



5 de abril de 2006

Tempranillo en blanco y negro

En 1988, Jesús Galilea trabajaba su viña riojana de cepas viejas de tempranillo cuando se percató de que en una de las cepas todos los pulgares presentaban sarmiento con uva tinta, excepto uno que produjo racimos con bayas blancas. Sabio viticultor, con cuidado podó el racimo, asegurándose de dejar el pulgar, del cual posteriormente nacieron dos yemas. Pero además de eso, Galilea compartió su fortuito hallazgo con el Centro de Investigación y Desarrollo Agrario (CIDA) del Gobierno de La Rioja que, poco después, lo plantó y injertó para estudiar el comportamiento de esta nueva variedad de vid.

Tinto y blanco

El tempranillo blanco es una mutación genética natural del tempranillo tinto que se produce debido a alteraciones en los eslabones de los genes responsables de adscribir color a la baya. Se presume que esto se debe a factores ambientales.

El que el tempranillo blanco se reproduzca como planta asexual, a través de un único sarmiento por multiplicación vegetativa, permite que se mantengan los genes idénticos, como un solo clon.



En 1993, y luego de observarse la estabilidad de los caracteres de la variedad, es decir, que la mutación no se había revertido, se comenzó a multiplicar hasta disponer de un centenar de plantas para estudiar su comportamiento vitícola y valorar su aptitud para usarse en la elaboración de vino.

Entre los tempranillo tinto y blanco hay más similitudes que diferencias. De las últimas, la principal es el color, verde-amarillo en el blanco y azul-negro en el tinto, pero también se observa que el tempranillo blanco tiene hojas, racimos y bayas más pequeños que el tinto. Al igual que éste, el blanco es también de ciclos cortos y manifiesta una similar sensibilidad a las plagas y enfermedades que afectan su cultivo.

El tempranillo blanco es una variedad de producción media, vigor medio-alto y alta graduación alcohólica. Tiene muchos racimos, pero pequeños y de peso mediano.

La Grajera



El Gobierno de La Rioja, a través de su Consejería de Agricultura y Desarrollo Económico, posee una diversidad de fincas que tienen un uso primordial de investigación y desarrollo, con el objetivo de compartir los conocimientos adquiridos con diversos sectores económicos. Entre las áreas de trabajo más importantes, la vitícola, de especial relevancia en una comunidad donde el valor de los terrenos y la industria del vino ha sido estimado recientemente por su Interprofesional del Vino en 9 mil millones de euros.

Finca La Grajera alberga la sede del CIDA, que realiza estudios a lo largo de todo el ciclo vegetativo del viñedo, para profundizar en su conocimiento a fin de procurar la mejor calidad de la uva. Control hídrico, plagas y enfermedades, comportamiento de la vid en hábitats diversos, recuperación de variedades autóctonas y erosión del suelo son algunas de las áreas de investigación. "Actualmente tenemos tres estudios en progreso, uno sobre la ferti-irrigación, que busca evaluar la absorción de nutrientes al terreno, comparando métodos tradicionales con abonos directamente en agua de riego. Tenemos otro sobre el comportamiento de la viña con el uso de cubiertas vegetales, y otro sobre el uso de subproductos del compost del champiñón como fertilizante", explica Juan Bautista Chávarri, Jefe de Sección del Area Vitivinícola de CIDA.



En las 80 hectáreas de viñedo de La Grajera hay un inventario de 1,300 ecotipos de variedades tradicionales de Rioja, y otras que lo son menos, como el tempranillo blanco, la turruntés de Abalos, la maturana tinta y otras variedades en peligro de extinción que se han venido recuperando. En la finca, el tempranillo blanco se ha sembrado adyacente a muchas de éstas para conocer su comportamiento en relación a las variedades recuperadas.

Como en otras zonas españolas, luego de la epidemia de la filoxera el viñedo riojano se replantó con variedades foráneas o de alto rendimiento en detrimento de muchas autóctonas afectadas por la plaga, que luego cayeron en desuso. En el caso concreto de Rioja, parte de su patrimonio vitivinícola genético también desapareció por haberse arrancado viñedo. Las cualidades que revelen esos ecotipos desconocidos permitirán parearlos con perfiles históricos documentados para determinar las cepas a las que correspondían y rehacer el patrimonio.

