

Divinidades

**Novedades de Viajes & Vinos
1ro de mayo de 2005**

Derechos del consumidor y políticas de descorche

El desarrollo de una cultura vitivinícola y la incorporación del vino de manera más intensa y común a los hábitos de los consumidores, han tenido como consecuencia una mayor conciencia sobre la función y posibilidades de este producto en el ramo de la restauración. La importancia del vino en la oferta gastronómica, su injerencia en la rentabilidad de establecimientos de restauración y el hecho de que cada día son más los consumidores educados en materia de vinos, son tres factores que ejercen una importante influencia sobre los derechos y preferencias del consumidor a tener la opción de llevar sus propios vinos a un restaurante, y sobre el de los restauradores a regular dicha opción, para mantener un balance entre los derechos de ambos.

Tanto para el consumidor, como para el restaurador, la bodega constituye uno de los puntos neurálgicos de un restaurante. Para los primeros es un importante atractivo. Para los segundos es una responsabilidad de mantenimiento, un centro crítico de rentabilidad, y, por el mismo motivo, una inversión que requiere de desembolsos importantes que no necesariamente se recuperan con la misma rapidez que puede resultar de la rotación de las compras de alimentos que se confeccionan a diario.

Atada a la selección de la bodega van los costos de los vinos y la razonabilidad de los mismos. Por eso, organizaciones como ASDEVIN en España, han promovido incluso distinciones a restaurantes que mantengan los precios de sus vinos a un nivel razonable, para fomentar el mayor consumo de los caldos y el patrocinio de los restaurantes. Si el tema del costo es importante en un país productor como España, lo es más aún en destinos consumidores que importan gran parte del vino que consumen.

Uno de los temas más complejos que resulta de esa transformación en el mercado del vino es el derecho que abriga, o no, a los consumidores a traer su propio vino al restaurante, interés que se torna cada vez más y más frecuente. En general, los consumidores suelen traer vinos particulares, y no circunscribirse a las cartas de vino de los restaurantes cuando (1) sus vinos no forman parte de éstas, (2) se realiza alguna actividad especial y el vino es donado o comprado por volumen a un precio atractivo, (3) hay un alto grado de confianza con el restaurador o (4) el restaurante es sede de alguna reunión o encuentro para catar vinos. Pero hay también excepciones a estas generalidades, muchas de las cuales dependen mucho del derecho que también abriga al restaurador.

En lugares como algunas provincias canadienses, traer el vino al restaurante no es una posibilidad, sino un derecho legislado para los consumidores. Pero esto no significa carta blanca, sino que a la par concede al restaurador la posibilidad de cobrar un cargo por descorche. Considerando la alta posibilidad de que otros lugares establezcan legislación similar, el asunto

del descorche cobra relevancia, precisamente por la diversidad y flexibilidad de las políticas a aplicar.



El cobro por descorche no es un cargo caprichoso, y no puede evaluarse limitándose a la botella y su contenido. Sus implicaciones primarias se relacionan al servicio: inventarios de copas, servicio de copa, limpieza de éstas y atención de un sumiller, servicios que se rinden siempre a capacidad plena, irrespectivamente de si el vino procede o no de la cava del restaurante.

En línea general, a pesar de que no todos se sienten cómodos con la circunstancia, los restaurantes reconocen el derecho del consumidor a llevar su propio vino. Cada quien, no obstante, lo condiciona de manera diversa y no es infrecuente hallar restaurantes que sencillamente no lo admiten bajo ninguna circunstancia, como sucede en algunos lugares en Nueva York, en Argentina, en Puerto Rico o en la República Dominicana.

Algunos restaurantes imponen un límite al máximo de botellas que se permite traer, generalmente dos como máximo en el caso de clientes individuales, aunque se da cierta flexibilidad si los clientes también ordenan otras botellas de la carta de vinos.

El cargo por descorche fluctúa según el mercado donde ubique el restaurante, pero casi siempre es un cargo fijo y no necesariamente basado en un porcentaje del costo de la botella. Es un costo generalmente alto, lo que, en el caso de no tratarse de vinos únicos y costosos, en cierta manera desincentiva el traer el vino al restaurante. Por ejemplo, en Santo Domingo (República Dominicana), el costo de descorche por botella puede fluctuar entre USD \$ 8 a 18, mientras que en restaurantes en ciudades como Chicago y Nueva York es un promedio de \$ 30-50 por botella y en Madrid varía tanto como no cobrar descorche hasta cobrar según la circunstancia y el cliente.

A medida que la posibilidad de llevar el vino al restaurante se haga más común, es posible que los restaurantes tendrán que tornarse más estrictos y estandarizar sus hasta ahora, en general, un poco flexibles políticas de descorche. La flexibilidad depende mucho del cliente, y del propio vino que éste pueda traer.

Este derecho, en general, es condicionado a que el vino no aparezca en la carta del restaurante, que pueda ser un verdadero tesoro, en algunos casos que sea para actividades especiales y grupales y, algo muy importante, que el cliente esté dispuesto a compartirlo con el sumiller, el cocinero y/u otro personal del establecimiento.

¿Qué debe tomar en consideración un restaurante a la hora de establecer sus políticas de descorche y admisión de vinos?

El perfil de su clientela y la actitud de ésta hacia los vinos:

¿son consumidores habituales de vino o raras veces lo toman como parte de una comida? ¿Por qué lo hacen o no?

El perfil del cliente que se inclina a traer el vino de fuera:

¿son personas de conocimiento medio, o son personas con un gran bagaje en materia de vinos y gastronomía?

