

Divinidades

Novedades de Viajes & Vinos
15 de febrero de 2005

Un safari de toros y vino en el Duero

A poco menos de tres horas en tren al oeste de Madrid, se encuentra Diego Gómez. Si usted es amante del cotilleo, lee el *Hola*, no se pierde *Corazón Corazón* o sigue por televisiones y revistas las fascinantes historias del papel couché, el nombre de Diego Gómez no debe resultarle extraño. Pero no se equivoque. No se trata del ex de Isabel Pantoja, o del “Je-Sé” de Anne Igartiburu, aunque sí tiene mucho de cuernos y toreros.

No lejos de Salamanca, la Finca Cabeza de Diego Gómez alberga un inmenso territorio de fuerza y silencio, donde se enfrentan la majestuosa quietud de la naturaleza con la estirpe brava del animal. Entre sus linderos, conviven los herederos de Miguel Zaballos: un pequeño poblado con pocas casas y una iglesia que data del siglo XV, cientos de hectáreas, muchísimas encinas, un tentadero, un campanario (aunque no el de Jesulín), pocos habitantes, algunos caballos y más de un millar de cabezas de ganado. Toros de lidia, mamíferos ésos que usted está acostumbrado a ver “de lejos”, en las películas, en las plazas, en los dibujos animados de Speedy González o en el *Tendido Cero* en la televisión.

Junto con el vino, el toro es uno de los símbolos de identidad de España. Como el aproximado centenar de vallas publicitarias con su imagen que una conocida bodega despliega por montes y carreteras a través de toda la península, y que sirven de punto de referencia o vigilancia a todo aquél que recorra el territorio español. Pero lejos de su imagen folklórica o de la frivolidad que para algunos evocan un *Dominguín*, un *Manolete* o un *Paquirri*, en la del toro hay una historia que precede al espectáculo de la plaza, una experiencia que lo proyecta en su entorno cultural, y que es posible vivir, en primera fila, en Diego Gómez. Un lugar donde el toro se vuelve protagonista y usted se vuelve un poco torero.

No sienta miedo. Siempre respeto. Pocas veces uno puede traspasar la barrera y convertirse en torero móvil, y tener a un animalazo de más de 1,200 kilos a pocos pies de distancia. Pero en Diego Gómez un vehículo todo terreno se convierte en su capote, para que durante un par de horas, usted pueda, de forma segura y tranquila, mirar y admirar al toro de lidia en su hábitat, igualito que en un safari. No en Africa, sino en el territorio del valle del Duero.

Poco a poco, cómodamente, sin necesidad de bajarse del vehículo, podrá efectuar un recorrido por las diversas áreas que concentran toros y vacas, segmentados conforme las diferentes etapas del proceso de crecimiento y selección de un toro de lidia. Al tiempo que recorre la finca, guías especializados le ofrecen detalladas explicaciones sobre el mundo del toro, su cría, sus razas, su selección y su devenir en el mundo taurino.

El del toro es un mundo tremendamente discriminatorio. Selección es palabra clave que comparten los léxico taurino y vitivinícola. Este particular safari recorre durante un par de horas las diferentes zonas de

la finca a través de las cuales puede conocerse cada etapa de crecimiento del toro, un proceso que va desde la selección de su madre hasta su preámbulo al ruedo, dura varios años e involucra desde la tiente de vacas por reconocidos toreros, hasta la compra de los animales por parte de los empresarios de las plazas.

Si tiene suerte, puede que se cruce a un torero tentando vacas. En la secuencia, el matador Iván García.

El toro es el único animal en el mundo que se selecciona por su comportamiento, en lugar de por sus aptitudes o cualidades físicas. Así, el primer paso de su evolución es la selección de su madre, proceso que se realiza mediante la tiente, en la que en un pequeño ruedo un matador "torea" a la vaquilla para conocer sus aptitudes y determinar si podrá gestar en su vientre un toro que valga como animal de lidia. La tiente cumple un doble fin, pues es tal vez el único momento en que un torero puede practicar con un animal. Y son muchos los nombres célebres que se acercan a Diego Gómez para realizar sus prácticas. Lejos de los flashes o de los olés.

