

Divinidades

Novedades de Viajes & Vinos

27 de diciembre de 2004

SUPREMA POLÉMICA POR LA VENTA DIRECTA DE VINO

La polémica por la venta directa de vino en los Estados Unidos ha tenido su primera etapa de sesiones en la Corte Suprema federal, donde se anticipa una férrea discusión de bandos a favor y en contra de que las bodegas de algunos estados puedan vender directamente sus vinos a consumidores de otros. El eje central de esta controversia radica en el conflicto que plantea el derecho de los estados a regular a sus importadores de alcohol y el transporte de éste ---un derecho adquirido como consecuencia del levantamiento de la Prohibición---, y los límites que dicho control impone, en muchos casos, al comercio interestatal (*Ver Divinidades del 7 de agosto en www.viajesyvinos.com*).

Actualmente 24 estados de la unión americana prohíben las ventas directas a consumidores. Un tema álgido en disputa es el posible discrimen contra los consumidores de fuera de un estado, ya que si bien en algunos estados se permite que las bodegas de ese estado vendan directamente a sus residentes, se les prohíbe hacerlo a residentes de fuera del estado.

En adición al trato discriminatorio por residencia se encuentran también en controversia otros asuntos planteados por los jueces del Tribunal Supremo federal, tales como la necesidad que las bodegas de fuera de un estado podrían tener de obtener licencias que las sometan a las leyes de jurisdicciones estatales; la obligación de abrir oficinas en un estado para efectuar ventas en éste; los mecanismos que puedan garantizar que no se venda alcohol a menores de edad; y la preocupación de que la flexibilización de las ventas directas de vino puedan dar paso a reclamos similares por parte de cervecerías o destilerías de ron.

Numerosos grupos de presión y cabilderos a favor y en contra se han organizado para apoyar las discusiones en el Tribunal Supremo. El grupo de defensores amigos del vino incluye a tres premios Nóbel de economía, a E-bay, y a veinte congresistas, entre otros. Kenneth Starr, el fiscal recordado por el caso Clinton-Lewinsky, funge como uno de los abogados que promueve la liberación de las leyes sobre venta directa de vino.

Algunos de los alegatos de este grupo defensor son los siguientes:

- Las barreras a la venta directa al consumidor no reflejan el libre mercado ya que dan a los distribuidores un cuasi monopolio en el transporte de licores.
- Las leyes estatales que prohíben la venta directa pudieran considerarse discriminatorias.
- La prohibición a la venta directa inter-estatal pudiera considerarse una restricción al crecimiento del comercio cibernético.
- Las ventas directas a los consumidores tienen una importancia crucial para las pequeñas bodegas.

El levantamiento de las restricciones inter-estatales a la venta directa de vinos es de particular relevancia para las pequeñas bodegas, para las cuales este tipo de venta representa una porción cada vez más significativa de ingreso. Muchas bodegas no cuentan con un volumen de producción lo suficientemente atractivo para conseguir un distribuidor que las represente, por lo que dependen exclusivamente de sus ventas directas ---en bodega, por Internet, por correo o clubes de vino --- para su supervivencia. Además, una queja importante de muchas bodegas es que

muchos distribuidores no prestan atención suficiente a sus productos, especialmente luego de darse consolidaciones entre distribuidores.

Un estudio realizado recientemente por la firma MKF reveló que las ventas directas son la fuente de ingreso de más rápido crecimiento para las bodegas californianas. Éstas representan, además, aproximadamente una tercera parte de las ventas de las bodegas que producen menos de 50 mil cajas de vino (39.5% para las que venden menos de 5 mil cajas, y 31% para las que venden entre 5 y 50 mil cajas). Las bodegas pequeñas son el segmento de más rápido crecimiento entre los productores de vino en California. Se espera que la Corte Suprema de los Estados Unidos emita una opinión sobre el tema en junio de 2005.



Pau Roca, Secretario General de la Federación Española del Vino, expone sobre las ventas de vino a distancia, en la Unión Europea, en una de las sesiones del V Salón del Vino, celebrado recientemente en Madrid.

