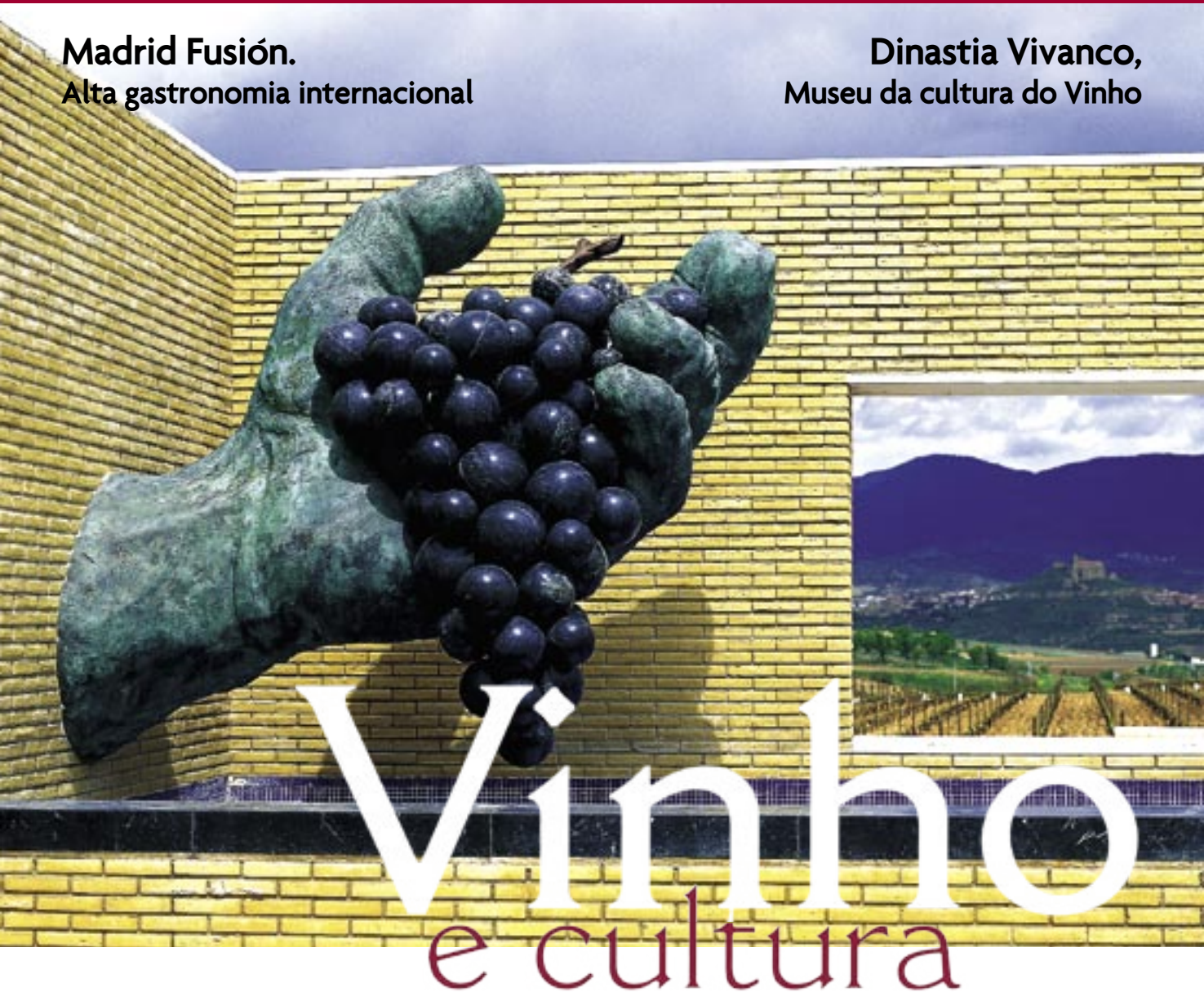


Madrid Fusión.
Alta gastronomia internacional

Dinastia Vivanco,
Museu da cultura do Vinho



**La Rioja. Excelência em
vinhos e alta gastronomia.**

Vinho e cultura

www.vinhoecultura.com.br

EDITA: VINHO E CULTURA CEC LTDA
RUA VERGUEIRO, 3169 – CJ. 84
04101-300 – SÃO PAULO – SP

DIRETORA EDITORIAL:

Lylian Loureiro de Lima
jornalista Mtb 43.199
lylian@vinhoecultura.com.br

COLABORAÇÃO ESPECIAL:

Mar Romero
Jorge Padín
Gobierno de la Rioja

DESIGN GRÁFICO:

Fernando L-Mitjavila

FOTOGRAFIA E IMAGENS:

Gobierno de La Rioja, La Rioja Turismo,
Madrid Fusión, C.R.D.O.Ca. Rioja, RBE
photos, Paradores de España

ASSINATURAS:

contato@vinhoecultura.com.br

PUBLICIDADE:

revista@vinhoecultura.com.br

PARCERIAS:

Crowne Plaza De Vinis Wine Club
devinis@vinhoecultura.com.br

Revista Brasil Espanha
rbe@revistabrasilespanha.com.br
www.revistabrasilespanha.com.br

FOTO DE CAPA:

Mano de Baco, Cândido Pazos.
Museo de la Cultura del Vino Dinastia
Vivancos

TIRAGEM: 5.000 exemplares

DISTRIBUIÇÃO:

Importadores de vinhos, lojas especializadas, sócios do De Vinis Wine Club, livrarias, feiras e eventos de vinhos, restaurantes, hotéis, campos de golfe e outros parceiros.

Esta é uma publicação informativa publicada pela empresa Vinho e Cultura Cursos Enológicos e Culturais Ltda. As fotos utilizadas foram cedidas pelas empresas mencionadas nos textos, cujos créditos encontram-se na própria foto ou no expediente.

© 2005. Vinho e Cultura™. ISSN 1808-5555

Direitos reservados. Estão reservados todos os direitos de propriedade industrial e intelectual da informação, marca, desenhos, logotipos e imagens contidas nesta publicação. Não é permitida a cópia ou reprodução, retransmissão, cessão, re-difusão, total ou parcial, e por qualquer meio de conteúdo, sem autorização expressa e por escrito da Vinho e Cultura CEC Ltda. A Vinho e Cultura não se responsabiliza por informações, conceitos ou opiniões em artigos assinados, bem como pelo teor de anúncios publicitários. Ninguém está autorizado a solicitar produtos ou verbas em nome da Vinho e Cultura.



Queridos amigos e amigas do vinho,

Visitar Rioja sempre é uma experiência inesquecível. Lembrando minha primeira viagem a estas terras, de um colorido especial em época de colheita, ainda posso sentir os aromas que envolvem cada pequena cidade que trabalha com a vinha e o vinho.

O povo é amável e humilde, como devem ser todos os bons homens e mulheres do vinho. Junto às bodegas centenárias, tradicionais e famosas no mundo todo, se juntam a modernidade e renovação de La Rioja através dos novos templos do vinho, construídos mais recentemente e que elaboram novos vinhos, conhecidos como de pago, de alta expressão, modernos ou como queiram chamar.

Desta forma, estar em Rioja é como viajar na máquina do tempo, conhecendo o passado e vislumbrando o futuro de uma das mais importantes regiões produtoras, de vinhos e diversos produtos de qualidade reconhecida que acompanham a evolução e tendências da nova gastronomia.

Por isso nunca me canso de ir a La Rioja e desfrutar de seus maravilhosos vinho. Sempre é uma nova experiência e fico muito contente em poder compartilhar este privilégio com nossos leitores através destas páginas e, quem sabe, também em alguma viagem enológica por terras riojanas.

Boa leitura!