Mientras las vides descansan, los toros nacen. El apareamiento e inseminación de las vacas escogidas comienza en diciembre y dura hasta junio; la parición comienza alrededor de septiembre y dura hasta marzo-abril. El becerrito convive con su madre por unos seis meses, al cabo de los cuales lo separan de ella y se marca a fuego con el sello de la ganadería.

El segundo cuadro lo componen los novillos de hasta cuatro años, edad en la que se tiente a las vacas para saber quiénes serán buenas madres. Los toreros se entrenan únicamente con "chicas". No se puede tocar un novillo macho o un toro luego del destete, y es ilegal torearlo fuera de la plaza. Salvo para escoger a los sementales.

El toro tiene una aguda memoria, y aprende por repetición. Una vez ve una muleta, sea en la plaza o en el campo, la graba imborrable en su memoria, y se convierte en amenaza de catástrofe para quien ose torearlo. Así, toro y torero tienen tan sólo un primer y único contacto: en el ruedo, y, de allí, con pocas excepciones, directo al destino muerte. Sólo se salvan los toros que por su extrema bravura son perdonados en la plaza, o los que se convierten en sementales. Si se torea fuera del ruedo para determinar su aptitud reproductiva, y no muestra condiciones, su destino es el matadero. Si vale, un semental puede llegar a tener más de mil hijos a lo largo de su vida. El pedigrí de toda su prole se registra cuidadosamente en un libro genealógico.

A la izquierda, impresionante semental de más de una tonelada, que a lo largo de sus 19 años ha tenido una extensa prole. Nótese que a los sementales de le cortan los cuernos, para que no se lleguen a matar si se agreden entre sí.

Tercer cuadro: el del toro. Safari entre centenares de toros imponentes en peso, pero de menor altura a la que uno presume. Porque en el mundo del toro, ser alto es un defecto. Aunque no lo parezca, la mayoría de los toreros no son de estatura impresionante y por ello los empresarios buscan toros que no se les impongan visualmente. De mayo en adelante los empresarios taurinos visitan la ganadería para escoger sus toros, dependiendo de la categoría de las plazas donde mostrarán sus bravas capacidades.

El safari puede convertirse también en *western*. Si usted es jinete experimentado, puede efectuar el recorrido a caballo, y en lugar de torero, sentirse vaquero, a lo John Wayne. Y si realmente quiere hacer alarde de su valor, aparte de espectador puede vivir esa fantasía de torear. En este safari taurino se pueden organizar también capeas, es decir lidias de becerros o novillos por aficionados, actividades campestres y succulentas comidas al aire libre.

Si un día no le basta, la finca cuenta con una íntima y acogedora casa rural donde se puede pernoctar, desconectándose por completo del exterior para sentir esa paz que transmite el silencio y la impresionante extensión del territorio que la rodea. Por la noche, puede disfrutar del ecoturismo con posibilidad de observación nocturna de águilas, búhos y otros animales, ya que entre los herederos de Zaballos se cuenta un importante ecosistema con aves y especies, único en Europa.

El Duero de descubrimientos y un Durius por descubrir

En territorio no lejano a Diego Gómez, el Duero casi concluye la ruta que atraviesa regando tierras castellanas para adentrarse en Portugal, donde se convierte en el Douro. A través de esas tierras, el río ha recorrido varias denominaciones vitivinícolas como la Ribera del Duero, Cigales, Rueda o Toro. Esa ruta transfronteriza lo aproxima a Salamanca, ciudad patrimonio de la cultura y sinónimo de sabiduría desde la época medieval.