La frecuencia con que traen vino de afuera al restaurante:

¿es uso y costumbre o es más bien algo excepcional? ¿se ha identificado una tendencia a incrementar la frecuencia? ¿es más frecuente en algunos consumidores que en otros?

El tamaño del universo de clientes que opta por traer vino.

¿son realmente significativos los números como para tener un impacto en la rentabilidad? ¿o son casos limitados?

Las características del vino que trae el cliente

¿son vinos que están en la carta? ¿son tesoros? ¿qué precio promedio tienen? ¿tienen características distinguibles?

Las motivaciones de los clientes que traen el vino:

¿abaratar los costos de su cuenta?, ¿traer un vino que el restaurador no posee en su carta? ¿celebrar una cata o un evento especial?

Éste es un aspecto muy importante pues no es sólo relevante el hecho de traer un vino externo, sino también saber interpretar el mensaje que quiere transmitir el consumidor con dicha acción: ¿los vinos del restaurante no son adecuados? ¿el restaurante no tiene los vinos que placen al comensal? ¿los vinos del restaurante son muy caros?

El valor del cliente que opta por traer el vino:

¿con cuánta frecuencia visita el restaurante? ¿cuál es el monto promedio de su cuenta?

Los beneficios que aporta al negocio el exponerse a vinos fuera de su carta

¿qué puede aprender el personal de vinos de una botella que no conocen? ¿cuánto va a ayudar esto a mejorar el servicio o la carta de vinos? ¿es un vino que vale la pena incorporar a la carta?

La rentabilidad de la permisividad

¿cuán rentable o costo eficiente es permitir traer el vino y cobrar descorche vs. el costo de comprarlo, conservarlo y mantenerlo sin saber a lo mejor cuándo se va a consumir?

La política sobre descorches de otros competidores

¿cuáles son las políticas de admisión de vinos y descorche de otros establecimientos similares? ¿es importante tenerlas en cuenta?

Es interesante notar que a pesar de que en algunos países como España, el vino se considera alimento, se distingue de otros alimentos en materia de restauración. Porque si bien se considera aceptable traer un vino externo, a no muchos clientes se les ocurriría llevar una bolsa de ingredientes a un cocinero para que le confeccione un platillo que formará parte de la misma experiencia gastronómica de la que es parte el vino.

Con el desarrollo de una cultura vitivinícola se ha propiciado el que muchos consumidores comiencen sus colecciones particulares de vino, que, en ocasiones, incluso pueden ser más impresionantes que las de muchos restaurantes. Esto plantea varios retos importantes al restaurador en términos del manejo de su bodega: (1) asegurarse de que ésta pueda no sólo satisfacer, sino exceder las expectativas de sus clientes y/o (2) aceptar la realidad del acceso del consumidor al vino, fuera del restaurante, y asumir una posición al respecto, tanto en materia de precios, como de disponibilidad. Además pudiera conllevar la revisión de costos.

Además de al restaurador y al consumidor, la admisión de vinos de fuera de una carta y el cobro de descorche por esto, es un tema que atañe al distribuidor y que no debe pasar por alto, debido al impacto que esto pudiera tener en los enfoques de sus esfuerzos de ventas por lo que éstos conciernen a quién adquiere el vino que se consume.

Quien sabe si llegue el día en que haya restaurantes que determinen que les es más sencillo o rentable eliminar por completo sus cavas de vino, y enfocarse tan sólo en el cobro por su servicio y la elaboración de la comida. Entonces, el que el consumidor traiga el vino al restaurante, pudiera no ser un derecho, sino una necesidad.

Agradecemos muy sinceramente la colaboración y el insumo de Serafín Alvarado (Charlie Trotter's Restaurant - Chicago), Chef Paco Roncero (La Terraza del Casino de Madrid), Sara Fort (La Broche – Madrid), Giuseppe Bonarelli (Distribuidora de Vinos El Catador y Restaurantes Vesuvio, Santo Domingo), Belén Gómez (Occidental Hotels), Magdalena von der Heyde (Magda Wine Tracks, Mendoza-Argentina), Michel Couvreur (Le Bernardin – Nueva York), y Chef Rosi García Manso (Ars Vivendi – Majadahonda, Madrid)

Viento en popa la ruta The New Spain con John Radford

Viento en popa continua la ruta de vinos The New Spain, que sigue el espíritu del escritor británico John Radford. Del 18 al 25 de septiembre recorrerá Rioja, Ribera del Duero, Toro, Rueda y Cigales en un esfuerzo por conocer nuevas zonas productoras, y nuevos estilos de producción en zonas tradicionales.



Reserva Florentino,
en Bodegas Arzuaga
Navarro

El recorrido de 8 días y siete noches sale de Madrid y visita unas 15 bodegas entre las que se encuentran Abadía Retuerta, Arzuaga Navarro, Val Sotillo, Dehesa de la Granja, López Heredia, Miguel Merino, Ysios, Remírez de Ganuza, Bajoz, Dos Victorias, Palacio de Bornos, Emeterio Fernández y

Cuevas de Castilla, en las cuales se realizarán degustaciones y otras actividades especiales, incluyendo catas *en primeur*. El alojamiento se realiza en hoteles de primera categoría y otros con bodega, como el Hotel Arzuaga, en la Ribera del Duero. Visita además Valladolid, Burgos y otras ciudades de zonas vitivinícolas. El recorrido incluye todos los desayunos, todos los almuerzos y gran parte de las cenas. El cupo es estrictamente limitado a 20 personas.

