

# Divinidades

Novedades de Viajes & Vinos  
11 de octubre de 2005

## Parés Baltà: simplemente Mas



Habían transcurrido tan sólo un par de años desde que Joan Cusiné embotellara su primera producción de vino, cuando estalló la Guerra Civil española en 1936. Desde ese entonces, cuando vio los viñedos familiares convertidos en campo de aviación, hasta ahora, la industria del vino en España ha tenido una dramática transformación, al igual que la han tenido el propio Joan, su familia y la zona de Cataluña, donde ubica la mayoría de sus viñedos.

Los Cusiné son una familia catalana de una tradición vitivinícola que se remonta a fines del siglo XVIII. Por eso, cuando Joan, el abuelo, supo que Marta y María Elena, las responsables de hacer vino en la bodega ahora a principios del XXI, habían determinado, conjuntamente con las otras mitades de la tercera generación Cusiné, que para hacer el Hisenda Miret, había que realizar poda en verde, paralizó el ejercicio en la viña porque para alguien criado en la escasez de la guerra, y otras tradiciones elaboradoras, tirar uva era algo inconcebible. Pero si no hubiera tenido la sabiduría, la visión y el convencimiento de brindar una oportunidad a las nuevas generaciones a cargo de Parés Baltà, y correrse el riesgo, aunque a regañadientes, de permitir tal procedimiento, ni él, que hoy tiene 88 años, ni los caribeños podríamos disfrutar de este maravilloso monovarietal de Garnacha, elaborado en el Penedès, y que, increíble como parezca, está a la altura de cualquier excelso Pinot Noir de Borgoña.

A pesar de que al Penedès se le asocia más con vinos espumosos, en esa denominación de origen se producen vinos tranquilos de calidad extraordinaria. Parés Baltà no tiene una producción de enormes volúmenes, pero sí sabe extraer lo mejor de la calidad de los vinos del noroeste mediterráneo, con un extenso inventario de unas 20 etiquetas. La adición de etiquetas ha proliferado notablemente en los últimos años, pues se ha establecido una separada, siempre que Marta y María Elena, las enólogas de la bodega, hayan logrado dar con caldos tan singulares, que ameriten un tratamiento y nombre propios, aunque sean de producción muy limitada.



Curiosamente, la elaboración de vino en Parés Baltà no está a cargo de Cusinés por descendencia directa, sino por una ingeniera química y por una farmacéutica, que un buen día se enamoraron del vino, y de los nietos de Joan Cusiné. Uno de ellos, Joan (en la foto), Gerente General de la bodega, se encuentra de visita en Puerto Rico esta semana del 10 al 14 de octubre, luego de bastantes años de ausencia, y su estancia ha sido una oportunidad excepcional para conocer un poco más de la filosofía de la bodega, y algunas

de sus extraordinarias propuestas, producto de varias generaciones que llevan cultivando vides desde 1790. Hoy, la tercera generación de la familia Cusiné está a cargo de la elaboración de espumosos, blancos, tintos y rosados a partir de casi una docena de variedades. La parte de viticultura y administración de la bodega está a cargo de Joan, el tercero, y su hermano José, y la enológica de sus esposas, María Elena y Marta.

### Cepas, barricas, vinos y damas

Los vinos de Parés Baltà buscan transmitir el carácter mediterráneo que les acoge, con suelos con sedimento marino, y técnicas que muestran un enorme respeto por el medioambiente, como el uso de panales de abeja para fomentar la polinización. La bodega se caracteriza por prácticas de poca intervención artificial, que van desde el uso del pastoreo como mecanismo de abono natural durante el invierno, el prensado por gravedad natural, hasta la falta de filtración o clarificación en la elaboración de sus caldos.



Parés Baltà tiene dos gamas principales de vinos, una más clásica, entre los que se encuentran algunos como Mas Irene, Mas Elena, Mas Petit, en tintos, y Blanc des Pacs, Mas Pons, y Honeymoon Parellada, en blancos, y que son más asequibles al consumidor, y algunos de ellos, incluso buenas propuestas para tomarse solos. Pero donde la bodega se luce es en su línea de vinos de pago, la élite de Parés Baltà, vinos de mucho carácter, que intentan, como sucede en Borgoña, expresar las características de su terruño y microclimas. Las parcelas donde se encuentran los viñedos de Parés Baltà fluctúan mucho en altitud, lo cual tiene un impacto importante en cada uno de los vinos, al igual que su proximidad a la costa mediterránea.

Y es que la mano e instinto femeninos que han aportado María Elena y Marta desde su incorporación profesional a la bodega alrededor de 1997 se ha dejado notar en la complejidad y elegancia que han sabido aportar a los vinos que elaboran.

En Parés Baltà, explica Joan, el nieto, el manejo de la madera es casi tan importante como el manejo de la vid, y eso se nota. Los vinos de la bodega destacan el uso de la madera, tanto francesa como húngara, para la fermentación y crianza. No obstante, prevalece la fruta, en que cada variedad expresa su tipicidad de forma evidente. Esto se logra, en la crianza, mediante el uso de barricas de unos 300 a 400 litros, mayores que lo habitual, que permiten que se resalte la fruta, sin dominar la madera.

Pero la barrica desempeña también un papel importante en la fermentación de algunos de sus vinos, como el Mas de Carol, el Absis, el Marta de Baltà y el Dominio Cusiné 1790. En estos tres últimos, la fermentación se realiza no en tanques de madera, sino en la propia barrica, unas barricas muy especiales, puesto que una de sus tapas laterales permanece abierta, por expresa petición de la bodega a los toneleros. Las uvas se depositan directamente en las barricas, y durante el tiempo que dura la fermentación, la piel que flota en la superficie, producto de ésta, se va incorporando al jugo mediante la técnica del *pigeage*, que permite romper la capa de piel que flota en la barrica, apretándola como con una prensa. Esto permite a las pieles entrar en contacto, no sólo con el jugo, sino también con la madera de la barrica, aportando complejidad al vino. El *pigeage* se realiza inicialmente unas 6 veces al día, reduciéndose hasta una. Concluido el proceso de fermentación, el vino se pasa a un tanque en tanto el tonelero sella el lateral de la barrica, depositándose nuevamente el vino en ésta para completar el proceso de crianza. Durante este proceso, el control de temperatura se realiza colocando las barricas en neveras.

Parés Baltà realiza pequeñas vinificaciones de cada varietal, que luego ensambla, en vinos como Absis, una mezcla de tempranillo, merlot, cabernet sauvignon y syrah, que está entre los *top-of-the-line* de la bodega, tal cual evoca su nombre al ábside de muchas iglesias. .