Una bodega institucional

Pero además de centro de investigación, La Grajera tiene otra misión importante, la de elaboración y crianza del vino institucional de la Comunidad Autónoma, que se utiliza en actos institucionales y otros proyectos, para propiciar neutralidad entre marcas. Aunque muy contadas, otras zonas españolas, también elaboran vinos institucionales.



A pesar de que se habían venido realizando microvinificaciones, la del 2005 fue la primera cosecha en embotellarse de este vino experimental. "Fermentamos en octubre, usando tanques de acero inoxidable, y hemos querido manejar el vino de la forma más natural posible, para poder evaluar mejor sus aptitudes y potencial. Pero también hemos trabajado con barrica, tanto para fermentación como envejecimiento, pero con mucha cautela, probando mucho, para ver su adaptación a diferentes zonas y a la permanencia en barrica, así como su versatilidad en la elaboración de vinos jóvenes o destinados a la crianza en barrica", relata Chávarri.

El vino experimental que catamos, 100% tempranillo blanco sin barrica, se embotelló el mismo día de la degustación. De color frontera entre verde y pajizo, fue tímido en sus aromas, y aunque luego se abrió un poco, no fue particularmente expresivo. Reveló aromas con notas florales y frutas tropicales, como la piña, pero siempre de manera discreta. En boca es muy refrescante, quizás le falte un poco de acidez, pero destaca, sobre todo, por su gran elegancia y sutileza. Interesante, porque contrario a otros vinos que pueden ser diez en cada una de sus partes, pero no como un todo, en éste, los elementos individuales no son fuegos artificiales, pero en conjunto producen un vino altamente placentero.



El vino se ha estado dando a degustar de manera muy privada y se ha comenzado a compartir con unas pocas bodegas riojanas. Además del vino experimental a base de tempranillo blanco, en La Grajera se elaboran un tinto, Viña Grajera, y un vino ecológico, de sorprendente calidad ambos.

Aunque el CRDOca Rioja aún no ha incluido al tempranillo blanco como una de las variedades autorizadas, a nivel nacional la cepa ya forma parte del registro de variedades españolas de vid, según indica Chávarri.

Patrimonio vitícola y comercialización



La ampliación del patrimonio vitícola tiene, además de una importancia agrícola-histórica, una relevancia comercial. "La homogenización no vale, hay que ser diferente y dar complejidad, y por eso es que se están recuperando variedades autóctonas a través de toda España, apoyándonos en la diversidad para mejorar los vinos, enriquecer los cupajes, y tener los instrumentos que permitan una mayor versatilidad en la elaboración de caldos que respondan a las preferencias que vayan notándose en el gusto del mercado", concluye Chávarri.

A debate nueva normativa vinícola europea

A pesar de que la Unión Europea (UE) encabeza la producción vitivinícola mundial, la transformación del mercado internacional del vino no la ha dejado exenta de afrontar retos como el desequilibrio entre producción y consumo, cada día más a la baja, una pobre comercialización, un estancamiento en el crecimiento del universo de consumidores y un cada vez más sólido crecimiento de los vinos del Nuevo Mundo.

Como resultado de ese escenario, la UE está prestando especial atención a las regulaciones de las normativas que rigen la producción y comercialización de sus vinos, con el objetivo de restituir la competitividad del sector en un contexto global y para ello se propone una reforma de la Organización Común del Mercado del Vino (OCM).



"La UE tiene que hacer un uso más eficiente del billón de euros del que dispone para el sector, a fin de brindar a sus productores las herramientas para que sean más competitivos ante el crecimiento de otros mercados internacionales", afirmó en el V Foro Mundial del Vino, celebrado la pasada semana en Logroño, Lers Hoelgaard, Director General Adjunto de la DG Agricultura de la UE.

Entre las áreas neurálgicas de dicha revisión, las indicaciones geográficas, el

etiquetado, la comercialización y las prácticas enológicas.