El libro de Radford, una excelente referencia a la producción vitivinícola actual en España, puede adquirirse a través de Amazon.com

Para tarifas, más información sobre este recorrido organizado por Rutas de Vinos-Vintage Spain, interesados y agentes de viaje pueden comunicarse con info@viajesyvinos.com o tel. 787-375-9655. Viajes & Vinos es el representante autorizado de Rutas de Vino para los mercados del Caribe. Continúe atento a Divinidades para más detalles de esta ruta y de otras bodegas que se visitarán.

Montes de Toledo: a region to watch

Si en los últimos años, la región de Toro ha acaparado la atención y la inversión de muchas importantes bodegas, como una de las denominaciones de mayor crecimiento en esa nueva España vitivinícola de la que habla Radford, hay que comenzar a estar atento al desarrollo de Montes de Toledo, como zona vitivinícola con gran potencial de expansión.

Los Montes de Toledo son una enorme extensión en el interior de la comunidad de Castilla-La Mancha, situada entre la fosa del Tajo y la depresión del Guadiana entre Toledo y Ciudad Real. Zona de gran valor ecológico, ahora también lo es por los vinos que se producen en la región, a los que tal vez muchos no vaticinaban un futuro tan brillante como el que ya se está viendo y se proyecta.

Grandes profesionales del vino, como Carlos Falcó, ya hace años comenzaron a apostar por el potencial productor de la zona. A los proyectos originales de Falcó en Dominio de Valdepusa, le han seguido otros encabezados por sus hijos como parte de Pagos de Familia, y otras bodegas establecidas más recientemente, como Vallegarcía, que, entre sus vinos de pago, produce uno que recupera la Viogner, una uva en proceso de renacimiento en diversas zonas vitivinícolas del mundo.

Dehesa del Carrizal, Martúe, Arzuaga Navarro con su Pago Florentino, Berberana y Osborne son otros grupos productores con presencia en la zona. Poco a poco y sin hacer mucho ruido siguen llegando a Montes de Toledo algunos importantes productores con base, algunos, en otras denominaciones.

Aunque Montes de Toledo no tiene rango de denominación de origen vitivinícola, y, de hecho, entre su territorio incluye algunas como Dominio de Valdepusa, sí abriga una para aceites de oliva virgen extra, elaborados a partir de la variedad cornicabra. Arzuaga Navarro, una de muchas bodegas que ha comenzado a apostar también por la producción de aceite de oliva, adscribe el suyo a esta denominación. Otro aceite de alta gama que se elabora en la zona de Montes de Toledo es el Marqués de Griñón Capilla del Fraile, utilizado en la confección de la tarta nupcial de los Príncipes de Asturias el pasado año y elaborado como parte de Pagos de Familia.

Hay Rutas de Vino de un día que salen de Madrid y visitan bodegas de la zona de Montes de Toledo, así como la majestuosa ciudad castellana, en un interesante recorrido que combina la riqueza cultural e histórica, el arte religioso, buenos vinos y gastronomía y que estará disponible tanto para particulares como grupos, a solicitud, durante todo el verano. Para información y agentes de viaje: info@viajesyvinos.com

The Spanish wine monsters arriban a San Juan...

Nada que envidiarle a los niuyores. Si recientemente visitaron la gran manzana 5 monstruos del vino, los meses de mayo y junio reciben en San Juan a algunos de ellos, otros monstruos, and *monsters-to-be...*



Luego de dos años de ausencia, regresa a San Juan don Alejandro Fernández, “the master of tempranillo” y uno de los principales responsables del encumbramiento de España como potencia vitivinícola internacional. Don Alejandro estará en Puerto Rico del 23 al 25 de mayo, días en que tendrá una agenda cargada de trabajo y encuentros con viejos amigos. Fernández, uno de los pioneros de denominaciones como la Ribera del Duero y La Mancha, tiene bodegas en Roa y Pesquera del Duero (Condado de Haza y Pesquera), en Campo de Criptana (El Vínculo) y en Zamora (**Dehesa de la Granja**). **De hecho, esta última es una de las bodegas que se visitará en The New Spain, la Ruta de Vino encabezada por John Radford, que recorrerá varias denominaciones españolas del 18 al 25 de septiembre próximos.**

Por su parte, Marcos Eguren, enólogo de Bodegas Sierra Cantabria y responsable del reputadísimo Numanthia Termes, de la DO Toro, estará en San Juan en la semana del 9 al 14 de mayo, para participar de las Clases con Clase, de La Bodega de Méndez, maridando las propuestas del destacado chef puertorriqueño Mario Pagán, así como de otras actividades entre las que se incluye una exclusiva cena de degustación en el laureado restaurante Chayote, también en un mano a mano con Pagán.

Y para completar el prestigioso trío, llega también a principios de junio a Puerto Rico Eduardo García, hijo del destacado enólogo Mariano García, quien haciendo honor al dicho “de tal palo tal astilla” honra la tradición bodeguera familiar en la zona del Duero, produciendo algunos de los más interesantes y laureados vinos de la zona. Eduardo, considerado por los conocedores como uno de los talentos más capacitados y prometedores de una nueva generación española de enólogos, vendrá a Borinquen a presentar su nuevo bebé, el vino que ha hecho en conjunto con Jesús Ramiro, y del cual *Divinidades* da cuenta más abajo.

Generación Grandes Pagos: una España de atrevidos

Hay diferentes generaciones de enófilos, cada quien con sus preferencias conforme sus propias experiencias de la vida y del vino. Hay una generación de hombres y mujeres del vino, algunos inspirados por los ejemplos de casa, que han sabido absorber como esponjas lo aprendido de la generación que les precede, transformándolo en una propia visión, un estilo propio, que refleje, responda y guíe al espíritu de las nuevas generaciones de bebedores, haciendo vinos para el siglo XXI. Es una generación que no sólo no teme, sino que busca ser muy diferente. Tampoco le cohíbe sacar máximo partido de la vanguardia tecnológica en la elaboración del vino o introducir el uso de variedades de uva no tradicionales a sus caldos. La calidad es su norte, y su objetivo son vinos muy distintivos, sin ataduras, que expresen su individualidad y carácter como productores.

