

Divinidades

Novedades de Viajes & Vinos

2 de octubre de 2004

¿TIENES E-MAIL?

Agradeceremos a aquellos lectores de la edición impresa de Divinidades que poseen e-mail, nos faciliten su dirección de correo electrónico a fin de que reciban este boletín por esa vía. Indique su dirección de e-mail a info@viajesyvinos.com

EL FOIE GRAS: VICTIMA DE TERMINATOR

La crónica de un verdadero terremoto gastronómico que se veía venir llegó a su clímax. El gobernador del estado, Arnold Schwarzenegger acaba de firmar la Ley SM1520, que prohibirá, a partir de 2012, la alimentación forzosa de patos y gansos como método para producir *foie-gras*, lo cual impactará significativamente la venta de este producto en California.

Desde hace alrededor de un año, los defensores de los derechos de los animales en California, han venido incrementado sus protestas hacia los consumidores de *foie-gras*, incluyendo atacar y manifestarse en restaurantes donde se sirve esta exquisitez, ante lo que ellos consideran una vejación de los derechos de los pobres patos y gansitos, a los cuales hay que atiborrar de alimento para que sus hígados se recrezcan y pueda producirse el *foie-gras* (ver Divinidades del 10 de Julio de 2004). Schwarzenegger espera que los productores hallen métodos alternos para elaborar el manjar.

La crisis empeora ante dos hechos importantes. El primero es que la prohibición del Departamento de Agricultura de los Estados Unidos de importar productos cárnicos de Francia, impide la importación de *foie-gras* desde tierras galas. El otro, tal vez más preocupante aún, es que el estado de Nueva York, un estado que produce *foie-gras made in the USA*, está considerando pasar una legislación similar a la californiana y lo mismo se anticipa que suceda en la Unión Europea.

Destacadas estrellas del mundo del espectáculo, como Sir Paul McCartney y Kim Basinger, cabildearon ante "Terminator" a favor de la firma de la ley.

Hasta ahora, la francesa Brigitte Bardot, fiel defensora de los derechos de los animales no se ha expresado sobre la medida. ¿Será que ante la amenaza de tamaña crisis, el tema del *foie-gras* es un asunto que, para la BB, atenta más contra la cultura gastronómica que los derechos de los animales?

Si usted es de los amantes del *foie*, aproveche y sacie las tentaciones de su paladar, antes de que pueda tener que someterse a un régimen forzoso que excluya este manjar

Y UN TERMINATOR ES LO QUE HACE FALTA PARA COMBATIR EL TERRORISMO VITIVINICOLA EN ALSACIA

Algunos viñedos alsacianos han sido objeto de actos vandálicos, aparentemente gratuitos, durante los últimos dos meses. Los ataques mutilan las vides, cortándolas por su base. Éstas son cepas de 20 años o más de antigüedad, por lo que tomará un par de años en lo que pueden volver a producir uva. Se sospecha que los atentados han sido cometidos por personas que trabajan en la producción de vino, ya que las plantas fueron cuidadosa y selec-

tivamente mutiladas para asegurarse de que no pudieran volver a producir en buen tiempo. No obstante, las vides enfermas no sufrieron daño alguno.

OKTOBERFEST UND DIE DEUTSCHER WEIN

El Oktoberfest de Múnich, conocido por sus residentes como el "Wiesn", es el mayor festival popular del mundo y este año celebra su 171ra edición. Cada año, cerca de 6 millones de visitantes beben cerca de 5 millones de litros de cerveza y consumen unos 200 mil pares de salchichas de cerdo. El evento, conocido por los residentes de la ciudad como el "Wiesn", deriva este apelativo de la abreviación del nombre Theresienwiese, es decir, los "terrenos de Teresa", quien se convirtió en Princesa de Sajonia al casarse el 12 de octubre de 1810 con quien se convertiría en el rey Ludovico I. La boda se celebró en los terrenos frente a las puertas de la ciudad, denominados posteriormente en honor a la nueva princesa, y al festejo se invitó a los ciudadanos de Múnich, dando origen a lo que hoy es todo un símbolo del mundo germano.

Pero si bien Alemania se conoce tradicionalmente por su cerveza, no es menos cierto que, en materia de vinos alemanes, queda aún mucho terreno por descubrir.

Alemania cuenta con cuatro distritos vitivinícolas, bastante próximos a la frontera con Francia: Mosel-Saar-Ruwer, Rheingau, Rheinhessen y Pfalz. Al igual que sucede en otras zonas productoras del mundo, como la Ribera del Duero, en España, o el Ródano, en Francia, en Alemania, la geografía del vino está estrechamente vinculada a un río: el Rhein, o Rin.