“Es necesario simplificar muchas reglas del juego”, señala Hoelgaard. Esto pasa por la necesidad de hacer obligatorio el reporte comunitario de datos sobre indicaciones geográficas y las regulaciones que las rigen, para identificar aquellas áreas en las que pudiera haber conflicto por el uso propietario de términos y otras en que pudiera haber una posibilidad de integrar esfuerzos, debido a la duplicidad o similitud de sus especificaciones. “Europa tiene diez mil indicaciones geográficas. Tenemos que replantearnos el objetivo de las denominaciones de origen y otras clasificaciones de calidad, y determinar si necesitamos de tantas o de tantos organismos para regularlas”, señaló Pau Roca, secretario general de la Federación Española del Vino, levantando interrogantes sobre si ha o no habido una proliferación excesiva de indicaciones de calidad, desde los vinos de calidad producidos en una región determinada, hasta las denominaciones de pago.

Otro reto del sector es el del etiquetado, donde se hace necesario uniformar los instrumentos legales que lo regulan a fin de asegurar un nivel básico de protección para no confundir al consumidor con términos mal utilizados, como champagne fuera de Francia, y suavizar las restricciones para la rotulación de etiquetas, tales como permitir la inclusión de cepas y añadas para vinos sin indicación geográfica.

Pero el principal reto es, sin duda, saber guiar la producción por las necesidades del mercado, en lugar de forzar el comportamiento de éste. La revisión de la normativa busca establecer criterios para justificar los subsidios a la producción del vino. “Debemos subsidiar sólo lo que contribuya a la calidad”, afirmó Hoelgaard, levantando ronchas entre algunos viticultores asistentes al foro, y quienes consideran que la revisión de la normativa debe hacerse en el contexto de la sustentabilidad de la producción.

La tecnocracia del vino pasa por eliminar prácticas coyunturales que se están volviendo habituales, tales como la destilación en crisis, que convierte los excedentes en combustible o en productos diversos al vino.

Esto va tan lejos como a reevaluar el tema de los derechos de plantación y la autorización de ciertas prácticas como la chaptalización que, en opinión de los expertos, beneficia a un segmento, los productores de azúcar, no vinculado de forma directa al vino.



En este contexto, la figura del enólogo deviene crítica y es por ello ha causado consternación en España que el gobierno haya acabado de suprimir la licenciatura de enología como titulación de grado, algo por lo que, ha dicho Javier Erro, Consejero de Agricultura y Desarrollo Económico de La Rioja, “el sector ya le ha transmitido su más honda preocupación a la Ministra de Agricultura”.

Tiempo para que el vino se ajuste el cinturón en Europa.

Lo actual del mercado global del vino



Una de las ponencias más relevantes del Foro Mundial del Vino, que acaba de celebrarse en Rioja, fue la de Ron Fondiller, vicepresidente de Constellation Wines, el gran gigante de vino del mundo. Fondiller prestó particular atención a algunas áreas que ha impactado la reciente firma del acuerdo del vino entre la Unión Europea y los Estados Unidos, entre las que destacan los nuevos parámetros que definen lo que es vino, así como las prácticas comerciales autorizadas.

El vino puede denominarse como tal sólo si es elaborado de uvas frescas, y tiene un contenido alcohólico de entre 7 a 22% de alcohol. Esto excluye la posibilidad de continuar denominándose como vino, aquéllos que puedan estar hechos de frutas y que hasta ahora así podían nombrarse.

Entre las provisiones comerciales se especifica que un país no podrá prohibir a otro la importación a su territorio de vino que haya sido elaborado de conformidad con los procesos autorizados en el país productor, aunque no sean parte de las prácticas enológicas aceptadas en el país importador. Asimismo, cualquier nueva práctica enológica deberá notificarse a la otra parte, a la cual se concederá la posibilidad de objetar su autorización.

En relación al uso de nombres de significado geográfico, se permite el uso de términos como champán o sherry en vinos producidos en lugares diferentes a los que tradicionalmente son los de origen de éstos, pero en ese caso las etiquetas deberán especificar el lugar de forma destacada donde se ha elaborado, conjuntamente con el término, por ejemplo NEW YORK sherry. No se permitirá la exportación de este estilo de vinos, aunque los productores se reservan el derecho de comercializarlos internamente para exclusivo consumo doméstico, con el compromiso adicional de educar al consumidor sobre las diferencias entre denominaciones.