El pago y la pasión por lo que hacen es el denominador común de cuatro importantes representantes de esta generación, en sus veintes y treintas, con presencia en varias zonas de la península. Todos tienen vinos con presencia en el Caribe, algunos han estado de visita recientemente, y otros lo harán dentro de muy poco.

Manuel Manzaneque, hijo, tiene a su cargo Finca Élez, una espacio productor en Castilla-La Mancha que desde 2002 tiene denominación de origen propia, ejemplo de su singularidad, fuera de toda norma y sin equivalentes de referencia. Manuel tuvo buenos maestros en su padre, un gran conocedor y apasionado del vino, y en Michel Poudou, el enólogo francés que guió la bodega en sus inicios, y de quien Manuel tomó la batuta elaboradora. En Finca Élez se combina la elaboración artesanal con tecnología. Se realizan vendimias manuales sin fecha fija, siguiendo un control riguroso de la maduración de las vides. Una de las técnicas particulares que usa es la maceración pedicular en la elaboración de vinos blancos. Tal es la pasión de Manuel por estar cerca del vino y garantizar sus máximos controles, que vive incluso vive en la propia bodega, en una habitación contigua a los tanques de fermentación.

Un poco más al este de Finca Élez está Bodegas Enrique Mendoza, en la denominación de origen Alicante, otra bodega familiar y en las que sus elaboradores hacen vinos que se distinguen por sus capacidades de expresar su pasión y amor por la tierra, de hacer acopio de tecnología de vanguardia en el manejo de sus vides, y además de asignar un peso importante a las barricas.

Julián Mendoza es el detallista viticultor de la bodega, una de las pocas que utiliza el novedoso método verdtech que controla de manera minuciosa y certera las necesidades de hidratación de las viñas. Además conoce de primera mano otras etapas elaboradoras, distintivas a la bodega, como lo es la amplia selección de orígenes de las barricas utilizadas, y el incipiente uso de barricas construidas con relieves en su interior, para jugar con los matices que aporta al vino la diversidad de grados de tostado que estos relieves producen.

La zona del Duero es el territorio donde actúa Eduardo García, hijo de Mariano García, director técnico de Bodegas Mauro y Maurodos, y enólogo por largo tiempo de Bodegas Vega Sicilia. Eduardo, pasa mucho tiempo en la viña, a cargo de proyectos familiares y propios, entre los que

se resalta uno muy propio, el vino que ha desarrollado en conjunto con el reconocido cocinero español Jesús Ramiro, padre.

El Ramiro's es, literalmente, un vino multi regional, pero concentrado en el valle del Duero. El proyecto nació en la cosecha del 2001, con la motivación de extraer la máxima expresión de los viñedos viejos de tempranillo en la zona, manifestados en un vino sin reglas, producto de la particular comprensión de sus autores de lo que es el vino sin ataduras, un vino que les gusta, con un estilo muy distintivo y diferenciado de lo que puedan ser otros caldos, incluso otros elaborados en conjunto con su familia.

La primera cosecha se elaboró predominantemente con tinta de Toro, pero el proyecto de bodega cuenta también con parcelas en la Ribera y otras zonas del Duero no adscritas a denominación, lo que aporta la complejidad de varios terruños. La producción de cada uno se vinifica y envejece por separado y luego de ensambla, conforme a la evolución que cada una haya tenido.

La bodega donde se elabora este "vino de capricho", probablemente la única en la ciudad de Valladolid, es muy pequeña y ubica en las mismas facilidades del taller del cocinero. El vino, del cual se produce muy poca cantidad, se mercadea ya en Puerto Rico y pronto también se hará en España y los Estados Unidos, a clientes y establecimientos muy selectos.



El toque femenino lo aporta Xandra Falcó, hija de Carlos Falcó uno de los grandes visionarios y transformadores del vino en España, y de quien Xandra es la mano derecha en Pagos de Familia, el proyecto familiar en la zona de Montes de Toledo. Uno de los proyectos que Xandra ha tenido a cargo, ha sido la producción de Svmmma Varietalis, un vino que combina la sapiencia y experiencia de una generación Falcó, con la innovación y sentido de atrevimiento de la otra generación que ella forma con sus hermanos, reflejada en una mezcla de variedades, algunas de las cuales, como la Petit Verdot, son innovadoras a la zona.

Festival de la Buena Vida – lo mejor de dos tiempos

Retroceda unos 25 años en el tiempo, cuando ni la Ribera del Duero ni las Rías Baixas existían como denominaciones de origen y en otras muchas zonas productoras ni se soñaba con producir vino. En aquella época, las fiestas en el Caribe ervían menús muy distintos, la coctelería dominaba en la parte del alcohol y sólo unos pocos tenían vinos a su fácil alcance. Pero se vivía una "buena vida" en la que la falta de vino se suplía con música y baile, con estilos particulares que tocaron a toda una generación.

