

Divinidades

Novedades de Viajes & Vinos



4 de diciembre de 2005

¡Feliz Navidad!

Del Mediterráneo al Caribe: Una nueva ruta para el cava

Es el suplemento especial que acompaña esta edición de Divinidades del mes de diciembre y que invitamos a todos nuestros lectores a disfrutar en el documento anejo, con motivo de las festividades navideñas.

COSECHANDO en Mendoza en 2006



¿Ha soñado alguna vez con ser Míster o Miss? Imagínese ser Míster o Miss del Vino. Pues Cosechando en Mendoza, no sólo le permite a los apasionados del vino tomar parte activa en la vendimia argentina en primavera 2006, sino también la posibilidad de ver premiadas sus habilidades vitivinícolas como mejor cosechador o Reina de la Vendimia de esta singular experiencia en el corazón del vino argentino.

Cosechando en Mendoza, es una muy exclusiva ruta de vinos que tendrá lugar en la última semana de marzo-primer día de abril del nuevo año, e incluye visitas a bodegas con degustación, lecciones de viticultura con enólogos, comidas en bodega, acompañante particular, visitas y actividades culturales, alojamiento, traslados, todas las comidas, pero sobre todo, mucha diversión recolectando uvas Malbec y haciendo nuevos amigos vinícolas en la Argentina. Y por supuesto, Reyes y Reinas de la Vendimia de Viajes & Vinos y Magda Wine Tracks, en la Argentina.



Debido a la gran demanda por esta ruta se ha abierto un segundo grupo para la última semana de marzo – primera de abril 2006 del cual hay tan sólo 10 espacios disponibles en pre-reserva. Para información adicional, un itinerario detallado y pre-reservas: info@viajesyvinos.com

Si interesa vendimiar en Chile, sepa que también hay posibilidad de hacerlo. La vendimia comienza desde el mes de febrero, dependiendo del tipo de uva.

Nuestro Horóscopo del Vino

¿Es de los que ama el vino, pero también tiene curiosidad por lo que dicen los astros? Al aproximarnos al inicio de un nuevo año, en www.viajesyvinos.com le damos algunas sugerencias de estilos de vino con afinidades a los signos zodiacales.

Michelin refulge con luz femenina

Sant Pau, el restaurante de la prestigiosa cocinera catalana Carme Ruscalleda en Sant Pol de Mar (**ver *Divinidades del 5 de diciembre de 2004***), acaba de obtener su tercera estrella Michelin, convirtiéndose en la segunda mujer del mundo que alcanza tal logro, e integrándose al exclusivo quinteto de restaurantes españoles que han alcanzado la importante distinción. Arzak, Can Fabes (Santi Santamaría), El Bulli (Ferrán Adrià) y Martín Berasategui completan el conjunto. Ruscalleda se ha destacado también como restauradora en el Japón.

Más estrellas se han incorporado al firmamento michelinesco español, ya que otros restaurantes a través de toda la península han recibido su primera o su segunda estrella. Entre estos últimos se destaca Mugaritz, del respetado Andoni Luis Aduriz, que se integra al grupo en el que ya se encontraban otros restaurantes de la talla de La Broche (Sergi Arola), Sant Celoni (Santi Santamaría) o Hacienda Benazuza (Ferrán Adrià).

Vinos por el Caribe...

Wine & Puerto Rican Christmas Tapas

Morcillas horneadas en hojaldre con salsa de guayaba o acerola, pasteles gourmet y delicias de cerdo bajas en grasa son algunas de las propuestas con un toque personal, saludable y exótico que la chef Linda Denizard incorpora al menú de The Wine Club durante el mes de diciembre, y que contará con sus sugerencias para el pareo de vinos. El establecimiento, un lugar para descubrir nuevas propuestas de vinos, se estrena también en el horario de almuerzo de martes a viernes, obsequiando una copa de vino a sus clientes. The Wine Club ubica en la Avenida Isla Verde. Tel. 787-268-4782

Mujeres al borde de un ataque de nervios en San Juan



¿Le mata el estrés? ¿No sabe qué cocinar en Navidad para lucirse con sus invitados? ¿Es fanático(a) de la sopa de papa y trufas? Pues si se considera un o una *Desperate Housewife* o *Hubby* le conviene aprender de dos especialistas, el Chef Wilo Benet, y el sumiller Sandro Giulimondi, quienes se unen para impartir una especial clase de cocina y maridaje de vinos, con degustación. El seminario, a beneficio de la Banda Sinfónica Juvenil de Villa Palmeras tendrá lugar el miércoles 7 de diciembre, a partir de las 11 de la mañana, en La Bodega de Méndez. Para reservaciones, llamar a Museum Restaurant Group al 787-751-1124 en horas laborables.

