

Disfrute
de un
viaje de
sensaciones

En un lugar tan cálido como su anfitrión, tan exquisito como sus platos y tan único como usted. Una propuesta inspirada en el Mediterráneo y Lejano Oriente.

Los esperamos para vivir la experiencia...



Tandory
RESTAURANTE

CATERING - CELEBRACIONES
COCINA DE VANGUARDIA

Abierta mediodía y noche.

Seasería esq. E. Muñoz

Reservas: 712 4951



Castillo Viejo

Aniversario de excelencia

> Castillo Viejo es una de las bodegas más antiguas e importantes del país, pionera en la exportación, reconversión y apuesta a la calidad. Este 2007, la familia Etcheverry festeja sus 80 años de permanencia en el país. Comer & Beber conversó con Alejandro Etcheverry, el enólogo de la familia, quien contó la historia y el secreto que mantiene aún hoy a la familia unida.

¿Cómo permaneció Castillo Viejo en la familia?

Al principio tuvimos que mantenernos juntos por un tema económico. Mi padre murió muy joven, cuando la empresa no estaba pasando por un buen momento, y por obligación, el primero en integrarse fue mi hermano mayor Edgardo, luego Ana y por último yo. Sin embargo, no fue algo pesado, crecimos en esas tierras, vimos a mi padre trabajar día y noche en el viñedo y rápidamente nos fue ganando el corazón. Hubo un único momento en el cual nos planteamos cambiar de rubro, en el año '90, cuando decidimos tomar el camino de la reconversión. Pero el tiempo nos fue arrastrando y nos fuimos enganchando con el vino. Empezamos a querer lo que hacíamos. No tiene justificación, la unión hace la fuerza. El vino es muy expresivo, te sorprende año tras año. Siempre digo que es como ver nacer un hijo y después ayudarlo a crecer, porque muchas veces hay que esperarlo.

¿Qué tanto los influencia el recuerdo de aquel primer Etcheverry?

Creo que mucho, porque las raíces tiran, traemos la sangre vasca. Sin embargo, creo que quien más nos marcó fue nuestro padre. Era un amante de la vitivinicultura, él plantó aquéllas 100 hectáreas, y nosotros nos criamos entre ellas.

¿Sus hijos seguirán la tradición familiar?

Queremos transmitirles el amor de nuestro padre y el nuestro. Queremos que disfruten de las viñas y la tierra sin obligarlos a nada.

¿Cómo definirías tus productos?

Castillo Viejo ha apuntado desde sus inicios a trabajar en el estilo del vino del nuevo mundo con cierto estilo del viejo mundo, es decir, con buena estructura, buen volumen, y buena concentración de color, buena fruta, pero sin perder la elegancia. Buscamos salir de las comparaciones. Dentro de nuestra línea podemos dividir tres familias: Catamayor (clásicos con varietales); Reserva de corte (Tannat, Cabernet Franc), y Vioigner y Merlot Reserva; Catamayor Reserva de la Familia (así se lo denomina en el mercado exterior) o Vieja Parcela (como se lo conoce en el mercado interno, porque está elaborado con las uvas de las primeras parcelas), presentado en Tannat, Cabernet Franc y Sauvignon Blanc. Hace poco, adicionamos un gran reserva, creado con el espíritu de potenciar la imagen de la bodega y lo llamamos El Preciado, un blend de las cuatro variedades tintas cosechadas en el 2002.



Alejandro, Ana y Edgardo Etcheverry

¿Cuáles son sus principales mercados?

Estamos en Reino Unido, Países Nórdicos, Suecia, Noruega, Dinamarca, el Estado de Nueva York, Florida y Brasil -que crece año a año-. El año pasado abrimos Europa del Este, con Rusia, exportando más que nada por volumen y no por calidad.

¿Una anécdota?

No es de las últimas, pero sí de las más pintorescas. Por esas cosas del destino, en el año 2000 nos asociamos a una empresa francesa que hoy tiene plantadas 36 hectáreas de viña en la Sierra de Mahoma en San José. La historia comenzó en el año '98, cuando, a instancias de INAVI, llegó a Uruguay un grupo de vitivinicultores de Aquitania, Francia, en plena vendimia. Zunino, quien estaba a cargo del emprendimiento, nos llamó para ver si los podíamos recibir. Intentamos zafar por todos lados, pero un viernes de noche llamó a Edgardo, mi hermano, y le pidió si por favor podía recibir a uno de esos productores, que no quería sumarse al paseo que se le había organizado a Punta del Este, porque él había viajado a Sudamérica para ver viñas y no playas. Entonces, mi hermano lo recibió, recorrieron el viñedo y en una fila de viña le preguntó cómo reaccionaría si él fuera su vecino. A lo cual Edgardo le contestó que le encantaría y que lo ayudaría en todo lo que pudiera. Entonces dijo: "vas a tener noticias mías". Así surgió trabajar en sociedad y hoy hay 36 hectáreas plantadas de Tannat, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon y Sirah, de un proyecto de 70 hectáreas con bodega para exportación de vino tinto a Francia. Allí apuntamos a la calidad, con producción reducida pero de excelente nivel.

¿Cuál es el futuro de Castillo Viejo?

Hace dos años tomamos la decisión de reestructurar la venta en el mercado interno, apuntamos a gente joven, armamos un departamento de Marketing, comenzamos a hacer promoción de productos, siempre enfocados en el vino fino. Elegimos difundir nuestra producción a través de degustaciones, porque sabemos que tenemos un producto interesante en la botella, e incursionar en una práctica muy común en las grandes capitales

Fue en 1927...

Hace 80 años, Don Santos Etcheverry, un inmigrante vasco, proveniente del pueblo Ville Hasparren, cercano a Los Pirineos, llegó a Uruguay con un sueño, crear la Bodega Castillo Viejo, honrando con su nombre al castillo de su ciudad natal. Así, al cruzar el Atlántico compró una parcela de tierra en Canelón Chico, a 5 km de la ciudad de Las Piedras, armando una bodega de 20 mil litros de capacidad, para consumo de la zona. Llegando al año '63, y siguiendo los pasos de su padre, Horacio, tomó el mando de la empresa e inició una etapa de crecimiento importante, basada en la compra de un predio de 150 has. en la región de Villa Rodríguez (departamento de San José). Paralelamente, comenzó con el desarrollo de la bodega y la expansión comercial en todo el país. En 1982 la dirección de la empresa quedó en manos de la tercera generación de los Etcheverry, constituida por Edgardo, Ana y Alejandro, quienes están actualmente al frente de la empresa. En esta década comenzaba a vislumbrarse un cambio, entonces apostaron a la reconversión de los viñedos. En 1990 se inició la readaptación de para la elaboración de vinos de alta calidad, con el recambio total de toda la maquinaria.

En 1993 comenzó el gran desafío: la creación de la línea de vinos finos de Bodegas Castillo Viejo, con la marca CATAMAYOR, fundamentada en vinos varietales Chardonnay, Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon y Tannat. Con el conocimiento de los vinos uruguayos, la apertura al mercado internacional y el descubrimiento del Tannat, comenzaron a cosecharse los primeros logros. En 1996 se realizó el primer embarque a Inglaterra de vinos CATAMAYOR, pudiéndose encontrar hoy en Brasil, Estados Unidos, Canadá, Noruega, Suecia, Dinamarca, Holanda, Alemania, Bélgica, Reino Unido y Suiza, entre otros países.

En 1997, Castillo Viejo incursionó en el camino del arte y el misterio de la bodega de roble, lanzando la línea CATAMAYOR Reserva y la línea Reserva de la Familia VIEJA PARCELA. Vinos que han merecido gran reconocimiento a través de numerosos premios, hecho que hoy le permite ser la mayor bodega exportadora de vinos finos del Uruguay. En 2005, siendo ya una referencia, nació un vino distintivo de la Bodega: El Preciado, Primer Gran Reserva, de edición limitada. Un tesoro que honra el trabajo y la tradición.



