-Dordogne (Alojamiento).

Y si usted se considera merecedor de un verdadero *treat*, y que las puertas de Burdeos se le abran de par en par, puede tener acceso a algunos de los establecimientos reconocidos y a otros de tradición y prestigio sin parangón, en dos exclusivas rutas de vino programadas para 2005.

Prestigio de Burdeos: 23 al 28 de mayo de 2005

Un recorrido para conocedores que incluye catas de los *Premier Grand Crus* y visitas a algunos de los productores de mayor prestigio, como Château Cheval Blanc, Cos d'Estournel, encuentros con enólogos y propietarios, alojamiento en la hospedería de Château Pichon-Longueville y otras actividades.

Lo Mejor de Burdeos:



con salidas del 13 al 18 de mayo y 5Château Pichon-Longueville al 10 de septiembre de 2005
Un recorrido que incluye visitas a Château Margaux, Château Latour y Château Mouton-Rothschild, restaurantes reconocidos por la Guide Michelin, alojamiento en establecimientos afiliados a Relais & Châteaux y otros.

Además de estas rutas programadas, podemos orientarle en la organización de recorridos a la medida y por petición especial en distintas zonas francesas, a lo largo de todo el año. Para más información, llame al 787-375-9655 o envíe un e-mail a info@viajesyvinos.com

¿BURBUJAS MADE IN THE U.K.?

La escasez de terreno en la región francesa de Champagne está llevando a algunos productores galos a buscar tierras en el condado de Kent, al sur del Reino Unido. Esto anticipan algunos productores ingleses, quienes alegan haber sido abordados por bodegas francesas, para comenzar la producción de espumosos en tierras británicas, significativamente menos costosas que las que están al cruzar el canal de la Mancha.

Los ingleses figuran entre los vinos de nuevas latitudes y aunque la producción de caldos en el país de los Beatles hasta ahora ha sido muy limitada, se proyecta un crecimiento en cantidad y progreso significativo en calidad. Kent está situado a tan sólo algunos grados al norte de la Champagne, y su suelo se adapta bastante bien a las Pinot Noir, Pinot Meunier y Chardonnay.

El inglés es el principal mercado importador de los espumosos producidos en Champagne, Francia, por lo que no es de extrañar el interés en establecer una producción en el país. Habrá que ver si el primer "Champagne Británico" se llama Lady Di, y Mohammed Al-Fayed lo hace el *house champagne* del Ritz de París o del ultra *gourmet store* de Harrod's. ¿Llegaría a encontrarse entre los favoritos de Buckingham Palace o el Castillo de Windsor?

UN AGENTE DE LA SOBERANA INGLESA, AL SERVICIO DE UN BURBUJEANTE ESPAÑOL

Freixenet, una de las principales bodegas productoras de cava en España ha fichado a Pierce Brosnan, célebre por sus seductores personajes de James Bond y Thomas Crown para protagonizar el anuncio con que felicitará la Navidad este 2004. El *spot*, considerado el más esperado e importante que se produce en España, constituye toda una tradición que ha sido digna de mención hasta en la serie televisiva "Cuéntame" y las canciones de Alejandro Sanz.

La bodega catalana nunca ha escatimado en la producción de su anuncio navideño ---símbolo de la llegada de la Navidad en España--- el cual en el pasado ha tenido como protagonistas a figuras españolas e internacionales tan reconocidas como el propio Sanz, Antonio Banderas, Montserrat Caballé, las actrices Paz Vega, Pilar López de Ayala y Penélope Cruz. Con la selección de Brosnan, Freixenet retorna al glamour hollywoodense que comenzó en 1977 con Liza Minelli y que ha contado con Sharon Stone, Meg Ryan, Raquel Welch, Gene Nelly, Anthony Quinn, Shirley Mc Lane y hasta Paul Newman, entre otros chispeantes protagonistas.

La modelo española Nieves Alvarez acompañará a Brosnan en el esfuerzo publicitario para este año.

CHAMPAGNE Y ALTA GASTRONOMIA À LA TAITTINGER



Durante su reciente visita a Puerto Rico, Pierre-Emmanuel Taittinger, Director General de la Maison Taittinger y Domaine Carneros, departe con Nayda Cumpiano, en el restaurante Chez Daniel

Con la participación de representantes de 11 países, tendrá lugar el próximo 16 de noviembre en París la final del 38vo *Prix Culinaire International Pierre Taittinger*, un concurso internacional de gastronomía, organizado y juzgado por profesionales, que tiene por misión defender y promover los principios de la gran cocina clásica francesa y está considerado como el certamen de cocina más antiguo y acreditado de Europa.