Pero el *issue* de la venta directa de vino no es exclusivo de los Estados Unidos, sino que ha también ha capturado la atención de la Unión Europea (UE). Sin embargo, mientras en territorio estadounidense el tema de la venta directa se ha enfocado más en el acceso que pudieran tener algunos grupos, como los menores, al producto, y su impacto en los monopolios y redes de distribución, en la UE, el propósito comercial del producto, con sus consecuencias impositivas, es el

foco central del debate.

Éste tiene que ver con una modificación de la directiva 92/12 comunitaria sobre la circulación y control de productos sujetos a impuestos especiales y que incide en el tema de las ventas a distancia.

Desde hace meses se ha venido advirtiendo sobre la necesidad de reformar el sistema de circulación comunitario para poder fortalecer el mercado interior europeo. Esta necesidad se ha hecho más evidente con el desarrollo de Internet, lo que ha impuesto mayor presión sobre la necesidad de reformar las regulaciones para ventas directas de vino.

Dos de las áreas que se entiende requieren una definición más precisa son las del **propósito comercial** del producto y su **consumidor final**. Un adquirente puede ser el consumidor final del producto o puede obtenerlo para su reventa, sea en clubes de vino, en establecimientos de venta como supermercados y tiendas de vinos, o en restaurantes y bares. La definición precisa del destino final y uso final del producto es importante por lo siguiente:

- En muchas instancias las **cantidades** de producto que se pueden vender varían dependiendo de una circunstancia o la otra.
- El fin comercial del producto impacta para saber cuál **impuesto** es el que aplica, ya que si el comprador es el consumidor final aplicaría el impuesto del país de origen.

La propuesta modificación de la normativa comunitaria ha sido bien acogida en España y otros países productores europeos, los cuales, por tener un impuesto cero sobre el vino, pueden sacar muchas ventajas de la venta directa en territorio comunitario. Muchos exportadores españoles de vino, aunque tienen distribuidores en los países de destino, tienen por objetivo a largo plazo poder establecer sus propias redes de distribución o mecanismos para poder establecer relaciones más equilibradas en beneficios entre distribuidores y bodegueros.

Con las ventas a distancia, España espera poder fortalecer la presencia de sus vinos en la Unión Europea.

JORNADAS DE GASTRONOMIA EN INTUR

El turismo rural, estrechamente vinculado al turismo del vino, cobra cada día mayor relevancia dentro de la oferta turística internacional. Las experiencias gastronómicas son unas de las más importantes y enriquecedoras de la oferta de turismo interior.

Una de las propuestas más destacadas de INTUR, celebrado recientemente en la ciudad española de Valladolid, fueron las Jornadas de Gastronomía auspiciadas por la Junta de Castilla y León, que permitieron a los asistentes al Salón tener un contacto directo con interesantes ofertas gastronómicas del turismo interior castellano. Además de los platos y vinos que se sirven en las hospederías rurales, el turismo rural integra otras experiencias gastronómicas, como la recolección de ingredientes en pleno contacto con la naturaleza.

El chef leonés Carlos Cidón, quien regenta el restaurante Vivaldi y recientemente visitara Puerto Rico para encabezar unas exquisitas jornadas de vino y gastronomía auspiciadas por Bodegas Señorío de Nava, sirvió de anfitrión a las demostraciones que efectuaron en INTUR otros cocineros castellanos a cargo de casas rurales, entre los que se destacaron Olga Fernández (El Prado Mayor, Quintanilla de Merillar), quien confeccionó un yogur con lágrima de grosella; Gerardo Arduro (El Mirador de Babia), quien cocinó un solomillo de cerdo empanado de nueces con magdalenas de aceitunas y romero con salsa de arándanos; y Gerardo Silvan Osa, quien elaboró una tulipa rellena de una mousse de castañas del Bierzo. El chef Jesús Ramiro y la vallisoletana Fátima Pérez, tuvieron a su cargo otra jornada gastronómica, dedicada a la cocina del Quijote.



A la izquierda, Carlos Cidón con Gerardo Silvan. A la derecha, tulipa rellena de mousse de castañas.

La Junta de Castilla y León es uno de los gobiernos autonómicos españoles que mayor importancia adscribe al tema de la gastronomía como componente de su oferta turística. Esto cobrará mayor importancia en 2005, cuando se celebra el cuarto centenario de Quijote. Para más información sobre rutas gastronómicas y de vino en Castilla y León, contacta a Viajes & Vinos en info@viajesyvinos.com

LO QUE VIENE EN EL 2005...

