

Divinidades

Novedades de Viajes & Vinos

21 de agosto de 2004

¡SANTA MADONNA!

Ruegos y casi un millón de dólares contante y sonante ha costado la salvación de la bodega de Tony Ciccone, el padre de Madonna, quien conmovido por la generosidad *---que sin duda ha debido ser una pequeñez para su abultado bolsillo---* de su ilustre retoño, acaba de convertir a la diva del pop en accionista principal de la bodega. El motivo de tanta esplendidez no ha sido otro que el de evitar una crisis existencial vinícola a Guy Ritchie, esposo de Madonna, traumatizado ante la posibilidad de quedarse sin sus vinos favoritos, Ciccone's 2002 Dolcetto y Pinot Noir, que habrían dejado de producirse de haber cerrado la bodega. Se espera además que esta nueva relación de negocios mejore la de padre e hija, la cual, hasta el presente, aparentemente no se había caracterizado por ser muy estrecha.

EPICUREAN ESCAPE

Por quinto año consecutivo se escapan los epicureos a Negril, en el norte de Jamaica, para celebrar del 2 al 6 de septiembre un fin de semana de buen vino, y buena mesa, donde se fusiona lo mejor de la cocina jamaicana y la de algunos de los chefs más prometedores de los Estados Unidos, en un programa donde habrá desde catas de vino, de ron, de café, clases y demostraciones culinarias y cenas de gala, hasta un exclusivo crucero a bordo del MY Zein, el yate donde los Príncipes Grace y Rainiero de Mónaco pasaron su luna de miel.



El jamaicano Martin Maginley, Chef Ejecutivo del Grand Lido Negril, Chef del Año del Caribe 1999 y Chef del Año de Jamaica en repetidas ocasiones, será del anfitrión de las estrellas culinarias invitadas que incluyen, entre otros, a Eflisio Farris (Chef propietario de Arcodoro, Houston), Brad Thompson (seleccionado como el chef más prometedor del 2004 por la revista Food & Wine), Vicki Wells (Chef Repostera del restaurante Bobby Flay's), Raphael Lunetta (Chef propietario de JiRaffe, en California) y James Mazzio (Chef ejecutivo de Triana, en Boulder, Colorado). Los **sumilleres** invitados incluyen a Alpina Singh (la más joven *Master Sommelier* del sexo femenino) y a Anthony Giglio (sumiller de la revista Food & Wine).

Los fines de semana gastronómicos de Food & Wine llegan a Puerto Rico en el mes de noviembre, con una serie de actividades encabezadas por los chefs Jacques Pépin, Marcus Samuelson (Aquavit, Nueva York) y Wilo Benet (Pikayo y Payá, San Juan).



El Chef Martin Maginley y el equipo de cocineros de SuperClubs durante la confección de uno de los desayunos del Epicurean Escape de 2001

PIACERI MACCHIAVELLICI

Villa Mangiacane, la residencia toscana del célebre Nicolás Maquiavelo, acaba de abrir sus puertas a aquéllos dispuestos a justificar los medios con el fin de disfrutarla como hotel de lujo y bodega. La estancia cuenta con 250 hectáreas de terreno, de las cuales 41 se dedican a viñedo. Además del Chianti Classico Villa Mangiacane, la finca también produce aceite de oliva.

POR LA RUTA DE LAS DENOMINACIONES: MADRID, MAS ALLA DE LA PUERTA DE ALCALA

Viña y Corte. Así se describe la joven denominación de origen Vinos de Madrid, una zona donde se han venido produciendo vinos desde la fundación de la ciudad en 1561, pero que estableció su denominación de origen tan sólo en 1990. La D.O. Madrid cuenta con tres subzonas: Arganda, Navacarnero y San Martín de Valdeiglesias. Todas las zonas producen vinos blancos, tintos y rosados.