Hay evidencia documentada de que ya para mediados del siglo XIV había viñas cercanas a esa zona del Valle del Duero en un lugar denominado llamado Zurita, contiguo a uno de los afluentes del Duero, el Río Tormes. Zurita, contaba con una casa y una aceña ---molino harinero de agua situado dentro del cauce de un río--- entre las que quien sería rey Alfonso XI pasaba sus veranos. En 1366, doña Isabel de Limoges, dueña de Zurita y educadora del futuro rey, donó el conjunto y sus terrenos a los frailes dominicos, quienes posteriormente lo convertirían en hacienda. El paraje se conocería como Valcuevo.

Fue en su convento donde Cristóbal Colón se alojó a su paso por Salamanca, y, por mediación de sus frailes, que convenció a los doctos maestros de su ilustre Universidad de que su proyecto de viaje para descubrir una nueva ruta hacia las Indias no era idea descabellada. Los intercambios, conocidos como Conferencias de Valcuevo, sirvieron de plataforma a lo que sería el Descubrimiento de un nuevo mundo. Dicen que fue en Zurita que Colón convenció a Fernando y a Isabel de auspiciar su viaje.

Por varios siglos la hacienda sirvió de albergue y “spa” en el que profesores universitarios y religiosos se retiraban para preparar sus cátedras o aliviar sus dolencias con baños en el río. En 1837, tuvo lugar en España la Desamortización, como resultado de la cual se expropiaron a la Iglesia muchas de sus propiedades. Esto sucedió con la Hacienda Zorita, que fue dividida en tres parcelas que se vendieron a laicos. Años más tarde uno de esos propietarios reunificó las parcelas y las recuperó para su uso industrial, que dedicó a la producción de harina.

Al abandonar su uso industrial durante el siglo XX, la hacienda cayó en decadencia y su estructura quedó casi en ruinas. En las postrimerías de siglo, varias entidades intervinieron, rescatándola y emprendiendo su rehabilitación.

Ésta se completó hace poco más de un año, con el establecimiento de un conjunto de ocio, Hacienda Zorita, un hotel entre viñas y con bodega que conforma una de las haciendas del proyecto vitivinícola Durius. Durius es un vino multiregional, producto de una mezcla de uvas procedentes de viñedos de diversas zonas que el Duero recorre en su travesía transfronteriza: Arribes del Duero, la Ribera del Duero, el Alto Douro y los Pagos de Valcuevo. No se elabora en Hacienda Zorita, pero sí se guarda en su bodega.



La bodega de Durius cuenta con una interesante sala de cata interactiva, y dos zonas de guarda. La más grande, el antiguo almacén de la hacienda harinera, custodia casi 1,500 barricas en un espacio que, en honor a Colón, reproduce como techo el casco de la Nao Santa María, invertido. Un edificio adyacente, la Capilla de San Nicolás de las Viñas, constituye una particular experiencia religiosa en la que, a los pies de un crucifijo y arte religioso, descansan decenas de barricas de roble nuevo francés que guardan Durius Magister 2002, un vino de pago que saldrá al mercado a fines de este año. Por algún motivo inexplicable, atribuible no se sabe si a una extraña química del roble nuevo o al fantasma de doña Isabel, esta capilla de guarda que recrea la tradición de las sacristías bodegueras está impregnada de un intenso olor a rosas.

El conjunto de Zorita se completa con un Museo de Aperos del Vino, un pequeño lagar para celebrar la fiesta de la vendimia y un Archivo, en el que se custodian documentos que son testigos de la historia de la Hacienda. Éstos se complementan con un exquisito hotel de ambiente relajado y lujo sobrio, que cuenta con un cuidado restaurante, todas las comodidades modernas y habitaciones, todas, con impresionantes vistas al río.

Cultivar las vides, cultivar el espíritu

El corazón de este otro Duero concentra mucho más que toros y vinos, pues este singular periplo se puede completar con una experiencia turística en la capital cultural del valle del Duero: Salamanca.