Atentos a la próxima edición de DIVINIDADES, donde comenzaremos a informarles sobre las novedades que trae Viajes & Vinos para el 2005, entre las que se incluyen nuevas opciones en rutas de vino, expansión

de servicios a nuevos destinos enoturísticos, servicios, nuevas relaciones de negocios, eventos y más...



Viajes & Vinos constituye la fuente de referencia por excelencia sobre turismo del vino y la gastronomía en español para el Caribe.

VINO: ¿MEDICAMENTO ADEMÁS DE ELIXIR?

Los beneficios del vino a la salud se abordan cada día con mayor rigurosidad científica y prueba de esto es el hecho de que recientemente se recomendara su incorporación, como alimento saludable, a la pirámide alimentaria en España (*ver Divinidades del 19 de noviembre*). Algunos de los efectos positivos del vino a la salud incluyen: su valor alimenticio, su efecto diurético y como digestivo, ya que incrementa la función intestinal, su valor bactericida, y su función como antihistamínico.

En la conferencia Vino, Salud y Nutrición, celebrada en el Salón Internacional del Vino, en Madrid, Ismael Díaz Ubero, Consejero de la Agencia Española de Seguridad Alimentaria, destacó que las investigaciones más relevantes sobre los beneficios del vino a la salud se centran en el Resveratrol (o resveratrol para algunos), un polifenol hallado en la vid y otros productos alimenticios como los frutos del bosque, y que puede regular de forma adecuada procesos degenerativos. El Resveratrol se desarrolla en la piel de las uvas, con mayor proporción en las tintas, y es un antifúngico natural con propiedades antioxidantes.

El Resveratrol es beneficioso para diversas condiciones de salud:

- **Enfermedades cardiovasculares:** reduce la agregación plaquetaria, aumenta capacidad antioxidante de plasma sanguíneo, disminuye las lipoproteínas de baja densidad, tiene un efecto vaso dilatador, minimiza el riesgo de hipertensión y reduce la formación de trombos.
- **Cáncer:** tiene efectos anti-inflamatorios, antimutagénicos y anticarcinogénicos; inactiva las enzimas tumorales, disminuye la incidencia de metástasis, y favorece la destrucción de células malignas.
- **Diabetes:** se estima que el vino ayuda a reducir el 1% de las cardiopatías en los pacientes diabéticos.
- **Catarro:** Díaz Ubero hizo referencia a un reciente estudio de la Universidad de Santiago de Compostela sobre los beneficios del vino al sistema respiratorio, indicando que 2 copas diarias de vino pueden ayudar a la prevención del catarro, siendo el efecto del vino alegadamente más duradero que el de la vitamina C.

Otras condiciones para las cuales el vino pudiera reportar beneficios incluyen la demencia senil y el Alzheimer, los procesos inflamatorios y de envejecimiento, la pérdida de visión en los ancianos, y la disminución de los niveles de prolactina, una hormona necesaria en el embarazo, pero que en niveles elevados fuera de éste puede tener un impacto adverso a la salud.

PREDICCIONES SOBRE TENDENCIAS EN RESTAURACION PARA EL 2005

A medida que se aproxima el nuevo año, comienzan a proliferar las predicciones sobre el mundo del vino y la gastronomía. Peter Langlois, un consultor estadounidense de restaurantes, anticipa las suyas sobre las tendencias en restauración para el 2005:

- Los sabores dominarán el panorama culinario por sobre los tipos de cocina. Las especias típicas de la cocina asiática estarán "in".
- El acero inoxidable dominará en las remodelaciones de las cocinas. Las cocinas buscarán asemejarse cada día más a las cocinas comerciales, pues esto proyectará una percepción de conocimiento.