Vinos, parranda y gastronomía en Jibia

Jibia, el restaurante del chef Frank Maldonado, estará realizando un singular encuentro navideño el 15 de diciembre con una velada creativa que tendrá lo mejor de sus creaciones culinarias, los vinos disponibles en el mercado y la recreación de las tradicionales parrandas musicales, típicas de las celebraciones navideñas en Puerto Rico. Para información y reservaciones: 787-287-6161

Abre el nuevo Château Rouge

La tienda de vinos que anteriormente ubicaba en el tercer nivel del centro comercial Plaza Las Américas tiene, a partir de diciembre, nueva sede en la Ave. Muñoz Rivera en Hato Rey, en el local donde ubicó el Café Valencia original, hace varias décadas.

Caracas Wine Festival

Se acaba de celebrar estos días en la capital venezolana el primer Caracas Wine Festival, salón de corte didáctico sobre vides y vinos, dirigido a jóvenes de 20 a 35 años, que poco a poco se están convirtiendo en el segmento más atractivo de consumidores de vino en la tierra de Simón Bolívar.

Rutas, rutas y más rutas de vino

Siguen viento en popa en época navideña y los primeros meses de 2006, especialmente en el Cono Sur, pero sin excluir los países europeos. Además de las rutas para vendimiar Mendoza o en Chile, país donde continúan las rutas de vino de un día saliendo de Santiago, siguen disponibles Vinos y Golf (España, Portugal, Argentina y Chile), rutas de un día en denominaciones españolas como Ribera del Duero, Toledo o el Penedès, rutas a la medida, citas en bodega, visitas a ganaderías de toros de lidia y otros, como también la posibilidad de alojarse en hoteles con bodega o en zonas vitivinícolas como Villa Abalos, en la Rioja y Hacienda Zorita, Hacienda Unamuno, en el Duero, Tudanca, Fuente de la Aceña y Arzuaga Navarro, en la Ribera del Duero, o Villa Engracia en la Conca del Barberà.

Atentos a las nuevas propuestas para el 2006, como la ruta de los vinos con Alegría, de la cual daremos oportuna cuenta en *Divinidades*.

Pingón y los X-Wines

Los nombres no tienen que ver con un filme porno, aunque resulte que Robert Parker recién haya concedido unas puntuaciones altísimas al italiano Sogno Uno que Savanna Samson, estrella del cine erótico y ahora empresaria del vino, acaba de lanzar con excelentes críticas del Emperador. Este Pingón, tiene que ver más con la acepción portuguesa de pingo, es decir, gota, y con la generación X a la cual esta bodega de la Ribera del Duero aspira penetrar con sus propuestas de vino.



Bodegas Pingón se fundó en 1996, como un proyecto de tres empresarios de la zona, y toma su nombre del Pago de Pingón, un terruño que da vida a Carramimbre y Altamimbre, las dos etiquetas cuya elaboración es responsabilidad de Emilio Espinosa Rivera. La bodega tiene una producción de medio millón de cajas, de la cual la mitad corresponde a Carramimbre Roble, un vino joven, potente, afrutado y bien estructurado, listo para tomar, y con las características que buscan muchos nuevos consumidores.

“Es importante que las bodegas respondan a los cambios generacionales y a las preferencias de consumidores más jóvenes haciendo vinos asequibles y bebibles. El objetivo de Pingón es ese segmento, generación X, que marca el relevo generacional entre los grandes conocedores, de mayor edad, con mayor poder adquisitivo, y las generaciones que se inician en temas de vinos”, señala Alberto Escribano, Director de Exportación de Bodegas Pingón.

Carra-mimbre, camino en mimbre, en alusión a la vendimia, es elaborado con 90% tinta del país y un 10% Cabernet Sauvignon. Se envejece en barricas de roble francés y americano y tiene intensos aromas a fruta madura, especias como canela y nuez moscada, taninos definidos pero no agresivos, buena acidez y posgusto persistente, lo que le hace un vino bastante armónico. Roble, Crianza, y Reserva son sus tres categorías de envejecimiento. El Carramimbre fue un vino en la cava del papa Juan Pablo II, que lo conoció a través de un descendiente de Marco Polo.

Además de Carramimbre, sólo en añadas excepcionales y con una limitada producción de tan sólo 4 mil botellas, la bodega elabora el Altamimbre, un 100% tempranillo procedente de cepas viejas de más de 60 años.