Lylian Loureiro de Lima
Editora e Sumiller

MADRID FUSIÓN 2006

Últimas tendências em alta gastronomia



Texto: Lylian Loureiro | Fotos: Madrid Fusion

Inovação, vanguarda e tendências no âmbito da gastronomia e restaurantes foi o que encontramos em Madrid Fusión 2006 - Cúpula Internacional de Gastronomía que mais um ano transformou a capital espanhola no ponto de encontro da cultura gastronômica atual.

As demonstrações magistrais tiveram a participação de estrelas da culinária espanhola, como Ferran Adriá, Juan Mari e Elena Arzak, Martín Berasategui, Joan y Jordi Roca e Carmelo Bosque, junto a outros chefs internacionais que trouxeram suas idéias e apresentaram as mais novas técnicas na arte de elaborações gastronômica.

Este ano o encontro colocou frente a frente as tendências da cozinha americana e européia, fomentando o debate sobre a inovação no campo culinário. O chef peruano, Gastón Acurio, do restaurante Astrid & Gastón, fez um resgate de uma das culturas gastronômicas mais ricas do planeta. Homaro Cantu, do Moto Restaurant de Chicago provocou curiosidade com sua excêntrica técnica de utilizar uma impressora como ferramenta de trabalho para produzir papel comestível onde imprime seus sabores e criatividade.



Chef peruano Gastón Acurio e a nova cozinha andina em Madrid Fusión 2006

Com uma vasta e intensa programação de três dias, os participantes puderam provar especialidades da alta cozinha de Navarra, os sofisticados pratos de Castilla y León, além de conhecer a cultura tradicional dos menus dos Paradores de Turismo de Espanha.



Premio Melhores Vinhos de Espanha de menos de 30 euros

O azeite de oliva e os vinhos também protagonizaram momentos exclusivos. Com a colaboração do ICEX e UEC Unión Española de Catadores, foram organizados vários atos entre eles uma degustação especial “Espana: un jardin de variedades”. Os melhores vinhos espanhóis de menos de 30 euros concorreram a um prêmio oferecido pela Alfa Romeo Fiat Auto España e entre os premiados podemos encontrar alguns no Brasil, como os da Finca Allende e Bodegas Alvear. A tecnologia também está revolucionando a adega dos restaurantes, como no Coque, de Mario Sandoval, ou El Celler de Can Roca, de Josep Roca, onde a carta digital de vinhos já é uma realidade.

Assim, esta fusão de culturas e modernidade culinária converte Madrid Fusión em um espetáculo anual imperdível para o público especializado e para os amantes da boa mesa.

www.madridfusion.net

LA RIOJA

Nobreza e alta expressão em vinhos

Texto: Lylian Loureiro | Fotos: Gobierno de la Rioja, C.R.D.O.Ca. Rioja

La Rioja é umas das regiões vitivinícola mais emblemáticas do mundo do vinho e tem sua história marcada por invasões romanas, bárbaras, muçumanas e cristãs. Entre crianzas e reservas, os vinhos de Rioja são os mais populares, tanto na Espanha como em outros países, principalmente seus tintos, que identificam um estilo de vinho espanhol reconhecido internacionalmente.

Sinônimo de qualidade, os vinhos riojanos levam a etiqueta de D.O.Ca Rioja – Denominação de Origem Qualificada - a mais alta certificação de qualidade dentro dos critérios espanhóis. Também se produzem brancos e rosados na região, em menor quantidade.

Graças ao trabalho realizado junto aos principais países consumidores, a qualidade dos seus vinhos é cada vez mais valorizada tanto pelos profissionais do setor como pelos enófilos.



