

Divinidades

Novedades de Viajes & Vinos

19 de septiembre de 2004

¿TIENES E-MAIL?

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

DE LA RIBERA DEL DUERO A LA RIBERA DEL PANZO: NEYBA, LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN VITIVINÍCOLA DE LA REPÚBLICA DOMINICANA

A varias horas de camino al oeste de Santo Domingo, se encuentra un territorio desconocido y único, que promete convertirse en un punto interesante para todos los amantes del vino. Se trata de la región del valle de Neyba, la nueva zona vitivinícola del Caribe.



Con 325 productores, nieblas casi permanentes y bajas temperaturas, Neyba, la capital de la provincia de Bahoruco, es una zona donde tradicionalmente ha habido una abundante producción de uva, pero mayormente para consumo doméstico y de mesa, al no tratarse, sino sólo hasta hace poco, de uvas de óptima calidad.

La anterior administración gubernamental, encabezada por el ex-presidente dominicano Hipólito Mejía, tenía especial interés en el tema agrícola, por lo que determinó mejorar la calidad de la producción vitivinícola quisqueyana, estableciendo, hace tres años, una planta piloto para producir uva de mayor calidad, y poder procesarla para un consumo que trascendiera el casero. Evidentemente, este desarrollo tenía también como objetivo el servir de inyección a la economía de la zona. Pero aunque su implantación como proyecto formal es relativamente reciente, la idea de producir vinos en la República Dominicana tiene más de tres décadas y hay vides "aplanadas" desde hace más de un siglo.



La planta piloto establecida en Neyba ha estado a cargo de dominicanos. Tres ingenieros han trabajado junto una misión de apoyo italiana, con enólogos que han brindado asesoría técnica y capacitación en el cultivo de la vid y la elaboración del vino. Los dominicanos carecían de experiencia específica sobre el tema de vinos, pero su especialización profesional en química y agronomía, les facilitó el proceso de aprendizaje hasta convertirse en "winemakers".

Una de las motivaciones más importantes para producir vino en la República Dominicana, es, sin duda, el rol que éste espera desempeñar en la industria turística del país. Contrario a lo que sucede en países como Puerto Rico y Jamaica, donde una parte importante de los artículos que utiliza y consume la industria son importados, una de las grandes ventajas competitivas de la República Dominicana es su alta capacidad de suplir las necesidades de su industria turística con productos nacionales. Ésta es una de las razones que contribuye a la posibilidad de ofertar costos muy competitivos por los servicios turísticos, especialmente en el área de hotelería y restauración.

Con unas 50 mil habitaciones, la República Dominicana, sería sin duda, el principal mercado para sus vinos, elaborados, desde su cosecha hasta su embotellado, en el propio país. Esta estrategia ya ha sido utilizada en Cuba, otro destino caribeño que, con el proyecto Bodegas del Caribe, ha comenzado a producir y comercializar los vinos que consume su industria turística, convirtiéndolos, además, en una fuente de divisas y en una posible plataforma para la exportación.

Pero del mismo modo que se anticipa un potencial para el vino dominicano como un producto de consumo en la hotelería y restauración, el proyecto piloto de Neyba, pretende también desarrollar todo un enramado de industrias agroturísticas de potencial económico para la región y el país.

En el proceso de experimentación se ha utilizado cerca de una treintena de cepas, tanto dominicanas, como importadas de España, Italia y Francia. Entre éstas, unas 13 son variedades cultivadas para vinos. Ocho variedades se han adaptado satisfactoriamente a las condiciones climáticas de la zona.

La Tempranillo, quien sabe si por los estrechos vínculos entre la República Dominicana y España, es una de las cepas que mejor se han adaptado a suelo dominicano. La Syrah, Primitivo, Cabernet Sauvignon, Merlot, Barbera, Colombard, Cannonau (garnacha), Vermentino, Cardinal y Pergolona (uvas de mesa las dos últimas) son algunas otras de las cepas que se cosechan bajo dos formas de cultivo: espaldera y enramada. Se utilizan sistemas de riego y aspersión. Entre las cepas criollas, la aramón criolla, es una de las que se ha utilizado en los vinos que se están produciendo en Neyba. Este varietal es una vid con una presencia de más de un siglo en la República Dominicana.