En adición al mimo que presta a la elaboración de sus vinos, Pingón adscribe una importancia singular al aspecto de su comercialización. “Hoy día, el estilo de hacer negocios ha cambiado, y muchas bodegas son más empresas que bodegas. Hay que mantener el balance y mantenerse a la vanguardia, buscando nuevos segmentos de mercado que se no se basen necesariamente en diferencias de edad, sino en circunstancias y estilos de vida. No podemos conformarnos con despachar órdenes de compra, tenemos que prestar atención al aspecto comercialización y trabajar estrechamente con nuestros distribuidores e importadores para crear expectativas al cliente y conocer mejor nuestros mercados. Sobran productos, faltan relaciones, ahí es que está la rentabilidad”, afirma Alberto.

Distribuidas por José Malgor, Carramimbre y Altamimbre, son propuestas de menos de USD \$ 15, disponibles en vinotecas como Top Meat, Bottles, Uvas y La Cava de Oscar, además de en diversos restaurantes de Puerto Rico.

Pingón es una del extenso inventario de bodegas que pueden visitarse en las Rutas de Vino por la Ribera del Duero que representa Viajes & Vinos.

Cotsco reta al sistema de distribución de vino

Cotsco, gigante de hipermercados estadounidenses reta en corte el sistema de distribución de vino del estado de Washington, que requiere que tanto distribuidores como productores incrementen el precio de la cerveza y el vino que venden en al menos 10% sobre su costo. En Washington, se permite la compra directa a productores del estado, pero se obliga a que los vinos producidos fuera de éste se mercadeen a través de distribuidores.

Acostumbrado a utilizar estrategias para reducción de precios tales como la negociación directa con el productor, Cotsco alega que la regulación estatal restringe el libre comercio. La Asociación de Mayoristas de Cerveza y Vino de Washington, por el contrario, alega que la desregulación sacaría del mercado a muchos productores y distribuidores, lo que iría en detrimento del consumidor. Este caso probablemente se dilucidará a la luz de la reciente decisión del Tribunal Supremo federal que exige reciprocidad inter-estatal en las ventas directas de vino.

¡Corcho Sí!

“Corcho, Sí. Alcornocales Vivos”, es la campaña de protección de alcornocales que acaba de lanzarse en Madrid durante el salón Iberwine, con el objetivo de solicitar al sector vitivinícola que utilice el corcho como tapón de botella, pretendiendo llamar la atención del sector del vino y el cava sobre la necesidad de usar este material en los taponos de las botellas para mantener vivos estos bosques y dehesas y los valores socioculturales y naturales que atesoran.

En el esfuerzo, que se dirige a bodegas y tiendas especializadas, se defiende el uso del corcho frente a materiales artificiales, menos sostenibles y no renovables, como plásticos o metal, cuya utilización está bastante extendida en algunos países y que está penetrando en el mercado español, substituyendo al corcho como tapamiento de las botellas.

La producción mundial de corcho alcanza actualmente las 270,000 Tm al año, que se obtienen de 2,860,000 hectáreas de alcornocales. Los ecosistemas de alcornocales, únicos en el mundo, existen sólo en siete países del Mediterráneo Occidental ---España, Portugal, Francia, Italia, Marruecos, Italia y Túnez--- y albergan una de las mayores riquezas biológicas de la zona. Algunas de las especies españolas más amenazadas, como el águila imperial, la cigüeña negra, el buitre negro o el lince ibérico, tienen su hábitat en estos espacios. Con la campaña se pretende crear conciencia entre los consumidores para que exijan que los fabricantes de vino embotellado informen sobre el tipo de tapamiento que utilizan, de modo que permitan que el consumidor decida según sus preferencias y de acuerdo a su compromiso con el medio ambiente”.

El corcho es la corteza del alcornoque, una adaptación a las condiciones propias de la región Mediterránea como las elevadas temperaturas, la sequía o el fuego. El corcho se extrae cada nueve años como mínimo sin cortar ningún árbol. Entre sus propiedades destacan: ligereza, impermeabilidad, baja conductividad térmica y acústica, elasticidad, compresibilidad, escasa combustibilidad y durabilidad.