Pero igualmente se luce en monovarietales como el Mas de Carol, un 100% Chardonnay procedente de viñedos a una altitud de 680 metros, fermentado y criado en barrica, complejo, con bien integradas reminiscencias de madera, y que expresa bien la frutuosidad de esta cepa, no así su cremosidad característica de otras zonas productoras. Aroma y sabor se confunden con buenos Borgoña, no así su precio. Otra extraordinaria propuesta monovarietal es el Marta de Baltà, un 100% Syrah. Además de éstas, hay otras como el Electio, un 100% Xarel-lo.

La extensa variedad de vides con las que trabaja Parés Baltà, plantea un reto interesante a sus enólogas, pues hay 140 parcelas individuales, de diversa extensión, que supervisar simultáneamente, estando muy pendiente de la evolución de cada una y los momentos óptimos para vendimiar, que varían de cepa a cepa. Parellada, Macabeo, Sauvignon Blanc, Gewurtztraminer, Merlot y Garnacha son algunas de las que figuran en la lista.

Casi todos los vinos de Parés Baltà honran en su nombre a las damas de la casa. Desde la abuela Carol, con su Mas de Carol, hasta la pequeña Irene, hija de Joan, que tiene su Mas Irene (merlot y cabernet franc) y a sus cinco años está convencida que de mayor quiere dedicarse a hacer lo que hace su madre, vino. Tan convencida que ya incluso participa en la parte olfativa de las catas para adiestrar sus aptitudes enológicas. Blanca Cusiné será la próxima en integrarse al grupo, con la presentación formal el próximo marzo de este cava nombrado en honor de la hija más pequeña de Joan.

### **Más allá del Penedès**

Pero las inquietudes de esta familia trascienden más allá del Penedès, Parés Baltà trabaja en otros proyectos vitivinícolas en la propia Cataluña, en Castilla y en Aragón.

El primero de éstos es **Gratavinum**, en la D.O.Ca. Priorato, la denominación del futuro de acuerdo a algunos de los más importantes concededores.

Los Monegros, de la provincia de Huesca, en Aragón, son un experimento retante, pues Marta y María Elena se han arriesgado a un proyecto de vinificación en el desierto. Entre tierras áridas, destaca un pequeño viñedo de cuatro hectáreas, cuya primera cosecha experimental ha sido la de este año 2005, con una producción de 500 litros. Cabernet Sauvignon, Prieto Picudo, Cabernet Franc y Merlot, son las uvas de cultivo, y la última de éstas ha sido particularmente apetitosa para algunas aves que con la creación de este microclima, se han visto atraídas hacia el viñedo. **Viñedos del Desierto** es el nombre de este proyecto.

En las cercanías de Roa del Duero, Parés Baltà desarrolla su proyecto **Dominio Romano**. Al igual que acontece con las primeras producciones de muchas otras bodegas, Dominio Romano se ha iniciado utilizando las facilidades de otra bodega, y comprando uva de algunos viticultores seleccionados de la zona. Conforme progrese el proyecto, Parés Baltà determinará si realiza una inversión en facilidades de bodega propias en la Ribera del Duero.

### **Parés Baltà y tres cenas de maridaje en el trópico**

Como parte de la visita de Joan habrá tres cenas de degustación, en cada una de las cuales podrá degustarse una selección diferente de vinos de la bodega, así como una interpretación gastronómica diferente de los acompañantes idóneos para cada cual.



La primera de éstas tendrá lugar el miércoles 12 de octubre en el restaurante Chef Alex Bistro Catalina en Cayey, con un menú que destaca perdiz con foie-gras, lubina, búfalo con verduras, entre otros platos. La segunda cena tendrá lugar el jueves 13 de octubre en La Cava del hotel Ponce Hilton, donde los

chefs Dominik Wirz, en lo salado, y Pedro Alvarez, en la soberbia repostería, se han esmerado en elaborar un fabuloso menú que resalta las excelsas cualidades de los vinos de la bodega. Venado con *risotto* de cassis, napoleón de queso con higos y helado de mango, *búfalo* con champiñones, y galette de queso stilton y setas son algunas de las exquisitas propuestas que acompañaran al Mas de Carol, Mas Irene, Marta y Absis. La tercera de las cenas tendrá lugar el viernes 14 en el restaurante Castellanos de la Avenida Doménech en Hato Rey. Allí los participantes podrán probar el Parés Baltà Honeymoon, el Mas Elena, entre otros, acompañando una guinea en fricasé en lecho de arroz, y otros platos como pionono de ternera y chuletas de cordero. Tres interpretaciones diferentes para los vinos.

Los vinos de Parés Baltà son distribuidos en Puerto Rico por La Cava de Serrallés. Para mayor información y reservaciones para las cenas de degustación, llamar a: Serrallés (787-724-5750 Ext. 3206), La Cava del Ponce Hilton (787-259-7676 Ext.5138), Chef Alex (787-263-4499) y Castellanos (787-758-3800).

Parés Baltà es una de las bodegas que pueden visitar en las Rutas de Vino que recorren Cataluña, saliendo desde Barcelona. Viajes & Vinos es representante de Rutas de Vino – Vintage Spain en los mercados del Caribe. Para información: 787-375-9655 o [info@viajesyvinos.com](mailto:info@viajesyvinos.com)

---

## Vinos y Bodegas: la gran plataforma del vino argentino

---



Vinos & Bodegas, la más importante feria comercial del vino argentino para profesionales del sector, reunió recientemente en Buenos Aires a casi un centenar de bodegas argentinas, desde las más grandes y tradicionales, hasta las *boutique* y arriesgadas, que presentaron sus propuestas más conocidas, pero también nuevas añadas, rarezas y sus últimos lanzamientos.

Los visitantes pudieron disfrutar, oler y saborear en un mismo espacio, y guiados casi siempre por sus propios elaboradores, la producción vitivinícola argentina en su amplia diversidad de estilos y técnicas de producción, terruños, tipos de vinos, y abanico de variedades y mezclas de éstos, más allá de las tradicionales Malbec, Merlot o Cabernet Sauvignon con las que mayormente se conocen los vinos argentinos a nivel internacional.



En Vinos & Bodegas hubo muchas mezclas de dos o más varietales. En el caso de los monovarietales, interesantes resultaron propuestas como las elaboradas a base de Tempranillo o de Bonarda, en tintos, o de Viognier, blanca cada vez más en boga en Argentina.