Entre las uvas blancas utilizadas en la denominación están la malvar, la airén y la albillo, uva autóctona de la denominación. La tinto fino, la tempranillo o cencibel y la garnacha conforman los principales varietales tintos. Como muestra de apuesta de futuro de la denominación, Vinos de Madrid ha autorizado la incorporación de nuevos varietales, tales como la syrah y el moscatel de grano menudo, con la que se elaboran algunos de los nuevos vinos.

Vinos de Madrid aglutina a unas 40 bodegas. A pesar de ser una D.O. joven y en vías de crecimiento, la calidad de los vinos madrileños es reconocida cada vez más a nivel nacional, en España, e internacional, ámbitos en los que sus vinos han cosechado numerosos galardones en importantes certámenes. En la última edición de los premios Viña de Madrid 2004 resultaron premiados:

- 1434 Albillo 2003 (Bodega Alvaro de Luna), en la categoría blancos
- Jesús Díaz 2003 (Bodegas Jesús Díaz), en la categoría rosados
- Puerta de Alcalá 2003 (Vinos Jeromín), en la categoría tintos jóvenes
- Viña Rey 70 Barricas 2003 (Bodegas Castejón), en tintos jóvenes con madera
- Viña Galindo Crianza 2001 (Bodega Cooperativa San Roque), en vinos tintos con crianza



A la izquierda, sala de barricas en Vinos Jeromín y, a la derecha, un grupo escucha atentamente las explicaciones en la Bodega de Jesús Díaz, dos bodegas de las que se pueden visitar en la D.O. Madrid

Uno de los retos más grandes de la denominación es el apoyo institucional a nivel de promoción, una de las áreas más importantes en opinión de los bodegueros. Entre los esfuerzos que se realizan en este renglón, una de las iniciativas más interesantes de apoyo a los vinos de Madrid han sido los Retrobares, una cadena de tabernas, que recrea tascas madrileñas muy tradicionales, y con la esencia de los años 40 como ambientación. Los de Madrid son los únicos vinos que se sirven en los Retrobares.

Los Vinos de Madrid aún no tienen presencia en la zona del Caribe. Por este motivo, nada mejor que conocerlos y degustarlos durante una visita a España. Para más información sobre rutas de vino y citas a bodegas en la denominación de origen Madrid, así como sobre bodegas interesadas en distribuir sus vinos en la zona del Caribe, contactar a Viajes & Vinos al 787-375-9655 o vía e-mail a info@viajesyvinos.com

FAISANDÉ ATERRIZA EN SANTO MAURO

A partir del mes de septiembre, la oferta de restauración del exclusivo hotel Santo Mauro en Madrid, incorpora a Faisandé, una de las más reconocidas y prometedoras nuevas propuestas culinarias de Madrid. Roberto Limas, chef propietario de Faisandé, regresa a Santo Mauro, hotel en cuyas cocinas trabajó anteriormente, al igual que en las de otros prestigiosos restaurantes como Arzak, El Chaflán y La Broche. La cocina de Santo Mauro ha estado a cargo de Pedro Olmedo, uno de los más prometedores chefs de España.

El Santo Mauro, de la cadena AC Hoteles, es uno de los más exclusivos hoteles de Madrid y fungió por meses como el hogar del futbolista David Beckham y su esposa, la ex – Spice Girl Victoria Adams, durante su mudanza a la capital española con motivo de la incorporación del astro británico a las filas del Real Madrid. El hotel ha sido alojamiento predilecto de celebridades hollywoodenses, entre las que se cuentan los actores Penélope Cruz y Tom Cruise.