Wine Briefs

Santi Santamaría: un literato de los fogones

El catalán Santi Santamaría, uno de los más prestigiosos cocineros españoles ha presentado recientemente “*Santi Santamaría entre llibres i fogons*” una publicación con la que pretende utilizar la cocina como vehículo para promover la literatura de Cataluña. Entre libros y fogones recoge 55 textos de literatura catalana alusivos a la alimentación, a partir de los cuales Santamaría propone recetas o reinventa las que consumen o cocinan los personajes. El libro defiende la tradición culinaria catalana, frente a la de vanguardia. **Para obtener libros de gastronomía y vinos, visite www.viajesyvinos.com y efectúe su orden *on-line*.**

Aceites de oliva aromatizados a la Adrià



Y si el año pasado empresas como La Española o Betis introducían en el Caribe los aceites de oliva extra virgen aromatizados, en éste le toca el turno a Borges, que expande el concepto de los aromas de la experta mano y el prestigio de Ferrán Adrià, quien ha unido esfuerzos con la empresa para crear una extensa variedad que se

introduce en España para las fiestas navideñas: vainilla fresca, guindilla y cardamono, cuatro pimentas, canela en rama, aceitunas negras, corteza de limón, romero fresco, soja y jengibre, albahaca fresca y ajo frito.

Grandes chefs con Dom Pérignon

Si no le sobran mil euros esta Navidad, puede apuntar en su lista de deseos a Papá Noel o los Reyes Magos uno de los únicos 30 ejemplares el ultra exclusivo libro de cocina que Moët & Chandon acaba de completar para la célebre Vintage 1998 de su marca Dom Pérignon, y que contiene recetas de los mejores chefs del Reino Unido, además de otras curiosidades como entrevistas con personalidades del mundo de la moda o del espectáculo como Karl Lagerfeld, Roger Moore o Andrew Lloyd Webber. La cubierta del libro es en piel de un raro pescado japonés. Todas las recetas están concebidas para maridar con la añada 1998 del clásico francés.

Gaja, Tachis, vino y salud

Angelo Gaja, Giacomo Tachis y otros bodegueros italianos estarán aportando hasta 100 mil euros para realizar una investigación sobre los efectos del alcohol y la comida en el metabolismo humano. El proyecto investigativo estudiará los riesgos a la salud y las reacciones diversas que tiene en el metabolismo el consumo de alcohol solo y con comida.

Madrid se llena de burbujas francesas

Con una buena acogida de consumidores acaba de tener lugar en Madrid el II Salón del Champagne.



Entre las marcas que degustaron los asistentes se encontraron Alexandre Bonet, Arlaux, Ar Lenoble, Ayala, Barnaut, Billecart-Salmon, Deutz, Drappier, Heidsieck, Monopole, Jean Lallement, Lanson, Larmandier Bernier, Laurent-Perrier, Mailly, Nicolas Feuillatte, Perrier Jouët, Pierre Gimonnet & Fils, Ployez-Jacquemart y Pomméry.

Más requisitos de etiqueta

Para diciembre de 2006 todos los productos alimenticios que se vendan en la Unión Europea deberán especificar todos sus ingredientes en la etiqueta. Esta normativa aplica al vino, por ser considerado un alimento en países de la UE. Al igual que sucedió en los Estados Unidos cuando se exigió indicar el contenido de sulfitos en determinadas circunstancias, la normativa europea persigue que el consumidor pueda identificar algunos elementos que puedan ocasionar efectos nocivos a la salud.

Alta Vista, entre las mejores de Argentina



Alta Vista, la bodega mendocina que pusiera al día Jean-Michel Arcaude, reconocido en dos ocasiones por Robert Parker como bodeguero del año, acaba de obtener el premio a mejor bodega argentina para el enoturismo en la categoría arquitectura, otorgado por Best of Wine Tourism. Competirá ahora a nivel internacional. La bodega, cuya cava data de principios del siglo XX, fue remodelada a fines del mismo.

Altavista produce también aceite de oliva y es una de las bodegas que se visitan en las rutas de vino que Viajes & Vinos promueve en Mendoza, Argentina. Viajes & Vinos representa a Magda Wine Tracks en los mercados del Caribe.

Iberia y One World, centralizados en Barajas

Durante el 2006 la aerolínea española Iberia y otras de la alianza One World, como American Airlines, centralizarán todas sus operaciones de vuelos en la Terminal T4 del madrileño aeropuerto de Barajas. Esta relocalización pretende agilizar y simplificar las conexiones aéreas de sus vuelos nacionales e internacionales, que podrán realizarse dentro de una misma terminal en lugar de depender de los desplazamientos prolongados que hoy día se requieren para muchos vuelos. Aunque la medida será en beneficio del pasajero, sin duda muchos extrañarán el tradicional paseo en autobús que recorría el aeropuerto, para trasladarles de una terminal a otra.