Aunque en lugares como Australia, Chile o California hay plantada tempranillo, asombroso fue comprobar que la cepa emblemática española se ha adaptado tan bien a la Argentina, que era difícil distinguir si algunos vinos argentinos elaborados a partir de esta uva eran vinos nacionales o caldos de Rioja, España. La uva se ha afincado bien al terruño argentino, manifestando aromas afrutados, carnosidad y buen balance, evocando los estilos de Rioja donde no domina la madera y se revela la fruta. Numerosas bodegas están elaborando monovarietales a base de esta cepa.

Otra interesante, en monovarietal o en mezclas es la Bonarda. Cultivada extensamente en Argentina, unos dicen que no guarda relación con la Bonarda piemontesa, pero sí con la Charbono, nombre con que los primeros inmigrantes italianos en California se referían a la Charbonneau, una uva de Saboya. La Bonarda era una de las uvas tradicionales en Argentina, pero no se le consideraba uva fina. Hoy día, su uso va *in crescendo*, ya que se está rescatando para su uso en vinos de alta calidad, con resultados muy seductores. Aporta aromas florales y frutales intensos de estructura media y armoniosa, sabores muy maduros, y también ayuda a elevar la acidez. Se halla en Catamarca y en Mendoza y es una uva a la que hay que seguirle los pasos.

En Vinos & Bodegas también hubo amplia oferta de Pinot Noirs. Una agradable sorpresa fue la de Bodega Familia Schroeder, un experimento personal Pinot Noir-Malbec de su enólogo Leonardo Puppato. A pesar de lo disímil de sus componentes, este corte experimental fue acertado, pues Puppato ha logrado que la delicada Pinot Noir y la recia Malbec se integren y complementen de manera excepcional en boca. El vino, 60% PN y 40% Malbec, tiene 18 meses de barrica, y su limitada primera cosecha del 2003 aún no ha salido al mercado. Bajo la marca Saurus, alusiva a una zona donde abundan los fósiles, Schroeder, una de las más jóvenes bodegas patagónicas, produce anualmente un millón de botellas.



Otra mezcla interesante fue la de Walter Bressia, un productor de volúmenes limitados en los que expresa toda la sensualidad de los italianos. Bressia elabora un corte 50% Malbec, 30% Cabernet Sauvignon, 10% Merlot y 10% Syrah, con 60% roble francés y 40% americano, denominado Bressia Profundo, ciertamente un nombre muy descriptivo. Es un vino elegante, complejo, poco aromático, pero que insinúa que hay que sumergirse en él para ir descubriendo todos los misterios que están listos para expresarse, pero que de primera intención no se evidencian, aunque se perciben. Bressia elabora también una “grappa” (aunque no le aplique dicha denominación italiana) impresionante por lo untuosa y porque llegan a percibirse de manera singular sabores representativos de la culinaria italiana: oréganos, *parmeggiano reggiano* y aceites de oliva.

Otras propuestas interesantes fueron la extensa variedad de espumantes, elaborados a partir de diversos tipos de uva, como la Viognier, de Trazos de Autor. Argentina esconde también una amplia gama de cosechas tardías a partir de Torrontés, Sémillon, Riesling y otras uvas, todas de

excelente calidad. Una muy interesante fue el Vino Dulce Especial a base de cepas viejas de Moscatel de Alejandría, elaborado por Santos Beck. Esta cosecha tardía, es diferente a otras de la misma uva porque más que dulzona, es licorosa, debido a su tratamiento en barrica. Beck elabora también un excepcional corte de Chardonnay-Viognier, refrescante, con toques cítricos e idóneo para climas cálidos.

En Vinos & Bodegas, además de catas, se realizaron seminarios de capacitación para bodegueros y sumilleres, rondas de negocios y demostraciones culinarias.

---

## Domecq Bodegas: nuevo nombre para un coloso del vino

---

Luego de la adquisición de Allied Domecq por parte de Pernod-Ricard, hace apenas un par de meses, Allied Domecq Bodegas en España estrenará pronto nuevo nombre: **Domecq Bodegas**. Este cambio es resultado estratégico del proceso de integración que resalta el respeto de Pernod ---una empresa hasta ahora bastante enfocada hacia los licores--- hacia el mercado del vino y, en concreto, a la trayectoria de la división de vinos de Allied Domecq en España y a lo que el nombre Domecq representa en el país. El cambio de nombre vendrá acompañado de un intenso e interesante programa de actividades y proyectos.

Con 14 bodegas en casi una decena de denominaciones de origen en España, Domecq Bodegas es la primera empresa vitivinícola del país en la elaboración y exportación de vinos de calidad. Campo Viejo, Ysios, Marqués de Villamagna, Tarsus y Pazo de Villarrei son algunas de sus marcas principales. Previo a su cambio de denominación social a Allied Domecq Bodegas, acontecida durante este año, la empresa se conocía como Bodegas y Bebidas.

Todas las bodegas de Domecq pueden visitarse en las Rutas de Vino que promueve Viajes & Vinos.

---

## La cocina de Puerto Rico entre VIPS de Joseph Phelps

---



Este pasado fin de semana un selecto grupo de conocedores ha podido comprobar de primera mano, en California, si los vinos de Joseph Phelps maridan o no bien con la cocina caribeña, ya que el chef Wilo Benet ha sido escogido por el presidente de la bodega como único chef invitado de un exclusivo evento que tuvo lugar en esta prestigiosa bodega en Napa.

Los invitados disfrutaron de “pegao” de tuna con mayonesa chipotle, bacalaítos, gazpachos de tomate, y shots de ostras, para comenzar, seguidos de un menú que incluyó alternativas tales como lubina con calamares japoneses al ajillo, lomo de pichón con *foie-gras* crujiente y glaseado de tamarindo, lomo de

cordero al jengibre con reducción de trufas negras, y una sopa de pera, piña y parcha, entre otras.

---

## Una poderosa celebración de cumpleaños

---



Una de las inquietudes de muchos consumidores y organizaciones del vino, sobre todo en países productores, es el costo, a veces elevado, que éste puede llegar a tener en la restauración. Si bien no puede perderse de perspectiva que el servicio del vino en un establecimiento de restauración, especialmente si es de cierto nivel, va más allá del costo de una botella, y comprende también su conservación, la adquisición y mantenimiento de las muchas veces costosas copas, y la capacitación de los profesionales que se especializan en cuidarlo y orientar a los comensales, no menos puede olvidarse que el costo del vino a veces puede llegar a convertirse en una porción muy importante de algunas cuentas. Por ello, organizaciones con Asdevin, en España, fomentan y premian a aquellos restaurantes que fomentan el consumo de vino, mediante una estrategia para hacerlo más asequible a nivel de precio.