Declarada capital cultural para este año 2005, y Patrimonio de la Humanidad por la UNESCO, Salamanca es visita ineludible en este singular safari de toro y vinos. Su Universidad, fundada en 1218 y una de las más antiguas de Europa, ha sabido iluminar a muchas generaciones, transmitiendo conocimiento y promoviendo la reflexión. En adición, la ciudad cuenta con un importante conjunto arquitectónico y cultural, cuya visita completa perfectamente un conjunto que incluye la visita a Diego Gómez y a la Hacienda Zorita.

Ruta monovarietal o ruta coupage

El conjunto de experiencias que compone esta singular ruta de vino-safari, puede disfrutarse como grupo o de manera individual. La riqueza de cada uno de sus componentes hace que el participante determine cuán importante es cada uno para él y, por ende, si quiere combinarlos todos o enfocarse en uno o en pocos.

Sea estilo monovarietal, o más semejando un coupage, la duración de esta ruta es muy flexible, pudiendo realizarse en su concepto básico que requiere de tan sólo de un día, en el que se sale de Madrid en tren temprano en la mañana y se regresa en la noche, o extendiéndose por varias jornadas para disfrutar, sosesadamente, de todas las otras maravillosas experiencias que ofrece esta zona, como el recorrido fluvial por los Arribes del Duero, sus campo de golf, las otras Haciendas del proyecto Durius, la visita a fábricas de jamones, o la visita a otras bodegas de las cercanas denominaciones de Rueda y Toro, sea alojándose en Hacienda Zorita o en Diego Gómez.

Toros y descubridores, doctos, legos y jamones se integran a las vides para conformar una, ciertamente, diferente ruta de vino desarrollada a la medida de su usuario, en el corazón de un río, que además de a Colón, inspiró a Miguel de Unamuno, y del que aún queda mucho, pero mucho por descubrir.

Para más detalles de esta nueva ruta en la que conviven historia, cultura, naturaleza, arte y vino, y las diferentes modalidades para realizarla, interesados y agentes de viaje deben comunicarse por correo electrónico a info@viajesyvinos.com o al teléfono 787-375-9655.

Regresa el Festival de Vinos de San Ignacio

La Asociación de ex alumnos del Colegio San Ignacio, en San Juan, celebra el próximo sábado 5 de marzo su IX Festival del Vino a beneficio del Programa de Becas Universitarias del Colegio. El Festival, convertido ya en tradición enológica, contará este año con un enriquecido contingente de distribuidores y vendedores de vinos entre los que se encuentran Ballester Hermanos, Bodegar, Carolina PR

Distributors, CC1 Beer Distributors, La Cava de Oscar, Méndez, Plaza Cellars, Quintana Hermanos, y V. Suárez. La parte gastronómica contará con un despliegue de los restaurantes Frida's, Koppas, Rivoli, y el café Yauco Selecto, todo regado con tres estaciones de buena música, a cargo de René Burgos (acordeón, contrabajo y violín), Junior Laredo (canto y teclado) y el Taller de Cantautores (cantantes-guitarristas), complementos idóneos para cuando el vino comienza a hacerse sentir y los enófilos están en su punto bohemio de casi "cantautores". Durante el Festival habrá valet parking gratuito y se ofrecerán dos charlas de degustación. Para información y boletos, llamar al teléfono 787-767-0022 en San Juan.

La grasa de Mc Donald's vale 8.5 millones de dólares

8.5 millones de dólares desembolsará la empresa de fast food Mc Donald's como parte de un acuerdo de transacción con el grupo activista BanTransFats.com que demandó a la empresa por el uso de grasas que promueven la arteriosclerosis. El grupo reclamaba que Mc Donald's utilizara un tipo de grasa que no propicie la formación de placas de grasa en el sistema arterio venoso. 7 millones de la transacción beneficiarán a la Asociación Americana del Corazón, mientras que el restante 1.5 se destinará a educar a los consumidores sobre los cambios que contempla implantar la empresa para utilizar otros tipos de grasa menos dañinos.