Por años, la gastronomía se había mantenido en un segundo plano en muchos hoteles, sin verse como un elemento rentable, quizás con la excepción de los *Relais et Châteaux*. Recientemente, no obstante, una de las más destacadas tendencias en restauración ha sido la de potenciar la gastronomía para que adorne las marcas y hoteles. (Ver *Divinidades del 3 de abril de 2004* en www.viajesyvinos.com). Algunos otros restaurantes en hotel en España incluyen a **La Broche** (Hotel Miguel Angel, Madrid), **El Chaflán** (Hotel Aristos, Madrid), **Goizeko Wellington** (Hotel Wellington, Madrid), **Sant Celoni** (Hesperia Castellana, Madrid), **Echauren** (Ezcaray, Rioja), **Saraiba** (AC Del Carmen, Santiago de Compostela), **Enxebre** y **Libredón** (Hostal de los Reyes Católicos, Santiago de Compostela), **Arola** (Hotel Ritz-Carlton Ars, Barcelona), el **Cenador de Salvador** (El Cenador de Salvador, Madrid).

TERROIR ET PATRIMOINE

Terruño y patrimonio es una iniciativa que forma parte del programa de actividades que diversas ciudades francesas han desarrollado para implementar esfuerzos de promoción turística apegados a los valores de la tierra.



Terroir et Patrimoine hace hincapié en la gastronomía ofreciendo, a precios muy económicos, diversas alternativas de menús elaborados con platos típicos de las diversas zonas o ciudades francesas adheridas al programa. Entre las ofertas existen menús de 15 ó 20 euros, platos de la tierra por 10 euros, y el menú *Petit Gourmet*. Algunas ofertas están disponibles a lo largo de todo el año en algunos restaurantes, y del 1ro de junio al 30 de septiembre, en otros.

Una veintena de ciudades francesas se han adherido al programa, entre las que se incluyen a Chambéry, Moulins, Troyes y otras.

A FRIENDLY WINE LINK

Muchos lectores de *Divinidades* nos han indicado estar “dando forward” del boletín a sus amistades vinícolas. Otros nos han solicitado enviarlo a conocidos y relacionados de negocios. Si desea que alguno de sus amigos, clientes o empleados reciba también este boletín de Viajes & Vinos, puede enviarnos sus datos de contacto a info@viajesyvinos.com. Recuerde que pasadas ediciones de *Divinidades* ahora también están disponibles en Internet visitando www.viajesyvinos.com

EXCURSIONES DE OTOÑO

Aún está a tiempo de planificar su recorrido enoturístico para los meses de octubre y septiembre. Para más información sobre las Rutas de Vino que promocionamos, visite las secciones de enotours en www.viajesyvinos.com

Y si quiere comenzar a planificar sus visitas de 2005, no se pierdas la próxima edición de *Divinidades*.

COSTCO CUESTIONA A LOS DISTRIBUIDORES EN EL ESTADO DE WASHINGTON

Alegando que las regulaciones de dicho estado violan las leyes anti-monopolio federales y obstruyen el comercio interestatal, la cadena de hipermercados Costco sigue adelante con una demanda contra la Washington State Liquor Control Board, que pretende cuestionar el que se impida a los detallistas de vino y cerveza no producidos en el estado comprar directamente a las bodegas y cervecerías, en lugar de tener que adquirir los productos que éstas producen únicamente a través de distribuidores estatales. Costco alega que estas exigencias limitan la libre competencia y obligan a los distribuidores a encarecer los precios de venta.

HOTEL DU VIN

Aunque el nombre es francés, no se encuentra en tierras galas. El Hotel du Vin es un concepto inglés que une el vino y la gastronomía en su más alta expresión para deleitar los sentidos de los más exquisitos paladares, obsequiando a sus visitantes la belleza de un edificio histórico, que en otros tiempos fue hospital y ahora alberga 66 dormitorios de lujo. El vino ocupa el eje principal de este establecimiento que tiene sede en varias ciudades del Reino Unido.

VEDA LITERARIA

Luego de interponer una demanda contra LVMH (Louis Vuitton Moët-Hennessy), Alexandre de Lur Saluces, antigua cabeza de Château d'Yquem, ha logrado retirar de los estantes franceses “Podredumbre noble: Una Revolución de Vino en Burdeos”, un polémico libro sobre la producción de vino en esa zona vitivinícola, que ya ha sido publicado en los Estados Unidos.