El *Prix Culinaire Taittinger* se insituyó en 1966 en honor y memoria de Pierre Taittinger, reconocido no sólo como un productor de prestigiosos espumosos, sino también como un excelente anfitrión y gastrónomo. Al asumir la responsabilidad de una cadena de hoteles y restaurantes en la posguerra, Taittinger se esforzó por hacer de la cocina de hotel, uno de los activos principales y atractivos de sus establecimientos. Fue, además, miembro de la Academia Francesa de Gastronomía, donde ocupaba la silla de Grimod de la Reynière, responsable del almanaque de los *gourmands* de principios del siglo XIX.

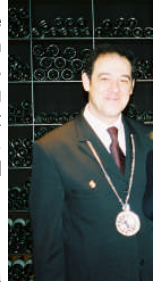
Algunos de los célebres vencedores de ediciones pasadas del certamen incluyen a Joel Robuchon, Georges Dumas, y Michel Comby.

VINS CAN FABES



Etiquetas propias de cava, tinto y blanco, tendrá a fin de año Santi Santamaría, uno de los cocineros más prestigiosos del mundo, quien ahora se adentra en la producción de una cosecha de vinos propia ayudado por Juan Carlos Ibáñez, sumiller de su restaurante Can Fabes, y uno de los profesionales más respetados y conocedores en la industria de vinos y restauración en España.

Los Cuvée Santamaría procederán de las viñas de Santes Creus (Tarragona) y tendrán denominación Catalunya. Los vinos se podrán degustar en los restaurantes cuya dirección tiene Santamaría a su cargo: Can Fabes (3 estrellas Michelin, en Sant Celoni), Santceloni (1 estrella Michelin, Madrid), los del Presidente de Barcelona y próximamente en el nuevo hotel de gran lujo que se construye en Hospitalet de Llobregat.



Santamaría, catalán de dimensión universal, para quien la cocina es parte integral de la cultura de los pueblos, mantiene estrechos lazos con Puerto Rico. Recientemente ha estado involucrado en un histórico proyecto sobre gastronomía que verá la luz próximamente en esta isla del Caribe.

PIEDRAS Y ESTUCO EN LUGAR DE TITANIO

Frank Gehry, arquitecto canadiense responsable por el diseño del Museo Guggenheim en Bilbao, y la nueva sede social y hotel de bodegas Marqués de Riscal en la Rioja (ver sección Hoteles con Bodega en www.viajesyvinos.com), diseños que se han caracterizado por el uso de inmensas planchas de titanio en los techos, ha escogido piedra y estuco como materiales para la renovación de Bodegas Kathryn Hall, en California, un proyecto que ha levantado no pocas ronchas entre los vecinos debido al temor de éstos a un incremento en el tráfico de curiosos interesados en ver la nueva obra arquitectónica.

La arquitectura en el vino es un área especializada que cada vez cobra mayor importancia y atención para las bodegas y otros establecimientos vinculados a la industria. El de Napa, es el tercer proyecto arquitectónico vitivinícola de Gehry, quien, además de éste y el de Rioja, está a cargo del diseño de la nueva bodega Le Clos Jordan, en Niágara.



A CRYSTAL-CLEAR MERGER

Riedel, la renombrada casa manufacturera de vasos y copas de cristal diseñados exclusivamente para vino y licores, acaba de comprar F.X. Nachtmann AG, la empresa responsable por la producción de la reconocida marca Spiegelau, una de las hasta ahora principales competidoras de Riedel. Con la adquisición, Riedel se convierte en el principal fabricante de copas de vino en el mundo. Ambas marcas reúnen casi dos siglos de historia de tradición y producción del legendario y prestigiosísimo cristal de Bohemia.

CAVA DE VINO QUE LLEGA AL CIELO

El hotel Radisson SAS, abierto en Londres hace algunas semanas, se ha convertido en el primer hotel europeo en desplegar una torre de 13 metros (casi 40 pies) de altura, donde hay espacio para colocar casi 4 mil botellas de vino. Las botellas seleccionadas por los huéspedes son "recogidas" por "angelitos voladores", que mecánicamente suben y bajan, escalando la torre de cristal para seleccionar los vinos.

La cava-torre, en acrílico transparente, cuenta con un sistema de refrigeración altamente sofisticado que permite mantener cada botella de vino a su correcta temperatura individual, independientemente de donde esté colocada en la torre.

LA SOBRASADA DE MALLORCA: PROTAGONISTA EN MADRID

Andrés Madrigal, jefe de cocina del reconocido restaurante madrileño Balzac, y el maestro cocinero Toni Piña encabezaron el programa que acaba de organizar exitosamente en Madrid el Consorcio para el Desarrollo Económico de las Islas Baleares (CDEIB), con el fin de dar a conocer las posibilidades de la sobrasada mallorquina en la nueva cocina mediterránea.

Madrigal fue responsable de la confección del menú de degustación basado enteramente en sobrasada, que fue centro de atención de la sesión dedicada a la prensa especializada. Por su parte, Piña, encabezó una clase magistral en directo para 300 cocineros madrileños, en la que se elaboraron varias recetas que integraban el sabor tradicional de la sobrasada, con las técnicas y formas actuales de la cocina.