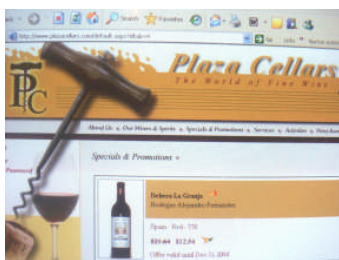
- Las contrataciones de especialistas en banquetes y chefs privados para actividades con amigos y clientes continuarán su alza imparable. A algunos anfitriones les gustará sentirse parte del equipo de trabajo de los cocineros y pondrán "las manos en la masa".
- Los *chefs tables* en las cocinas de los restaurantes cobrarán demanda. En el lado opuesto, surgirá una necesidad de que los cocineros salgan de sus cocinas y pasen más tiempo en sus comedores, interactuando con sus clientes, incluyendo el confeccionar algunos platillos al momento frente a los comensales.
- Los vinos del Nuevo Mundo, con características frutosas, de mayor calidad y a precios más asequibles estarán "in". También los vinos de cepas más fáciles de maridar con la comida, como Malbec, Shiraz, Merlot, Sauvignon Blanc y mezclas de variedades como los que se ven en Australia. La tendencia será también hacia vinos que no requieran guarda. Las tapas rosca se verán con mayor frecuencia.
- Las carreras cortas de dos años en artes culinarias continuarán despegando, pero haciendo mayor hincapié en los conocimientos administrativos, financieros y de comunicación.

BON APPÉTIT EN ALTA MAR CARIBEÑA

Regresan los cruceros gastronómicos de la revista Bon Appétit y Celebrity Cruises, un periplo por los mares caribeños que contará con destacadas personalidades y cocineros de Estados Unidos y la región a bordo del navío Millennium. Los cruceros saldrán semanalmente, del 6 de febrero al 27 de marzo de 2005, desde el puerto de Ft. Lauderdale, en la Florida, y contarán con demostraciones a bordo, degustaciones y experiencias gastronómicas en los puertos de visita.

Entre las celebridades que formarán parte de la serie de este año, se encuentran varios cocineros con fuerte influencia caribeña como los puertorriqueños Carmen González (Carmen The Restaurant, Miami) y Wilo Benet (Pikayo y Payá, San Juan) y otros como Roberto Treviño (Parrot Club, Aguaviva y Dragonfly, San Juan), Cindy Hutson (Ortanique, Miami), además de Edgar Leal, Robbin Haas, Brian Katz, Allan Susser, Oliver Saucy, Frank Randazzo, Andrea Curto, Mark Militello, Tim Andriola. La reconocida historiadora culinaria afroamericana Jessica Harris también formará parte del grupo de especialistas que encabezan esta serie.

PLAZA CELLARS ESTRENA TIENDA CIBERNÉTICA



Si usted no tiene suficiente tiempo para ir de compras por sus vinos favoritos, ahora tiene una opción abierta 24 horas. Plaza Cellars, uno de los principales distribuidores de vino de Puerto Rico, acaba de estrenar su espacio en Internet

www.plazacellars.com,

a través del cual podrá adquirir los vinos de esta empresa, que además ha establecido un acuerdo con Islandwide Express para entrega de producto en cualquier punto de la Isla. Algunos de los vinos distribuidos por Plaza Cellars incluyen los de Bodegas Alejandro Fernández, Bodegas Arzuaga Navarro, Adegas Galegas, Guelbenzu, Robert Mondavi, Prado Rey, Graham's Port-Symington, Laurent-Perrier, Casta Diva, Viña Herminia, Dehesa de la Granja, Bodegas Bretón, Bodegas Roda, Gualicho, Viña Santa Rita, Marqués de Cáceres, Osborne, Yellow Tail, Bodegas Condado de Haza, y Bodegas Lusco, entre muchos otros. La web de Plaza se actualiza a diario conforme a la disponibilidad de inventario y ofertas especiales.

PRIMER ENCUENTRO LATINOAMERICANO DE SUMILLERES

Con el objetivo de promover la profesionalización del oficio de sumiller, la Asociación Dominicana de Sumilleres celebrará el Primer Encuentro Latinoamericano de Sumilleres el próximo mes de abril en Santo Domingo.

La Asociación Dominicana cuenta con 32 miembros, y se organizó hace dos años para promover la formación de una clase de profesionales que pudiera responder adecuadamente a las exigencias de un grupo de consumidores cada vez exigentes en materia de vinos. Los miembros son graduados de los adiestramientos ofrecidos por un distribuidor de vinos dominicano a personal de diversos restaurantes de la República Dominicana.