El motivo de la airada actitud de Lur Saluces radica en la publicación en el libro de varias referencias acerca de las disputas familiares entre dos dinastías vinícolas, los Haingerlot y los Lur Saluces, por lograr el control y administración de Château d'Yquem, diferencias que se tomaron más feroces cuando parte de la familia vendió 55% de sus acciones a LVMH en 1996.

VINOS POR COPAS: TENDENCIA DE GRANDES POSIBILIDADES EN RESTAURACION

Carlos Falcó, Marqués de Griñón, resalta en un reciente artículo de la Guía Peñín el atractivo no explotado de los vinos por copas para acompañar los diversos platos de una comida y también los menús de degustación que se ofrecen de manera regular en un restaurante. Falcó destaca que muchos restaurantes se enfocan tan sólo en el componente de la comida, y obvian la combinación de comida y vino. Para el Marqués de Griñón es mucho más rentable para el restaurante, y beneficioso para el distribuidor y el bodeguero, brindar al comensal la posibilidad de complementar cada platillo con un vino diferente, en lugar de con una sola selección para toda la comida.

¿EXCESO DE PRODUCCION VINICOLA?

Bodegueros en España y Argentina, comienzan a preocuparse seriamente por el exceso de vino que está resultando por la proliferación acelerada de nuevas bodegas y nuevas etiquetas, la competencia en los mercados internacionales y, en el caso argentino, la caída del consumo nacional. Los excesos aplican tanto a vinos de mesa como a vinos premium.

Fuera del glamour o "appeal" que pueda tener el hacer un vino, el establecimiento de una bodega o el lograr vender un caldo conlleva, además de las inversiones, mucho esfuerzo y planificación. Muchos emprendedores, hechizados por la magia de un tema tan seductor como el del vino, han minimizado la necesidad de un buen desarrollo y ejecución de un correcto plan de negocios, que lejos de creer que los vinos se venderán por sí solos, contemple una inversión y planificación de esfuerzos para la apertura de nuevos mercados.

CALIFORNIA REVISAS LAS ETIQUETAS DEL VINO DE NAPA

En una decisión que revoca la de un tribunal de menor jerarquía, la Corte Suprema de California avaló la puesta en vigor de la ley que obliga a que la información contenida en las etiquetas de vino sea representativa de la composición y origen de éste. Este pleito se origina en el reclamo de productores de vino en Napa a los efectos de que toda etiqueta rotulada como de Napa Valley, en efecto, se adhiera a un vino producido con uvas cultivadas en el valle de Napa, y no en otras regiones vitivinícolas.

RIOJA VS. RIOJA

Las autoridades vitivinícolas de la Rioja española han emprendido un pleito legal en la Argentina contra la región homónima, para asignarse el uso exclusivo del nombre Rioja en la etiquetas. Los vinateros argentinos de la región del valle de Famatania aún identifican sus vinos con el nombre Rioja. Aunque los riojanos españoles han contado con el apoyo de la Comunidad Europea sobre el derecho de marca, que el mismo se aplique igualmente en la Argentina.

EL VINO: ASUNTO DE RELACIONES EXTERIORES DEL PERU

El vino peruano comienza a destacarse fuera de las fronteras del Perú y es por ello que su promoción comienza a cobrar una importancia de la más alta jerarquía diplomática. En la sede de la Cancillería, de manos del propio vicecanciller del Perú, Luis Solari Tudela, ante altos funcionarios gubernamentales, el cuerpo diplomático acreditado en el país andino, y la comunidad empresarial peruana, se reconoció al vino peruano Viña Tacama, premiado recientemente como el mejor blanco en la competencia "Asia Pacific Tasting Conference".