El 80% de los vinos producidos en Alemania son blancos, 15% son tintos, y el restante 5% son espumosos. 40% de la producción es de vinos secos o medios secos. El nivel promedio de alcohol fluctúa entre el 8 y 11%. Entre las principales uvas blancas utilizadas en los vinos alemanes se encuentran la Riesling, la Sylvaner, la Pinot Blanc, la Pinot Gris, y otros híbridos. Entre las tintas se destaca la Pinot Noir.

Muchos expertos consideran que los vinos con base Riesling son una de las cepas más versátiles para maridar, especialmente si se trata de comidas bien condimentadas, como las caribenas y las asiáticas.

En el Caribe, la selección de vinos alemanes no es amplia, pero sí selecta. Algunos vinos para celebrar el Oktoberfest incluyen, pero no se limitan a:

- Liebfraumilch St.Johannisberg, Piesporter Michelsberg QBA, ambos de Bodegas Rudolf Muller – Plaza Cellars (Puerto Rico)
- Henkell Trocken – El Catador (República Dominicana)
- Dr. Bürklin-Wolf Estate Riesling, Gaisböhl (Bodegas Bürkling-Wolf), Berg Schlossberg (de Bodegas George Breuer), Idig (A. Christmann), Kanzemer Altenber Auslee y Kanzemer Altenberg (Bodegas Von Othegraven) – V. Suárez (Puerto Rico)
- Schloss Johannisberger – B. Fernández (Puerto Rico)

Prosst!

Y DEL RIESLING ALEMÁN AL RIESLING EN COLOMBIA

Hace unas dos décadas se retomó la producción de vino en el altiplano colombiano, luego de que los españoles impusieran una prohibición que duró siglos y que tenía por objetivo, proteger la importación de vino español a la América colonial. Loma de Punta Larga, en el Valle del Sol, es una zona privilegiada donde se encuentra una rara combinación de intensidad y composición de la luz, con agradables temperaturas diurnas y noches frías, que se asemejan a las de muchas zonas productoras europeas: noches frías del tiempo de maduración de las uvas de Geisenheim, la intensidad luminosa de la Toscana en verano, el volumen y repartición, en un suelo arenoso, cargado de cristales de cuarzo, que recuerda a Burdeos. La selección de cepas para cultivo, se hizo con el cuidado de que pudiera integrarse armónicamente al entorno de Boyacá, una de las ciudades más importantes en la gesta libertadora de Simón Bolívar.

Las cepas alemanas más tradicionales son las precisamente las que mejor se han adaptado a la zona de Boyacá. Entre éstas se destacan la Riesling blanca del Rin (traída directamente de Alemania), la Pinot Noir (importada de Borgoña) y las mezclas de Riesling con Sylvaner, que, a pesar de mantenerse fieles a su carácter varietal, han adquirido los toques exóticos de la flora y las frutas criollas.

Los vinos de la Denominación de Origen Garantizada Valle del Sol, se producen respetando las normas de calidad de la Unión Europea, y se asemejan a los vinos alemanes Auslese. La vendimia de Boyacá se realiza alrededor del mes de diciembre.

VIAJES & VINOS COLOMBINOS



¿Ha reparado en que el viaje que dio pie al descubrimiento de América, fue un viaje gastronómico? Buscar una nueva ruta para garantizar el suministro de especias de Oriente, fue una de las principales motivaciones de Colón para emprender su aventura por la mar oceánica.

A a casi 512 años de conmemorar, el próximo 12 de octubre, la llegada de Colón al Nuevo Mundo, vale la pena recordar algunas curiosidades enogastronómicas carabelescas.

Los nuevos conquistadores. Parte de la tripulación de las réplicas de las carabelas que visitaron Puerto Rico y Santo Domingo a fines de 1991 y principios de 1992 como parte de la conmemoración del Quinto Centenario del Descubrimiento de América

Originalmente, el término “tonelada” tenía que ver, no con peso-kilos, sino con vino. La nao Santa María, también conocida como La Gallega, cargaba 100 toneladas, es decir, 100 toneles de vino.

Entre las provisiones a bordo se incluían galletas, habas, guisantes, aceite de oliva, agua, pescado seco, carne salada, sal, harina, queso, higos, almendras, ollas, cuchillos, recipientes, cerdos y gallinas vivos para matarse en la travesía, anzuelos para pescar y, ¡cómo no! vino. Un suministro la mar de importante, sobre todo si se considera que las cantidades de la despensa podían alcanzar para un año de suministro.