Pablo Díaz, presidente de la Asociación, informó que durante el Encuentro, al cual ya han confirmado su presencia representantes de Chile, Perú, Uruguay, Argentina, México y Cuba, se contempla medir tanto conocimientos teóricos mediante examen, como destrezas prácticas, que llegan incluso a la identificación de cepajes y vinos en particular en procesos de cata a ciegas.

Para más información, contacte a Viajes & Vinos en info@viajesyvinos.com

TENEDORES PUERTORRIQUEÑOS

Por 23ra ocasión se ha celebrado el Certamen del Buen Comer, auspiciado por el diario El Nuevo Día, que pretende reconocer a los restaurantes más destacados en Puerto Rico. En el certamen de este año revalidaron muchos establecimientos y otros recibieron distinciones por vez primera. Entre los restaurantes distinguidos:

- Tenedores de **Platino**: Augusto's Cuisine y Compostela
- Tenedores de **Oro**: Il Perugino y Pikayo
- Tenedores de **Plata**: Chef Alex Bistró Catalina, Horned Dorset Primavera, Ramiro's, Mark's at the Meliá, Chayote, Chez Daniel
- Tenedores de **Bronce**: José José, El Teide, Koppas, Trois Cent Onze, Las Vegas, La Piccola Fontana, La Chaumière, Pinoli

EX – PRESIDENTE DE JAMES BEARD A RESPONDER POR MALVERSACION DE FONDOS

Leonard Pickell, ex – presidente de la Fundación Culinaria James Beard, fue acusado de sustraer grandes sumas de dinero de la entidad para su uso personal (*Ver Divinidades del 19 de septiembre en www.viajesyvinos.com*). Pickell se declaró no culpable de los cargos. A pesar de que Pickell alegadamente reconoció al procurador auxiliar del estado de Nueva York haberse apropiado de unos 100 mil dólares, se sospecha que pudo haber tomado tanto como un millón de dólares. De ser cierto este último alegato y ser hallado culpable, Pickell podría enfrentar una condena de hasta 25 años.

FREIXENET COMPRA EN RIOJA Y DECIDE EXPANDIR OPERACIONES EN EEUU APROVECHANDO DEBILIDAD DEL DÓLAR

Bodegas Freixenet, mejor conocida por su producción de espumosos, adquirió la bodega riojana Santamaría López, productora de la marca Solar Viejo y otras líneas de vinos blancos destinados a las grandes superficies de supermercado. Freixenet contempla también la construcción de una nueva bodega en terrenos comprados a la empresa. La adquisición expande la presencia de Freixenet en territorio español, donde ya está presente en Ribera del Duero y Galicia.

Del mismo modo, aprovechando la debilidad del dólar, la empresa invertirá 10 millones de dólares en su bodega californiana, con el objetivo de construir un nuevo centro de visitas, y adquirir nueva maquinaria que permita triplicar la producción de vino. Curiosamente, Freixenet, con presencia también en México, es una de las pocas empresas vitivinícolas españolas con presencia en el mercado cubano, donde tiene dos líneas de operación desde las cuales, se ha comentado, planifica exportar los vinos que embotella en esa Isla a otros destinos del Caribe y Centroamérica.

BREVES DIVINOS...

Puerto Rico es el tercer mercado para las Rías Baixas

La D.O. Rías Baixas exportó más de un millón de litros de vino en el 2004. Eso representa un incremento de un 50% por sobre el año anterior y es interesante señalar que, por primera vez, el consumo de los vinos de la denominación ha sido mayor en América que en Europa. Puerto Rico es el tercer mercado para las Rías Baixas, ocupando los Estados Unidos, el Reino Unido, Suiza y Alemania, el 1er, 2do, 4to y 5to lugar, respectivamente.

Wilo Benet en Anguilla

Los días 8 y 9 de enero de 2005, el chef puertorriqueño Wilo Benet encabezará el Cap Juluca Gastronomic Celebration.

Turrón de vino

Bodegas y Vinos Emprendedor, en La Rioja, ha comisionado el primer turrón de uva, el cual ha distribuido esta Navidad entre sus relacionados de negocios. El turrón, elaborado por el pastelero Aitor Onandía, tiene capas de praliné con almendra, trufado blanco de jugo de uva tempranillo y uvas enteras. Emprendedor no descarta comercializar el producto en el futuro si éste tiene una buena acogida.