El Festival de la Buena Vida del 2005 fundió lo mejor de dos mundos. Porque aparte de satisfacer las exigencias degustativas del consumidor actual ofreciendo una exquisita y extensa oferta de vinos y menús de alta cocina, fue también capaz de capturar el espíritu festivo de los *late 70s* y *early 80s*, con una increíble oferta musical que transportó a casi todos a su época de juventud, y a aquellos tiempos gloriosos donde dominaba la música disco y los bailes interminables con las orquestas de salsa de moda. Así, como colofón a una noche de lujo gastronómico, por varias horas, Palmas del Mar se transformó en un verdadero Studio 54 caribeño al son del Dancing Queen de ABBA, de los ritmos de los Bee Gees y The Village People, las Boggie Nights y otros muchos conocidos grupos y canciones de la época, mucha salsa y mucho merengue, con decenas de enófilos entregados a la pista con igual fervor que lo hacían con 25 años menos en discotecas como Mirage, San Juan San Juan, Juliana's, Isadora o el mítico Flying Saucer.

De las calorías que se pudieron quemar bailando fueron responsables numerosas casas distribuidoras de vinos, que compartieron lo mejor de sus bodegas, presentando incluso nuevas adquisiciones. Matarromera, Milflores, Glorioso, Perrier-Jouet, Burklin-Wolf, Henkell Trocken, Jaros, Viña Alicia, Sterling, Seguras Viudas, Mano a Mano, Trincherro, Salentein, Svmm Varietalis, Liberalia y Moet Chandon fueron tan sólo parte de la larga lista de caldos que se pudieron degustar sólo o en compañía de las creaciones de un grupo de reconocidos cocineros como Wilo Benet, Marisol Hernández, Mark French, Frank Arnould, José Rey, Roberto Treviño, Franco Seccarelli y otros que confeccionaron una larga lista de exquisitas alternativas que fue desde gazpacho de tomate y sopa de papa con trufas, a róbalo sobre risotto de langosta y camarones tempura con arroz frito, por mencionar algunas.



Distribuidores, cocineros y participantes siguieron casi a rajatabla la tradición de vestirse de blanco. Arriba, de izquierda a derecha, representantes de Ballester Hermanos, Méndez y La Cava de Serrallés. Abajo, el stand de Château Rouge, la batucada brasileña que encendió el carnaval de música y baile que siguió a la oferta gastronómica, y uno de los participantes con uno de los mimos, brindan por la buena vida.



El Festival de la Buena Vida, que celebró este año su décima edición, se organiza anualmente y, además de ofrecer vino, gastronomía y música, se transforma en una galería de arte donado por importantes joyerías y artistas, cuyas obras se subastan entre los participantes. Los recaudos del evento benefician a organizaciones sin fines de lucro y proyectos comunitarios en el sureste de Puerto Rico, incluyendo un fondo de becas estudiantiles.

Los grandes chefs estadounidenses sucumben al aceite de oliva español

El aceite de oliva español gana cada día más adeptos a nivel internacional, tanto por su sabor, como por sus bondades como alimento saludable. Lejos de estar reñidos, sabor y nutrición se fusionaron en el sabroso viaje por el aceite de oliva que el Instituto Español de Comercio Exterior organizó a fines de marzo en Nueva York (*ver Divinidades del 13 de abril de 2005*), y que condujeron magistralmente dos importantes representantes muy mediáticos, de culturas gastronómicas separadas por el Océano Atlántico: el español José Andrés, a caballo entre los Estados Unidos y España, y el americanísimo y laureadísimo Thomas Keller, cuyo restaurante Per Se, sirvió de anfitrión a un relanzamiento de alto calibre este producto mediterráneo en territorio estadounidense.



Arriba, a la izquierda, José Andrés y Thomas Keller, entregados a la confección de algodón de pan, aceite y vainilla. Las máquinas de juguete para confeccionar algodón de azúcar son uno de los más curiosos instrumentos de cocina usados por los cocineros en España, al punto que hace un tiempo se hicieron tan populares entre éstos que se agotaron en el mercado. Al centro, caviar de guisantes tiernos con aceite de oliva y aroma de limón. A la derecha, José Andrés, se dirige a los asistentes del evento.

Abajo, a la izquierda, aceite de oliva texturizado con ostras. Al centro, Keller, Andrés y la escritora Penélope Casas, otra de las protagonistas del evento. A la derecha, cono de helado de aceite de oliva y tomate Thomas Keller.



Fotos cortesía de Torres & Ribelles, Asoliva, y la Cámara Oficial Española de Comercio en Nueva York.

Las apelaciones moribundas

La Conferderación de Vinateros Independientes ha declarado recientemente en París la muerte del concepto apelación de origen, debido a la excesiva proliferación de éstas tanto en países productores tradicionales, como en los del Nuevo Mundo. Nada más en Francia, hay 450 apelaciones de origen controlado, lo que confunde a la mayoría de los consumidores que no cuentan con conocimiento suficiente para entender las diferencias entre una y otra. En España, por ejemplo, mucho bodegueros han comenzado a embotellar vinos fuera de las denominaciones, estimulados más por hacer los vinos que ellos entienden correctos que los que se elaboran siguiendo las estipulaciones y criterios de los Consejos Reguladores.

Hoteles más caros del mundo

La revista Forbes acaba de seleccionar los hoteles mas caros del mundo (precios en dólares):

- The Mansion at The MGM Grand, Las Vegas – \$ 5,000 la noche la habitacion
- North Island en las islas Seychelles - \$ 3,217 por pareja por noche
- Frégate Island Private, también en las Seychelles – \$ 2,482 por pareja por noche
- Le Toiny, St. Barths - \$ 2,092 por noche
- Singita Private Game Reserve, Suráfrica – \$ 2,200 por pareja por noche
- The Wakaya Club, Islas Fiji - \$ 1,900 por pareja por noche
- Turtle Island, Fiji - \$ 1,826 por pareja por noche
- Huka Lodge, Nueva Zelandia - \$ 1,780 por pareja por noche
- Burj Al Arab, Emiratos Arabes Unidos - \$ 1,333 por pareja por noche
- Little Palm Island, Florida - \$ 1,145 por pareja por noche

Gran Día del Vino español



Cerca de mil asistentes y 30 bodegas participaron en el **VI Salón de los Mejores Vinos de España**, organizado por Grupo Peñín y celebrado este abril en el hotel Palace, en Madrid.