La gastronomía fue una de las áreas en las que el descubrimiento de un nuevo mundo tuvo mayor impacto, pues dio paso a un flujo migratorio recíproco de ingredientes, que transformaron por entero el modo de comer del planeta, con una influencia que dura hasta hoy día.

VIAJES & VINOS DEL SIGLO XXI



Cortesía Bodegas Arzuaga-Navarro (Ribera del Duero) y Valdamor (Rías Baixas)

Turismo del vino y la gastronomía... una experiencia vacacional innovadora, atractiva a conocedores y a cualquier turista que no sepa de vinos. Visitar bodegas, recorrer viñedos, disfrutar de catas y de la mejor gastronomía es una forma diferente de conocer un país, su cultura, su naturaleza y su gente.

¿Cuáles servicios enoturísticos pueden obtenerse a través de las empresas que representa Viajes & Vinos en Puerto Rico y la República Dominicana?



- **Coordinación de citas en bodegas: una gran ventaja sobre todo porque te permite combinar citas en bodegas de diferentes distribuidores y conocer nuevas bodegas cuyos vinos aún no tienen presencia en el Caribe.**
- **Asesoría y coordinación de itinerarios en zonas de vitivinícolas**
- **Desarrollo de itinerarios y coordinación de citas para quienes desean efectuar recorridos por cuenta propia**
- **Servicio de acompañante—guía**
- **Rutas temáticas que combinan vino y otras áreas de interés como arte, religión, literatura y otros**
- **Rutas de vino de un día a diversas denominaciones**
- **Rutas de vino diseñadas a la medida de los clientes**
- **Rutas de vino de corta duración que se pueden integrar a otras experiencias vacacionales, viajes educativos o de negocios**
- **Calendario anual de rutas de vino – www.viajesyvinos.com**
- **Apoyo en organización de actividades en bodegas**

Estos servicios están disponibles a través de diversas denominaciones y regiones en España, en Francia y en Mendoza, Argentina. Algunos servicios pueden no estar disponibles en todas las regiones.

Para más información visita la secciones de Enotours en www.viajesyvinos.com. Para un listado de agentes de viajes a través de los cuales conseguir estos servicios, llama al 787-375-9655.

JORNADAS DE ALTA COCINA Y VINO: EL PERFECTO MARI-DAJE DE ESPAÑA CON EL CARIBE

Bodegas Señorío de Nava y el destacado chef leonés, Carlos Cidón, llegan de la mano a Puerto Rico del 13 al 16 de octubre para unas exquisitas jornadas de vino y gastronomía, en San Juan y Rincón, que unen la más alta expresión en cocina, con vinos de calidad de la Ribera del Duero y Rueda.

Cidón, comisario de Eurotoques y conocido por sus controvertibles cenas ciegas, es considerado uno de los mejores chefs españoles de la actualidad. Su trayectoria profesional incluye *stages* con algunos de los más prestigiosos chefs ibéricos,



entre los que se incluyen nombres tan reconocidos como Ferrán Adrià, Juan Mari Arzak y Pedro Subijana. No conforme con pasearse entre en las mejores cocinas de España, Cidón abre su primer restaurante, Vivaldi, en el año 89, reabriéndolo en el Centro Histórico de León en el año 94, donde comienza a expresarse con su propio estilo de cocina. Vivaldi, adquiere su estrella de la prestigiosa Guía Michelin, en el 2004, colocándose entre el selecto grupo de restaurantes europeos en contar con tan importante galardón a la excelencia gastronómica.

En el año 2000 inaugura el Restaurante César, también en León. Sus "Cenas Ciegas", algo totalmente novedoso e impresionante experiencia, se convierten en lugar de encuentro para los amantes de la buena cocina, los sabores, texturas y aromas. Un taller para los sentidos.

De la mano de los chefs Oscar y Luis Ramiro, en el restaurante Ramiro's en San Juan (13 y 14 de octubre) y del chef Aaron Wratton, en el exquisito Horned Dorset Primavera en Rincón (16 de octubre), Cidón deleitará los paladares puertorriqueños con un exquisito menú de degustación que contará con algunos platos que destacan lo más tradicional de la gastronomía castellana, y otros, como el Pastel de Castañas del Bierzo, Salsa de Bayas, Sopa de Frutillas al vino blanco, que son parte de la espina dorsal del menú de Vivaldi.

Cidón cuenta también con una trayectoria como educador y escritor, habiendo publicado varios libros de gastronomía entre los que se destaca El Vino en la Mesa y la Cocina, una publicación que brinda las claves fundamentales para el maridaje de comida y vinos.