Atención a los vinos mallorquines

Los vinos de las Islas Baleares están capturando una considerable atención de los consumidores de vino españoles por las interesantes propuestas disponibles en el mercado y su marcada evolución en calidad y complejidad. Binissalem es la denominación de origen de los vinos de Mallorca.



Vanilla Ski

Con el objetivo de atraer a los parisinos a la Torre Eiffel, un monumento que visitan muy poco, se ha inaugurado en el primer piso de la torre una pista de patinaje sobre hielo con aroma a vainilla. La pista permanecerá abierta hasta el 23 de enero.

Llevar vino al restaurante ya es un derecho del consumidor canadiense

La Legislatura de Ontario (Canadá), ya aprobó la ley que permitirá a los ciudadanos llevar sus botellas de vino a los restaurantes con licencia. El sistema conocido como "Bring Your Own Wine" se ofrecerá en restaurantes con una licencia especial, que autorizará el cobro de descorche, y permitirá también que los consumidores pueden llevarse a sus casas las botellas que lleven consigo u ordenen en el restaurante y no consuman en su totalidad.

JUVENTUD VINICOLA AL CUADRADO:

La D.O. La Mancha presenta sus vinos jóvenes y premia a jóvenes destacados en el mundo del vino



Con un open-house en el centro comercial Moda Shopping, de Madrid, y la presencia del Presidente del Gobierno de la Junta de Castilla-La Mancha, el C.R.D.O. La Mancha presentó este pasado mes los vinos jóvenes de su cosecha 2004 y entregó los Premios Jóvenes 2004, que reconocen al *maître*, sumiller

y director de hotel jóvenes más relevantes de la hostelería madrileña. Además, este año, y como novedad, se han instituido tres premios más que distinguen a personajes populares relacionados con la cultura, el espectáculo, el deporte o el mundo del toro. Son los premios blanco joven, rosado y tinto joven.

Los premiados de esta edición 2004 han sido:

- Premio Mejor *Maître*: Raúl de Mingo Fernández, del restaurante Iboo, propuesta fast good del reconocido chef Mario Sandoval, ganador del certamen del 2004 para escoger al representante español al Bocuse d'Or y quien regenta el restaurante madrileño Coque;
- Premio Mejor Sumiller: Alvaro Cirujano, del restaurante Mare Nosttrum, del hotel Sofitel Madrid-Aeropuerto;
- Premio Mejor Director de Hotel: Franck Sibille, del hotel Villa Magna, en Madrid;
- Premio Blanco Joven: David Meca, nadador
- Premio Rosado: María Jesús Ruiz, Miss España 2004
- Premio Tinto Joven: Víctor Puerto, matador de toros

Cerca de treinta bodegas de la denominación participaron en las jornadas, en las que tanto el público general como visitantes profesionales del sector pudieron degustar los vinos manchegos. Entre las bodegas participantes se encontraron: Bodegas Ayuso, Bodegas Centroespañolas, Bodegas Entremontes, Bodegas Montalvo Wilmot, Finca La Blanca, y otras.

AUSSIE WINE STUDY TOUR REMINDER

De una super exclusiva ruta de vino a Australia con Richard Smart como guía de lujo. Smart es considerado una de las máximas autoridades del mundo en material de viticultura y asesor de los principales productores de vino del mundo. Del 21 de enero al 7 de febrero recorrerán cerca de 30 bodegas a través de toda Australia, en un viaje educativo coordinado por The Wine Academy de Marbella, entidad que lo hace extensivo a los caribeños a través de Viajes & Vinos. Para mayor información, enviar un e-mail a info@viajesyvinos.com o visitar www.viajesyvinos.com, sección Salidas Especiales.

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

Cita citable

"La venta directa de vino sirve para re-equilibrar la relación entre distribuidor y bodeguero, que muchas veces comienza simbiótica, y termina siendo parasitaria.

Pau Roca, Secretario General de FENAVIN

VIAJES & VINOS, INC.

P.O. Box 21404

San Juan, PR 00928-1404

Tel. 787-375-9655

E-mail: info@viajesyvinos.com

www.viajesyvinos.com