Brasil eno-gastronómico

Por Alejandro Cardozo (enólogo)*

> En el año 2002 recibí una invitación para iniciar un proyecto de vinos y espumantes finos en la región de la Sierra Gaucha, en Brasil. Este proyecto, que hoy es una realidad, me permitió conocer una zona pujante, dinámica y fascinante, en donde el turismo, la gastronomía, los viñedos y las bodegas se funden y combinan con vinos, espumantes, valles y montañas.

Los caminos del vino: Vale dos Vinhedos, Bentos Gonçalves, Vinhos de Montanha, Pinto Bandeira, Caminhos de Pedra, Pinto Bandeira, Caninho da Colônia, Caxias do Sul, Apromontes, Flores da Cunha.
De los espumantes: Garibaldi

Turismo de uva y vino

La región de la Sierra Gaúcha se encuentra en el Estado de Rio Grande do Sul, a 120 km al noreste de su capital, Porto Alegre. Con una altitud media de 700 mts sobre el nivel de mar se divide en dos grandes ejes: la región de las Hortensias, teniendo como ciudades principales Nova Petrópolis, Gramado y Canela, destacándose en ella la inmigración alemana; y la región Uva y Vino, con ciudades representativas como Carlos Barbosa, Garibaldi, Bentos Gonçalves, Monte Belo do Sul, Pinto Bandeira, Veranópolis, Farroupilha, Caxias do Sul y Flores da Cunha. Este territorio fue poblado hace más de 130 años por un alto número de inmigrantes italianos, que aún hoy mantienen vivas todas sus tradiciones y costumbres. Tierras fértiles y el conocimiento de los nuevos pobladores volvieron a Rio Grande do Sul en una región productora de vinos, y hoy es responsable de más del 90% de la producción de vinos y espumantes de Brasil (más del 80% de los cuales son producidos en la Serra Gaúcha). El eje Uva y Vino está formado por rutas eno-gastronómicas, diseñadas especialmente para el turista, plagadas de visitas guiadas por los espectaculares valles y de exquisitas degustaciones en bodegas, a cargo de profesionales altamente capacitados. El crecimiento del sector y la demanda del consumidor llevó a la construcción de modernos y clásicos establecimientos, que equipados con la mejor tecnología, dieron como resultado la homogeneización del nivel de la propuesta vitivinícola, obligando tanto a pequeñas como grandes bodegas a perseguir un único objetivo: la calidad.

País de espumantes y mucho Prosecco

La Serra Gaúcha se destaca por la producción de espumosos naturales de excelente calidad. Al punto que Brasil es el segundo país en conquistar premios en concursos internacionales, luego de la madre de las burbujas, Francia. Su vocación natural para la producción de espumosos de alta calidad está dada gracias a sus características topográficas, montañas que se elevan 600 a 800 mts. sobre el nivel del mar, suelos ácidos, condiciones climáticas ideales debido a su amplitud térmica (días cálidos en verano con temperatura media de 28° a 30° y noches de 13° a 14°) y precipitaciones espaciadas durante el verano. Este conjunto de condiciones naturales producen uvas con mucha acidez, aroma fresco y delicado, todo lo necesario para obtener un buen espumoso. De esta forma, se realizan en esta región gran variedad de espumantes, elaborados tanto por el método Charmat como por el método tradicional o champenoise. Sin embargo, pueden agruparse en: espumosos moscatel, elaborados por el método de Asti; y espumosos brut y demi sec, elaborados por los dos métodos de producción, destacándose dentro de ellos, el brut realizado a partir de la variedad italiana Prosecco. El Prosecco es una uva cultivada en el norte de Italia, específicamente en el Veneto, entre las ciudades de Conegliano y Valdobbiadene. De ella hay dos tipos, el Prosecco redondo o Balbi (dado el nombre por el Conde de Balbi, quien difundió el cultivo en su propiedad) y el Prosecco Largo. En Italia se cultivan cerca de 18.000 hectáreas de Prosecco, 4.000 de ellas son denominación de origen controlado (DOC) y cerca de 100, de denominación Superiore di Cartizze. El Prosecco espumoso, hoy en día en Italia, se ha vuelto una bebida de moda, tanto para los italianos como para los alemanes, eternos enamorados. Producto del bagaje que trajeron los inmigrantes italianos a la Sierra Gaúcha, el Prosecco principalmente Redondo que allí se cultiva, viene hoy a hacer honor a sus raíces, con una producción en la zafra 2006, de aproximadamente un millón de kilos, provenientes en su mayoría de

los municipios de Monte Belo do Sul y Bentos Gonçalves, a 650 mts sobre el nivel del mar.

El Prosecco es elaborado utilizando las más modernas técnicas enológicas, obteniendo un vino base delicado de poco color, para luego llevarlo a una segunda fermentación, por el método Charmat. Caracteriza al Prosecco espumoso su ausencia de color, que varía de patinado con reflejos verdes al marfil y su aroma frutado, con notas de pera y manzana verde, pasando por las flores blancas y los cítricos, con una muy sutil nota de levadura. En boca se muestra fresco, por su acidez, y leve mientras que su gasificación natural le proporciona una burbuja pequeña persistente y cremosa. Se destaca de él además, su bajo grado alcohólico, que varía de 11% a 11,5%. El secreto del éxito del Prosecco espumoso es simple: es un espumoso fresco, leve, frutado, poco alcohólico y refrescante, que permite ser disfrutado como aperitivo, acompañando entradas o simplemente solo, en el borde de la piscina al final de la tarde. La razón de su vertiginoso suceso en Brasil se debe a que lo tiene todo: frescor, elegancia y efervescencia. Factores que combinan a la perfección con el litoral, la gastronomía, el clima cálido y la brisa de la Sierra. ¿Tiene ganas de probar Prosecco? Busque su botella. En el mundo de los vinos no hay sólo blancos y tintos, descubra el cautivante universo de los espumosos...

La mejor ruta

Les recomendamos organizar su viaje pensando en un día para cada ruta en su vista a la Sierra Gaúcha. Al pasar por la ciudad de Garibaldi visite la bodega Perterlongo pionera en la elaboración de espumantes en Brasil, Georges Aubert, Casa Pedrucci y Chandon do Brasil. En la ciudad de Bento Gonçalves, la Cooperativa Aurora y en Tuiuty, la bodega Salton. Al recorrer Vale dos Vinhedos no deje de conocer Cordelier, Angheben, Miolo, Cave de Pedra y Casa Valduga. Tampoco deje de ver el municipio de Pinto Bandeira con su ruta de Altos Montes además, de su paisaje, visite las Bodegas Valmarino y Cave de Amadeu. Para los vinos de montaña visite la Bodega Monte Reale, Viapiana, Panizzon y Boscato. Como sugerencia gastronómica no puede dejar de probar la comida típica italiana de la región, como los restaurantes Giussepe, Canta Maria y Casa Valduga en Bento Gonçalves; la galería Zanotto y la cantina Pao y Vinho, como comida típica, la Cantina la Onda con su carnes de caza, el restaurante Rech en donde el chef Nelson Rech elabora los mejores frutos del mar de la región y el lugar preferido de Felipao, el restaurante Andreas, además de Havana Café, lugar obligado de quien gusta los excelentes habanos de Brasil.

Atención especial merece la ciudad de Caxias do Sul, en ella no deje de visitar la iglesia de Sao Pelegirno, decorada con pinturas de Locatelli; la Catedral Santa Teresa, una recorria a los Pabellones de la fiesta de la uva en donde encontrarán una réplica de cómo era la avenida principal en el año 1880; una visita a la Casa de Piedra para conocer cómo vivían los primeros inmigrantes italianos en la región. Claro está, si pasan por Caxias do Sul los espero en la Cia Piagentini.

