

Divinidades

Novedades de Viajes & Vinos

24 de julio de 2004

LOS MEJORES BARES PARA VIAJEROS DE NEGOCIOS

La prestigiosa revista Forbes seleccionó recientemente los mejores bares en hoteles enfocados en el viajero de negocios. Los espumosos son obligados en estos establecimientos y entre los "de la casa" se destacan:

- Atenas: Bar Alexander, **Hotel Grande Bretagne** – **Louis Roederer** Brut
- Boston – Boston the Bar, **The Ritz-Carlton Boston** – **Mumm Cuvé Napa Sparkling Wine**. Signature Champagne: **The Ritz Brut** Champagne
- Buenos Aires – Bar del **Marriott Plaza Hotel Buenos Aires**
- Cape Town (Sudáfrica) – Bar de **The Cape Grace Hotel** – Méthode **Cap Klassique**, **Montaudon** y **Moët Chandon**
- Chicago - Chicago The Bar, **The Peninsula Chicago** – **Champagne Deutz**
- Ciudad de México – The Living Room, **Hotel W**
- Hong Kong – Felix Bar, **The Peninsula Hong Kong** – **Peninsula Brut** Champagne
- Houston – Lobby Lounge, **Four Seasons Hotel** – **Gloria Ferrer** y **Louis Roederer**
- Londres – Claridge, **Claridge's** Hotel - **Laurent Perrier**
- Los Angeles – Roof Bar at the Standard, **The Standard Downtown** Hotel
- Madrid – Bar Velázquez, **Hotel Ritz** – **Cava Pares Baltá**
- Milán – Falstaff Bar, **Grand Hotel de Milano** – **Ruinart** y **Laurent Perrier**
- Moscú – Alexandrovsky Bar, **Le Royal Méridien** National Hotel - **Kornet**
- Múnich – Vier Jahreszeiten, **Kempinski Hotel Vier Jahreszeiten** München - **Ruinart**
- Nueva York - Bemelman's, **The Carlyle** – **Taittinger**
- París – Hemingway, **Hôtel Ritz** – **Brut Ritz**
- Rio de Janeiro – Copacabana Piano Bar, **Copacabana Palace** - **Chandon**
- San Francisco – Top of the Mark, **Intercontinental Mark Hopkins** – **Domaine Chandon**
- Seattle – The Terrace, **Fairmont Olympic Hotel** - **Moët Chandon**
- Singapur – Long Bar, **Raffles Hotel** – **Veuve-Clicquot**
- Toronto - Club 22, **Windsor Arms Hotel** – **Veuve-Clicquot**
- Washington, D.C. - Off-the-Record, **The Hay-Adams Hotel** – **Piper Sonoma**
- Zúrich - Widder Bar, **Widder Hotel** – **Veuve-Clicquot**

¿VENDIMIA TEMPRANA EN NAPA?

Las altas temperaturas que se han dado en el valle de Napa parecen apuntar a que la vendimia 2004 podría comenzar en agosto, un par de semanas antes de lo programado. Este año la primavera fue muy templada, ocasionando que las vides brotaran muy temprano. Las temperaturas cálidas se han mantenido desde entonces. Dependiendo del lugar, algunas vides ya está comenzando a mostrar color y signos de maduración. Algunos cosecheros indican también que el calor no ha propiciado una maduración uniforme en variedades como Chardonnay y Merlot.

CENA DE LA SOTA Y VIAJE DE LOS ASEES

La Peña Gastronómica Sota Caballo y Rey invita a su próxima cena este miércoles 28 de julio en el restaurante Trois Cent Onze en el Viejo San Juan. El grupo estará realizando un recorrido enoturístico por la Rioja, Ribera del Duero y otras ciudades españolas del 27 de septiembre al 3 de octubre próximos y quedan pocos espacios disponibles para esta salida. Para información sobre la cena y el viaje contactar a Josué Merced al 787-721-6668 ó 787-725-1993.