Etiquetado y publicidad

La simplificación de las etiquetas es un tema importante en el mercado del vino y para ello la Federación Internacional de Vino y Licores, la Organización Mundial del Vino y la Vid, y el World Wine Trade Group se habían puesto de acuerdo en un modelo de etiqueta estándar, que contuviera cuatro elementos indispensables para la aprobación de su uso en cerca de 50 países: nombre del producto, país de origen, porcentaje de alcohol por volumen, y ente responsable (embotellador, productor, distribuidor, importador u otro). Los esfuerzos se han visto detenidos por el nuevo requisito de indicar en el idioma del país de origen la presencia de sulfitos en el vino como advertencia, y se espera que el panorama para la aprobación se complique, de incluirse, como se vislumbra, otra larga lista de alérgenos.

Fondiller levantó también su voz de alerta ante las connotaciones legales de la publicidad en el vino, sobre todo en lo que concierne a la venta de alcohol a jóvenes que no tienen la edad para consumirlo, y a la estandarización de la información con el objetivo de simplificar mensajes publicitarios. Esto es importante porque el segmento Millennial (21 a 30 años), representa una cuarta parte de los consumidores de vino en la nación americana, y se ha vuelto un público prioritario en los esfuerzos de expandir el universo de consumidores porque se observa una tendencia favorable en el segmento hacia el consumo de vinos de calidad. Fondiller señaló que en los EEUU ya se han emprendido demandas contra empresas cuya publicidad pudiera dar a sugerir que va dirigida a personas que no tienen la edad legal de consumo. Del mismo modo sugirió cautela en el uso de mensajes que puedan interpretarse como falsos o confusos, o aquéllos que puedan dar pie a un incremento a los impuestos sobre el vino.

Durante el Foro, Fondiller anunció que hace dos semanas Constellation firmó un acuerdo para producir vino en una bodega de Navarra. Resaltó también que Constellation mira a España con atención por la popularidad que sus vinos han adquirido en los Estados Unidos, y la cual puede dar pie a una presencia más formal, quizás en forma de adquisiciones en el país.

Un billón de dólares pagaría Constellation por Vincor

Constellation Brands, el mayor grupo bodeguero del mundo ha hecho una oferta para adquirir la canadiense Vincor, por un monto de poco más de un billón de dólares, lo que le permitirá añadir a su

cartera marcas como Inniskillin y Toasted Head. La de Vincor, es la novena adquisición de Constellation desde 2000, entre las que se destacan la de Robert Mondavi (California) y Hardy's (Australia).

Mauro, As Sortes y Roda, ganadores de los Vinos del Año 2005



Acaba de fallarse en España la décima edición de los Premios Sibaritas, unos de los más cotizados del sector. Un jurado integrado por 70 especialistas del sector vinícola entre periodistas, sumilleres, propietarios de enotecas y restauradores han votado por los Vino del Año, Vino Revelación y Bodega del año correspondientes al 2005.



El vino del Año fue Mauro Vendimia Seleccionada 2001, un vino de la tierra de Castilla y León, con corazón de Ribera del Duero. En segundo y tercer lugar como mejores vinos quedaron, respectivamente, Alto PS 2001 (Ribera del Duero) y L'Ermita 2003 (DOCa. Priorato). As Sortes 2004, de la denominación gallega de Valdeorras, recibió el premio de Vino Revelación, categoría en cuyo segundo y tercer lugar quedaron, respectivamente, El Nido 2002 (DO Jumilla) y "María" Alonso del Yerro 2003 (D.O. Ribera del Duero).

La riojana Roda, se ha destacado como Bodega del Año. Asimismo, este año se otorgó el Premio al Hombre del Año a **Ignacio de Miguel**, el llamado "enólogo de la jet" y un ejemplo de asesor técnico todo terreno, capaz de sacar partido de cualquier viña.