* Alejandro Cardozo, presidente de la Confraria do Vinho de Bentos Gonçalves (www.confrariadovinho-bg.com.br) y miembro de la asociación de enología de Brasil y de Uruguay, Alejandro Cardozo es un joven y prestigioso enólogo uruguayo, radicado en Caxias do Sul (RS) desde el 2003. Durante nuevo años fue el enólogo responsable de la bodega Varella Zarranz, en Las Piedras, al tiempo que hoy es quien está a cargo de la división de vinos y espumantes finos de la Compañía Piagneitni, y aún le queda tiempo para asesorar diferentes emprendimientos vitivinícolas y dirigir con éxito su propia marca de espumantes finos: Estrela do Brasil (www.estrelasdobrasil.com).



Fiesta de la Vendimia Mendoza 2007

> El sábado 3 de marzo Comer & Beber estuvo en la ciudad de Mendoza, invitada por la Secretaría de Turismo de la provincia, donde se realizó la segunda fiesta más importante del mundo, en lo que se refiere a la temática.

Nuestras expectativas estuvieron ampliamente colmadas en esta celebración que involucra a toda la población, sin importar orígenes o edades. Una experiencia que ningún uruguayo debería perder.



Año tras año, el primer fin de semana de marzo, casi sin interrupciones desde 1936, Mendoza renueva una celebración, la Fiesta de la Vendimia. Esta es la celebración más importante para los mendocinos, por ser un homenaje dedicado a su industria principal, la vitivinícola. El tiempo de vendimia es el tiempo de cosecha de la uva, por eso, desde los meses de enero y febrero. Mendoza comienza a festejar. Primero, en cada departamento de la provincia, donde se realizan fiestas populares de las que resultarán las candidatas a ser soberanas nacionales. Este rito es alusivo a los tiempos en que, en la viña y al terminar el trabajo se coronaba a la cosechadora más bella.

Esta época de festejos culmina en la noche del Acto Central, a principios de marzo. Los actos principales de Vendimia son: "Bendición de los Frutos", "Vía Blanca de las Reinas", "Carrusel" y "Acto Central", que constó, este año, de una segunda y tercera noche de espectáculos con la inclusión de shows de nivel nacional.

Bendición de los frutos

En esta ceremonia se agradece a Dios la cosecha y se ofrece el vino nuevo procediéndose al golpe de la reja, herramienta que simboliza al hombre que labra la tierra, bajo la advocación de la Virgen de la Carrodilla y la bendición del fruto nuevo. Esta celebración se organiza conjuntamente con el Arzobispado de Mendoza.

Vía Blanca de las Reinas

En la noche del viernes, en las calles céntricas profusamente iluminadas, se lleva a cabo este evento con carros alegóricos donde desfilan la soberana nacional de la Vendimia, otras reinas nacionales invitadas y los 18 carros departamentales mostrando la belleza que se traduce en mujer.

Carrusel

A la mañana siguiente se realiza el "Carrusel", oportunidad en que desfilan los mismos carruajes, pero escoltados por agrupaciones gauchas con trajes típicos, montados a caballo; medios de transporte utilizados en el pasado con pasajeros ataviados conforme a la época, destacándose la tradicional carreta tirada por bueyes, uno de los primeros vehículos existentes en Mendoza con una antigüedad de más de 120 años, construida totalmente en madera y cueros. Además acompañan bailarines de distintas corrientes de inmigrantes y representantes de países americanos.

Acto Central

Por la noche, en el teatro griego Frank Romero Day construido en las faldas de los cerros que lindan con el Parque General San Martín, se lleva a cabo el Acto Central que congrega a 21.686 personas sentadas y otras miles que se ubican en los cerros aledaños, sumando más de 40 mil asistentes para presenciar el espectáculo de luz y sonido, que culmina a la medianoche con la elección y coronación de la nueva soberana vendimial, cerrando con un despliegue sin igual de fuegos artificiales que estallan en el cielo mendocino. Las motivaciones y argumentos están netamente relacionados con Mendoza, el vino y el mundo, donde todas las actividades artísticas, figurantes, actores, música, escenografía, bailarines y creativos, son producto de esta tierra y componen una fiesta particular con el sello local. Al día siguiente, todo el acto se repite, sumándose un espectáculo artístico tipo show, con intérpretes de jerarquía nacional, como por ejemplo Alejandro Lerner.



_Un poco de historia

Orígenes de la Vendimia

La vendimia se inauguró en Roma con la Fiesta de las Vinalias, bajo la presidencia del flamendiales, el cual procedía a la *"auspicatio vendimial"*, ceremonia en la que se ofrecía a Júpiter las primicias de la uva y el vino nuevo. En Mendoza, los festejos vendimiales son un fenómeno folclórico. Se remontan al siglo XVII, teniendo en cuenta que la industria del vino tiene antecedentes en Mendoza desde 1632, siendo corregidor en ese entonces don Juan de Adaro y Arracola. Posteriormente, en 1800 oficialmente se instituyó un festejo anual denominado "Fiesta de las Chinas". Esta expresión popular se realizaba en amplios galpones coloniales iluminados con candiles de grasa, donde inmigrantes y nativos, bajo el rasguído de guitarras, se disputaban las bellezas de las "chinas". Por eso, Vendimia en Mendoza es sinónimo de folclore, un conjunto de tradiciones, creencias y costumbres, que incluye su música, poesía, comidas, supersticiones y fiestas. Es la "historia no escrita del pueblo", pero que se trasmite por tradición. Constituyendo el cultivo de la vid y la industrialización de sus frutos, una expresión popular del sentimiento de amor y adhesión hacia una actividad que deriva del trabajo y la riqueza colectiva. Ya en el siglo XX, la festividad convertida en un acto oficial y de gran magnitud, tuvo sus primeros intentos en 1913, cuando Mendoza fue elegida sede del II Congreso Nacional de la Industria y el Comercio. Un tren especial orlado de vides, fue el portador de 800 invitados que recorrieron las zonas de viñedos y bodegas. Así, merced a la iniciativa de un precursor de origen español, don José Trianez Díaz, se realiza en 1936, por primera vez, una Fiesta de la Vendimia, fuera del ámbito íntimo de las hileras (desde el siglo pasado, los trabajadores celebraban el final de la cosecha tocando la guitarra, cantando y bailando cuecas y gatos cuyanos, para posteriormente elegir una niña entre todas las cosechadoras, que coronaban con racimos de uva).

La bendición de los Frutos

Los orígenes de la Bendición de los frutos se remontan a la tradición bíblica, cuando Moisés ofreció los frutos a Dios. Luego, esta ceremonia se llevaba a cabo en oportunidad de las fiestas de Pentecostés o en las ofrendas hechas en el templo de Jerusalén.

En Mendoza se tiene antecedentes de la primera bendición de los frutos en 1938, que se llamó "Bendición de la cosecha". En esa oportunidad, el ilustre poeta mendocino Alfredo Bufano, leyó su poema *"Al pionero del trabajo"*.

La Bendición de los Frutos implica la acción de gracias al Creador por la tierra y sus frutos. El Carrusel es un espectáculo pleno de colorido, evocaciones y lenguaje de los tiempos, la historia y las costumbres. A los carros de las reinas se agregan simbolismos del pasado vendimial, tales como el trapiche, el carro de cosecha, las viejas prensas, cubas y toneles. El 16 de abril de 1936 se reunieron más de 10.000 personas en la rotonda del Parque Gral. San Martín, escenario de la exaltación de la uva, el vino y la belleza. El Carrusel de la Vendimia de 1936 fue una recapitulación del pasado mendocino. Asombró por lo novedoso y original. Abrían el cortejo varias llamas cargadas con recipientes de cuero, que simbolizaban el primer elemento de transporte de un pueblo industrial. Le seguían los caballos, animal introducido por los conquistadores para la acción de guerra y que se convirtió más tarde en el medio de transporte de ese pueblo trabajador. A continuación, desfilaban los burros, auxiliar económico del poblador mendocino, cargados de serones (receptáculos con asas realizado en tejido con la planta de esparto o palma, que servía para cargar arena, tierra y escombros) y recipientes de cuero.