Con motivo de la celebración de su cumpleaños número 15, Pikayo, en el Museo de Arte de Puerto Rico, plantea otra estrategia. La de dar al consumidor el poder de llevar su botella de vino predilecta a la hora del almuerzo, sin cargo por descorche, con el objetivo de hacer la experiencia de restauración mucho más asequible e interesante, pues otro de los atractivos del Pikayo Power Lunch es que, el sumiller del restaurante podrá sugerirle y elaborarle, en conjunto con el cocinero, un menú en torno al vino que usted elija. Esto es curioso, porque en general, e igual que sucede en *Pikayo* ---uno de los muy pocos restaurantes de la zona metropolitana de San Juan que cuenta con menús de degustación--- los vinos se eligen en función al plato, con el cocinero llevando la voz cantante. El potencial del reto radica en informar, de preferencia, con un día de antelación al sumiller, para que éste pueda seleccionar platos en torno al vino. Del mismo modo, si usted tiene platos favoritos o está en son de descubrirlos, el sumiller puede sugerirle qué vino debe traer al Power Lunch para acompañar sus selecciones. Una gran alternativa, sobre todo si no formó parte del selecto grupo de VIPS invitado por el presidente de Joseph Phelps pero no quiere perderse ni sus vinos ni la comida de Benet.



En San Juan, un “ensayo” de la capacidad de maridaje de cocinero y sumiller, antes de trasladarse a Napa. Varios vinos y varios platos que el chef Wilo Benet y su sumiller, Joíto Torres, trabajaron en conjunto para lanzar este interesante concepto que reunió, además, en un mismo lugar a varios representantes de las principales casas distribuidoras de vinos, y a algunas de las excelentes propuestas del mercado.

Entre éstas se destacaron un soberbio y delicado Billecart Salmon Brut N/V (Bodegas Compostela), para acompañar una recién hecha alcapurria de conejo con salsa de mayonesa y tomate ahumado; un fascinante e intensamente dorado Riesling alsaciano, Zind Humbrecht, Clos Hauserrer 1989 (Ambrosia Fine Wines), que resaltó como los dioses el plátano maduro con *foie-gras* y miel de trufa negra; un Au Bon Climat “Le Bon Climat” Pinot Noir 2002 (V. Suárez) que encajó a la perfección con los condimentos de una pasta con salmorejo picante de cangrejo; un Heitz Chardonnay 2002 (Plaza Cellars), interesante porque iniciaba con toques de banana y tonos cítricos, que poco a poco iban develando otros aromas cremosos más típicos de muchas Chardonnay de Napa, probablemente debido a la salsa de mantequilla de ajo tostado del

rodaballo con calamares japoneses; un Viña Pedrosa Crianza 2001 de Ribera del Duero (Ballester), para una chuleta de cordero con crujientes habichuelas tiernas y setas shitake; y el colofón, un dúo de soufflé de chocolate con salsa de vainilla y menta, y soufflé de queso con salsa de guayaba y canela, acompañados de un Oporto Ferreria 1982 (Méndez).

Algo interesante en este menú fue que demostró que no necesariamente los vinos blancos son siempre menos intensos que los tintos, ya que intercaló, conforme a la necesidad del plato, y el poder del vino, a tintos y blancos, por igual, sin seguir la no poco frecuente monotonía de blancos primero y luego tintos, tradicional en muchos menús de degustación.

El Power Lunch de Pikayo corre de martes a viernes, excepto días feriados, a la hora del almuerzo. Restricciones, como una botella por mesa sin cargo de descorche, aplican. Reservaciones: 787-721-6194

---

## Bodeguedando...

---

### ValSotillo de estreno por su cumpleaños



Bodegas Ismael Arroyo, mejor conocida por ValSotillo, celebra también cumpleaños y para este primer cuarto de siglo lanza su nueva línea *ValSotillo VS Reserva 2001*.

La filosofía de esta nueva línea VS (Vendimia Seleccionada) se basa en la minuciosa selección de las uvas recogidas a mano en su momento óptimo de maduración, de una selección de los más cuidados viñedos de Sotillo de la Ribera, en la D.O. Ribera del Duero.

El ValSotillo VS Reserva 2001, cosecha calificada como excelente en esa denominación de origen, es un vino que ha tenido un cuidado proceso de elaboración como caracterizan a todos los vinos de esta bodega, y un envejecimiento de 24 meses en barricas de roble americano conservadas en su espectacular bodega subterránea, cavada bajo la montaña, a una temperatura constante de 12º C, logrando así un vino equilibrado, pero a la vez potente y elegante. Se han producido tan sólo poco más de 9 mil botellas de esta nueva etiqueta.

Los viñedos de la bodega están plantados en 10 parcelas con distintas composiciones de suelo, lo que confiera a los vinos una personalidad muy propia. El VS procede de viñedos plantados en terreno arenoso, arcilloso-calcáreo y suave, con tinta del país, guiadas en el sistema tradicional de poda en vaso.

**ValSotillo es una de las bodegas más populares de las Rutas de Vino que promueve Viajes & Vinos y es una excelente opción en una ruta de vino por la Ribera del Duero, saliendo desde Madrid. Para coordinar una cita o uno de estos recorridos, llamar a 787-375-9655 o enviar un e-mail a [info@viajesyvinos.com](mailto:info@viajesyvinos.com)**



## Virgin wines

Richard Branson, empresario todo terreno, lanza dos nuevos varietales de su marca Virgin, dirigidos a consumidores jóvenes. Brown-Forman's producirá el Virgin Chardonnay y el Virgin Shiraz, vinos que contarán con tapas rosca y etiquetas atractivas a ese segmento del mercado.

## Justification: la geometría del vino llega al Caribe

Justification, Isoceles, y Obtuse son vinos de las bodegas Justin, la nueva adquisición de la cada día más popular región de Paso Robles, California, que llega al Caribe de la mano de La Cava de Serrallés. Además de estos tres *meritage*, Justin Wines produce otros monovarietales.

## Viña Sanzo Verdejo: *best buy* en blancos

Este vino de Bodegas Valsanzo, elaborado en Rueda, ha sido seleccionado por un panel de cata como uno de los mejores blancos de España y destacado como la mejor opción de compra por su relación calidad-precio. La valoración fue realizada para la revista Sibaritas por un panel integrado por miembros del Consejo Regulador.