Tras la celebración del Salón, se entregaron los **Premios Sibaritas 2004**, este año en su décima edición, convocados por la revista especializada del mismo nombre. Los galardonados de este año incluyeron a **Aalto 2001** (Bodegas Aalto) como Vino del Año 2004, **Corullón La Faraona 2001** (Bodegas Descendientes de J. Palacios) como Vino Revelación 2004, **Dominio de Atauta** como Bodega del Año 2004 y al asesor enológico **José Luis Pérez** como Hombre del Año 2004, por su trayectoria profesional

dedicada a la enseñanza, investigación y divulgación de la cultura del vino.

Estos galardones son los únicos del sector que se eligen por votación directa y democrática del jurado, este año integrado por 53 prestigiosos periodistas especializados, sumilleres, seleccionadores de vinos y dueños de tiendas especializadas. Los nominados se seleccionan entre los vinos mejor puntuados en las principales revistas y guías del sector.

Vino y Arte en Argentina

El Monasterio de Santa Catalina, en el centro de Buenos Aires, sirvió de escenario a Vinartes 2005, celebrado del 13 al 16 de abril pasados. Este evento es el único dentro del calendario anual de exhibiciones y ferias argentinas en que el público se encuentra con los sumilleres, oportunidad que sirve para aclarar dudas con profesionales del vino.



La particular disposición de los vinos permite la degustación de diversas etiquetas y terruños de un mismo varietal. Todos los vinos son premium, muchos rara vez incluidos en otras degustaciones. Algunos de los vinos degustados en este evento incluyeron el Quimera de Achaval Ferrer y el Dedicado de Flichman.

Al igual que sucede con otros eventos gastronómicos hubo exposiciones simultáneas de pintura y platería.

Breves

Inversiones en vinos

Vintage Wine Trust (VWT) acaba de completar una oferta de acciones privadas por un monto de USD \$ 159.4 millones, creando el primer REIT (real estate investment trust, i.e. fondo de inversiones de bienes raíces) concentrado exclusivamente en la industria del vino y la uva para producirlo. Los recaudos de esta oferta servirán para adquirir e invertir en viñedos y otros valores de bienes raíces vinculados al vino, así como a otros propósito corporativos generales. Se espera que el capital levantado en esta oferta se multiplique de forma tal que permita al Fondo adquirir sobre \$ 425 millones en viñedos y otros bien relacionados.

Vinos de Chile: la próxima generación



Simultáneo a las iniciativas para promover la producción de vinos alemanes, Vinos de Chile emprende su primer recorrido por la nación americana, con la participación de unos 30 productores y unas 200 etiquetas.

Del 3 al 12 de mayo se conducirán catas y seminarios para la industria del vino y los medios de comunicación a través de Dallas, Miami, Nueva York, Chicago, San Francisco y Washington, D.C.

En la foto: Viña Matetic es una de las bodegas chilenas que grupos de interesados pueden visitar en Chile, a través de Viajes & Vinos

Primer restaurante submarino

El Hilton Maldives Resort & Spa acaba de inaugurar Ithaa, el primer restaurante submarino, que coloca al comensal literalmente dentro de un acuario. La cocina combina las especies y sabores tradicionales de las islas, con un toque occidental.

Symington declara Vintage 2003

El conocido grupo productor de Portugal ha declarado la cosecha 2003 de sus bodegas W. & J. Graham's, Dow's, Smith Woodhouse, Quinta do Vesuvio, Warre's y Gould Campbell como excepcional. La de Vintage Port es una distinción que se otorga a menos de un 2% de los oportos. Se presume que la distinción Vintage Port eventualmente se extenderá a toda la cosecha 2003 de oportos portugueses.

Buena cosecha 2005 para los vinos sanjuaninos

Los especialistas argentinos pronostican que la de 2005 será una cosecha de óptima calidad, resultado atribuible en gran medida al buen clima que imperó en la zona durante el año.

Un buen regalo para los chocolatosos

Se acaba de lanzar al mercado su fuente de chocolate en miniatura, un instrumento que se anticipa muy popular para actividades caseras. Sí, es, literalmente, una fuente que derrama cascadas de chocolate derretido con el que se pueden cubrir frutas, golosinas y ¡cómo no!, directamente la lengua para nutrirse de esta singular elixir de la juventud.

Allied Domecq en la mira de Constellation

Constellation Brands considera hacer una contraoferta para superar los 7.4 billiones de libras esterlinas que ofreció Pernod-Ricard por Allied Domecq.

Charlie Trotter le dice oficialmente au revoir al foie-gras

Charlie Trotter, uno de los principales cocineros estadounidenses ha sucumbido al movimiento anti foie-gras (*ver Divinidades del 2 de octubre de 2004 en www.viajesyvinos.com*), eliminando este producto de la oferta de sus restaurantes. Afortunadamente para muchos, otros grandes cocineros continúan apostando por incluir esta exquisitez en los menús de sus establecimientos.

Carol Bouquet: Adieu Bordeaux, Benvenuta la Sicilia

La cosecha 2004 será la última que la actriz francesa Carole Bouquet producirá en Burdeos, donde posee el Château La Croix de Peyrolie en Lussac St. Émilion. En lo sucesivo se concentrará en su propiedad siciliana, en una zona caracterizada por la producción de vino dulce..