Además, desfilaron unos arrieros y las mulas serranas, insustituibles en el transporte cordillerano; un auténtico indio montado a caballo en pelo; y una carreta, símbolo del trabajo rural. El carro, arrastrado por una numerosa tropilla inauguró las exportaciones de Mendoza hacia el litoral. Después irrumpió el siglo XX con una tropa de carros con "capataz" aperado al estilo de la época. Seguido por un pequeño camión, exponente del progreso de la vida industrial.



Al final del carrusel de 1936 efectuaron un vuelo tres aviones de la fuerza aérea, representando el porvenir cercano, de tiempos vertiginosos, medio de transporte de la riqueza rural, ya incorporada a la civilización.
La Vía Blanca, nació con el nombre de "curso de los carros alegóricos", en 1939. Tanto en el Carrusel como en la Vía Blanca de las reinas, las representantes de los distintos departamentos y sus cortes, candidatas al cetro nacional, desfilan por las calles céntricas de la ciudad en sus respectivos carros alegóricos. Cada departamento mendocino construye su carro conforme a un diseño referido a su principal riqueza agraria, minera e industrial.



SUSCRÍBASE
GRATIS



vinosuy
Portal de vinos uruguayos

La mayor bodega virtual
de Uruguay le ofrece
el vino que más le gusta
en su casa.

Descubra además
múltiples beneficios.

COMPARTIMOS
LA PASIÓN POR EL VINO

www.vinosuy.com



Virgen de la Carrodilla, patrona de los viñedos

Corría al año 1250, cuando dos carboneros volvían con su carrocilla (carreta) por un camino de Estadilla, pueblito enclavado en las montañas de la provincia de Huesca, Aragón (España). Muy pronto las fuerzas abandonaron a los carboneros, que no quisieron continuar. Fue en ese momento que se les presentó, sobre la carreta, la imagen de la Virgen María con el niño Jesús en brazos y con un grano de uva en su mano izquierda. Los carboneros emocionados rezaron y agradecieron la aparición. La fe creció y el lugar se convirtió en sagrado. Los habitantes del lugar la proclamaron la Patrona de la Carrocilla o Carrodilla.

El español Antonio Solanilla y su esposa, doña Mercedes Estrella, se instalaron en Luján (Mendoza) levantando para sus hijos una gran casona de barro. La imagen de la Virgen, de la cual era don Antonio devoto, fue traída por él y colocada en una hermosa gruta que los Solanilla le construyeron en la misma casona. Allí concurría la familia y los vecinos de la zona a rogar por la buena cosecha, de allí que se convirtió en la Patrona de los Viñedos y las cosechas. La iglesia fue construida entre los años 1909 y 1917. Cuando en 1913 los Solanilla se retiraron de la casa y la iglesia, entregaron ambas propiedades a la curia. El arzobispo de San Juan, Américo Orzali, la hizo entonces parroquia. El 12 de febrero, el obispo de Mendoza, monseñor Verdaguer, coronó a la Virgen, por lo que todos los años, en esta fecha, se celebra la fiesta patronal. Hoy, su imagen es transportada por cosechadores y, a su paso, cada uno de los que disfrutan la fiesta vendimial elevan su ruego silencioso, con devoción y esperanza: "aparta los flagelos ahora y siempre...". La imagen de la Virgen de la Carrodilla fue realizada a fines del siglo XVIII en Estadilla, España. Es de madera de roble, con su rostro, manos y el niño Dios revestidos en cera de abeja. Su cabello castaño es natural. La corona fue obra del artista alemán Bernardo Kletschke y su precio alcanzó en 1938, la suma de \$ 300.000. Hecha con donaciones de cadenas, anillos y aros, se le agregaron diamantes, rubíes, topacios y esmeraldas, luego se le colocó el escudo de Mendoza en su parte superior. La corona está permanentemente guardada en la caja de caudales que los misioneros oblatos poseen.

Reina Argentina de la Vendimia 2007

María Paula García: 20 años, 1.74 mts, ojos verdes, cabello castaño.
Cursa 2º año de Recursos Humanos. Representó a Guaymallén.

Virreina Nacional de la Vendimia 2007

Sabrina Natalia Álvarez: 25 años, 1.70 mts, ojos verdes, cabello castaño claro.
Cursa Arquitectura. Representó a Luján de Cuyo.

Glosario de regionalismos

Acequias: zanjas para conducir agua de riego.

Ande: poéticamente, Cordillera de los Andes.

Bordelesas: barricas de vino de gran tamaño.

Cogollo: agregado poético de la Tonada, en el que se la nombra, galantemente, a la persona a quien va dedicada.

Duela: cada una de las maderas curvas que forman las paredes de cubas y barriles.

Hileras: formación en línea de las parras.

Labriego: agricultor / viñatero.

Mosto: zumo de uva sin fermentar.

Obligó: la persona a quien han dedicado la Tonada, en agradecimiento, "obliga" al ejecutante a un brindis.

Pura cepa: nacido en el lugar, auténtico.

Tonada: composición musical netamente cuyana, sin percusión y sin coreografía determinada.

Tonel/ cuba: recipiente de madera hecho con duelas aseguradas por aros.

Trovero: cantor y poeta.

Uruguay

Fiesta Nacional de la Vendimia 2007

Fecha: Sábado 5 de mayo de 2007
Hora: 20.00
Lugar: Granja "Santa Ana",
Dirección: Ruta 5, Km. 26.900, Progreso, Canelones
Público: 800 personas
Televisa: VTV
Show: Rossana Taddei
Organizan: María Shaw Difusión y Cisplatina Viajes y Turismo
Presenta: Instituto Nacional de Vitivinicultura (I.NA.VI.)
Auspician: Ministerio de Turismo y Deporte, Intendencia Municipal de Canelones, LAN, Radisson Montevideo, Fortín de San Miguel, Llongueras, Agropecuaria Hernández
Apoya: Revista "Comer y Beber"

El Instituto Nacional de Vitivinicultura (I.NA.VI.) ha seleccionado a las Sras. María Shaw y Mónica Rossi, directoras de las empresas "MARÍA SHAW DIFUSIÓN" y "CISPLATINA Viajes y Turismo", para que organicen la edición 2007 de la Fiesta Nacional de la Vendimia. Este año, el evento trascenderá el sector de la uva y el vino, para convertirse en una fiesta con proyección nacional, dada la importancia que ha alcanzado el vino en la vida de los uruguayos y visitantes. El motivo central del evento es realizar la elección de la Reina Nacional de la Vendimia (16 a 24 años) y de la Reina Nacional Niña (4 y 5 años). Como es tradicional, las comisiones zonales llevaron a cabo la elección de las Reinas y Princesas de ambas categorías, las que competirán por los títulos de 2007. Estarán representadas nueve ciudades y localidades de cuatro departamentos: Canelón Chico, El Carmen, El Colorado, Las Piedras, Pando, Progreso, Puntas de Manga, San José, Santa Lucía y Sauce.

La edición 2007 de la Fiesta Nacional de la Vendimia tendrá lugar en la Granja Santa Ana, Progreso, departamento de Canelones, el sábado 5 de mayo, a las 20 horas. Asistirán autoridades nacionales y departamentales, invitados especiales vinculados a la actividad vitivinícola, turística, y de la cultura nacional. Está confirmada la actuación especial de Rossana Taddei. Se está gestionando la solicitud de que esta celebración sea declarada de interés nacional por la Presidencia de la República, de interés turístico por el Ministerio de Turismo y Deporte y de interés departamental por la comuna canaria.