Aunque la verdejo más conocida es la blanca, tradicional de Castilla León, en la misma región hay también verdejos coloraos. El verdejo negro es autóctono de Asturias, y se halla, además, en Galicia y Portugal, donde también se le conoce como espadeiro, o trincadeira preta.

Algunas de las bodegas del Grupo Valsanzo, en diversas denominaciones españolas, pueden visitarse de la mano de Viajes & Vinos. Para detalles: [info@viajesyvinos.com](mailto:info@viajesyvinos.com)



## Leganza lanza nueva línea de monovarietales

Con un Shiraz 2003 y un Tempranillo 2004, Bodegas Leganza estrena una nueva línea de varietales que en el futuro irán destinados a ser vinos de parcelas diferenciadas de la Finca de Los Trenzones. Los vinos tienen un marcado acento de Nuevo Mundo, que se aprovechan de las virtudes y las variedades del clima y el suelo de La Mancha. En la finca toledana hay también plantadas Merlot y Cabernet Sauvignon.

## Argiolas: lo mejor del sur italiano

Turriga, de Cantina Argiolas, en la isla italiana de Cerdeña, ha sido el único vino del sur de Italia seleccionado entre los top labels de la Guía de Guías, que compara las calificaciones otorgadas por las cinco principales guías de vino en Italia, y establece un consenso entre todas. Turriga figuró entre el palmarès de las 9 únicas etiquetas procedentes de toda Italia que lograron consenso en la categoría de excelente.

## La Gitana: el mejor fino del International Wine Challenge



La Gitana acaba de recibir el Trofeo Especial al Mejor Fino-Manzanilla del prestigioso certamen internacional vinícola The International Wine Challenge, que reunió recientemente en Londres a representantes de bodegas de todas las zonas vitivinícolas del mundo. Más de 9 mil vinos de todo el mundo se presentan anualmente a este certamen, en el que un panel de cata formado por medio millar de

los principales especialistas de vino del mundo selecciona, en diversas etapas, los mejores. Manzanilla La Gitana estrenó este año una nueva botella y etiqueta, moderna y atractiva, rompiendo con las imágenes tradicionales de los vinos de su tipo, que ha tenido un impacto muy positivo a nivel de ventas.

## Pirineos y su 50/50

Bodega Pirineos presenta Pirineos Merlot–Cabernet Crianza 2002, un vino conjuga la elegancia y el color del clima atlántico y la madurez y personalidad mediterránea, características de la Denominación de Origen Somontano. Pirineos Crianza 2002 realiza la fermentación en pequeños tanques de acero inoxidable, dando paso a una maloláctica en barricas nuevas de roble americano, donde reposará durante 9 meses. Esto garantiza su frutalidad por más tiempo, además de aportar una elegante sedosidad en boca.

## Viña Cubillo en demanda



Si usted es de los apasionados de los vinos de Bodegas López Heredia en Rioja, y, en concreto, de su Viña Cubillo, asegúrese de adquirir cualquier botella de su Crianza 1999 que pueda hallar porque pronto pudiera no hallar ninguna. En vista de haberse agotado las existencias de esta añada, la bodega comercializa ahora el Crianza 2000.

---

## Burbujeante celebración en Madrid

---

Cual si fueran Navidades en septiembre, una explosión de burbujas se apoderó de la Plaza Mayor de Madrid, en una macro fiesta en la que miles de madrileños brindaron con espumoso para celebrar el fin de la vendimia del cava catalán. Desde las once de la mañana hasta las tres de la tarde los asistentes disfrutaron de una copa de cava y un aperitivo en diversos bares de la Plaza Mayor, en los que, degustaron tapas de jamón, lacón, tortilla española, empanada gallega, paella, ensaladilla, queso, además de diversos tipos de canapés.



El evento, el tercero organizado por el Consejo Regulador del Cava, contó este año con el apoyo del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación y la participación de personalidades del mundo artístico y del cava, como Gustavo García Guillamet, presidente del Consejo Regulador; Magí Raventos, presidente del Instituto del Cava y directivo del Grupo Codorníu y Pedro Bonet; presidente de la Cofradía del Cava y directivo del Grupo Freixenet.



Durante la jornada se emitió también en directo el programa 'No es un día cualquiera' de Radio Nacional de España, durante el cual tuvieron intervenciones personalidades como el célebre cantante Joaquín Sabina y el periodista y presentador, José María Iñigo.

El aperitivo de la mañana es una buena ocasión para disfrutar de una copa de cava, ya que en este momento del día el paladar percibe mejor sus cualidades y sensaciones. Por ser más refrescantes, para el aperitivo se recomiendan los *brut nature* (sin azúcar añadido), *extra brut* (hasta 6 gramos de azúcar por litro) y *brut* (hasta 15 gramos).

Este año se recolectaron unos 240 millones de kilos de uva en los viñedos del cava, un 30% más que la abundante vendimia del año anterior y un 14% menos que una cosecha normal. De éstos, unos 160 millones de litros obtendrán la calificación de vino de base cava. La vendimia comienza con la recolección de la chardonnay y continúa, de forma escalonada, con las macabeo, xarel-lo y parrellada.

---

## Regresa Cavatast

---



Y si Madrid celebra con cava, Sant Sadurní d'Anoia no se queda atrás, ya que del 8 al 15 de octubre se encuentra en pleno apogeo la celebración de CAVATAST, un evento en el que este espumoso es protagonista durante una semana repleta de actividades como demostraciones y sesiones dirigidas de cata a nivel introductorio, actos festivos y culturales, y por supuesto, degustaciones de cava. La ex Miss España María José Suárez, es la reina de la celebración de este año.

Algunas de las bodegas participantes en esta 23ra edición incluyen a Seguras Viudas, Codorníu, Agustín Torrelló, Bach, Castell Peralada, Freixenet, Gramona, Juvé y Camps, Mont Marçal, Joan Raventós, Raventos i Blanc y otros, entre las que figuran muchas que se pueden visitar de la mano de Viajes & Vinos.

**Las Rutas de Vino por el Penedès, de uno o varios días, saliendo desde Barcelona, o las coordinación de la ruta y citas en bodega para quienes prefieren hacer un recorrido autoguiado, son algunos de los servicios disponibles en Cataluña. Para información: [info@viajesyvinos.com](mailto:info@viajesyvinos.com)**

---

## Cataluña, Galicia y Castilla-León relucen en la montaña caribeña

---



Con motivo de la visita a Puerto Rico su dueño, Carlos Gómez, y su Gerente de Exportación, Cristina Blanco, Bodegas Couto y La Cava de Serrallés realizarán el próximo 19 de octubre una cena de degustación en Sangría & Fondue, un restaurante que parece esta acertando bien el paladar de los enófilos portorricensis y amantes del arroz.