Conocer el Piamonte italiano a través de una ruta de vinos

Si usted es de los olímpicos a quienes los juegos de invierno celebrados en Turín le abrieron el apetito por conocer la zona, sepa que con una ruta de vinos puede conocer no sólo esa ciudad sino también otras que se destacan por sus fantásticos vinos, como los Asti o los Barolo. Las rutas, de un día o varios, saliendo de diferentes ciudades piamontesas, pueden combinar visitas a bodegas de vino y grappa con degustación, visitas culturales, compras y hasta el descubrimiento del fantástico mundo de las trufas. Para información y agentes de viaje: info@viajesyvinos.com

Mesón O'Pasatempo, premio a la mejor tapa de Coruña



Por su gallo de corral al vino tinto, el restaurante Mesón O'Pasatempo, ha recibido el premio a la mejor tapa de Coruña del año en la semifinal del Concurso Gastronómico Alcorta & Martín Berasategui, con lo que representará a la provincia en la gran final del concurso que se celebrará en las Bodegas Juan Alcorta de Logroño en el mes de junio.

En su esfuerzo por recuperar recetas originales y únicas del patrimonio y la identidad cultural de este país, la bodega riojana Juan Alcorta promueve junto al cocinero donostiarra Martí Berasategui, el Concurso Gastronómico que busca descubrir y dar a conocer el talento que hay en los fogones de los bares y restaurantes de España. Está abierto a todos los hosteleros, los mejores embajadores del vino español.

Para descubrir las mejores recetas del año, 160 establecimientos hosteleros de Coruña participaron ofreciendo su especialidad en formato tapa, pincho, ración o banderilla, durante dos semanas a sus visitantes que la han podido degustar acompañada del Rioja Alcorta y valorar con su voto. La votación popular facilitó la labor del jurado y ha permitido otorgar el premio especial del público.

El jurado del certamen estuvo integrado por Toñi Vicente (Toñi Vicente, Santiago de Compostela), Marcelo Tejedor (Casa Marcelo, Santiago de Compostela), Cristino Álvarez "Caius Apicius" (periodista) y José Solla (Casa Solla, Poio, Pontevedra).

Otras recetas ganadoras incluyeron unas chuletillas de cordero con tomate confitado y patatas al romero (mejor receta tradicional), lasaña de berenjenas (mejor receta innovadora), neo albóndigas 2006 (mejor receta elaborada con vino), tomate de parra relleno de bogavante y arroz negro de vieira (premio del público).

Coruña es la cuarta ciudad en la que se celebra el concurso, después de las citas valenciana, madrileña y sevillana. El finalista de Valencia fue el restaurante La Sucursal con una receta de jugo tibio de espárragos, spaghetti de parmesano y vieira asada con caviar de sus habas. El de Madrid fue el restaurante Chantarella con una receta de cochinito asado con chutney de piña y endibia a la plancha. El de Sevilla fue el restaurante Tribeca con una elaboración de peras al vino tinto rellenas de foie gras, aceite de vainilla y panetone a la brasa.

Las próximas citas del Concurso Gastronómico Alcorta & Martín Berasategui, se disputarán en Bilbao el 24 de abril y en San Sebastián el 31 de mayo.



Con 45 mil metros cuadrados construidos, botelleros con capacidad para 6 millones de botellas y un parque de 70 mil barricas, Juan Alcorta, sin duda una de las bodegas

más impactantes de Rioja, es parada indispensable en las rutas de vino por la Rioja. Para información y agentes de viaje: info@viajesyvinos.com

Comer en bodega: El Conde

Al igual que ya ha sucedido en los Estados Unidos o el Cono Sur, en España la alta restauración comienza a tener su presencia en las bodegas, como en las de Rioja, con propuestas como la del Museo de Dinastía Vivanco, o la nueva sede social de Marqués de Riscal, que destacará un restaurante con la asesoría del laureado Francis Paniego. Otra de las bodegas que se destaca por su restaurante es Paternina y su El Conde, un propuesta de alta cocina en su bodega de calados, fundada en 1896 en Ollauri. El Conde, está a cargo del argentino Marcelo Fornonessi, y cuenta con un creativo menú de degustación para acompañar las propuestas de esta clásica bodega, tanto las tradicionales, como las más modernas, como el Paternina Banda Oro, o el exquisito blanco semi dulce Graciela, elaborado con Viura y Malvasía. El Conde y Paternina son dos paradas obligadas en las Rutas de Vino por Rioja que promueve Viajes & Vinos. Para información y agentes de viaje: info@viajesyvinos.com Viajes & Vinos es representante de ventas y mercadeo de Rutas de Vino-Vintage Spain en el Caribe.