Presentan: I.NA.VI. y las cinco gremiales que forman el Consejo de Administración (Centro de Bodegueros del Uruguay, Organización Nacional de Viticultores, Centro de Viticultores del Uruguay, Mesa Nacional de Cooperativas de Viticultores y Grupos CREA). Se contará con gran presencia de representantes de las bodegas de nuestro país, que hacen que Uruguay se distinga en el mundo como el País del Tannat. El evento será cubierto por todos los medios de prensa nacional: diarios, suplementos, semanarios, revistas, revistas especializadas, programas de radio (en AM y FM), televisión (noticieros, programas de entretenimiento, variedades, culturales, "magazines" y agropecuarios), boletines electrónicos, portales y páginas web de información general, turismo y eventos. Hay un afiche que será distribuido en todo el país y la fiesta también será difundida en revistas especializadas y boletines electrónicos internacionales.

CONTACTOS:

María Shaw
Mónica Rossi
Tacuarembó 1361 / 902 - Montevideo
Tel. (02) 401 4181 - 094 416366
mashaw@montevideo.com.uy

MARIA SHAW DIFUSIÓN
CISPLATINA Viajes y Turismo
Br. España 2189 - Montevideo
Tel. (02) 409 9107 - 099 631547
vendimia@cisplatinauruguay.com

Conozca
el lugar
donde nacen
nuestros
vinos.



Destino de un país,
guardado por nuestra
cultura. Te invitamos
a disfrutar, dando lugar
dejar el mejor vino,
acompañado por los
platos, y sentir el clima de
elecciones lunadas.



Visitas Guiadas
Con una Degustación de los
Centros de la zona.
Elaborados por los
bodegueros de la zona.
www.bouza.com.uy



Glam out Voyages

MENDOZA

Mendoza, la octava capital mundial del vino, lo invita a ser parte de su apasionante evolución vitivinícola y gourmet. Recorra las bodegas en donde se conciben algunas de las etiquetas más reconocidas del nuevo mundo y acompañe la experiencia con los auténticos sabores de la gastronomía regional cuyana.

Todo está servido para el regocijo y el placer de los sentidos. Descansar en alojamientos de lujo a los pies de la cordillera y en el corazón de viñedos centenarios es hoy una realidad al alcance de su mano. Déjese llevar por los caminos del vino y viva una experiencia de turismo gourmet única en su tipo.



PROGRAMAS

1 PLACERES GOURMET EN UN PUEBLO MENDOCINO

Postales del Plata-Chacras de Coria Lodge, representa el alojamiento boutique ideal para relajarse y vivir unos días de montaña y placeres gourmet. Entre ellos, una cena en el exótico restó tibetano "Karma-La" y una visita personalizada a la Bodega Luigi Bosca.

Este programa le propone relajarse y divertirse aprendiendo a cocinar **recetas clásicas de gastronomía regional** junto al chef del lodge, Andrés Romano. También podrá cenar en el restó de un simpático tibetano que lo agasajará con lo mejor de su cultura culinaria. Un must de la zona. Y antes de dejar las tierras del vino, podrá compartir los secretos de una tradicional familia mendocina, recorriendo las instalaciones de la centenaria bodega **Luigi Bosca**, degustando sus principales etiquetas en la belleza colonial de sus instalaciones. Salidas diarias (Mínimo 2 personas)

PROGRAMA DÍA X DÍA

DÍA 1

Recepción en el aeropuerto y traslado a Chacras de Coria (ubicado a 9 Km. de la ciudad). Opcional, por la tarde: **clase de cocina con el Chef Andrés Romano**, donde se realizarán platos como: Conejo al disco, Sorrentinos rellenos con ricotta caprina y Chivo confitado con tomates y verduras asadas; la misma culminará con una cena donde se degustarán los platos elaborados durante la clase con vino incluido. Cena de tres pasos (entrada, principal postre y café) en el restaurante del Lodge. Alojamiento en **Postales del Plata Chacras de Coria Lodge**.

DÍA 2

Desayuno en el Lodge. Día libre para realizar actividades opcionales como por ejemplo Rafting. Cena: En el exótico restaurante tibetano "Karma-La", ubicado en Chacras de Coria.

Se trata del proyecto gastronómico de un simpático personaje de la zona llamado Karma, nacido en la India y descendiente de tibetanos. Se enamoró de una mendocina a la que conoció cuando vino a la Argentina como parte del staff de la película "7 años en el Tibet", protagonizada por Brad Pitt. Con ella formó familia en estas tierras y hoy vive de su gastronomía sofisticada de inspiración sudasiática, en la cual busca reflejar la cultura de su pueblo. Escucharlo cantar en tibetano o rezar con su atuendo característico es parte del menú. Imperdible. Alojamiento en **Postales del Plata Chacras de Coria Lodge**.

DÍA 3

Desayuno en el Lodge. Por la mañana o por la tarde se los trasladará para realizar la visita a la Bodega "**Luigi Bosca**" ubicada en Mayor Drumond, Luján de Cuyo, con degustación de sus vinos en el visitor center dentro de un moderno y cálido ambiente.



Lo guiarán las anfitrionas de la bodega en la intimidad de un pequeño grupo que nunca superará las 6 personas. Esto permite una experiencia mucho más fructífera y entretenida que en las visitas masivas armadas en serie. Resto del día libre. Opcional cena en el restaurante "1884" donde se disfrutarán de los exquisitos platos elaborados por el genial chef Francis Mallman. Alojamiento en Postales del Plata Chacras de Coria Lodge.

DÍA 4

Desayuno. Mañana libre.

En el horario previsto se lo trasladará al Aeropuerto.

TARIFAS

Pasajeros nacionales: U\$S 220.- (precio por persona; base doble).

Pasajeros internacionales: U\$S 266.- (precio por persona; base doble). Consultar por tarifas aéreas.

ACTIVIDADES OPCIONALES

Clases de Cocina con el chef del Lodge: U\$S 45 por persona (3 horas). Rafting en el río Mendoza: U\$S 25 (incluye traslado).

Servicios no incluidos

Pasajes aéreos. Bebidas alcohólicas en almuerzos y cenas (esta modalidad le permite moverse con total libertad a la hora de elegir los vinos que acompañarán sus comidas). Vigencia: Hasta el 30 de junio de 2007.

+ INFO

Postales del Plata – Chacras de Coria

Ubicado en Luján de Cuyo, en un ambiente urbano pero tranquilo, ya se ha impuesto como uno de los lugares que eligen los locales para almuerzos y cenas.

El alojamiento tiene capacidad para 16 personas en un lugar de ensueño, que evoca relatos fantasiosos a través de la cascada que lidera el espacio exterior. La propuesta gastronómica es diversa e incluye la posibilidad de disfrutar de una cena romántica a la luz de las velas, o de una ronda de tapas, siempre con la compañía de los mejores vinos o alguna opción interesante de coctelería. **Links relacionados** – www.luigibosca.com, www.postalesdelplata.com

2 GASTRONOMÍA DE ALTA GAMA EN LA TIERRA DEL VINO.

Venga a vivir una experiencia gourmet de alto vuelo en el afamado restaurante La Bourgogne y viva una innovadora degustación en 5 pasos propuesta por la Finca Almacén del Sur, alojándose en la exclusiva Finca Et Bodega Vistalba.

Este programa le propone descubrir como se elaboran los exclusivos vinos de la Bodega Vistalba, al tiempo que disfrutar de una auténtica gastronomía de alta gama de las manos del chef Francés Jean Paul Bondoux. Para completar la aventura lo llevaremos a conocer la rústica finca de Almacén del Sur, cuyos productos se venden en tiendas gourmet de todo el mundo, como el Harrod's de Londres, entre otras. Allí disfrutaremos de todas sus delicias en un sorprendente menú de 5 pasos. Alojándose en la Finca Et Bodega Vistalba. Salidas diarias (Mínimo 2 personas)

PROGRAMA DÍA X DÍA

DÍA 1

Recepción en el aeropuerto y traslado a la Finca Et Bodega Vistalba. Un sommelier les dará la Bienvenida y realizarán una visita guiada a la bodega que culminará con una degustación donde les obsequiarán un vino de su línea Tomero Wines. Cena en el restaurante "La Bourgogne en Vistalba", propiedad del genial Jean Paul Bondoux. Alojamiento en la posada.