El proceso de elaboración de vino dominicano tiene muchas semejanzas con el de vinos producidos en otras latitudes. El proceso de fermentación puede durar de 6-7 días, dependiendo de la temperatura adecuada para cada cepa. Una vez se realiza el primer trasiego, los caldos se llevan a un cuarto frío con temperaturas controladas, donde se filtran al cabo de 30-60 días. El vino de Neyba no pasa por barrica, pero en su elaboración se le añaden chips de roble dominicano lo cual le imparte un delicado aroma y sabor a madera con un toque puramente criollo.

La Industria Vinícola de Neyba, esfuerzo encabezado hasta el presente, por la Dirección Nacional de Desarrollo Fronterizo, pronto pasará a la tutela del Instituto Dominicano de Investigaciones Agropecuarias y Forestales. La Junta Agroempresarial Dominicana, también ha desempeñado un papel interesante en la difusión y desarrollo del potencial de este proyecto, al cual espera adherirse también la Secretaría de Turismo de la República Dominicana, ya que el plan turístico de la administración del presidente Leonel Fernández, contempla una estrecha colaboración interagencial en la cual el ecoturismo ha recabado prioridad importante.

El proyecto ha generado gran interés por parte de empresarios dominicanos, así como del exterior. Españoles, japoneses, italianos, franceses y hasta chinos, han reparado en el potencial productor vinícola del país.

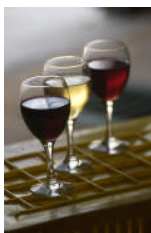
La primera cosecha experimental del Centro, cuya vendimia tuvo lugar en noviembre del 2003, completó su elaboración hace apenas dos meses y medio, y ha sido bien acogida por los expertos nacionales e internacionales que han podido evaluar sus frutos, una producción de tres "etiquetas":

Ney Rosé:

Uvas: aramon criolla, aramon francesa y muscat de Hamburgo. 12% de alcohol. Los expertos lo han ubicado en la categoría de vinos generosos.

Ney Blanc:

La mejor acogida por los catadores dominicanos. Uvas: colombard, fiano y vermentino. 12% de alcohol.



Ribera del Panzo

Uvas: tempranillo y primitivo (zinfandel). El que cosechó mayores elogios de los expertos internacionales que lo cataron. Adquiere su nombre del río Panzo, uno de los principales de la zona de Neyba.

Esta primera cosecha 2004, recolectada en 2003 y elaborada a lo largo del 2004, tuvo una producción de 2,500 botellas de 750 ml. El objetivo de la planta es llegar a producir de 25 a 30 mil botellas anuales de vino. La cosecha 2005 se comenzará a elaborar a partir de las uvas que se recogerán este próximo noviembre.

Algo interesante es que, gracias a las bondades del clima, en la República Dominicana la vides se han "aplatanado", por lo que hay dos vendimias anuales: una en los meses de junio-julio y otra en el mes de noviembre.

Más allá de los caldos específicos que puedan producirse en la República Dominicana, la vid y los vinos, al igual que el tabaco y los cigarrillos puros, pretenden convertirse en vehículos de expresión cultural, en los que se intenta capturar, además de sabores, las raíces, el ambiente y la historia del pueblo que les da vida.



Con el flujo de la emigración dominicana a países productores de vino en Europa y Norteamérica, no es de extrañar que algunos de esos emigrantes lleguen, tarde o temprano, a involucrarse en los procesos de producción vitivinícola en sus países de acogida. Quien sabe si, en el futuro, lo aprendido en la producción de vinos españoles, italianos o estadounidenses, regrese a tierras de La Española en nuevas generaciones de bodegueros caribeños, plantando vides, en su propio terruño.

Si usted está interesado en una agroruta de la uva a Neyba, o en otra de las visitas agroturísticas de un día disponibles, saliendo desde Santo Domingo, capital de la República Dominicana, así como en otros detalles de este proyecto, comuníquese con Viajes & Vinos a info@viajesyvinos.com o al teléfono 787-375-9655 en San Juan de Puerto Rico.