Um pouco de história

A origem dos vinhos de La Rioja pode ser atribuída aos romanos, os primeiros a cultivarem as terras de Hispania. Depois de um período de interrupção no cultivo e produção de vinhos em virtude dos invasores bárbaros e muçulmanos, o vinho riojano renasce no século X, sob a proteção dos conventos e cidades medievais. As peregrinações do Caminho de Santiago, especialmente a rota francesa, foram decisivas para o desenvolvimento da vitivinicultura da zona. As necessidades de uma boa produção e estoque de vinho para as missas, a nobreza, os monges e peregrinos, unida à inovação proporcionada pela entrada



de uvas francesas trazidas da Borgonha pelos viajantes, foram os fatores primordiais para o desenvolvimento dos vinhos de Rioja.

Desta etapa também se origina a tempranillo, a rainha das uvas tintas espanholas, parente da Pinot Noir e Cabernet Franc. Neste sentido, podemos dizer que o estilo dos vinhos riojanos esta nitidamente marcado pela tradição e pela influência francesa, sem com isso perder sua personalidade própria.

A filoxera e a revolução de Rioja

No final do século XIX, a França viveu um momento dramático em sua enologia; viu seus vinhedos definharem atingidos pela praga da filoxera, uma doença que atacava as raízes da planta e dizimava os vinhedos. Assim, seus produtores se viram obrigados a buscar outras zonas onde pudessem produzir e abastecer o seu amplo mercado. Em Rioja encontram as condições de terroir ideais. Neste período ocorre uma verdadeira revolução nos métodos de elaboração e qualidade naquela região, com a introdução de técnicas próprias dos Chateaux bordaleses, que resultaram no grande prestígio que gozam os riojas até nossos dias atuais.

Os principais produtores espanhóis da época, como o Marques de Riscal, que viveu em Bordeaux, e D. Luciano Murrieta, primeiro espanhol a exportar vinhos aos EUA, buscaram impulsionar os caldos da rioja contribuindo para o nascimento deste grande vinho, com aplicação de uma moderna enologia.

Modernidade e evolução: uma constante em La Rioja

A D.O. Ca Rioja se divide em 3 subzonas: Rioja Alta, Rioja Baixa e Rioja Alavesa, com uma produção que se estende ao redor do rio Ebro, com cerca de 50.000 hectareas, distribuídas em diferentes tipos de solo – argiloso-fer-



roso, argilo-calcáreo e calcáreo. Goza de um microclima muito especial, formado em períodos pré-históricos e que se caracteriza por uma influência climática mista: atlântica, na região mais ao norte da zona demarcada, e mediterrânea, na região de Rioja Baixa.

Cada subzona tem suas peculiaridades e centralizam uma série de produtores com seus vinhos de alta qualidade. A capital da Rioja Alta é Haro, uma cidade que congrega ao seu redor os principais produtores e a maior quantidade de bodegas, muitas delas centenárias. Já na Rioja Alavesa encontramos cidades medievais como Laguardia e Labastida, além de Elciego, congregando produtores como as Bodegas Marques de Riscal e onde o famoso arquiteto do museu Guggenheim, Frank Ghery, realizou seu projeto de arquitetura vitivinícola, reunindo bodega, hotel, restaurante e museu num mesmo conjunto arquitetônico moderno, atual e instigante.

Logroño além de capital da província de La Rioja, é também importante no contexto da cultura do vinho, pois nesta cidade se localiza o Conselho Regulador da D.O.C.a., organismo oficial que tem a máxima responsabilidade pelos controles de qualidade de produção e garantia de origem frente ao mercado consumidor nacional e internacional.

D.O.C.a. Rioja e o perfil de seus vinhos

Com mais de 200 anos de tradição no cultivo da vinha, esta denominação foi reconhecida oficialmente em 1925. No entanto é a partir de 1991 que os vinhos de Rioja passam a ser amparados pela primeira Denominação de Origem Qualificada da Espanha, posicionando seus caldos entre a elite dos vinhos espanhóis.

Em linhas gerais os vinhos desta região são caracterizados por um coupage que leva principalmente a variedade Tempranillo, devido ao seu potencial para envelhecimento. Seguindo as novas tendências enológicas, produz também os chamados “vinhos de alta expressão”, além de vinhos jovens, aromáticos e afruitados.