El chef Pedro Torres ha elaborado un verdaderamente extenso menú de degustación de cinco platos, un preludeo y un interludio, para el que hay que hacer régimen con varios días de antelación. Sólo de entrante unos aperitivos de tartar de atún con maíz rostizado y purée de aguacate, wonton de pato con



escargot y queso de cabra con salsa de acerola, y unos crujientes por fuera, blanditos por dentro, *arancini* de *risotto* con manitas de cerdo para acompañar un cava Château Royal, que le fue particularmente bien a los *arancini* porque su efervescencia y frescura encajaba muy bien con el toque picante de mayonesa de chipotle que los acompañaba.



El primer plato, una crema de puerros con salmón sobre bizcocho de arroz basmático salvaje, acompañará un Serra Estrela 2003, de Bodegas Couto, un albariño atípico por su, de inicio, poca aromaticidad frutal, y menor acidez. De segundo, unos langostinos con *risotto* de chorizo y *foie-gras*, acompañado de un Davila, otro Rías Baixas, pero mezcla de albariño, loureiro y treixadura, lo que le confiere una mayor aromaticidad, cuerpo y complejidad. Ambas selecciones plato-vino son muy apropiadas.

De tercer y cuarto platos, unas vieiras sobre fricasé de conejo y un confit de cordero sobre *strudde*, que más que de berenjena, parecía de plátano maduro por su textura y sabor. Ambos platos acompañarán dos propuestas de Ébano, una etiqueta de la Ribera del Duero que se estrena en el Caribe y se introduce en esta cena.

Entre el tercero y el cuarto, un granité de peras de cactus, mejor conocidas como pitaya, digno de cualquier heladería gourmet. Y lo mejor para el final, un cálido rollito de queso (aunque no del portugués serra da estrela), frutillas, dulce de leche y helado de almendras, aparte de exquisito, muy interesante, por el uso que en él se hace del contraste de temperaturas. Este postre fue soberbiamente acompañado de un Oporto Ramos Pinto Blanco.

Además de la cena, se estarán realizando degustaciones en La Cava de Oscar en Caguas (18 de octubre), Cava Valdivieso en Ponce (19 de octubre) y San Expedito Liquor Store en Mayagüez (19 de octubre).

Sangría & Fondue ubica en el Barrio Cañaboncito, en la carretera de Caguas a Cidra. Para información y reservaciones llamar a 787-746-6596.

---

## Celebración del Oktoberfest alemán con queso español

---



Este pasado fin de semana el Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida Torta del Casar, en colaboración con el restaurante Fass de Madrid, celebró sus primeras jornadas gastronómicas con la cocina internacional, que incluyeron la incorporación de este queso extremeño a varios platos alemanes del menú, como el lomo de choto con salsa de Torta del Casar.

Las jornadas se celebraron con motivo de la participación del Consejo Regulador en la feria internacional de alimentación Anuga (Colonia, Alemania), celebrada en la ciudad alemana de Colonia, simultáneamente a las jornadas en Madrid. El Consejo tiene por meta internacionalizar este queso entre las mejores cocinas y restaurantes, de ahí su participación en esta feria. La Torta del Casar recibió recientemente por segunda ocasión el premio al mejor queso artesano español de pasta blanda, otorgado por el Ministerio Español de Agricultura, Pesca y Alimentación. Otros quesos premiados en varias categorías incluyeron propuestas de cabra, oveja, vaca y producción ecológica procedentes de Alicante, Cáceres, Pontevedra, Álava, Ciudad Real, Lugo, Las Palmas, Murcia, Cádiz, León, Castellón y Albacete.

---

## Coming Up en el Caribe...

---

### Festival de Vino, Cava y Gastronomía Españoles

Este festival anual regresa el sábado 5 de noviembre al Paseo La Princesa en el Viejo San Juan, con la participación de los principales distribuidores de vino y diversos restaurantes. **Para boletos contactar a Viajes & Vinos: Tel. 787-375-9655 o [info@viajesyvinos.com](mailto:info@viajesyvinos.com)**

### La Gran Cata en Santo Domingo

La segunda edición de la gran fiesta del vino en República Dominicana tendrá lugar los días 26 y 27 de octubre en el Renaissance Jaragua de Santo Domingo, con catas privadas, cenas y actividades de degustación con el inconfundible sabor dominicano y una nutrida representación de etiquetas de todo el mundo representadas por Vinos El Catador. Robert Mondavi, Joseph Phelps, Zuccardi, Trivento, Trapiche, Protos, Marqués de Riscal, Loriñón, Enate, Antinori, Concha y Toro, Santa Rita, Penfolds y Grahams son algunas de las bodegas que participarán en el evento. Para información y boletos: Tel. 809-540-1644 x-223 o [información@elcatador.com](mailto:información@elcatador.com). Los espacios de algunas de las actividades son limitados.

### La Boutique du Vin celebra su Subasta Silente

En su cuarta edición, la subasta de este año, que tendrá lugar el sábado 29 de octubre en La Boutique destacará vinos de guarda de España y California, de la selección de vinos exclusiva de este establecimiento.

### Vino y Moderación en Festivino

Para los participantes no residentes en la zona Sur que quieran disfrutar en grande de esta tradicional cita de vinos, comida y arte en Guayama, el Hotel El Molino está ofreciendo tarifas especiales por noche y de fin de semana para quienes prefieran no manejar de regreso a su punto de origen concluida la noche de fiesta del sábado 22 de octubre, o deseen quedarse disfrutando de la ciudad bruja del Sur de Puerto Rico.

---

## Wine Briefs

---

### Encuentro foreros Verema



El pasado 24 de septiembre se realizó en Malpica del Tajo el IV Encuentro de Foreros de Verema, un portal español de internet para apasionados del vino. Casi un centenar de personas procedentes de diversos puntos de España y América participaron en el evento. Los foreros se dieron cita en Osborne, donde pudieron probar en primicia el Plural 2004, nuevo vino que la bodega pronto lanzará al mercado y otros vinos del grupo. La bodega produce además el Dominio de Malpica y **es una de las bodegas que pueden visitarse en las Rutas de Vino de un día, saliendo desde Madrid, y que también visitan Toledo.**

## Vendimia de actores



José Luis López Vázquez, Mabel Lozano, Cristina Higuera y otros actores españoles apasionados del vino, cambiaron los escenarios de teatro, y los platós de la tele y el cine por viñedos de la Rioja Alavesa, transformándose en vendimiadores por un día, en un esfuerzo promocional realizado por el Grupo Faustino, con el objetivo de aproximar este acto a un público más allá del especializado y concienciar sobre la importancia que la vendimia y una buena selección de uvas tiene para elaborar un buen vino. Como parte del evento se realizó un singular certamen al mejor vendimiador, seleccionando los mejores racimos de uva. Lozano e Higuera empataron en primer lugar, logro por el cual recibieron de galardón una botella de cinco litros de Marqués de Vitoria Reserva, una de las bodegas de Grupo Faustino.