Las sesiones se complementaron con una muestra fotográfica de artistas mallorquines, que convirtieron a la sobrasada en protagonista de sus lentes.

La sobrasada de Mallorca es fruto de una larga tradición charcutera mallorquina que se remonta al siglo XVI y que se consolida 200 años más tarde con la llegada del pimentón, originario del Nuevo Mundo. Desde entonces la sobrasada es un embutido íntimamente ligado a esta isla.

Para su elaboración se emplea carne de cerdo bien picada, que se mezcla con sal, un toque de pimienta y el característico pimentón, que le otorga no sólo su color rojo, sino, sobre todo, su especial aroma y sabor. El Consejo Regulador autoriza también el uso de distintas especias, que cada productor utiliza según su fórmula personal. Una vez realizada la mezcla se embute, y se deja curar durante unas cuantas semanas —e incluso meses— para que la masa se transforme y pierda parte de la humedad. Con la maduración la sobrasada adquiere el gusto, aroma y aspecto que distinguen este excelente embutido. Existe además una variante de la sobrasada de Mallorca de cerdo negro o "porc negro", con carne procedente de las partes nobles de cerdos de esta raza autóctona, que se crían en libertad, y que son cebados antes del sacrificio con leguminosas, cebada e higos.

Por su color, sabor y textura, la sobrasada de Mallorca es un producto sumamente atractivo para el paladar. Caliente fría, es extraordinaria para combinar con infinidad de sabores, de platos, en distintas técnicas y presentaciones; un producto con tantas posibilidades con la imaginación del cocinero esté dispuesto a abordar.

FESTIVAL DEL CAVA, VINO & GASTRONOMIA ESPAÑOLA: UNA DEGUSTACION REAL



VIII FESTIVAL
DE VINO
& CAVA
& GASTRONOMIA
ESPAÑOLA

La cita ineludible de los amantes del buen yantar y buen beber con salero castizo, tendrá lugar el próximo sábado 23 de octubre a partir de las 7 de la noche en el Paseo de la Princesa del Viejo San Juan. Este año, el despliegue de música y sabor contará con vinos de una decena de distribuidores, propuestas gastronómicas de casi una docena de establecimientos y productos alimenticios, y espectáculo musical a cargo de Juan Carlos y su Rumba Flamenca, el Drim Tim Trio y la Tuna de la Universidad de Puerto Rico. Habrá además una rifa de estancias en hoteles de Miami, Puerto Rico y la República Dominicana.

Para información y boletos llamar a la Cámara Oficial Española de Comercio de Puerto Rico al 787-728-0082 o enviar un e-mail a camaccoespr@tld.net

Para información y boletos llamar a la Cámara Oficial Española de Comercio de Puerto Rico al 787-728-0082 o enviar un e-mail a camaccoespr@tld.net

Reminder Vinícola

Calendario de actividades y eventos en Puerto Rico, República Dominicana y la Zona del Caribe

Se acercan:

30 Aniversario de Augusto 29 y 30 de octubre:

Augusto Schreiner, austríaco de nacimiento y puertorriqueño de adopción, considerado maestro de chefs y uno de los más importantes cocineros del Caribe celebra el 30 aniversario de su llegada a Puerto Rico con sendas cenas, una Imperial y otra para la Chaîne des Rôtisseurs los días 29 y 30 de octubre, respectivamente, en su restaurante Augusto's Cuisine, uno de los más prestigiosos del Puerto Rico.

Jornadas de Gastronomía Española 10 y 11 de noviembre

Regresan al restaurante Ramiro's los días 10 y 11 de noviembre con la unión del chef vasco Aitor Elizagui y Bodegas Arzuaga Navarro

Sabores del Encanto 4 y 7 de noviembre

Jacques Pépin, Wilo Benet y Marcus Samuelson conforman el trio de reconocidos chefs que encabeza el fin de semana culinario que tendrá al hotel Caribe Hilton, en San Juan, como sede del 4 al 7 de noviembre.

Open-Houses de B. Fernández 13 y 20 de noviembre

Anticipo de Acción de Gracias y de Navidad serán las casas abiertas que El Almacén del Vino de B. Fernández celebrará en sus establecimientos de Ponce y San Juan, el 13 y el 20 de noviembre, respectivamente.

Para el itinerario completo de actividades favor visitar el Calendario del Vino en www.viajesyvinos.com

Cita citable

"Hacer vino es casi de artistas."

Ing. Pablo Ramírez, responsable de la producción de vinos en la República Dominicana

VIAJES & VINOS, INC.

P.O. Box 21404

San Juan, PR 00928-1404

Tel. 787-375-9655

E-mail: info@viajesyvinos.com

www.viajesyvinos.com