O fator madeira é muito importante no processo de envelhecimento nos vinhos de La Rioja, que geralmente passam por barris de estilo bordelês, de madeira francesa, com capacidade para 225 litros. O Conselho Regulador estabelece os períodos mínimos de envelhecimento em madeira e complementando seu tempo de elaboração em garrafa, antes de sair ao mercado.

Assim, podemos dizer que quando um Rioja está a venda, geralmente já está apto para o consumo imediato, e, dependendo do tipo de vinho, pode ainda ser guardado por um longo período, sempre e quando seja armazenado em condições idôneas, como, por exemplo, em uma adega climatizada com temperatura constante.

www.riojawine.com

Variedades de Uvas Autorizadas – D.O.C.a. Rioja

Uvas Tintas:	Tempranillo, Garnacha Tinta, Mazuelo e Graciano
Uvas Brancas:	Viura, Malvasía e Garnacha Branca

Contra Etiquetas de La Rioja

Segundo o processo de envelhecimento, os vinhos de Rioja se dividem em quatro categorias:



Jovem: vinhos de um ou dois anos, que conservam suas características primárias de frescor e afruitado



Vinhos de Crianza: comercializados a partir de três anos, permanecem pelo menos um ano em barril de carvalho. Para os brancos desta categoria o período mínimo de envelhecimento exigido em madeira é de 6 meses.



Vinhos de Reserva: envelhecidos durante três anos, entre barril de carvalho e garrafa, com a exigência de pelo menos um ano em madeira. Em vinhos brancos são dois anos de envelhecimento total, com um mínimo de 6 meses em carvalho.



Vinhos de Gran Reserva: selecionados em safras excepcionais, passam pelo menos dois anos em madeira e tres anos em garrafa, completando cinco anos de envelhecimento. Para os vinhos brancos são quatro anos, com 6 meses em barril de carvalho.

LA RIOJA GASTRONÔMICA

Mar Romero

La Rioja é uns dos destinos prediletos dos amantes da boa gastronomia. Terra de bons pratos e vinhos que conta com una das cozinhas regionais de maior prestígio; o riojano soube elaborar um compêndio de pratos que buscam combinar o melhor de sua horta e de seus pastos serranos.

Seu receituário típico apresenta a sutileza pastoril em algumas elaborações, embora também reserve um espaço importante para a inovação e a criatividade dos chefs mais atrevidos, proporcionando verdadeiras delicias gastronômicas aos visitantes através dos pratos mais tradicionais que vão de braços dados com outros mais modernos.

PRATOS VIAJANTES

Sua saborosa guisado de verduras já deu a volta ao mundo assim como as famosas batatas com chouriço ou as costelinhas de cordeiro al sarmiento. Morcelas, chouriços, feijões brancos e vermelhos, ovos a la riojana, pimentões de piquillo recheados de carne, picadinho de lombo, callos a la riojana; doces como sorvete de zurracapote, manguitos cerveranos ou marzipan



Guisado de Verduras a la riojana

soteño e excelentes pêssegos, peras ao vinho, cerejas, morangos e frutas em geral são apenas alguns poucos exemplos da riqueza gastronômica de La Rioja.

MATERIA PRIMA DE QUALIDADE

Tudo isso é possível graças a uma excelente matéria prima: alimentos e produtos agrícolas com qualidade reconhecida e cujo merecido prestígio também se deve a uma localização privilegiada desta região situada em pleno vale do Rio Ebro. A riqueza desta terra estimula a agricultura e a criação de rebanhos que sustentam uma importante indústria agroalimentar.

Liderando a produção de champignon e couve-flor, conta também com a primeira Denominação de Origem de peras de Espanha: a D.O.P. "Peras de Rincón Soto". As vinícolas, empresas de conservas e indústria cárnica agregam valor a seus alimentos, ao unir a tradição artesanal com os últimos avanços tecnológicos. Por isso os alimentos riojanos são uns dos mais cobiçados do mercado.