Regresa el Caribbean Week a Nueva York

Del 29 de mayo al 4 de junio diversos lugares de la ciudad de los rascacielos servirán de anfitriones a una serie de cocineros caribeños que participarán en diversas actividades de la tradicional semana caribeña en esa ciudad. Un grupo de estrellas culinarias del Caribe encabezará varias demostraciones en lugares como Bloomingdale's (calle 59), Williams-Sonoma (Time Warner Center at Columbus Circle), el Institute of Culinary Education y el comedor principal de las Naciones Unidas.

Centro neoyorkino para vino, gastronomía y agroturismo

Se acaba de proponer un centro educativo y promocional para la zona de Finger Lakes en el estado de Nueva York.

Vips al asiático The Wok

Con la compra de los restaurantes *The Wok*, el Grupo Vips, uno de los líderes del sector de la hostelería en España, añade la cocina asiática a la oferta de cocina étnica en los conceptos de restaurantes que opera, y que ya incluyen la italiana (Gino's) y la española (Tío Pepe).

La caída de ventas de vinos a granel afecta volumen de exportaciones de vino español

El crecimiento en volumen de ventas de vinos españoles con denominación de origen y vinos de mesa no ha logrado compensar el descenso que ha sufrido el volumen de ventas de los vinos a granel en los primeros dos meses de 2005. Esto se atribuye al hecho de que muchos países que compraban vinos a granel han recuperado sus cosechas, y dejado de importar vino español. No obstante, la Federación Española del Vino reporta que, a pesar de que el volumen de ventas ha tenido un crecimiento negativo, el valor de las exportaciones ha tenido un crecimiento positivo, debido al incremento en facturación de los vinos con denominación, los de mesa y los espumosos. Estados Unidos y el Reino Unido son los dos países en los que las exportaciones de vino español han evidenciado un mejor comportamiento, con incrementos tanto en volúmenes como en facturación.

More better wine

AC Nielsen reporta que las ventas de vino en los Estados Unidos reflejaron incrementos de precios tanto en volumen (3.2%) como en precio (7%), lo que indica el fortalecimiento del sector. El segmento de mayor crecimiento es el de los vinos que superan los US \$ 11. Los vinos de menos de \$ 6 son el segmento que menor crecimiento ha reflejado.

Clarendelle lo nuevo de Haut Brion

Clarendelle es la etiqueta del nuevo vino de Burdeos que Clarence Dillon Wines, la nueva división de Château Haut-Brion lanzará al mercado en junio. El vino contiene una mezcla de las variedades bordelesas tradicionales: Merlot, Cabernet Sauvignon y Cabernet Franc, en tintas, y las Sémillon y Sauvignon Blanc en blancas.

Ni las Oreo cookies se salvan

Kraft ha anunciado que modificará la receta tradicional de las galletitas de chocolate y crema Oreo, transformándola en una más saludable al eliminar algunas grasas que pueden ataponar las arterias.

Tráfico de esclavos en la Rioja

Una red de traficantes aguarda juicio en la ciudad portuguesa Oporto, por haber explotado a gallegos, algunos deficientes mentales, a quienes envió a trabajar en condiciones infrahumanas a bodegas de Rioja.

Menú espacial

El potencial desarrollo del turismo espacial impone exigencias en las ciencias alimentarias con el objetivo de desarrollar alimentos funcionales y capaces de adaptarse a las condiciones particulares del espacio. Entre las exigencias, los investigadores buscan entender las condiciones externas a las cuales pueden exponerse los productos, de manera que puedan aprender a formularlos, adecuándolos a los viajes espaciales. Algunas consideraciones importantes incluyen aspectos como seguridad alimentaria, peso de alimentos, el impacto de la gravedad y alimentos saludables. Los hallazgos buscan beneficiar a la ingeniería de alimentos reformulando los que se consuman, tanto en el espacio, como en la tierra.

Enoturismo en bicicleta por la Rioja

Si le gustan el ciclismo y los vinos, no debe perderse los fines de semana de enoturismo en bicicleta por la Rioja, organizados por el hotel Villa de Abalos. Esta singular ruta de vino de 30 kilómetros, apta para todos los públicos, además de bodegas familiares, recorre lugares históricos, lagares, iglesias y otros. El fin de semana incluye alojamiento, almuerzos y cenas, y posibilidad de alquilar bicicletas, si usted no tuviera la propia. Esta ruta se realiza del 13 al 15 de mayo, del 10 al 12 de junio, del 15 al 17 de julio, del 19 al 21 de agosto y del 9 al 11 de septiembre.

Para el calendario completo de Rutas de Vino en España durante los meses de verano, visite www.viajesyvinos.com. Hay rutas de diversa duración a través de las principales zonas productoras en España. Algunas de estas rutas pueden hacerse de manera autoguiada (si usted maneja su propio auto) o en fechas diferentes a las propuestas a fin de acomodarlas a sus planes de viaje. Para mayor información: info@viajesyvinos.com

Las rutas de vino en Argentina, que pueden ser desde un día de duración hasta diseñadas a la medida e intereses de los participantes, están disponibles a solicitud a lo largo de todo el año, también integradas a los planes de viaje de los enoturistas. Chile ofrece igualmente rutas de vino diseñadas a la medida para grupos.

Sobre Neyba

Nos complace informar que luego de un período de estancamiento a raíz del cambio de gobierno en la República Dominicana, el proyecto de producción de vino en Neyba está en proceso de reactivarse. Todas aquellas personas que han contactado a Viajes & Vinos en relación al mismo, manténganse sintonizados a *Divinidades* para más información.