SABORES DE PEREGRINO

Es la iniciativa enogastronómica que durante los meses de julio y agosto se incorpora a la oferta de un grupo de restaurantes riojanos ubicados a lo largo del Camino de Santiago. La iniciativa del gobierno riojano, desarrollada en colaboración con la dirección de turismo regional y Ricamesa, tiene por objetivo destacar la excelencia de los vinos y gastronomía riojanas mediante sus menús especiales, atractivos tanto a peregrinos *gourmand* que recorren el camino a Compostela, con motivo del Xacobeo 2004, como a los asiduos de la región. Entre el grupo de restaurantes que participan de "Sabores de peregrino" se destacan varios que se utilizan durante las rutas de vino en Rioja que promociona Viajes & Vinos (ver sección Enotours 2004 en <http://www.viajesyvinos.com>), así como los de Chef Nino y La Taberna de la Cuarta Esquina, dos establecimientos que forman parte de la oferta gastronómica del recorrido el grupo de la Peña de Sota Caballo y Rey realizará por Calahorra este próximo septiembre (<http://www.viajesyvinos.com>).

ARTE Y GASTRONOMIA

Y si en la Rioja hay "Sabores de Peregrino", en Cataluña está "Art i Gastronomia", una iniciativa que busca rendir homenaje a Salvador Dalí, en el centenario de su nacimiento.

Una treintena de restaurantes ha desarrollado menús utilizando algunos de los productos que más apreciaba Dalí, tales como los huevos, los crustáceos, y el chocolate, entre otros. Del mismo modo, se ha estandarizado el diseño de los menús, la vajilla, el pan, la selección de vinos, cavas y aguas minerales que se usen o sirvan en los establecimientos, como parte de esta iniciativa.

Dalí y el Vino, una ruta de vino por Cataluña que combina arte y vino es una buena oportunidad para disfrutar de uno de estos menús dalinianos. La ruta, disponible a lo largo de este año, es ideal para los que visitan Barcelona, y, al igual que Dalí, aman el arte, y tienen un interés manifiesto por el vino y la gastronomía. Para más detalles visite las secciones [Otros Enotours](#) y [Novedades](#) en www.viajesyvinos.com. Para una lista de agentes de viaje a través de los cuales adquirir esta excursión contactar a info@viajesyvinos.com

BYE BYE CORCHO PARTE 2

Crece la aceptación de las tapas de rosca en los Estados Unidos. Un estudio realizado por la firma B/R/S Group, halló que 25% de los bebedores de vino indican haber comprado botellas con rosca en los últimos tres meses. Aquéllos que beben vino más de una vez por semana, o ya han probado vinos con tapa de rosca aparentan ser los menos reacios a este tipo de cierre.

Tan receptivo aparenta estarse poniendo el mercado a esta alternativa que incluso Château Margaux se ha apuntado al experimento de usar tapones de rosca con su Pavillon Rouge cosecha 2002. La bodega utilizará tanto tapones de rosca como corcho natural para evaluar si los primeros no impactan adversamente el envejecimiento del vino.

Pero además de los tapones de rosca y de plástico, ahora llegan los de vidrio. Invento de una fábrica alemana, el tapón está rodeado de una membrana plástica y una envoltura de aluminio. Sólo puede usarse en botellas especialmente diseñadas para incorporarlo y será un poco más caro que el corcho natural.

MINI-WINES ARE TRENDY

Cada vez más populares se están volviendo las botellas individuales de vino que permiten tomar sólo lo justo o cambiar con facilidad, de un vino a otro. El envase más pequeño representa una competencia más directa con la cerveza e intenta fomentar el consumo de vino entre aquéllos que escogían otras opciones de bebida por su incapacidad de tomarse una botella de vino normal entera.

Entre los que se han apuntado a las "botellas de bolsillo" se encuentra E&J Gallo, que introducirá a su portfolio de vinos en el Reino Unido su marca Sierra Valley, en variedades Chardonnay, Cabernet Sauvignon, Zinfandel y Garnacha blanca, en botellas de 250 ml. En Argentina, otras bodegas han desarrollado bi-varietales como Syrah-Malbec y Syrah-Cabernet para estos envases. Cabe recordar que en Japón causan furor las latas individuales de vino en sus variedades tranquilo y espumoso (ver Divinidades del 12 de junio de 2004).

SORPRESA ARQUEOLÓGICA

Wine Spectator reporta que un grupo de arqueólogos que trabajaban en Jamestown, Virginia, se topó con una cava de ladrillo que contenía 10 botellas de vino, en lo que parece ser una de la más antiguas cavas de los Estados Unidos. El hallazgo aparentemente data de fines del siglo XVII y principios del XVIII.