El Canciller destacó que una de las prioridades del Ministerio de Relaciones Exteriores peruano es rescatar la industria vitivinícola mediante la promoción activa de la oferta exportable nacional, para desarrollar la estructura productiva nacional, y a la vez contribuir a la generación de empleos e ingresos. Como parte de estos esfuerzos, la Cancillería propiciará que se utilice el pisco y vino peruano en todas las actividades que realice en Perú, así como en las delegaciones diplomáticas alrededor del mundo. Se espera, además que el Ministerio, se una al sector vitivinícola privado para lograr los anteriores objetivos.

BON VOYAGE BILL TORRES!

Viajes & Vinos y Divinidades desean un excelente viaje a su buen amigo Bill Torres, quien parte próximamente a Burdeos, para sumergirse en un curso intensivo sobre enología en la universidad local. Esperamos que a su regreso comparta el conocimiento adquirido a lo largo de los próximos dos meses, con los lectores de Divinidades, muchos de los cuales son sus amigos enófilos desde la época en que Serafín Alvarado era el encargado de los cursos de educación en vinos en la cariñosamente denominada "Cadierno University".



Al centro, Serafín Alvarado, hoy sumiller del prestigioso restaurante estadounidense Charlie Trotter's, posa con tres de sus "alumnos", Bill Torres, Rosa María González y Carlos Vargas, durante la visita que efectuara a Puerto Rico en marzo de 2002.

Y si quiere seguir los pasos de Bill de manera más breve, recuerde que a través de la ruta Lo Mejor de Burdeos, que del 5 al 11 de septiembre recorre esa zona vitivinícola, puede conocer algunas de las más interesantes bodegas de tan importante región. Para más información o una lista de agentes de viaje a través de los cuales conseguir esta ruta, consulte a Viajes & Vinos vía e-mail a info@viajesyvinos.com

Nous vous souhaitons un excellent séjour à Bordeaux! À très bientôt, nous espérons!

Reminder Vinícola

Calendario de actividades y eventos en Puerto Rico

Sacacorcho Fest: viernes 27 de agosto

Este año en su tercera edición, se celebra nuevamente a beneficio de SER en la Fraternidad Eta Delta Alpha (Fraternidad Grande) de Aibonito. Para boletos e información llamar a: 787-735-8780 ó 6769.

Chef Paco Roncero en Puerto Rico: 10 y 11 de septiembre

En el Restaurante Ramiro's, a beneficio del fondo de becas de la Universidad del Sagrado Corazón. Para información y boletos llamar a: 787-661-1159

- 23 de agosto—Degustación de vinos SOLO PARA MUJERES en Ropa Vieja Grill (Condado), Auspicia Merle Mazza Wines
- 24 de agosto—Degustación Hess Collection - Club de Amigos de El Hórreo de V. Suárez (Caparra)
- 25 de agosto—"Reto en la Montaña", Cena de Degustación en Chef Alex Bistro Catalina (Cayey) - Auspicia Merle Mazza Wines
- 26 de agosto—Comienza curso básico de vinos a cargo del sumiller Marcos Mercado en Uvas (Hato Rey)
- 27 de agosto—Degustación de Vinos Merle Mazza - Island Breeze (Condado)
- 27 de agosto—Degustación en Uvas (Hato Rey)
- 31 de agosto—Degustación Bodegas Cillar de Silos - Club de Amigos de El Hórreo de V. Suárez (Caparra)
- 2 de septiembre - Cena de Degustación Bodegas Cillar de Silos en Restaurante Ramiro's (Condado) - Auspicia V. Suárez
- 2 de septiembre—Conferencia Vinos del Sur de España en la Casa de España (San Juan) - Auspicia Centro Andaluz
- 3 de septiembre—Degustación de Vinos Merle Mazza - Island Breeze (Condado)
- 3 de septiembre—Degustación en Uvas (Hato Rey)

Cita citable

"Déles buenos vinos y le darán buenas leyes".
Montesquieu

VIAJES & VINOS, INC.

P.O. Box 21404

San Juan, PR 00928-1404

Tel. 787-375-9655

E-mail: info@viajesyvinos.com

www.viajesyvinos.com