Agradecemos la colaboración de Frances Rodríguez, Blas Olivo y Pablo Ramírez. Fotos cortesía de Jocelyn Ventura, Diario El Caribe

AVANCES Y UN UPDATE SOBRE LA VENDIMIA – PARTE 2

En Burdeos:

Ya ha comenzado en algunos prestigiosos châteaux con el recogido de las Sauvignon Blanc. El clima ha sido excepcional en los últimos días, lo que ha permitido acelerar la maduración de las vides. No obstante, hay preocupación por los pronósticos de intensas lluvias durante el tiempo de la vendimia.

En España:

D.O. Monterrei:

Se espera comenzar el recogido de uva el 22 de septiembre, con una producción de uva 30% mayor que en el 2003. La mayor producción corresponde a las uvas blancas godello, treixadura y dona branca, cepas autóctonas de la región.

D.O.C. Rioja:

Los controles de maduración realizados por el Consejo Regulador indican, preliminarmente, un balance positivo. No obstante, el CRDOC está atento a la evolución y al impacto que puedan tener las intensas lluvias que recientemente han arrojado la región, aunque se espera que el proceso de maduración continúe desarrollándose de manera tan favorable como hasta el presente.

D.O. Ribera del Duero:

Una tormenta de pedrisco caída el 5 de septiembre sobre algunos municipios de la provincia de Burgos afectó seriamente algunas zonas de viñedos de la Ribera del Duero. La intensidad del daño varía por zonas, siendo la más afectada La Horra. Se estima la tormenta malogró 7.7% de las hectáreas de viñedo inscritos en la Denominación.

RUTAS DE VINO EN FRANCIA

Francia es también un destino vitivinícola promovido por Viajes & Vinos. Para conocer algunos de los enotours disponibles en Francia durante el 2005 visita www.viajesyvinos.com, sección Enotours 2004-05. Los recorridos incluyen zonas como Burdeos, Borgoña, Champagne, Cruceros en barcaza por el Ródano, Cocina y Vino en la Provenza y Rutas de un día desde París a Champagne o al Loira. Además si tienes un grupo de amigos, pueden unirse para conformar un grupo y diseñar un itinerario *à la carte*.

CHEZ DANIEL: PUNTO DE ENCUENTRO PARA LOS AMANTES DE CARMELO RODERO Y CHAMPAGNE TAITTINGER

España y Francia se enlazan el próximo jueves 23 de septiembre a través de una exquisita cena de degustación especialmente confeccionada por el chef francés Daniel Vasse para acompañar las propuestas de Bodegas Carmelo Rodero (Ribera del Duero) y Champagne Taittinger. La velada en el restaurante Chez Daniel (Palmas del Mar, Humacao), co-auspiciada por V. Suárez, tendrá como invitados muy especiales al propio Carmelo Rodero y a Pierre-Émanuel Taittinger. Para información y reservaciones contactar a Ivette Medina en el teléfono 787-474-1744 o vía e-mail a imedina@vsuarez.com. V. Suárez está evaluando la posibilidad de alquilar un vehículo para trasladar a los participantes de la cena, desde San Juan a Palmas del Mar.

OPERACIÓN TRIUNFO ENOFILA

Un viaje a Australia con enotour incluido, vino por un año, y la posibilidad de convertirse en la próxima personalidad vinícola de la televisión, es el premio del singular concurso que las bodegas australianas Hardys Wine conduce en el Reino Unido, con el fin de promocionar sus etiquetas. El concurso, realizado en conjunto con el canal UK Food, busca al nuevo ídolo vinícola televisivo.

Los participantes deben tener entre 25 y 35 años y, aunque no se requiere ser experto en vinos, sí debe serse apasionado de él. Parte del objetivo del concurso es aproximar el vino al consumidor común y corriente, mediante una personalidad carismática, que sepa capaz de transmitir su conocimiento sobre el vino de una manera sencilla. Desafortunadamente, el concurso está abierto solamente a residentes en el Reino Unido.

¿CORRUPCIÓN EN JAMES BEARD?

Sospecha de mal uso de fondos en programas de becas a estudiantes de artes culinarias podría hacer a los profesionales del sector repensar su apoyo a iniciativas benéficas

Leonard Pickell, presidente de la Fundación James Beard, ha renunciado a su puesto en medio de una tormenta levantada por el alegado hallazgo de irregularidades en el manejo de las finanzas de la prestigiosa institución estadounidense, conocida por su apoyo a la educación de nuevas generaciones de profesionales de las artes culinarias.