Se sospecha que las botellas pudieron pertenecer a Francis Nicholson, quien gobernó Virginia de 1698 a 1705, ya que tienen las iniciales "FN". Alegadamente, durante el siglo XVII se promulgó una ley que impedía la venta de vino en botellas, por lo que los ciudadanos con recursos económicos se hacían confeccionar sus propias botellas, que luego llenaban con los vinos de su preferencia.

EL VINO DIVIDE AL MERCOSUR

El vino parece ser el eje de una disputa entre los miembros de Mercosur, que intentan negociar un acuerdo de libre comercio con la Unión Europea. La falta de acuerdo sobre la armonización de los regímenes impositivos puede poner en riesgo las exportaciones de vino argentino al Viejo continente, ya que se pronostica un incremento en precios y, por ende, un impacto adverso en el precio de este producto. Esto pondría a la Argentina en desventaja con relación a Chile, vecino suramericano que no pertenece a Mercosur, y cuyos acuerdos comerciales ya permiten al país ofrecer precios competitivos en el sector vitivinícola.

Tan crucial parece ser el tema para los argentinos, que el país se ha mostrado inclinado a firmar el acuerdo con la UE de manera independiente, en caso de que Brasil, Uruguay y Paraguay, los otros integrantes de Mercosur, no puedan llegar a un acuerdo grupal con los países de la comunidad europea. Aunque en realidad son mayormente importadores, Brasil y Uruguay son también productores de vino. No obstante, al no producir los mismos volúmenes que la Argentina, la importancia de este producto se minimiza a nivel colectivo, por lo que se dificulta encontrar un punto común en las negociaciones de grupo.

¿QUIÉN PAGA MEJOR POR LOS VINOS ESPAÑOLES?

De acuerdo a las más recientes estadísticas de la Federación Española del Vino, correspondientes al primer cuatrimestre del 2004, México es el mercado de exportación que mejor paga por los vinos españoles, 3,97€ por litro, un incremento del 0.2% sobre el precio pagado en el 2004. Estados Unidos ocupa el segundo lugar de la lista, con un promedio de 3,62 € por litro (7.33% menos que en el 2003), seguido de Irlanda, Japón, Canadá, Noruega, Reino Unido, Suiza, Finlandia y Suecia.

A WINE PASSAGE TO INDIA

Poco a poco, la India se está convirtiendo en uno de los lugares más interesantes para el vino, tanto como país productor, como importador. Se proyecta que el mercado hindú de vino crezca un 35% este año y algunas empresas del sector esperan incluso duplicar su volumen de negocios. Los vinos hindúes están presentes en mercados del sureste asiático, así como el Mediano Oriente, América Latina y algunos países europeos. Arkesham y Arkauati son dos variedades de uva autóctonas de la India que se están utilizando en la producción de vino en ese país.

NEW YORK WINE & FOOD CLASSIC

Los días 3 y 4 de agosto, Long Island será la sede de la competencia anual en la que se premian los mejores vinos producidos en el estado de Nueva York. A pesar de que la competencia es el eje central del evento, el Clásico destaca al vino como un alimento que sirve para resaltar otros alimentos y, a su vez, ser resaltado por éstos.

¿QUÉ TIENEN EN COMÚN LOLA FLORES Y ALVARO PALACIOS?

Un vino, *La Faraona*, la última creación del reputadísimo Alvaro Palacios. *La Faraona*, un tinto procedente de cepas de un siglo de antigüedad, es el vino más alto en la gama que produce Palacios en su bodega del Bierzo. Proviene de una parcela minúscula en la que sólo se producen 547 botellas y 15 mágnams, que pueden disfrutar tan sólo un exclusivísimo grupo de mortales. Otro vino producido por Palacios en su bodega en esa denominación es el reconocido Corullón, elaborado con 100% Mencía.

Cita citable vinícola:

"Nuestros bodegueros tienen más obsesión por los 90 puntos que por la calidad en su justo precio".

José Peñín



PO Box 21404, San Juan, PR 00928-1404

Tel. 787-375-9655 • E-mail: info@viajesyvinos.com

www.viajesyvinos.com