Maridaje en alta mar



Con una selección de cuatro vinos malagueños zarpó la Asociación de Sumilleres de Andalucía-Málaga-Costa del Sol por el Mediterráneo para una cata en alta mar, que tiene por objetivo dar a conocer al sector de la restauración y hotelero de Benalmádena los caldos malagueños más idóneos en cada estación o entorno y así ir disfrutando con un sinfín de posibilidades en los maridajes, durante el día, la noche y para una perfecta alta gastronomía de sol y luna. Entre los vinos catados, el Vetas-Selección Petit Verdot, y el naturalmente dulce, Molino Real, que algunos sumilleres consideran el mejor vino dulce de España. La experiencia contempla repetirse en la primavera de 2006.

Segundas Jornadas Enogastrómicas del Jerez

Acaban también de celebrarse con éxito en la ciudad bética las Segundas Jornadas Gastronómicas del Jerez y la Manzanilla, enfocadas a fomentar el uso de los vinos de Jerez como acompañantes de todo un menú, desde el entrante hasta el postre, y no sólo el aperitivo. Más de veinte restaurantes sevillanos han participado de las jornadas, por las que han desfilado cocineros tan importantes como Paco Roncero (La Terraza del Casino de Madrid) o Manolo de la Osa (Las Rejas, Cuenca), y han contado con diversos seminarios sobre vinos de Jerez y su rol como complemento de comida.

De Argüelles al Condado

Un nuevo puente de buen vino y gastronomía se tendió recientemente entre España y San Juan, con motivo de la XXXI Jornada Gastronómica del Restaurante Ramiro's, que tuvo por invitado al joven chef alavés Diego Guerrero, uno de los valores más prometedores de la gastronomía española actual.

A pesar de su juventud, Diego cuenta ya con una extensa trayectoria profesional y académica en restaurantes del prestigio de El Bulli, Martín Berasategui, Goizejo Kabi y Las Rejas. Diego ha sido jefe de cocina de los restaurantes Refor de Amurrio y Arenalde de Almurrio, desde donde sus ejecutorias le valieron varios premios de gastronomía, con creaciones que hubo la oportunidad de probar en Puerto Rico. Hoy día, en el madrileñísimo y distinguido barrio de Argüelles (Ferraz con Plaza de España) Diego regenta el Club Allard, un establecimiento que ha capturado la atención de numerosos medios especializados en la península ibérica.

Del exquisito menú de degustación que Guerrero preparó en conjunto con el equipo gastronómico encabezado por el cocinero vallisoletano Jesús Ramiro, destacaron cuatro propuestas. La primera unos huevos con pan y panceta sobre crema ligera de patata, sensacionales por su sabor y sencillez, curiosamente acompañados por un refrescante albariño Lagar de Cervera, que maridó de maravilla este plato reconocido con el Premio Pil Pil de Gastronomía en 2001. La segunda, un cochinillo confitado con manzana y comino que acompañó a otra sensación, el intenso y apasionante Vetus, el vino que la riojana Viña Izadi elabora en Toro y que se acaba de introducir formalmente en Puerto Rico, luego de que se probara en primicia hace un par de meses. La tercera, una carrillada glaseada tiernísima, acompañada por el elegantísimo Paixar, elaborado por Eduardo García a partir de la uva mencía en el Bierzo. Para concluir la cena, un curioso chocolate con churros deconstruido, que algunos acompañaron de diversas propuestas de rones puertorriqueños.

Las Jornadas Gastronómicas, toda una tradición del restaurante Ramiro's, se han convertido en un importante vehículo de intercambio cultural, un mecanismo para fomentar en Puerto Rico un mayor aprecio por los vinos y gastronomía de España, y una divulgación en España de la oferta gastronómica disponible en Puerto Rico, a través de la presencia de diversos representantes de la prensa española especializada, que acompaña a los protagonistas durante cada jornada. Entre los protagonistas culinarios de algunas recientes se cuentan Juan Pablo Felipe (El Chaflán), Carlos Domínguez Cidón (Vivaldi), Jesús Ramiro hijo, quienes han sido acompañados por los responsables de algunas de las más importantes bodegas españolas, como Señorío de Nava, Mauro, Viña San Román, Arzuaga Navarro, Emilio Moro, Paixar, Astrales y muchas otras.