Las denuncias apuntan a la posible malversación de fondos por uno o varios de los miembros de la Junta, ya que, entre otras cosas, la revisión contable evidenció la falta de documentación adecuada que apoyase algunos de los gastos de la fundación. Además, las finanzas de la Fundación, una organización sin fines de lucro y exenta del pago de contribuciones, son investigadas por el procurador general del estado de Nueva York, ya que no hay evidencia de que se hubieran radicado planillas contributivas por **a l m e n o s d o s a ñ o s**.

El New York Times señaló que la Fundación James Beard no sólo dejó de reportar ingresos de miles de dólares, sino que sus gastos no reflejan inversiones en esfuerzos relacionados al propósito que la crea. Tan sólo en el 2003, las cenas de recaudación de fondos de la Fundación ---entre éstas una que contó con la presencia de Ferrán Adrià y Juan Mari Arzak en noviembre de ese año--- generaron casi 5 millones de dólares en ingresos, de los cuales aparentemente tan sólo \$ 29 mil dólares se usaron en becas para **e s t u d i a n t e s d e a r t e s c u l i n a r i a s**.

Muchos cocineros de prestigio internacional, como Charlie Trotter, Nobu Matsuhisa y Alain Ducasse han apoyado, por años, y muchas veces gratuitamente, los esfuerzos de recaudación de fondos de la Fundación James Beard, encabezando eventos para los cuales muchas veces ellos mismos han subsidiado el costo de los ingredientes utilizados y sus gastos de viaje. Del mismo modo, muchas bodegas y distribuidores de vino han donado el producto que se ha utilizado en estos eventos.

Aunque era *vox populi* que muchos profesionales del sector no percibían que su participación y contribución a este tipo de evento realmente realmente redundara en beneficios tangibles a sus negocios o establecimientos, muy pocos se atrevían a comentar públicamente sobre esta situación debido a la influencia que se percibía tener James Beard sobre la industria y al posible impacto adverso que esto pudiera tener en ellos, de llegar a expresar sus inquietudes públicamente.

Habrà que ver el impacto que la apertura de esta caja de Pandora pueda tener en el apoyo futuro que profesionales del sector puedan continuar brindando a la Fundación James Beard, y a otro tipo de organizaciones que realicen gestiones afines.

SALON INTERNACIONAL DE GASTRONOMIA EN VENEZUELA DESTACA PRESENCIA ESPAÑOLA

A pesar de la crisis que embargo a Venezuela, del 20 al 24 de octubre tendrá lugar en Caracas el III Salón Internacional de Gastronomía, con la presencia de una importante representación de actores del panorama culinario y vitivinícola español. Rafael Ansón, presidente de la Academia Española de Gastronomía y director de la Guía Campsa de Hoteles y Restaurantes; María Isabel Mijares, célebre enóloga y sumiller española; Andrés Madrigal, reconocido chef madrileño de Balzac y otras personalidades compartirán su conocimiento y experiencias con otros expertos, enólogos y conferencistas procedentes de Europa. El Salón, tendrá además una exposición comercial con productores y distribuidores de vinos, licores y alimentos, así como con representantes de restaurantes. Al evento se une la Academia Venezolana de Gastronomía que celebra sus 20 años.

FESTIVAL CULINARIO DE CUBA

La cocina cubana se viste de gala para celebrar el Quinto Festival Internacional Culinario de Cuba, que tendrá lugar del 13 al 19 de septiembre en el emblemático Hotel Nacional de La Habana. El evento cuenta con exhibiciones, talleres, foros de discusión, competencias culinarias y clases magistrales, a cargo de representantes de Le Cordon Bleu. La Federación de Asociaciones Culinarias de Cuba encabeza el evento.

LAS MUJERES ELIGEN EN ARGENTINA

Del 4 al 6 de octubre en Mendoza, y el 7 de octubre, en Buenos Aires, tendrá lugar el certamen "Las Mujeres Eligen", un certamen vinícola que tiene como objetivo primordial la elección de los mejores vinos del mundo, y que es único en el planeta por tratarse del único concurso en el cual el jurado es integrado totalmente por mujeres, quienes hoy se destacan por ser las mejores y más calificadas consumidoras de vinos de calidad en distintos países del mundo.