V.I.P. à la Hollywood – Gala de la Fundación Dr. Raúl García Rinaldi

En lo que se anticipa será una excitante noche de estrellas al más puro estilo Hollywood, la Fundación Dr. Raúl García Rinaldi celebrará su Sexta Gala V.I.P. – Vinos Imágenes y Paladar--- el próximo viernes 13 de mayo en el Hotel Caribe Hilton de San Juan. La Gala, uno de los principales eventos anuales de la Fundación, se dedicará este año a la periodista Cyd Marie Fleming, y contará con la participación excepcional del bajo puertorriqueño Justino Díaz y el auspicio de Sterling Vineyards Napa.

La Fundación, que se dedica a la investigación, a la educación y a brindar apoyo económico a pacientes puertorriqueños que requieran tratamiento para sus condiciones cardiovasculares, ha prestado particular atención a los vinos y a la gastronomía en sus actividades de recaudación de fondos. Bodegas Arzuaga Navarro, Marqués de Cáceres y Adegas Galegas son algunas de las bodegas que, en el pasado, han apoyado con su cartera de vinos este evento, uno atractivo para quienes desean disfrutar de exquisita gastronomía y buena conversación en un ambiente relajado y elegante donde el hincapié recae en la buena mesa y el compartir con buenos amigos. Para información y boletos, contactar a la Fundación Dr. Raúl García Rinaldi al teléfono 787-725-4065 o enviar un e-mail a info@viajesyvinos.com. Stay tuned a próximos Divinidades para más novedades sobre este evento.

Recordatorio: los 100 españoles imprescindibles

En la pasada edición de Divinidades informamos de la selección de los 100 vinos españoles imprescindibles escogidos durante Madrid Fusión. Si usted interesa obtener copia de esta lista y es de lo que aún no lo ha hecho, le recordamos que puede solicitarla enviando un e-mail a info@viajesyvinos.com Del mismo modo puede visitar www.viajesyvinos.com para un resumen completo de este evento, citas citables y álbum de fotos.

Primer concurso de maridaje con jerez

Con el propósito de promover los vinos de Jerez, se celebró exitosamente un concurso de maridaje en el que participó medio centenar de parejas de cocineros y sumilleros procedentes de diferentes partes del mundo. El premio al mejor menú de maridaje recayó en una pareja del restaurante londinense Notting Hill Brasserie, que maridó, de primer plato, un manzanilla con unas vieiras recolectadas a mano salteadas con caldo ligero de mariscos; un oloroso con un Lomo de venado asado con puré de alcachofas de globo y verduras”, maridado con OLOROSO; y un oloroso dulce con un Higo escalfado en vino tinto con crème brûlée de café.

Con un interesante periplo de bodegas para recorrer, Jerez es un destino ideal como complemento a cualquier viaje a Sevilla, especialmente ahora que se aproxima la Feria de Abril. Para más información sobre las rutas en Jerez, envíe un e-mail a info@viajesyvinos.com o visite www.viajesyvinos.com

Rutas de vino hasta el verano...

Vinos y el Quijote, Encuentro con el Vino Español, Vinos Clásicos, Vino y Cava, Ciclo del Vino y la Vid en la Rioja, y otras rutas en esa zona, la Ribera del Duero, La Mancha, Penedès, Priorato y Cataluña son algunos de los recorridos de extensión diversa disponibles hasta el verano en España.

Siguen también las rutas de un día, a solicitud: Ribera del Duero desde Madrid; Penedès o Priorato desde Barcelona; Madrid, Toledo, La Mancha y el Duero salmantino, desde Madrid. Mendoza en Argentina.

En adición se mantienen las rutas diseñadas a la medida en Mendoza, Argentina y Chile, para grupos, y los servicios de coordinación de citas en bodega en todos los destinos.