Los Châteaux del Club Médoc

Clarke, Malmaison, Le Sastre, Carbonnieux, De Malle, Beychevelle, y Calon Ségur son nombres que no deben sonar extraños a una generación de apasionados del vino que hace ya casi una década tomaba los cursos de apreciación y degustación que el hoy Master Sommelier Serafín Alvarado encabezaba junto a otros ejecutivos de la industria en Puerto Rico. La desaparición de Cadierno y el declive del consumo de vinos franceses en el mercado, unidos a la imagen estereotipada del vino de Burdeos como uno de costo poco accesible a la gran mayoría de los consumidores, hizo que estas propuestas bordelesas se quedaran en un oculto segundo plano en la preferencia de los enófilos, a pesar de siempre haber permanecido disponibles en el mercado local. Hoy esperan hacer un come-back a la preferencia de los consumidores de la mano de Bill Torres, quien estará realizando diversos esfuerzos como representante promocional de estas marcas, cuya distribución y venta continúa, como hasta ahora y desde la venta de Cadierno, a cargo de V. Suárez. Entre los esfuerzos que se contemplan está la creación del Club Médoc, con el objetivo de hacer renacer la preferencia de los Burdeos entre los consumidores locales.

Si usted viaja a la zona de Burdeos y desea disfrutar de la experiencia inigualable de vivir en vino en alguno de los châteaux productores de esta región símbolo de la excelencia en el mundo del vino, como ya lo han hecho algunos de nuestros lectores, comuníquese con Viajes & Vinos para coordinar sus citas u otros servicios de acompañante anglo o hispanoparlante en la zona. Viajes & Vinos dispone de una red de contactos entre destacados productores de la región. Interesados y agentes de viaje: info@viajesyvinos.com

Academia del Vino Domecq sesiona en San Juan



Y en un interesante esfuerzo pre-navideño, el programa de educación sobre vinos de Allied Domecq aterrizó en el Caribe con dos sesiones dirigidas a profesionales del sector, una sobre jereces y otra sobre champanes, que fue una deliciosa excusa para disfrutar de las burbujeantes propuestas de Perrier Jouët.

Luis Torres, quien tiene a cargo esta programa educativo en la costa este de los Estados Unidos, encabezó esta última, que mediante una metodología interactiva, el uso del humor y el idioma español, introdujo a los participantes, todos profesionales del vino, a un ejercicio de valoración del champán y la educación en vinos como vehículos de rentabilidad en los establecimientos de restauración.

Torres abundó, además, en el hecho de que este programa educativo pretende eliminar prejuicios del consumidor hacia el vino, muchos aprendidos más por tradición que por convencimiento, como es la preferencia o no de la tapa rosca como método de cierre de botella.

Otro señalamiento interesante fue la necesidad de incorporar más activa y prácticamente al consumidor en su proceso de educación de vinos. Éste es el caso de las catas en grupo, ahora en boga por sobre las valoraciones críticas de un único individuo, y el desarrollo de clases de cocina, en las que el cliente puede tener un proceso de inmersión a la manufactura de su experiencia enogastronómica, lo que Torres considera mucho más efectivo que las clásicas *winemaker dinners*, que entiende comienzan a mostrar signos de ineffectividad como estrategia de comercialización.

Perrier Jouët nació fruto del amor de una pareja franco-holandesa. En el siglo XIX y para su La Belle Époque, se lanzó la célebre botella pintada con flores estilo Tiffany, la cual dejó de producirse por bastantes años. En 1965 se relanzó en el restaurante parisino Maxims y el emporio gourmet Fauchon, y el resto es historia. Distribuido por La Cava de Serrallés, en Puerto Rico, y El Catador, en la República Dominicana, Perrier Jouët produce champagne brut, champán de añada, rosados, demi-sec y su célebre y delicioso Belle Époque. Todas buenas propuestas para combinar con la gastronomía actual que, Torres denomina de confusión. Y puesto que el champagne es un vino neutral, que le confiere versatilidad como complemento de diversos platos, resulta una buena opción de maridaje para todos ellos.

Maison Louis Roederer: Más burbujas, pero no sólo espumosos



Y en ruta burbujeante por el Caribe estuvo también Gregory Balogh, presidente y principal oficial ejecutivo de Louis Roederer en los Estados Unidos. Roederer es una de las mayores casas productoras de espumoso que ha permanecido como negocio familiar desde su fundación en la ciudad francesa de Reims en 1776. Además de producir y comercializar los vinos que elabora, Roederer también mercadea y distribuye las propuestas de otros productores, como el Champagne Deutz, o los vinos de Adriano Ramos Pinto.

La filosofía Roederer se caracteriza por la búsqueda de buenos vinos, consistentes en calidad y sabor. Ejemplo de esto es que sus champanes sin añada contienen un 15-20% de vino de reserva, lo que les ayuda a mantener la consistencia.