Proyecto Ciudad rediseña a Haro

El vino es el *leit motif* del proyecto de rediseño urbano de la ciudad de Haro, uno de los centros neurálgicos de la producción vitivinícola riojana. El proyecto, presentado en el Foro Mundial del Vino celebrado a fines de marzo en Logroño, es una iniciativa estratégica territorial que tiene dos grandes áreas de actuación, el centro tradicional de Haro, y corredores ecológicos. El proyecto es impulsado por el Gobierno de La Rioja.



En el centro tradicional se buscan iniciativas de rehabilitación del casco histórico. Con las iniciativas de corredores ecológicos se trata de integrar en la ciudad los variados recursos naturales con los que ésta cuenta. Así, está previsto crear corredores que muestren la biodiversidad y que permitan la realización de actuaciones de sensibilización y de ocio, como esfuerzos de reforestación, un campo de golf entre viñedos, urbanizaciones y otros. En el barrio de las bodegas se plantea una nueva estructura urbana con dotaciones que faciliten las visitas a estas bodegas centenarias. Y, por último, se abre la posibilidad de interactuar en la zona de huertas con iniciativas en torno al vino. *(En la foto, Bodegas López de Heredia, en Haro)*

Bodeguedando...

Veuve-Clicquot lanza un nuevo rosado

Veuve-Clicquot Rosé es la nueva versión rosada de la popular etiqueta que la célebre casa francesa de Champagne acaba de lanzar al mercado con una impresionante puesta en escena en París. En 1775, Veuve-Clicquot fue la primera bodega en exportar champán rosado. El rosado del 2006 es una nueva expresión del Brut Jaune, una de sus etiquetas más comercializadas.

El nuevo rosado se elabora de uvas procedentes de entre 50-60 lugares diferentes, manteniendo la tradicional mezcla del Brut Jaune: 50-55% Pinot Noir, 15-20% Pinot Meunier y 28-33% Chardonnay, así como un porcentaje de vino de reserva y otro menor de vino tinto elaborado con uvas especialmente cultivadas para brindar mejor balance a este champán.

Para visitas a Veuve-Clicquot: info@viajesyvinos.com

Vendida Screaming Eagle

Screaming Eagle, una de las mejor conocidas bodegas de culto de Napa Valley, se ha vendido por una cifra que se rumora puede alcanzar los \$ 30 millones de dólares. Se desconoce quien ha sido el comprador de la bodega.

Festival Paellas Colegio San José

La Asociación de Ex Alumnos del Colegio San José celebra su Tercer Festival de Paellas, a beneficio del programa de ayuda económica del Colegio. El apoyo que ofrece el programa ayuda a que estudiantes de alto potencial académico con limitaciones económicas puedan estudiar en la institución. En 2005 nada más, el programa otorgó becas a 60 estudiantes. El evento de este año está dedicado a Diego Suárez, padre, ex alumno del Colegio y uno de los principales benefactores del programa.

El Festival se celebrará el 28 de abril en el Colegio. Además de paella y vinos, donados por los ex alumnos, habrá música. Los boletos, a un costo de \$ 50, puede adquirirse llamando al 787-751-8458 o enviando un correo electrónico a alumni@csi-rpi.org

DiVINIbriefs

Vinos vikingos

Noruega es el último país en integrarse al conjunto de países productores de vinos de nuevas latitudes. Entre las uvas cultivadas figuran las tradicionales Chardonnay y Cabernet Sauvignon, pero también otras variedades autóctonas como la Jørking. Lo curioso es que la cosecha se realiza en la nortea ciudad de Ugotterby, un lugar tan al norte que muchos no hubieran siquiera apostado a que pudieran madurarse vides en esas latitudes.