Para un itinerario complete visite www.viajesyvinos.com

Breves

Instituto del Vino Dominicano

Luego de un período de silencio a raíz de la llegada de un nuevo gobierno al poder, el proyecto para la producción de uva en Neyba, cuenta con nuevos bríos. El Presidente Leonel Fernández designó a José Peña Santana para hacerse cargo del Instituto del Vino Dominicano, un organismo que persigue mejorar la uva producida en tierras de Quisqueya y propiciar su desarrollo industrial en la provincial de Bahoruco.

Feria del libro gastronómico en RD

La Feria del Libro de la República Dominicana, que se celebrará del 21 de abril al 1ro de mayo en Santo Domingo, contará por primera vez con un pabellón enteramente dedicado a libros de vinos y gastronomía.

Recuerde que si busca libros gastronomía en español debe visitar www.viajesyvinos.com

Culinary Congrats

Ser cocinero no es sólo ponerse tras un fogón. Por eso felicitamos al chef puertorriqueño Wilo Benet, por ser recipiente del premio Guanín, otorgado por la Asociación de Ejecutivos de Ventas y Mercadeo de Puerto Rico, a su trayectoria de excelencia como empresario. Premio que distingue y encumbra a todos los que como él, han hecho de las artes culinarias una profesión y de la restauración un negocio.

Arguiñano en fin de semana

El Menú Diario ahora es realmente diario con Karlos Arguiñano, super héroe culinario de las amas de casa españolas, ya que su exitosísimo programa de cocina ahora también ha comenzado a transmitirse los sábados y los domingos por Telecinco.

El Mundo cocina

El diario español El Mundo lanzó recientemente el importante proyecto editorial de recopilación gastronómica en España con una colección de volúmenes que recoge lo mejor de las recetas tradicionales y de alta cocina españolas. Cada volumen, lanzado de forma semanal, se dedica a la cocina de una de las diversas zonas o comunidades del país y cuenta con recetas de los más renombrados chefs de esa region.

Comeback cadiernícola

Y a tono con la nueva ruta de vino por el Duero, Viña Bajoz, uno de los vinos de la denominación de origen Toro que formaba parte de la cartera de vinos españoles del recordado Cadierno, regresa a Puerto Rico ahora de la mano de La Cava de Serrallés.

¿Crisis en Vinexpo?

Diversos representantes de los vinos del Nuevo Mundo no estarán presentes en la edición 2005 de Vinexpo, la más importante feria de vinos del mundo, que tendrá lugar el próximo junio en Burdeos. Productores neozelandeses, Vinos de Sudáfrica, el negociado de vinos de Australia y las bodegas EJ Gallo, son algunos de los exhibidores que han declinado participar. Aunque públicamente indican que este año han carecido de subsidios gubernamentales o contemplan tener menores presencias en algunos mercados, tras bastidores se dice que la verdadera razón fue la forma como se trató a los exhibidores del Nuevo Mundo en la última edición de esta feria bi-anual, incluyendo la falta de aire acondicionado en un verano cuando se rompieron récords de temperatura en Europa, y que afectó el desempeño de muchas bodegas.

Tsunami subida te

La devastación causada por el tsunami que afectó el sureste asiático a fines del mes de noviembre, ha tenido repercussion adversa en los precios del té.

Agricultura subterránea

La cámara acorazada de un antiguo banco de Tokio se transformará en un curioso huerto subterráneo de lechugas, tomate, y otros productos agrícolas. El proyecto, cuyo fin es capacitar como agricultores a los desempleados japoneses, contará con controles ambientales electrónicos, que permitirán mantener el espacio de cultivo, en óptimas condiciones, creadas de manera artificial.

De shopping...

Las adquisiciones y mergers son la orden del día en el mundo del vino. A la adquisición de Robert Mondavi por parte de Constellation Brands, se añaden los nuevos vínculos entre Fosters (Beringer Blass) y Southcorp (Penfolds, Rosemount y Lindemans), la compra de Barefoot por parte de EJ Gallo y el ultimo rumor en la calle, la compra de Allied Domecq por parte de Pernod Ricard.