DÍA 2

Desayuno en la posada, donde los panes y mermeladas son elaborados en "La Bourgogne". Visita a "Almacén del Sur Delicatessen", una finca que elabora especialidades gourmet a partir de materias primas de calidad premium, de propia producción. La misma se encuentra ubicada en el departamento de Maipú, a 20 minutos de la posada. La visita incluye una visita guiada por la finca y por las instalaciones donde se podrán apreciar los detallados procesos de elaboración y los altos estándares de calidad con los que este establecimiento trabaja (sus productos se venden en más de 20 países y acaba de ser incorporada a la góndola gourmet de la tienda Harrod's de Londres). En el almuerzo en la "Cava Gourmet", será el momento de apreciar algunos de sus "speciality foods" aplicados a la cocina, los que forman parte de su menú en 5 etapas. Disfrutará de una sencilla e inigualable combinación de diferentes sabores y aromas acompañados de un servicio guiado a cada paso, con los sabios comentarios de sus anfitriones.



El vino de las principales bodegas vecinas acompañará la experiencia de un modo inigualable. Regreso a la posada. *Opcional:* cena en el restaurant "Bistró M" del hotel Park Hyatt Mendoza, ubicado en el centro de la ciudad. Alojamiento en la posada.

DÍA 3

Desayuno en la posada. Mañana libre. En el horario previsto se lo trasladará al Aeropuerto.

TARIFAS

Pasajeros nacionales: U\$S 439.- (precio por persona; base doble). **Pasajeros internacionales:** U\$S 499.- (precio por persona; base doble).

Consultar tarifas aéreas.

Vigencia: Hasta el 31 de junio de 2007.

+ INFO

Finca y Bodega Vistalba y La Bourgogne: Flamante emprendimiento del viñatero y bodeguero Carlos Pulenta, de familia muy ligada a la vitivinicultura, ubicado en Vistalba, a 15 minutos de la capital. Inaugurada en 2005, incluye un lujosísimo hotel de 2 habitaciones que miran la cordillera con varios espacios de usos múltiples, un lugar destinado para la realización de eventos, sala de degustación y un lounge con capacidad para más de 100 personas. Además es la sede del último capítulo La Bourgogne.

Links relacionados: www.carlospulentawines.com, www.mendoza.park.hyatt.com. www.almacendelsur.com

3 VENDIMIA Y GASTRONOMÍA EN MAIPÚ

Descubra los secretos de esta afamada región vitivinícola y olivícola, y participe de entretenidas experiencias de cosecha en sus viñedos, que lo convertirán en un verdadero protagonista del apasionante mundo del vino.

Un programa pensado para los amantes del vino, junto al marco de sofisticación y el confort que ofrece **Club Tapiz**, uno de los alojamientos boutique más románticos del mundo..

Conviértase en protagonista de auténticas labores de wine making como la poda, el raleo o la cosecha, y descubra la evolución de mostos y vinos, degustando directamente desde sus tanques en Bodega Tapiz. También podrá conocer la bodega Familia Zuccardi y sus fincas, participando de sus programas "Vení a cosechar", "Vení a podar" o "Vení a cocinar". La experiencia se completa con atractivas propuestas gourmet como una cena en el restaurant "Terruños" con vista a los viñedos y a la pre-cordillera, y visitando la rústica finca de **Almacén del Sur**, adonde descubrirá sus delicatessens de exportación, en un innovador menú guiado de 5 pasos. Salidas diarias (Mínimo 2 personas).

PROGRAMA DÍA X DÍA

DÍA 1

Recepción en el aeropuerto y traslado al hotel **Club Tapiz**, ubicada en la localidad de Maipú, ganador del premio al "Mejor Hotel de la cadena New Age en el año 2005".

Por la tarde, visita a la Bodega Tapiz ubicada a 10 Km. de distancia.

En la finca podrán realizar las actividades de poda, recolección, y raleo, entre otras, según la época del año y los ciclos vegetativos. Regreso al hotel donde podrán disfrutar de bicicletas, acceso al spa, mini gym, sauna, jacuzzi y duchas escocesas.

Cena de Bienvenida en el Restaurante del hotel "Terruños" junto a una gastronomía de alta gama con el toque exclusivo del Chef Max Casá. Alojamiento en **Club Tapiz**

DÍA 2

Desayuno en el hotel. Visita y almuerzo en "Almacén del Sur Delicatessen".

Regreso al Hotel. Tarde libre..

Alojamiento en el hotel.

DÍA 3

Desayuno en el hotel. Visita a la Bodega Familia Zuccardi, adonde se podrá apreciar el particular know how de este establecimiento en cuanto a la elaboración de sus reconocidos vinos. Luego se accede a una degustación de sus principales etiquetas. Aquí aprenderán a degustar y a interpretar los secretos del vino.

Se degustarán 3 variedades: 1 vino blanco, un vino tinto varietal y un vino tinto varietal añejado en roble. En el almuerzo se disfrutará del menú degustación que consiste en 4 pasos de platos maridados con sus respectivas cepas. Por la tarde podrán disfrutar en la bodega de diferentes actividades de acuerdo a la época del año. Regreso al Hotel. Alojamiento.





DÍA 4

Desayuno en el hotel. Mañana libre.
En el horario estipulado se lo trasladará al aeropuerto.

TARIFAS

Pasajeros nacionales: U\$S 362.- (precio por persona; base doble).

Pasajeros internacionales: U\$S 392.- (precio por persona; base doble).

Consultar tarifas aéreas. Servicios no incluidos.

Pasajes aéreos.

ACTIVIDADES OPCIONALES

Tardes de té:

Esta es otra excelente alternativa para vivir un grato momento junto a los viñedos, halagando el gusto con la mas tentadora repostería y una original carta de té a su disposición.

Incluye: Carta de té, café, leche y chocolate.

Tostadas de pan casero, manteca y dulces artesanales, 2 porciones de budín de cítricos, 2 porciones de marquise de chocolate, tarteletas dulces, tortitas mendocinas saladas, jamón crudo, jugo y una copa de vino Chenín Dulce Natural.

Valor: por persona: U\$S 10.-

Vení a Cosechar:

Mediante nuestro programa Vení a Cosechar, se puede experimentar la vivencia de un verdadero viticultor, compartiendo todas las tareas de una cosecha.

Una jornada inolvidable guiada por los agrónomos y enólogos.

Fechas: Esta actividad puede ser realizada desde la segunda semana de febrero hasta los últimos días de abril, según dure la cosecha.

Valor: por persona U\$S 60.-

Bike Et Tasting:

Como una forma de conjugar deporte y vino, disfrutar de un increíble paisaje de viñedos y cordillera, se propone este especial recorrido por los viñedos de Familia Zuccardi. Durante el trayecto, se pueden observar las diferentes actividades que se realizan en la finca y los distintos tipos de cepas. En varias paradas se degustan los vinos bajo los parrales que les dan origen y al final se acompañan con quesos y fiambres regionales. Valor por persona U\$S 43.-

Vení a Podar:

Esta es otra excelente y atractiva propuesta que Familia Zuccardi ofrece a todos aquellos que quieran participar de los procesos más importantes en la elaboración de un buen vino. Incluye el té.

Fechas: Esta actividad puede ser realizada desde la última semana de Junio, hasta los últimos días de Agosto.

Valor: por persona U\$S 40.-

Vení a Cocinar:

Este es un programa diseñado especialmente para grupos de 10 a 20 personas como máximo. Durante el desarrollo de este programa, tendrán la posibilidad de convertirse en verdaderos chef. De la mano de un experimentado chef, cocinarás, aprendiendo todos los secretos de la buena cocina y luego cenarán los platos que se preparen durante la clase. Precio a consultar.

Degustaciones opcionales:

Degustación Privada: valor U\$S 20 por persona.