El certamen, que se realiza cada dos años, cuenta entre sus evaluadores a enólogas, ingenieras agrónomas, especialistas en análisis sensorial de vinos, importadores, periodistas, personal del mundo de la restauración y hotelería procedentes de la Argentina, España, México, Estados Unidos y otros países de Suramérica.

DOS SEMANAS CHISPEANTES EN CATALUÑA

Del 8 al 10 de octubre se celebrará en Sant Sadurni d'Anoia (Penedès), el Cavatast, la VIII Muestra de Cava y Gastronomía, la principal muestra de este tipo que se realiza en España. El Cavatast es un punto de encuentro para empresarios de cavas, profesionales del sector de la elaboración, de la hostelería, etc., y amantes del cava en general, donde se pueden conocer los mejores productos y las principales novedades del mercado.

La celebración del Cavatast precede a otra muy importante, la Semana del Cava, que también tendrá por sede San Sadurni, del 9 al 17 de octubre.

Si usted va por Cataluña, o tiene a Barcelona como punto de partida de un crucero por el Mediterráneo, recuerde la disponibilidad de rutas de un día por el Penedès saliendo desde Barcelona, excelente complemento en estas fechas burbujeantes. Además, le recordamos la ruta de Vino y Cava por el Penedès y el Priorato que sale en junio de 2005, y la de Dalí y el Vino, disponible a lo largo de todo lo que resta del 2004. Para más información visite el calendario de enotours en www.viajesyvinos.com

Reminder Vinícola

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

Se acercan:

A Culinary Taste of the Future

25 de septiembre, Wyndham El San Juan

La Chaîne des Rôtisseurs reúne a seis de los más prometedores chefs jóvenes de Puerto Rico en una exclusiva cena. Por invitación.

Chefs por las Artes

3 de octubre, Restaurante Payá

Tres de los máximos exponentes de la alta gastronomía en Puerto Rico, Wilo Benet (Pikayo y Payá), José Rey (Compostela) y Alfredo Ayala (Las Vegas y Su Casa), unen sus talentos en un singular almuerzo a beneficio de la Escuela de Artes Plásticas.

Miami International Wine Fair

2 al 4 de octubre, James L. Knight Center

La cita para distribuidores y amantes del vino.

En vista del impacto que la tormenta Jeanne ha tenido en las actividades cotidianas de Puerto Rico debido a la suspensión del suministro de energía eléctrica y de agua a través de toda la Isla, este calendario puede estar sujeto a cambios. Sugerimos reconfirmar estas actividades con los correspondientes organizadores.

- 21 de septiembre—Degustación de Vinos Carmelo Rodero—Club de Amigos de El Hórreo de V. Suárez, Caparra
- 22 de septiembre—Degustación de Vinos Bodegas Viu Manent y Susana Balbo, Restaurante Gusto d'Italia (Wyndham Condado Plaza) – Auspicio Château Rouge
- 23 de septiembre—Noches de Escoffier, Mayagüez Resort & Casino
- 23 de septiembre—Cena de Degustación – Bodegas Carmelo Rodero y Champagne Taittinger—Chez Daniel (Palmas del Mar, Humacao) - Auspicio V. Suárez
- 23, 24, 25 y 26 de octubre—Un Soggiorno Italiano—Wine Journeys at the Wyndham El San Juan—Auspicio Plaza Cellars

- 24 de septiembre—Cena de Degustación – Bodegas Carmelo Rodero y Champagne Taittinger—Mayagüez Resort & Casino - Auspicio V. Suárez
- 25 de septiembre—Degustación de Vinos—La Bodega de Méndez (Guaynabo)
- 28 de septiembre—Degustación de Vinos Araex—Club de Amigos de El Hórreo de V. Suárez, Caparra
- 30 de septiembre - Cena de Degustación Bodegas Viña Santa Rita, Restaurante Pícalo (Guaynabo), Auspicio Plaza Cellars

Cita citable

“Un gran vino, no hace falta maridarlo con nada, te pones de rodillas y te lo bebes, sin más acompañamientos”.

Chef Pedro Subijana, Restaurante Akelarre

VIAJES & VINOS, INC.

P.O. Box 21404

San Juan, PR 00928-1404

Tel. 787-375-9655

E-mail: info@viajesyvinos.com

www.viajesyvinos.com