## Gastronomía Zamorana en Cuba

Del 16 al 20 de octubre se celebrarán en La Habana unas jornadas sobre gastronomía zamorana que utilizan como estrategia el turismo, para impactar a unas 100 mil personas de diverso origen que visitan La Habana. Además de las actividades de la degustación habrá un concurso gastronómico, charlas y conferencias. Las jornadas precederán la Operación Añoranza, un esfuerzo para que emigrantes españoles a América puedan regresar de visita a su país de origen.

## Días de Vendimia en Fuente de la Aceña

Del 13 al 28 de octubre tendrán lugar en este hotel de la Ribera del Duero unas jornadas de vino y gastronomía, de cuyos menús de degustación serán protagonistas diversos vinos monovarietales, en un ejercicio que pretende resaltar las cualidades de cada uva, en su relación con la comida. Verdejo, Syrah, Tempranillo, Cabernet Sauvignon y Sauvignon Blanc serán las protagonistas de vinos elaborados por las bodegas Cuevas de Castilla, Abadía Retuerta, Prado Rey y Montecastro.

## México ofrece gasolina gratis para fomentar su turismo interno.

Hasta fines de este mes se supone se extienda el programa "México te regala la gasolina", que forma parte de paquetes de viaje con tarifas especiales a más de 50 destinos del interior del país. Los beneficiarios recibirán vales de entre 150 y 300 pesos mexicanos, proporcionales al precio del paquete adquirido directamente del Consejo de Promoción Turística, para llegar a destinos de playa como Acapulco, Cozumel, Los Cabos, Huatulco o Puerto Vallarta, o a otros como Monterrey o San Miguel de Allende. Los desplazamientos pueden realizarse en auto propio, autobús o avión. ¡Qué bueno es ser país productor de petróleo!

## Maridaje de Vino y Cine

Del 5 al 9 de abril de 2006 tendrá lugar en California el IX Festival de Cine de Sonoma. Además de sus numerosos estrenos cinematográficos, coloquios y encuentros con realizadores y artistas, este festival contará con una interesante dimensión epicúrea con maridajes de vino y comida en cada sesión cinematográfica, y encuentros con bodegueros y cocineros de la zona.

## Galicia y Euskadi unidas por el vino

Con motivo del XX Día de Galicia en el País Vasco se celebró en Guipúzcoa la V Cata de Vinos Tintos Gallegos, organizada por la Hermandad de Centros Gallegos en Euskadi. Los tres vinos galardonados fueron elaborados todos a partir de la uva mencia, tinta de la D.O. Ribeira Sacra. Además de en ésta, en Galicia se producen tintos en sus otras cuatro denominaciones: Ribeiro, Valdeorras, Monterrei y Rías Baixas.

---

## Un club de vinos muy exclusivo...

---

No tiene que ver con sociedades gastronómicas o vitivinícolas con estrictos criterios de afiliación, sino con el muy selecto grupo de bendecidos con alguna botellita de los vinos de Bodegas Vega Sicilia, Alión o Alquiriz, que año tras año llegan al Caribe en verano, y que en estos días Ballester Hermanos distribuye a un reducido grupo de afortunados en Puerto Rico. Pintia 2002 (D.O. Toro), Valbuena Quinto Año 2000, Vega Sicilia Unico 1994 y el Alión de la excelente cosecha de 2001 en la Ribera del Duero son los protagonistas de la singular caza anual de vinos que ya ha abierto su lista de espera para los vinos que lleguen en el 2006.

Los primeros Vega Sicilia nacieron a principio del siglo XX, siguiendo parámetros y estilos de elaboración similares a los riojanos de aquella época. Las primeras botellas de la bodega se distribuyeron, sin objetivo comercial, entre la alta burguesía y la aristocracia. De ahí que la exclusividad de estos vinos ataña más a los contactos que permitan adquirirlos, que al poder adquisitivo para pagarlos.

Vega Sicilia se encuentra trabajando en su proyecto de elaboración de blancos estilo Borgoña en el Duero, a partir de las cepas francesas rousanne, marsanne, viognier y chardonnay (**Ver Divinidades del 5 de diciembre de 2004**).

---

## Pulenta, Catena, Rutini y Cavagnaro

---

Son apellidos de emigrantes italianos que comparten en su haber un rol importante en el desarrollo de la industria del vino en Mendoza, a fines del siglo XIX y en su relanzamiento en la década de los ochenta.



Angel Cavagnaro era un inmigrante genovés que se interesó en el negocio del vino, y sentó las bases de la bodega La Rural, antes conocida como Rutini-Cavagnaro. Cavagnaro poseía numerosos viñedos en Mendoza, y, además de sus hazañas en el mundo del vino, fue responsable de iluminar la ciudad, ya que un generador adquirido para su bodega acabó brindando suministro eléctrico a toda la ciudad. Teo Rutini y Cavagnaro terminaron por romper su sociedad, continuando cada uno rumbo independiente. El bisnieto del primero, fue responsable de la fundación del Museo del Vino San Felipe, y el del segundo, Julián (en la foto), ha retomado la tradición familiar de elaborar vinos y aceites, aunque de muy limitada producción.



Antonio Pulenta y Nicolás Catena, están ligados a familias de tradición más reciente, y responsables de sentar las bases para comercializar el vino fino argentino, una vez el gobierno liberó los precios. Catena Zapata es uno de los principales grupos vitivinícolas en Mendoza y los Pulenta, luego de su vinculación al grupo Peñaflor, se destacan de forma individual con sus hijos Hugo y Eduardo, a cargo de Pulenta Estate, que elabora los vinos Cayenne, para la marca Porsche, que también representan, y Carlos (en la foto, dirigiendo una cata de sus vinos), quien fue por varios años presidente de Bodegas Salentein, hasta establecer hace poco la suya propia, Vistalba.