Peras riojanas

O VINHO: SUA BANDEIRA GASTRONÔMICA

O patrimônio histórico-artístico da Rioja é um magnífico preâmbulo à "monumentalidade" das vinícolas riojanas. As centenárias artes de elaboração de seus vinhos criaram a lenda de um elemento vivo no qual se espelham o resto de zonas produtoras do país. O vinho de La Rioja também entrou na modernidade dos momentos atuais, nestes tempos de tecnologia de vanguarda, e segue liderando na Espanha o setor de vinhos tintos de qualidade.

Nos últimos 20 anos observamos um maior respeito pelas colheitas, um maior controle dos vinhos e vinhedos e um grande destaque para os vinhos de "alta expressão" que priorizam os valores do solo e da cepa, as madurações mais longas e a seleção de uvas na vinha e na adega. Seus tintos são agora mais carnosos, com abundante fruta madura, toques tostados de carvalho e baixa acidez. Vinhos harmoniosos que combinam com uma comida riojana para deixar satisfeito o mais exigente dos paladares.



Mar Romero, jornalista espanhola especializada em gastronomia, diretora e apresentadora do programa "Mesa y Descanso" na Punto Radio em Madri.

- Sarmiento – ramo/galhos da parreira utilizados para preparar pratos "a brasa"
- Callos - dobradinha
- Zurracapote - sangria
- Manguitos cerveranos - uma especialidade de Cervera del Rio Alhama
- Soteño – de Soto de La Rioja

GASTRONOMIA REGIONAL

Produtos de qualidade certificada de La Rioja



Texto: Lylian Loureiro | Fotos: Gobierno de la Rioja, Sergio Aja.

Na Europa, os controles de qualidade de produção vinícola estão marcados pelo que conhecemos como critérios da Denominação de Origem ou da Indicação Geográfica, que servem não somente para identificar que os vinhos procedem de determinada região demarcada como também que passam por um rigoroso processo de certificação e de controles desde a produção da uva até chegar ao consumidor final. Para identificá-los, cada país adota um selo ou expressão que obrigatoriamente faz parte do etiquetado e que também confere ao produto o reconhecimento e prestígio internacional.



Em Rioja temos a Denominación de Origen Calificada Rioja, reconhecida oficialmente em 1925 e controlada pelo Conselho Regulador, que além de velar pelo cumprimento estrito da legislação, protege a tipicidade e qualidade destes vinhos.

Mas não é somente o vinho que tem a certificação e proteção de marca e qualidade. Vários outros produtos agro-alimentícios fazem parte de uma seleção de iguarias originárias de terras riojanas, a começar, por exemplo, pelas Peras de Rincón de Soto. Esta foi a primeira Denominação de Origen Protegida do setor de frutas aprovada em La Rioja.

Logo nos encontramos com produtos da horta, como a Indicação Geográfica Protegida Couve-flor de Calahorra, já que La Rioja é a principal região de cultivo deste produto, com uma produção de mais de 50.000 toneladas anuais. Também estão protegidos os Pimentões Riojanos e os Aspargos de Navarra, por serem hortaliças da mais típicas da região e de cultivo tradicional.

Algumas carnes e seus derivados estão protegidas e sob o controle do Conselho Regulador, como é o caso da Indicação Geográfica Protegida Carne de Ávila.

No caso dos doces, conservas e pratos tradicionais de Rioja, estes possuem uma marca de garantia, RC-Registrado e Certificado, que identifica e diferencia os produtos elaborados na região com matérias primas e processos de fabricação auditados e controlados. Desta forma estes produtos vão ganhando confiança e prestígio nos mercados onde são comercializados.

Todo este sistema resulta em uma garantia e proteção ao consumidor que, através do selo de garantia consegue identificar e ter a certeza de uma compra segura de produtos originais e de qualidade.