Por su parte, Bodegas Señorío de Nava aportará la vasta experiencia y trayectoria de Pablo San José, quien no sólo tiene a su cargo las operaciones vitivinícolas en Rueda y la Ribera del Duero, sino que también ha ocupado diversos cargos de importancia en la comunidad empresarial del vino de la comunidad castellano-leonesa, así como en los Consejos Reguladores de la Ribera del Duero y los vinos de la tierra de León.



Señorío de Nava continuará su periplo caribeño en la República Dominicana, donde San José, tendrá a su cargo una serie de interesantes catas en Santo Domingo.

CELEBRANDO LA HISPANIDAD EN EL CARIBE: REGRESA EL FESTIVAL DEL VINO, CAVA Y GASTRONOMÍA ESPAÑOLA AL VIEJO SAN JUAN



Por 8vo año, la Cámara Oficial Española de Comercio de Puerto Rico celebra su Festival del Vino, Cava y Gastronomía Española, donde numerosos distribuidores de vino, restaurantes y productos españoles se dan cita, en un ambiente festivo y de buena música en una noche de pura diversión.

Este año, el encuentro por excelencia de los españolitos portorricenses y los wanabee españolitos, tendrá lugar en el Paseo la Princesa del Viejo San Juan. Para información y compra de boletos, los interesados pueden comunicarse con la Cámara Oficial Española de Comercio en Puerto Rico al teléfono (787) 728-0082 o vía e-mail a: camacoec@tld.net Habrá estacionamiento disponible en La Puntilla, con la compra del boleto.

MATRIMONIO DE LUJO EN COMPOSTELA



Bodegas Compostela y el restaurante Compostela se unen en un singular maridaje de vinos y gastronomía lanzando sus Miércoles de Vinos y Tapas, un novedoso concepto que combina exquisitas creaciones del Chef José Rey, y las selecciones de vinos tranquilos y espumosos de Bodegas. El primer Miércoles de Vinos y Tapas tendrá lugar el próximo 6 de octubre, en el salón de actividades del restaurante, considerado uno de los más prestigiosos del Caribe. El cupo es limitado. Para más información: 787-724-6099.

ROBERT PARKER Y SU BOLA DE CRISTAL

El reputadísimo especialista en vinos Robert Parker, se aventuró recientemente a predecir las tendencias que él entiende dominarán el mundo del vino en los próximos diez años en los Estados Unidos:

1) Transformación radical de la distribución del vino:

Eliminación de intermediarios en la cadena de distribución, compras directas a través de Internet y a los productores.

2) El Internet será la fuente principal de noticias sobre vino

Los consumidores y los productores prestarán más atención al Internet como mecanismo de comunicación y surgirá una generación de especialistas sobre vino que dominará el mercado a través de la Internet.

3) Los grandes vinos del mundo serán objeto de una férrea lucha por su adquisición.

Los vinos de producción limitada se encarecerán y volverán más difíciles de conseguir debido a su gran demanda en mercados emergentes.

4) Debacle en Francia

Con los ojos fijados en la tradición, e incapaces de adaptarse a las nuevas realidades de la competitividad y la globalización, en opinión de Parker, muchas bodegas y productores en Francia desaparecerán, y sólo sobrevivirá un muy reducido grupo de los productores de los más grandes vinos, lo que volverá a la industria vitivinícola francesa en una aún más elitista.

5) Bye bye corcho. Bienvenida la tapa de rosca

6) Los vinos españoles relucirán en todo su esplendor

Y habrá que prestar mucha atención a las nuevas denominaciones de origen.

7) La uva Malbec estará "in"

Y con ello se beneficiará la industria vitivinícola Argentina, ya que con la Malbec se producen excelentes vinos a excelentes precios.

8) La costa central californiana dominará los vinos de los Estados Unidos.

9) Los vinos del sur de Italia subirán como la espuma

Regiones como Sicilia, Cerdeña, Umbria y Campania se volverán muy populares, especialmente porque el costo de vinos más tradicionales se tornará prohibitivo.

10) Los vinos que no envejecen en madera se volverán más populares.

11) Habrá más vinos con mejor relación precio-calidad

12) Surgirán más zonas productoras

CHAMPAGNE VS. CHAMPAGNE

La Rioja española y la Rioja argentina no son las únicas zonas productoras en disputa por el uso del nombre. El uso del nombre Champagne enfrenta ahora en la corte de la Unión Europea a suizos y franceses.

Un tratado de la Unión había permitido a los suizos del poblado llamado Champagne, la posibilidad de utilizar el nombre en sus botellas hasta junio de 2004. Pero los suizos ahora reclaman que su vino arrastra una historia de muchos siglos como para tener que adherirse a esta imposición arbitraria sobre el uso propietario del nombre en las botellas. Contrario al espumoso francés, el vino Champagne suizo es tranquilo, tinto o blanco, con ventas limitadas prácticamente a territorio helvético.