La experiencia que corre por la sangre de todos les permite continuar elaborando algunos de los más exquisitos caldos argentinos, que los que realicen una ruta de vino en Mendoza pueden disfrutar en directo, ya que todas estas bodegas pueden visitarse en las rutas de vino exclusivas que promueve Viajes & Vinos en Mendoza, una opción vacacional idónea como extensión a un viaje a la Argentina en Acción de Gracias, Navidad, o para la cosecha mendocina a fines de marzo de 2006.

---

## Rutas de Vino en Acción de Gracias y Navidad

---

Los feriados de noviembre y los festivos navideños son dos épocas en que se intensifican los viajes y nada mejor que incorporar a los planes una experiencia enoturística. Sea en Europa, Argentina o Chile estarán disponibles en los próximos meses alternativas **diseñadas a la medida** de los intereses de los enoturistas y su agenda de viaje, individuales o grupales, de diversa extensión, así como rutas de vino de un día en diferentes zonas, como los valles de Maipú, Aconcagua, Colchagua y San Antonio, saliendo desde Santiago de Chile, país cuya 2005 se cataloga de excelente. También existen otras opciones de visitas de un día en diversos puntos de España, Francia, Italia y Argentina: [info@viajesyvinos.com](mailto:info@viajesyvinos.com)

Hay además paquetes y rutas de vino en conjunto con diversas hospederías en zonas vitivinícolas en la zona del Duero, Rioja y Cataluña en España, como Hacienda Zorita y Hacienda Unamuno, Villa Abalos, Arzuaga Navarro, Villa Engracia y Tudanca. Algunas de estas hospederías disponen de facilidades de alojamiento idóneas para familias grandes o grupos de amigos viajando juntos.

---

## Reminder Vinícola

---

### Calendario de actividades y eventos en Puerto Rico y República Dominicana

Se acercan:

**Clases con Clase – Franco Seccarelli (II Perugino)**

**26 de octubre, La Bodega de Méndez**

Durante todo el mes de octubre	<b>Oktoberfest en Casa Bavaria</b>	Morovis (PR) - Auspicia La Cava de Serrallés
11 de octubre	<b>Degustación de Vinos Parès Baltà</b>	La Cava de Oscar (Caguas, PR) - Auspicia La Cava de Serrallés
11 de octubre	<b>Mini Festival Merlot</b>	El Hórreo de V. Suárez (Buchanan, PR)



12, 19 y 26 de octubre	<b>Wednesdays in October</b>	La Boutique du Vin (Hato Rey, PR)
12 de octubre	<b>Cena de Degustación Bodegas Parès Baltà</b>	Chef Alex (Cayey, PR) - Auspicio La Cava de Serrallés
12 de octubre	<b>Cenas Degustación Bodegas Torresilo</b>	Marisquería El Galeón (Hato Rey, PR) - Auspicio V. Suárez
13 de octubre	<b>Cena de Degustación Bodegas Parès Baltà</b>	La Cava del Ponce Hilton (Ponce, PR) - Auspicio La Cava de Serrallés
13 de octubre	<b>Cena Degustación Bodegas Joseph Phelps</b>	Ristorante Allegro (Puerto Nuevo, PR) - Auspicio V. Suárez
13 de octubre	<b>Seminario Combinando Vinos y Postres</b>	El Hórreo de V. Suárez
13 de octubre	<b>Degustación Vinos Garrido Trading</b>	Cava Valdivieso (Ponce, PR)
14 de octubre	<b>Cenas de Degustación Bodegas Parès Baltà</b>	Restaurante Castellanos (Hato Rey, PR) - Auspicio La Cava de Serrallés
15 de octubre	<b>Degustación de Champagne</b>	La Boutique du Vin
17 de octubre	<b>Degustación Bodegas Couto (Serra Estrela, DO Rías Baixas)</b>	Bottles (San Patricio, PR) - Auspicio La Cava de Serrallés
18 de octubre	<b>Degustación Bodegas Couto (Serra Estrela, DO Rías Baixas)</b>	La Cava de Oscar (Caguas, PR) - Auspicio La Cava de Serrallés
18 de octubre	<b>Cena de Degustación Kobrand Wines</b>	El Bistro de Bottles (San Patricio, PR) - Auspicio V. Suárez
19 de octubre	<b>Cena de Degustación Bodegas Couto</b>	Restaurante Sangría & Fondue (Caguas, PR) - Auspicio La Cava de Serrallés
19 de octubre	<b>Degustación Bodegas Couto (Serra Estrela, DO Rías Baixas)</b>	Cava Valdivieso (Ponce, PR), Auspicio La Cava de Serrallés
19 de octubre	<b>Degustación Bodegas Couto (Serra Estrela, DO Rías Baixas)</b>	San Expedito Liquor Store (Mayagüez, PR), Auspicio La Cava de Serrallés
20 de octubre	<b>Seminario Básico de Vinos</b>	El Hórreo de V. Suárez
22 de octubre	<b>Festivino</b>	Centro de Convenciones de Guayama (PR) - Auspicio Life Partners
22 de octubre	<b>El Arte del Buen Comer Con los chefs Mark French y Roberto Treviño</b>	Museo de Arte de Ponce
22 de octubre	<b>Pre Festiva Seasons Pairing and Tasting</b>	La Boutique du Vin
25 de octubre	<b>Degustación Trincherero Family Estates</b>	Club de Amigos de El Hórreo de V. Suárez

26 de octubre	<b>Clases con Clase, La Cocina de los Grandes Chefs de Puerto Rico: Franco Seccarelli con Bodegas Vietti</b>	La Bodega de Méndez (Guaynabo, PR)
26 y 27 de octubre	<b>La Gran Cata</b>	Renaissance Jaragua (Santo Domingo, RD) - Auspicia El Catador
29 de octubre	<b>Festival de Vinos del Oeste a beneficio del Centro Espibi</b>	Mayagüez Resort & Casino (PR)
29 de octubre	<b>4th La Boutique du Vin Silent Auction</b>	La Boutique du Vin
5 de noviembre	<b>Festival de Vino, Cava y Gastronomía Española</b>	Paseo La Princesa (Viejo San Juan) - Cámara Oficial Española de Comercio
8 de noviembre	<b>Champagne Tasting Class</b>	La Boutique du Vin
10 de noviembre	<b>Degustación nuevas etiquetas Viña Alicia</b>	La Enoteca de Ballester (Cataño, PR)

### Cita citable

*“El Señor de los ejércitos preparará para todos los pueblos, en este monte, un festín de vinos de solera, manjares enjundiosos, vinos generosos”.*

Isaías 25: 6



**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](mailto:info@viajesyvinos.com)  
[www.viajesyvinos.com](http://www.viajesyvinos.com)