Curiosidades legales

En el V Foro Mundial del Vino, Ron Fondiller, Vicepresidente de Constellation Wines y abogado, destacó que los asuntos legales sobre vino cada día cobran mayor importancia y algunos pueden llegar incluso al absurdo. Así a modo de ejemplo advirtió que en el estado de Texas se acaba de someter un proyecto de legislación que permitirá arrestar en su mesa a aquellos consumidores que se emborrachen en un restaurante.

Spa de Cerveza

Acaba de abrir en la República Checa el primer spa con tratamientos a base de cerveza. El balneario ofrece baños de cerveza, masajes con cerveza y productos cosméticos hechos a base de cerveza.

Vino portuñol

Los enólogos de las bodegas Quinta do Portal (Oporto) y Liberalia (Toro), trabajan en el primer cupaje interfronterizo de la zona del Duero, ensamblando dos vinos de las bodegas. El tinto joven, se ha elaborado a partes iguales a partir de Tinta Roriz y Tinta de Toro. El esfuerzo deriva de las discusiones del primer Festival de Vinos Durii, celebrado el pasado año (*ver Divinidades del 23 de junio de 2005 en www.viajesyvinos.com*) Se espera que el nuevo vino comience a comercializarse a partir de junio próximo.

ASEVIGAL, asociación gallega de bodegas



Con el objetivo de convertirse en interlocutor del sector, diez bodegas de diversas denominaciones de origen gallegas han formado ASEVIGAL, la primera asociación empresarial del sector en esa región española. Cabildeo y comercialización son dos objetivos importantes de la nueva organización. Valmiñor (en la foto), Terras Gauda, Martín Códax, Terra do Gargalo y Valedorra son algunas de las bodegas que la integran.

Educar el gusto

Una de las razones por las que el consumo de vino haya podido decaer en Europa es que sus ciudadanos han perdido el placer del gusto. Por ello, el francés Jacques Puisais, enólogo y vicepresidente del Consejo Nacional de Artes Culinarias en Francia, propuso en el Foro Mundial del Vino de Rioja retomar la educación del paladar desde la infancia, a fin de que los niños puedan crear memorias gustativas que les ayuden a desarrollar su capacidad de apreciar el vino y la comida. “El gusto no es sólo un sabor, es un abanico de dimensiones sensoriales que apelan a todos los sentidos”, indicó. Esto permitirá a las personas distinguir el acto de alimentarse, como un mero acto de satisfacer una necesidad biológica, del acto de comer con placer, que satisface el espíritu, conmueve y motiva la repetición.

Clavin, nuevo atractivo en las rutas por la Ribera del Duero



Un nuevo centro de interpretación de la arquitectura del vino acaba de inaugurarse en Aranda de Duero, uno de los puntos neurálgicos de la Ribera del Duero. Aranda se reconoce por su red de bodegas medievales subterráneas. El nuevo centro ofrece una recreación didáctica de la actividad productiva de las bodegas, con elementos etnográficos y recreativos. Al aproximarse el verano la Ribera del Duero es una de las zonas más atractivas para visitar, sea en una ruta de vino de un día saliendo de Madrid,

con visita a dos o tres bodegas y otros centros históricos, o en rutas de varios, como Vinos Clásicos, que combina lo mejor de esta denominación y la Rioja del 14 al 17 de junio. Viajes & Vinos representa a Rutas de Vino-Vintage Spain en los mercados del Caribe.



Val Sotillo, Pérez Pascuas, Carmelo Rodero, Legaris, Abadía Retuerta y Arzuaga Navarro son tan sólo algunas de las bodegas que pueden visitarse en las rutas de vino por la Ribera del Duero.