Tempranillos al mundo

Contino Vina del Olivo 2001, elaborado por Viñedos del Contino (Grupo Cvne) en la D.O.C. Rioja, se alzó con la Gran Medalla de Oro en el I Concurso Internacional de Vinos "Tempranillos al mundo", organizado por la Federacion Espanola de Asociaciones de Enólogos (FEAE) y celebrado de 5 al 7 de febrero en Copenhague (Dinamarca), con la participacion de más de 300 muestras de 10 países de Europa, America y Oceania.

More celebrity wines

El golfista Arnold Palmer, el jugador de fútbol Americano Joe Montana, y el corredor de autos de carrera Mario Andretti se han unido a la lista de deportistas con sus propias etiquetas de vino.

S.O.S. - Alión

Chica divina lectora de Divinidades en Puerto Rico acude a nuestro encuentro clamando por ayuda en su búsqueda desesperada de una botella de Alión (cualquier añada). Si usted tiene o sabe quién tiene una y está dispuesto a desprenderse de la misma, o viaja a España próximamente y está dispuesto a conseguirle una en El Corte Inglés, contactar a Kamir Garcés a kamir@coqui.net. Si usted está en búsqueda de algún otro tesoro vinícola no dude en contactarnos para lanzar un S.O.S.

Club de El Catador

El Club de Vino de El Catador ofrece a sus socios servicios y beneficios tales como descuentos en vinos y en cursos, degustaciones, cenas temáticas, y más. Para información y afiliaciones llamar al 809-540-1644 x-223.

Bodegaando:

Nuevas bodegas para visitar previa concertación de cita: Dehesa de la Granja, Aura (Rueda), Agnus Déi (Rías Baixas), Durius (varias en Castilla), El Vínculo y Castiblanque (La Mancha)

Saurus: el Jurassic Park vinícola en la Patagonia Argentina

Y del Taurus al Saurus. San Patricio del Chañar, es una estrella naciente en el firmamento vitivinícola argentino. Actualmente la zona tiene dos mil hectáreas de viñedos plantados, que se irrigan por goteo con agua de deshielo, y vinos elaborados con la última tecnología en vinificación.

Entre los vinos patagónicos a cuya trayectoria hay que estar atento, se encuentran los de la Bodega Saurus, denominada así en homenaje a los dinosaurios que poblaban esa zona hace miles de años, y cuyos restos se hallaron en las excavaciones realizadas durante la construcción de la bodega.

Los viñedos plantados son de uvas Cabernet Sauvignon, Malbec, Merlot, y Pinot Noir, en las variedades tintas, y Sauvignon Blanc y Chardonnay en las blancas.

El diseño de bodega, fue adaptado al entorno de las bardas, con cinco niveles, permitiendo el movimiento de los granos en forma natural y el uso de la gravedad para la delicada elaboración de los vinos. En el primer nivel se realiza la recepción y molienda, en el segundo el prensado, en el tercero la fermentación, en el cuarto está la sala de barricas y en el quinto los tanques de conservación. Tanques de acero inoxidable suspendidos, control automático de temperatura y cavas subterráneas climatizadas, dan respuesta a las todas las exigencias técnicas.

El enólogo de la bodega proviene de la firma Chandon y, tras su incorporación a la empresa, tuvo la posibilidad de diseñar la bodega de acuerdo a todas sus exigencias técnicas.

Para el visitante que llega a la bodega se encontrará con algunas sorpresas. El hallazgo de los restos del dinosaurio, pueden verse en una cava especialmente acondicionada, y tras la visita a las instalaciones, se puede almorzar en el restaurant de la bodega, con vista de los viñedos.