Divini Avances

Fine Wine Celebration

9 al 15 de mayo

Cenas en restaurantes y gran degustación de vinos representados por Plaza Cellars. Para detalle de las actividades visitar Calendario del Vino en www.viajesyvinos.com

VI Gala V.I.P. a beneficio de Fundación Dr. García Rinaldi

13 de mayo, en el hotel Caribe Hilton.

Dedicada a Cyd Marie Fleming, contará con la participación especial de Justino Díaz, los vinos de Sterling Vineyards Napa, y un menú elaborado por el Chef Mario Ferro e inspirado en Hollywood.

Open House en La Boutique du Vin

14 de mayo

Con la participación de varias bodegas que visitan Puerto Rico con motivo del Fine Wine Celebration.

Doce Chefs, Doce Vinos y una Cena

16 de mayo en el hotel Caribe Hilton

Clases de cocina con Paco Villón

Se ofrecerán en La Bodega de Méndez durante los meses de verano. Los cursos se enfocarán en las recetas de tradición popular y emblemáticas que se incluyen en Puerto Rico: La Gran Cocina del Caribe, escrito por Villón.

Catando y Picando

5 de junio en el hotel Sheraton Old San Juan

Reminder Vinícola

Calendario de actividades y eventos en Puerto Rico y República Dominicana

3 de mayo	Degustación vinos Marqués de Griñón	Uvas (Hato Rey)
Comienza el 4 de mayo	Curso básico de vinos	La Boutique du Vin (Hato Rey)
10 de mayo	Degustación de vinos Glorioso	Uvas (Hato Rey)
10 de mayo	Cena de Degustación Bodegas Sierra Cantabria - Marcos Eguren se une al chef puertorriqueño Alex Sánchez	Restaurante Chef Alex Bistro Catalina (Cayey)
11 de mayo	Cena de Degustación Bodegas Sierra Cantabria - Marcos Eguren se une al	Restaurante Chayote (Miramar)

chef puertorriqueño Mario Pagán

11 de mayo	Cena de Degustación Bodegas Arzuaga Navarro	Restaurante Ramiro's (Santurce)
12 de mayo	Grgich Hills Allure	La Cava del Ponce Hilton (Ponce)
12 de mayo	Bodegas Briego	Sheraton Old San Juan (Viejo San Juan)
12 de mayo	Gran Cena Pro Arte Musical a cargo del chef Wilo Benet	Restaurante Payá – City View Plaza (Buchanan)
12 de mayo	Clases con Clase, La Cocina de los Grandes Chefs de Puerto Rico: Mario Pagán y Marcos Eguren, de Sierra Cantabria y Numanthia Termes	La Bodega de Méndez (Guaynabo)
13 de mayo	Mark Mondavi & Charles Krug Winery Feast para miembros de la Chaîne de Rôtisseurs (por invitación)	The Ritz-Carlton San Juan (Isla Verde)
13 de mayo	V.I.P. - Vinos, Imágenes y Paladar	Hotel Caribe Hilton (San Juan)
	Gala a Beneficio de la Fundación Dr. Raúl García Rinaldi, con el co-auspicio de Sterling Vineyards Napa	
13-15 de mayo	Rincón Beach Resort Food & Wine Festival	Añasco
14 de mayo	Cena de Degustación Grupo Galiciano	Urdín (Condado)
14 de mayo	Cena de Degustación Maison Joseph Drouhin, a través de American Express	Augusto's Cuisine (Miramar)
14 de mayo	Open House	La Boutique du Vin (Hato Rey)
14 de mayo	Cena de Degustación Duckhorn Wineries, para socios de The Ritz-Carlton Club	The Ritz-Carlton San Juan (Isla Verde)
14 de mayo	4ta Fiesta Culinaria del Noroeste	Universidad Interamericana de Fajardo

15 de mayo	Plaza Cellars Fine Wine Celebration	The Ritz-Carlton San Juan (Isla Verde)
16 de mayo	Doce Chefs, Doce Vinos y una Cena Doce prestigiosos chefs de Puerto Rico y el exterior cocinan a dúo un menú de degustación maridados con vinos de Plaza Cellars	Caribe Hilton Hotel (San Juan)
22 de mayo	Romería del Rocío - Auspicia el Centro Andaluz de Puerto Rico	Casa de España (San Juan)
24 de mayo	Alejandro Fernández degusta sus vinos en compañía de los socios	La Boutique du Vin (Hato Rey)
25 de mayo	Degustación Cavit Wines	La Enoteca de Ballester (Cataño)
25 de mayo	Curso de evaluación sensorial	La Bodega de Méndez (Guaynabo)
26 de mayo	Wine Open House	La Bodega de Méndez (Guaynabo)
5 de junio	Catando y Picando	Sheraton Old San Juan
8 de junio	Clases con Clase, La Cocina de los Grandes Chefs de Puerto Rico: Wilo Benet e Isaac Muga de Bodegas Muga	La Bodega de Méndez (Guaynabo)
10 de junio	IV Degustación de Vinos de la Asociación de Ejecutivos de Ventas y Mercadeo (SME)	Terraza del Forum - City View Plaza (Guaynabo)

Cita citable

“El vino es puro teatro. Técnica sobre sensibilidad. Vivo y cambiante, como una función diaria. Se basa en una realidad, en un texto que admite pocas modificaciones, pero cada director y cada compañía lo transforma en una obra diferente. Ambos buscan, en el fondo y en la forma, el aplauso de público y crítica”.

Manuel Manzanique padre



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