Intensa actividad gastronómica en Valladolid

Durante lo que resta de 2006 la ciudad castellana de Valladolid, importante destino en la Ribera del Duero, desarrollará un intenso calendario de actividad culinaria, que tiene también por objetivo la promoción turística de la ciudad. Entre los eventos, unas Jornadas Colombinas que se celebran en conmemoración de la muerte de Cristóbal Colón, en dicha ciudad, y que buscan aproximar al mundo de la restauración vallisoletana a la gastronomía de algunos lugares americanos vinculados al Almirante. Esto, como una manera de entender también el impacto del Descubrimiento de América en el intercambio de productos alimenticios a ambos lados del Atlántico. Otras actividades incluyen una nueva edición del tradicional concurso de pinchos, al que se integran como competidores representantes de India, Japón y Latinoamérica; cursos de formación; y un encuentro de cocina que busca analizar la alimentación, la salud y el deporte.

Asociación de enoturismo de Castilla-La Mancha



Castiblanque y Manuel Manzaneque son algunas de las 28 bodegas de Castilla La Mancha que se han unido en la recién creada Asociación de Enoturismo, que busca sacar partido de la riqueza vitivinícola como atractivo turístico para esta región. El gobierno de la región apoyará a la Asociación en sus esfuerzos de comercialización. La Mancha, el gran viñedo del mundo, es un interesante destino enturístico por su valor histórico. Por su proximidad a Madrid es un destino atractivo para realizar Rutas de Vino de un día. Castiblanque, El Vínculo y Dionisios son algunas de las bodegas que pueden visitarse en la denominación. Para información y agentes de viaje: info@viajesyvinos.com



Valles de Sadacia

La indicación geográfica Vino de la Tierra Valles de Sadacia se creó en 2003 para amparar a unas elaboraciones tradicionales riojanas, los vinos dulces, semisecos y secos producidos de moscatel. La indicación comprende la zona suroriental de la Comunidad de La Rioja. Los vinos se elaboran sólo de uvas blancas autorizadas en la comunidad, como la moscatel de grano menudo, la moscatel de Alejandría, la viura, la garnacha blanca, la malvasía, la chardonnay, la parellada y la xarello. Los vinos deben contener un 85% de moscatel de grano menudo o de moscatel de Alejandría o una similar proporción combinada de ambas.

Cursos de cocina

Son una opción ideal para integrar en los viajes de verano a España. Hay cursos diversos, desde los básicos de pocas horas hasta otros más complejos de aspectos específicos, que se ofrecen en lugares como Madrid, Barcelona o Valladolid, entre otros. Algunos talleres son ideales para actividades de empresa o incentivo. Para información y agentes de viaje: info@viajesyvinos.com En Mendoza, Argentina, es también posible desarrollar talleres de cocina a la medida para grupos.

¿Carta de vinos del futuro?

¿Comer o navegar? *That is the question*. Imagínese que usted llega a un restaurante y el proceso de selección de vinos se vuelve todo un curso de cata interactiva. Pues ésta es la propuesta de Josep Roca, sumiller de El Celler de Can Roca, que se encuentra completando la digitalización de la carta de 1,200 etiquetas de este laureado restaurante catalán. En lugar de una carta impresa, a su mesa llegará una computadora, que categoriza las propuestas por uvas, posibilidades de maridaje, zonas, estilos de vino y otros, de modo que usted puede buscar diferentes alternativas y a la vez descubrir más sobre cada propuesta, sus elaboradores, el terruño y sus uvas, porque cada vino tiene imágenes e información detallada sobre esto.

Si usted es de los que gusta navegar por Internet, tenga cuidado, no vaya a ser que se emocione con el juguetito y lejos de simplificarle su elección, se la complique, y se involucre tanto en la búsqueda que hasta se olvide de que fue a comer. Más idónea tal vez para *wine bars* o cursos de cata, donde los clientes y alumnos disponen de más tiempo para el aprendizaje que el que puedan tener en un restaurante, siempre y cuando sean “computer-oriented” y no sean de los que se precian de saber más que el sumiller y la propia computadora.

Reminder Vinícola

Para el calendario actualizado de actividades y eventos en Puerto Rico, República Dominicana y otros destinos internacionales visite regularmente el Calendario del Vino en www.viajesyvinos.com

Las fotos de portada: Calados subterráneos de Paternina (DOCa Rioja, España)

Cita citable

“El sumiller no debe ir por la vida de enólogo”

Juan Muñoz, presidente de la Asociación Española de Sumilleres



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