Este es un servicio de más larga duración que la degustación básica e incluye vinos de mayor categoría.

Degustación de Aceite de Oliva:

Opción 1: valor U\$S 3 por persona

Degustación de nuestras 3 variedades de Aceite de Oliva: Manzanilla, Frantoio y Arauco.

Opción 2: valor U\$S 8 por persona

Degustación más una Botella de Aceite de Oliva Varietal.

Opción 3: valor U\$S 20 por persona

Degustación mas 3 botellas de Aceites de Oliva Varietales.

+ INFO

Club Tapiz

En Maipú se encuentra este interesantísimo emprendimiento hotelero cuya casa data de 1890, restaurada respetando su estructura original. Cuenta con 7 amplias habitaciones con vista a las viñas y la Cordillera. Terruño es el reducto gastronómico donde el chef ejecutivo Máximo Casá ofrece un menú regional. Cuenta con todos los servicios de un alojamiento de lujo y una interesante propuesta de spa para vivir el relax a pleno. Vigencia: Hasta 31 de diciembre 2007.

Links relacionados:

www.fincaspatagonicas.com

www.familiazuccardi.com, www.almacendelsur.com

Vendimia 2007

poniéndole buena cara al tiempo

Texto y fotografías por Daniel Arraspide (Sommelier)



Sobre fines de enero, conversando con un enólogo amigo me comentó del buen desarrollo que se venía dando en el viñedo de su finca, el cual presentaba muy buena sanidad e índices de madurez que hacían pensar en una vendimia adelantada con respecto a la media. Muy buen dato si tenemos en cuenta las nuevas disposiciones legales que promulgó I.N.A.VI. y que entraron a regir a partir de esta cosecha, las que entre otras impone un grado mínimo de 12% de alcohol en volumen para la elaboración de vinos de categoría VCP y la prohibición de agregado de azúcar para corrección de grado.

Así fue que en todas las regiones vitivinícolas uruguayas se comenzó, como es costumbre, con el corte y recolección de las uvas blancas, algunas de ellas destinada a los frescos y frutados vinos jóvenes y otras a los vinos base para la elaboración de espumosos naturales.

Un mes y algo más tarde, con un clima algo diferente, aún no se puede evaluar totalmente la calidad de esta cosecha, pero se percibe entre enólogos y bodegueros preocupación, dado que el mal tiempo podría afectar la sanidad de la fruta, la cual está llegando a su punto óptimo de madurez (salvo algunas variedades de ciclo más largo), y que podrían ser víctimas de Botrytis Cinerea.

"La botrytis", como se la denomina generalmente, es capaz de atacar los racimos de uva, pudriéndolos, afectando notoriamente su calidad, llegando al punto de comprometer su cosecha. Solo en contadas ocasiones es deseada, y en estos casos los vinos obtenidos son denominados dulces naturales o de cosecha tardía. Ejemplo de ello son los vinos de Sauternes en Francia o los de Tokaj en Hungría.

Posiblemente, se deberá levantar la cosecha antes de lo esperado, y no se llegará a patrones de madurez polifenólica altos como en años en que las lluvias fueron mínimas y no hubo demasiada humedad, caso de la recordada vendimia de 2004.

La otra opción válida, pero más "jugada", es esperar unos días para ver si el clima mejora, pero con el riesgo de perder parte de la cosecha en caso de continuar lloviendo.

Las lluvias de la última semana de febrero y comienzos de marzo, fueron lo suficientemente abundantes como para generar humedad ambiente muy alta y perjudicial, haciendo así acelerar los tiempos de vendimia. Sumado a esto, no fue menor el daño causado a viñedos en varias zonas del sur, incluida Cuchilla Pereira, donde entre otros productores, el Grupo Traversa tiene parte de sus plantaciones, lugar en que el temporal de agua y viento del pasado 1º de marzo arrasó, tirando por tierra

(literalmente) unas 35 hectáreas de viña con su fruta pronta para cosechar. Propietarios de la firma estiman los daños en 400 mil dólares, pues supone el replante de toda la superficie afectada. Pese a todo, se asegura que contaremos con buenos ejemplares de Sauvignon Blanc y Chardonnay, además de algún otro cepage menos tradicional como ser Gewurstraminer, Viognier o Albariño, dado que estas variedades estuvieron a salvo de problemas climatológicos.

En cuanto a variedades tintas (aunque todavía queda uva por levantar) las que ya se cosecharon y vinificaron son las Merlot, Cabernet Franc, Tempranillo y alguna Tannat, y todas mostraban buenas características.

Tratando de ver reflejada la opinión de algún involucrado, Comer Et Beber consultó al enólogo Carlos Pizzorno, propietario de la bodega homónima, situada en la zona de Canelón Chico. Él comentó: "hasta el 24 de febrero, día en que cosechamos nuestro primer Pinot Noir, plantado hace tres años, todo bárbaro. Yo lo llamo 'suerte de principiante', de hecho ni siquiera fue necesario hacer selección de racimos en bodega, ya que la sanidad era tal, que entró directo al despalillado y molienda. Con las uvas blancas igual, el Sauvignon impecable y totalmente sano, con buen grado y promete ser un muy buen vino. En estos días estamos cortando las tintas como el Merlot y el Tannat, así que habrá que esperar a ver como sigue el tiempo".

Por otra parte, en la zona de Echeverría, cercana a la ciudad de Canelones, donde la familia Marichal elabora sus vinos, el enólogo Andrés Marichal dijo: "hacia años que no veíamos esta sanidad en el viñedo (hablando de uvas blancas). Enero fue muy seco y con días soleados que anticiparon la cosecha. Ya cortamos el Sauvignon Blanc y el Chardonnay que maduro bárbaro, la semilla estaba crocante. Con las tintas habrá que ver".

Unos kilómetros hacia el sur, en Melilla, Eduardo Boido, enólogo jefe de Bodega Bouza, dijo lo siguiente: "comenzamos el 13 de febrero con el Albariño, que cosechamos bien maduro, seguimos con Chardonnay en las mismas condiciones y ahora (día 6 de marzo) ya estamos terminando. En realidad, nos queda para un par de días, solo un poco de Merlot de Las Violetas y unos cuadros de Tannat acá en Melilla. Venía bárbaro hasta que nos cayó esta lluvia y complicó un poco las cosas. De todos modos, con un manejo de viñedo muy exhaustivo (incluido eliminación de racimos que se tocan entre si, muy baja producción en kilos y hasta el corte en alas de racimos que pudieran peligrar o hacer pensar en botrytis), logramos muy buena madurez, antes de lo esperado y evitamos enfermedades".

Cercano a la ciudad de San José, lugar en el que la Bodega Castillo Viejo, en una extensión de 110 hectáreas, cultiva sus uvas para vinos de calidad, Comer y Beber charló con el Ing. Agr. Edgardo Etcheverry. "Estamos vendimiando muchísimo todos los días, tratando de cortar la uva a medida que esté lista. Por suerte, el temporal del 1º de marzo



no nos tocó, pero estuve de pasada por Santa Lucía y vi viñedos tirados en el suelo, que la verdad daban pena. Ya terminamos con todas las variedades blancas y estamos avanzados con las tintas, el temor es a las lluvias que están anunciadas para los próximos días", contó.

Se puede adelantar, además, que al norte del país, donde se terminó de cosechar hace unos días, estuvieron al resguardo del mal tiempo y no sufrieron consecuencias por exceso de agua y humedad como en el sur.

En conclusión, debemos de esperar unos días más para tener una evaluación completa de los resultados de esta vendimia, que parece ser catalogada hasta el momento como de buena a regular y que deparará algunas sorpresas como puede ser de esperar.