En el siglo 19, Roederer era uno de los principales exportadores de champán del mundo, siendo los Estados Unidos y la Rusia imperial dos de sus principales mercados. Para el zar Alejandro II crearon el famoso champán Cristal, envasado en una botella Baccarat. Posteriormente, en 1909, el zar Nicolás II le designó proveedor de la Corte Imperial rusa. Al igual que sucedió con La Belle Époque, de Perrier Jouët, Cristal es un champán que invernó entre guerras mundiales, retornando al mercado en 1950, siendo hoy día uno de los más codiciados.

En 1981 Roederer puso un pie en California, con el establecimiento de Roederer Estate Winery, en el condado de Mendocino, Anderson Valley. Anderson Valley está apenas a unos 17 kilómetros de la costa californiana, lo que tiene un impacto en los vinos que allí se elaboran. Roederer, mantiene la filosofía de elaborar vinos con uvas que sólo proceden de viñedos propios. Entre las propuestas que se producen en Mendocino está un exquisito espumoso rosado, con una “dosis” de Chardonnay, que aporta elegancia y finura a la estructura y frutalidad del Pinot Noir.



Además del Roederer Brut Rosé, con Balogh disfrutamos de otras propuestas de champagne Louis Roederer ---un Brut Premier y un Vintage 1996--- y otro espumoso californiano, L'Hermitage Brut, en un singular ejercicio de maridaje de comida japonesa y champán, dos temas sobre los que Balogh es gran conocedor. El esfuerzo dejó más que demostrado que estos espumosos son un complemento idóneo para este tipo de propuesta, ya que maridan bien con platillos a base de pescados crudos, sushi y sashimi, especiados y picantes como los que pueden contener wasabi, fritos crujientes como la tempura, y frutos del mar, algas incluidas, entre otros.

En sus planes de expansión, no enfocada en espumosos, Louis Roederer mira hacia zonas productoras cercanas a Francia, como el Piamonte italiano, o España. “Roederer anticipa un renacer de Italia en el mercado vitivinícola”, señala Balogh.

Si usted es amante de los burbujeantes, la región francesa de Champagne, a unas dos horas al noreste de París, es una de las zonas de mayor riqueza histórica y cultural en el mundo del vino, e interés para los enoturistas. Además de Louis Roederer, son muchas otras las casas de champagne que Viajes & Vinos puede ayudarle a visitar. Interesados y agentes de viaje: info@viajesyvinos.com

Las otras Riberas del vino

Ribera del Júcar, en La Mancha, y Ribera del Guadiana, en Extremadura, son otras dos denominaciones de origen del vino español con propuestas que vale la pena explorar.

La Ribera del Júcar, la primera en adaptarse a las exigencias de la Ley de la Viña y el Vino, advino al rango de denominación en 2001, de la mano de un grupo de cooperativas, bodegueros y ayuntamientos de esta zona conquense. Tempranillo (cencibel), Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah y Bobal son las variedades predominantes. Algunas bodegas, como Cooperjúcar, han emprendido iniciativas promocionales para dar a conocer las excelencias de sus vinos, mediante catas comentadas, actividades educativas y gastronómicas.

La Ribera del Guadiana, un poco más antigua que la primera, tiene a la garnacha y la tempranillo, en tintas, como protagonistas de sus viñas. De clima continental, dependiendo de la zona sus suelos son arenosos o arcilloso-limosos.

Lar de Barros es una de las bodegas de esta denominación con presencia en el Caribe. Sus propuestas incluyen cava (Extremadura es una de las zonas de la D.O. Cava), blancos a base de Macabeo y tintos roble, crianza y reserva. Los tintos, 100% tempranillos, destacan aromas frutales, con evocaciones a fresa y son muy bebibles. Lar de Barros es distribuido en Puerto Rico por Carolina PR Wine Distributors.

Bodegueando...

Portia, un vino planetario del Grupo Faustino



Y a tono con el fin del año, época de astros y predicciones, se estrena Portia 2003, el primer vino de la bodega que el arquitecto inglés Norman Foster ha diseñado para Grupo Faustino en la Ribera del Duero. Portia es el séptimo satélite de Urano, que simboliza lo original y rebelde, y astrológicamente representa al descubridor, al pionero. El vino, a cargo del joven y vanguardista enólogo Raúl Quemada, está elaborado con 100% tempranillo,

Arzuaga Navarro: prometedora cosecha 2005

Y terminando las fermentaciones malolácticas, Bodegas Arzuaga Navarro, una de las más importantes de la Ribera del Duero, anticipa unos caldos excelentes para la cosecha 2005. La vendimia se realizó en óptima madurez de la uva y los vinos evolucionan con un carácter de marcada elegancia, que se espera

se afine aún más. Arzuaga Navarro fue una de las primeras bodegas en vendimiar este año en Ribera del Duero, algo que pudiera marcar la diferencia en una añada atípica en la denominación debido a la severa sequía que dominó gran parte del año y una helada a fines de septiembre que dificultó la vendimia.