Para más datos sobre visitas a Saurus: contactar a info@viajesyvinos.com

Reminder Vinícola

Calendario de actividades y eventos en Puerto Rico y República Dominicana

| | | |
|-------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Durante Febrero - | La Vie en Rose <i>Menús de degustación con el champagne Laurent-Perrier Rosé</i> | - Restaurantes Pikayo (Santurce), Dragonfly (Viejo San Juan), Miracles (Viejo San Juan), Migas (Condado), Trois Cent Onze (Viejo San Juan), Pamela's (Ocean Park), Mark's at the Meliá (Ponce) y La Cava del Ponce Hilton - Auspicia Plaza Cellars |
| 15 de febrero - | Degustación Bodegas Merryvale | - Club de Amigos de El Hórreo de V. Suárez |
| 16 de febrero - | Degustación Bodegas Valsacro | - Club de Amigos de El Hórreo de V. Suárez |
| 16 de febrero - | Jazzine The Night – Degustación de vinos de la Patagonia argentina y Mendoza | - Bodegar (Guaynabo) |
| 16 de febrero - | Cena de Degustación Bodegas Ramón Bilbao – Auspicia V. Suárez | - Bottles (San Patricio) |
| 17 de febrero - | La Vie en Rose Fashionista (por invitación) – Auspician El Nuevo Día y Plaza Cellars | - SBS Guaynabo |
| 17 de febrero - | Seminario de Reservas Españoles | - El Almacén del Vino de B. Fernández (Ponce) |
| 17 de febrero - | Degustación Marqués de la Concordia, La Horra y Rioja Vega | - El Almacén del Vino de B. Fernández (Ponce) |
| 19 de febrero - | Degustación de vinos italianos para socios | - La Boutique du Vin (Hato Rey) |
| 19 de febrero - | Seminario Vinos Premium Chilenos | - El Almacén del Vino de B. Fernández (Caparra) |

| | | |
|-----------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------|
| 19 de febrero - | Degustación nuevas añadas albariño Condes de Albarei | - El Almacén del Vino de B. Fernández (San Juan) |
| 19 y 26 de febrero - | Degustación Sabatina | - La Bodega de Méndez (Guaynabo y Añasco) |
| 20 y 27 de febrero - | Carnaval Vegano | - La Vega, República Dominicana |
| Comienza el 21 de febrero - | Curso básico de vinos | - Bodegar (Guaynabo) |
| 22 de febrero - | Degustación Rocca delle Maccie, Verazzano y otros vinos toscanos de Palm Bay Imports | - Club de Amigos de El Hórreo de V. Suárez (Buchannan) |
| 23 de febrero - | Cata a ciegas – Pinot alrededor del mundo, encabezada por Emmanuel Kemiji | - La Bodega de Méndez (Guaynabo) |
| 24 de febrero - | Seminario Vinos Premium Chilenos | - El Almacén del Vino de B. Fernández (Ponce) |
| 24 de febrero - | Degustación nuevas añadas albariño Condes de Albarei | - El Almacén del Vino de B. Fernández (Ponce) |
| 24 de febrero - | Cata de vinos italianos | - La Bodega de Méndez (Guaynabo) |
| 24 de febrero - | Ruta de los Vegetales Orientales | - saliendo de Santo Domingo |
| 26 de febrero - | Inauguración Cava Valdivieso | - La Rambla (Ponce) |
| 5 de marzo - | IX Festival del Vino de la Asociación de Antiguos Alumnos del Colegio San Ignacio | - Colegio San Ignacio (Río Piedras) |
| Comienza el 9 de marzo - | Curso básico de vinos | - La Boutique du Vin (Hato Rey) |

Cita citable

“Me parece increíble, que cuando cualquier personalidad española, como el Rey o el Presidente del Gobierno salga fuera del país, no se lleve a dos o tres cocineros para montar platos increíbles, como sin duda haría cualquier presidente de la República Francesa”.

Chef Sergi Arola



VIAJES & VINOS, INC.

P.O. Box 21404

San Juan, PR 00928-1404

Tel. 787-375-9655

Mobile Spain: 34-628-522-004

E-mail: info@viajesyvinos.com

www.viajesyvinos.com