Vendimia a puertas abiertas en Castillo Viejo

En la mañana y tarde del 3 de marzo el cielo brillaba, pero repentinamente en la tardecita cambio, tornándose de un color gris plomizo. Esas cosas que se escapan a todo tipo de pronóstico. Ese mismo día, organizado por la gente de vinosuy, emprendimiento de un grupo de uruguayos vinculados familiarmente y que tienen en común el amor por el vino, su promoción y consumo inteligente, a través de un portal en la web, se visito junto a conocedores amantes del buen beber el establecimiento vitícola de la familia Etcheverry en San José, donde cultivan sus uvas para vinos finos que procesan en su bodega: Castillo Viejo, en las proximidades a Las Piedras.

El evento incluyo un recorrido por los viñedos en plena producción, con una charla explicativa a cargo del Ing. Agr. Edgardo Etcheverry, para pasar luego a una degustación con los vinos de la casa y una hermosa cena basada en carnes a la parrilla acompañadas con ensaladas, y por supuesto todo ello regado por una selección de vinos de muy buena factura, entre los que se destacó un gran reserva de la cosecha 2002: El Preciado, un tinto que es el orgullo de la casa, vino top de la bodega. Así fue que en un marco de camaradería unas 60 personas disfrutamos de la buena onda de los organizadores y la excelente atención de los dueños de casa. Que se repita!

Botrytis Cinerea

Su nombre científico es *botryotinia fuckeliana*. La podredumbre gris da a las uvas atacadas un aspecto desagradable, color ceniza (de ahí cinerea, en latín) causando en algunos casos la perdida total del cultivo si el grado de afección es grande. Ataca y se reproduce rápidamente cuando las condiciones de alta humedad y temperaturas templadas se conjugan. Y penetra en los frutos principalmente luego de llover, cuando la planta absorbe el agua de los suelos, produciendo la hinchazón y posterior rotura de los granos de la uva. Los funguicidas (cada vez menos recomendables de aplicar por ser causantes de contaminación medioambiental) suelen ser medianamente eficaces en algunos casos que la infección no sea grave. En la vinificación el comportamiento de la botrytis causa una inhibición de las levaduras responsables de la fermentación logrando en algunos casos el detenimiento de este proceso.



¿Cómo se determina la madurez y el momento de cosecha?

Las uvas son sometidas a una serie de análisis en el laboratorio de la bodega que dan como resultado la relación azúcar-acidez, factor determinante para calcular el grado alcohólico que resultara de la vinificación. Para que este análisis sea efectivo se hace una selección o muestreo de unas cuantas docenas de bayas o granos de uva de diferentes lugares de una misma parcela con el fin de minimizar el margen de error. Pero el elemento determinante y decisivo a la hora de cosechar es el que se viene aplicando en estos últimos tiempos: la degustación de estas mismas uvas entre quienes son responsables de diseñar el vino a elaborar. La madurez se ve reflejada no solo en la pulpa y el jugo, sino también en la cáscara y en la semilla. Factor no menos importante, es el destino de esa uva: si se trata de un vino fresco y aromático se buscará no sobremadurar; si fuera un vino espumoso se cosechará con un grado de acidez más marcado (más verde); y si fuera una elaboración especial como en el caso de un cosecha tardía se buscara la sobremadurez y en algún caso la deshidratación de la fruta y el ataque de la botrytis. Una forma de reducir la tanicidad y aspereza de algunas variedades de uvas tintas como nuestra Tannat y la Cabernet Sauvignon es sobremadurarlas levemente y cosechar cuando la semilla esté crocante y no verde, claro que esto dependerá de que el clima permita esperar hasta que se llegue a esa etapa y no tengan que ser cortadas antes.

Chandon en Montevideo

> En abril, Bodegas Chandon y Terrazas de los Andes estuvieron en Montevideo para presentar sus productos con una Feria de Vinos. Hubo degustación libre de vinos y espumantes y la cata de tres productos de primera línea de su casa matriz Moët Hennessy - Louis Vuitton (LVMH): Dom Pérignon, Moët & Chandon y Veuve Clicquot Ponsardin

Ante la creciente demanda de sus productos, Chandon Uruguay realizó, por primera vez, un evento de grandes magnitudes. En Argentina, este tipo de ferias se hace desde 2004 con gran éxito y los directores nacionales entendieron que era importante atender de forma directa a los consumidores uruguayos.

En esta oportunidad, se pudo degustar tanto la línea de vinos (Valmont, Latitud 33, Dos Voces y O2 Blanco), como la de espumantes de Chandon (y su producto Cuvée Réserve Pinot Noir y Chardonnay), la línea de Baron B, además de los champagnes importados Veuve Clicquot y Moët & Chandon, el single malt Glenmorangie, el cognac Hennessy y la vodka Belvedere. En el evento participó Margareth Henriquez, CEO de Bodegas Chandon y Terrazas de los Andes. También estuvieron presentes el director de Marketing y Expansión Francisco Calusio y la sommeliere Lucrecia Fernández. La cata fue guiada por el enólogo mendocino Diego Ribbert.

_Íconos

La noche contó con una cata de champagnes importados, conducida por el enólogo Ribbert y el director de Marketing, donde se pudo hasta apreciar el Dom Pérignon cosecha 1999, pasando antes por el Veuve Clicquot y el Moët & Chandon, todos ellos íconos de Moët Hennessy. Según explicó el enólogo, el ensamblaje del Dom Pérignon se realiza con vinos Chardonnay y Pinot Noir, en una proporción de 50 y 50. Este champagne se caracteriza por tener notas tipo caramelo, pan o bizcocho y con un toque de fruta madura, no tan fresca, de larga presencia en boca y muy elegante. Moët & Chandon, en cambio, es resultado del ensamblaje de vino Chardonnay (que aporta las notas florales y le da el color verdoso), Pinot Noir y Pinot Meunier. El balance entre los tres genera una bebida untuosa al paladar. Es, "por lejos", la marca más reconocida a nivel mundial, recordó Calusio.

Finalmente, los asistentes apreciaron la acidez del Veuve Clicquot, con sus notas de damasco, ciruela y frutos secos, producto de la unión de Pinot Noir (que aporta color), Chardonnay (que aporta toques florales) y Pinot Meunier (que da frescura).



"Es largo en boca, amplio y persistente", describió el enólogo. Para este champagne, se usan dos tercios de uvas negras, que aportan estructura y cuerpo, y un tercio de uvas blancas, que dan elegancia y refinamiento. La Veuve Clicquot es una marca audaz e innovadora, que juega con otros códigos y, en Uruguay, tiene un desarrollo sorprendentemente fuerte, contó el director de Marketing.

_Proceso

Si bien los métodos de fabricación han avanzado mucho desde que en 1446 nació la elaboración de este champagne (por obra de los hermanos Jean y Nicolas Moët), actualmente, la recolección y el prensado de las uvas continúan siendo manuales, y este último, además, a baja presión para que la piel de la uva no tiña el jugo. El proceso de elaboración del champagne consta de varias etapas. La primera es el almacenaje en tanques de aluminio. Luego, la inserción en botella del vino base o licor, llamado "de tiraje", compuesto por levaduras y azúcar. Fermentándose en una tercera etapa en botella, durante dos o tres semanas, para formar las burbujas. Finalmente, comienza la gratificante espera (generalmente no menor a 12 meses) de removido de botellas, hasta madurar ese champagne.

_Mercado

El creciente interés de los consumidores uruguayos sobre los espumantes y vinos de Chandon, impulsó a la empresa a organizar su propia feria, para brindar así, la atención e información que sus clientes merecían. Un ejemplo de ello, es el Hotel Conrad Resort & Casino, en Punta del Este. Gonzalo Güelman Ross, gerente de Alimentos y Bebidas del hotel, contó a Comer y Beber (Nº9) que son los consumidores número uno de Dom Pérignon en la región. El precio de lista el Dom Pérignon (año 1996) en Los Domínguez es de \$ 4.190 (pesos uruguayos). El Veuve Clicquot Brut cuesta, en la misma tienda, \$ 1.650. Y el Moët & Chandon cuesta \$ 1.385 en Las Croabas.