Arzuaga es una de las bodegas mejor preparadas para el enoturismo, ya que además de unas excelentes instalaciones de elaboración dispone de un hotel de lujo en bodega, restaurante y facilidades para celebrar congresos y reuniones. **Para rutas de vino, citas en bodega y paquetes especiales interesados y agentes de viaje contactar: info@viajesyvinos.com Viajes & Vinos es el representante de Rutas de Vino-Vintage Spain para los mercados del Caribe.**

Miguel Merino, 2005 apunta a la espectacularidad



Un poco más tarde que en Arzuaga se inició la vendimia en la riojana Bodega Miguel Merino, en parcelas de cepas viejas, y bajo la luz del eclipse solar. La ausencia de precipitaciones previno la aparición de botritis y las largas horas de sol propiciaron una óptima maduración, además de unas temperaturas muy agradables para realizar la vendimia y rematar la maduración de los racimos. Sin embargo, a la puesta de sol, la fría brisa de la Sierra Cantabria bajó al valle refrescando los racimos –y manteniendo así su adecuada acidez– y contribuyendo a mantener los depósitos de fermentación a temperaturas apropiadas, alargando las maceraciones para que las levaduras extrajeran todo el color, aromas y sabor de los hollejos. A mediados de octubre, la Rioja se vio afectada por una intensa tormenta de lluvia que anegó campos y viñas, dificultando el resto de la vendimia.

El reto de 2005 es el Mazuelo de la Quinta Cruz, que se elabora en conjunto con un enólogo que en la última década se ha especializado en la vinificación de esta difícil variedad de uva en tierras de la Provenza francesa. Este año, Miguel Merino incorpora a su parque de barricas unas 50 nuevas de roble francés, americano y húngaro en las que los primeros vinos han realizado su fermentación maloláctica. Todo apunta a una extraordinaria calidad. **Miguel Merino es otra de las bodegas que pueden visitarse en las Rutas de Vino por Rioja, de la mano de Viajes & Vinos.**

Cambio de añada en Viña Gravonia

Y los despachos en López de Heredia, una de las más emblemáticas bodegas riojanas, siguen tan viento en popa que el Viña Gravonia Crianza 1994 ha agotado sus existencias por lo que ahora se mercadea el crianza 1995, un 100% viura procedente de viñedo propio que ha pasado 4 años en bodega y ha sido sometido a 2 trasiegos por año. A diferencia de otros blancos, los de López Heredia son vinos muy pensados para el envejecimiento. La cosecha 1995 fue calificada de excelente en la DOCa. Rioja. **Herederos de López de Heredia es una de las bodegas más interesantes para visitar en las Rutas de Vino por Rioja.**

La Viña del Mundo

Bodegas Sumarroca, en el Penedès, ha establecido un proyecto denominado La Viña del Mundo, en el que, en conjunto con la Universidad Rovira de Tarragona, realiza un estudio experimental de 360 variedades de vitis procedentes de todo el mundo. El estudio pretende identificar el ADN de las variedades para elaborar una base de datos genéticos y poder diferenciarlas entre sí, así como micovinificarlas individualmente para seleccionar las de mayor potencial para producir vinos de calidad.

Freixenet lanza vino para sushi

La reconocida productora de cava, con presencia también en los Estados Unidos y Cuba, acaba de completar el desarrollo “Omya” un vino a base de Airén, Macabeo y Moscatel de Alejandría. El vino, desarrollado por enólogos japoneses en Castilla, está concebido para maridar al sushi y tiene un diseño de botella adecuado a la decoración japonesa.

Sushiwine, desarrollado en el Loira con la cepa Chenin es otra propuesta, pero francesa, para acompañar este plato japonés. Sushiwine es distribuido en Puerto Rico por José Malgor.

Reminder Vinícola

Para el calendario de actividades y eventos en Puerto Rico y República Dominicana visite el Calendario del Vino en www.viajesyvinos.com

La foto de portada: Bodegas Valduero bajo la nieve, Ribera del Duero (España)

Cita citable

“Más que evocar aromas o dejar sabores en boca, el vino tiene que despertar los sentimientos”.

Alberto Escribano, Director de Exportación, Bodegas Pingón



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