VINOS Y BODEGAS EN ARGENTINA



67 bodegas de las provincias de Salta, Catamarca, La Rioja, San Juan, Mendoza, Río Negro, y Neuquén, que cubrían la totalidad de las regiones vitivinícolas de Argentina se dieron cita en los predios de la Sociedad Rural Argentina, para una muestra de bodegas convocada por Bodegas de Argentina. Además de visitar los stands de las bodegas, en los que el público degustó exquisitos caldos, los enófilos argentinos pudieron participar de charlas y seminarios sobre temas vinícolas.

Grandes grupos vitivinícolas, bodegas boutique, bodegas nuevas y bodegas tradicionales compartieron el foro. Entre las bodegas participantes se encontraban Las Moras del Grupo Peñaflor, Gráfica de Allied Domecq, Bodegas Chandon de LVMH, Chakana, Bressia, Cavas de Santos, Bodegas López, Bodegas Trapiche, Bodegas del Fin del Mundo y Finca Don Diego, entre otras



Seguindo la política de los vinos del nuevo mundo, la Argentina ha hecho hincapié en el desarrollo de vinos varietales, descubriendo que la gran diversidad de sus áreas vitivinícolas le permite desarrollar los vinos varietales con distintas virtudes. Algunas de las provincias argentinas productoras, presentes en el

Festival, incluyen a Catamarca, San Juan, Mendoza y Neuquén.

Reminder Vinícola

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

Se acercan:

Festivino, 15 de octubre

El vino se viste de Charro en el Centro de Convenciones de Guayama con la participación de Fernando Allende y sus mariachis en uno de los eventos vinícolas más esperados de la zona sur de Puerto Rico. Festivino 2004 Arte, Vinos y Gastronomía contará además con una larga lista de restaurantes, establecimientos, organizaciones culinarias, distribuidores y representantes de vinos. Para información y boletos llamar a Liliana Sánchez al 787-409-5783.

Gran Fiesta de la Vendimia, 17 de octubre

Y también se adorna con faralaes en San Juan con el tradicional evento que el Centro Andaluz de Puerto Rico celebra en la Casa de España en San Juan.

De la Uva a la Aceituna – Aprendiendo a Catar Aceite de Oliva 21 al 23 de octubre

Santiago Botas, catador profesional y especialista en aceite de oliva, además de consultor para el Instituto Español de Comercio Exterior y ASOLIVA, tendrá una serie de encuentros con el público puertorriqueño para hablar sobre el aceite de oliva, su cata y sus aplicaciones:

- UVAS, sábado 23 de octubre, 2:00 PM – Calle Eleanor Roosevelt, Hato Rey
- Château Rouge, viernes 22 de octubre, 6:30 PM – Plaza Las Américas, Tercer Nivel, Area de La Terraza
- 2, 9, 16, 23 de octubre —Degustaciones de Vinos Sabatinas—La Bodega de Méndez (Guaynabo)
- 3 de octubre—Chefs por las Artes—Payá (Guaynabo)
- 6 de octubre—Miércoles de Vinos y Tapas, en Restaurante Compostela (Santurce) - Auspician restaurante y Bodegas Compostela
- 13 y 14 de octubre—Jornadas de Alta Gastronomía y Vino con el Chef Carlos Cidón y Bodegas Señorío de Nava en Restaurante Ramiro's (Condado) - Auspicia V. Suárez
- 15 de octubre—Festivino Arte Vinos y Gastronomía—Centro de Convenciones de Guayama
- 16 de octubre—Jornadas de Alta Gastronomía y Vino con el Chef Carlos Cidón y Bodegas Señorío de Nava en Horned Dorset Primavera (Rincón) - Auspicia V. Suárez
- 18 de octubre—Degustación de Vinos Grateful Palate—La Bodega de Méndez (Guaynabo)
- 19 de octubre—Cena de Degustación Vinos Grateful Palate en Restaurante Morton's, Hotel Caribe Hilton—Auspicia Méndez & Co.
- 23 de octubre—Ruta de los Cítricos y la Palma Africana, saliendo de Santo Domingo

Cita citable

“When you produce wines, your wines are like your children. You like them all, but differently.”

Pierre-Emmanuel Taittinger

VIAJES & VINOS, INC.

P.O. Box 21404

San Juan, PR 00928-1404

Tel. 787-375-9655

E-mail: info@viajesyvinos.com

www.viajesyvinos.com