Este seria um bom exemplo a ser seguido no Brasil, criando denominações de origem ou indicação geográfica protegida para produtos como Queijo de Minas, Goiabada Cascão, Pão de Queijo, entre tantos outros. Quem sabe adotamos um sistema parecido. Fica aqui nossa sugestão!



TURISMO ENOLÓGICO

Paradores históricos no Caminho de Santiago

Texto: Lylían Loureiro | Fotos: Paradores de Turismo



Parador de Bernardo Fresneda

A rede de Paradores de Espanha é uma ótima opção para o turista que busca uma forma diferente de viajar e conhecer o país. Hospedando-se em edifícios históricos, transformados em hotéis modernos e cômodos, o visitante encontra nos paradores, localizados fora do burburinho dos grandes centros, um ambiente relaxado e diferenciado, para aqueles que valorizam momentos especiais.

Em La Rioja, uma região especialmente marcada por tradições milenares, não poderia faltar esta opção. Assim, na mesma cidade de Santo Domingo de la Calzada, que faz parte do Caminho de Santiago, temos dois Paradores, para peregrinos modernos que queiram compartilhar as mesmas sensações dos primeiros peregrinos do caminho.

PARADOR DE SANTO DOMINGO BERNARDO DE FRESNEDA ***

Este Parador de três estrelas está localizado no Convento de São Francisco, muito próximo do centro histórico de Santo Domingo de la Calzada. Este edifício, reconstruído em 1595 por Juan de Herrera, se divide em três partes diferentes: a Igreja, a Oficina-Museu e a Hospedaria, sendo esta última convertida em Parador de Turismo depois da restauração. Devido à sua localização e arquitetura em plena rota Jacobea, com inestimáveis valores culturais, este é um hotel excelente para os amantes do turismo rural, realizando passeios ao campo e desfrutando da natureza e do clima invernal do norte da Espanha.



Parador Santo Domingo



Parador de Bernardo Fresneda

Debaixo de uma moderna cúpula que cobre o pátio dos noviços, encontra-se o novo restaurante “Recreio”, cujo nome se inspira nos descansos realizados pelos antigos frades do convento. Com uma nova proposta gastronômica baseada nos magníficos produtos da região de La Rioja, as elaborações gastronômicas buscam transmitir a simplicidade através de uma carta onde abundam as “tapas” e os pratos para compartilhar entre os vários comensais. A decoração e o uniforme dos garçons combinam com os traços atuais deste espaço e a carta de vinho aposta por vinhos mais inovadores e modernos das vinícolas da zona.

PARADOR DE SANTO DOMINGO DE LA CALZADA ****

Localizado muito próximo ao Parador de Santo Domingo Bernardo de Fresneda o visitante encontra outra possibilidade de hospedagem histórica. Trata-se do Parador de Santo Domingo de la Calzada. Separados por apenas 800 metros, no seu restaurante se podem degustar os pratos mais tradicionais da região. Pimentões de Piquillo, costelas de cordeiro assados da serra de Cameros, o famoso guisado de verduras da Ribeira, o bacalhau a la riojana ou a torta de Santo Domingo são as opções mais típicas, acompanhadas pelos famosos vinhos de Rioja que se harmonizam com cada um destes manjares regionais.

Este Parador de quatro estrelas ocupa o edifício de um antigo hospital do século XII localizado junto à Catedral e que foi construído por Santo Domingo para acolher aos peregrinos que percorriam o Caminho de Santiago. De estilo régio e elegante, possui salões majestosos e um vestibulo repleto de arcos góticos e trabalhos talhados em

madeira. Os nobres materiais empregados, com cores vistosas que combinam azuis e brancos, criam um ambiente cálido, harmonioso e equilibrado. Os quartos são decorados com muito bom gosto e são muito confortáveis. E seus salões são bastante adequados para reuniões sociais e atos de empresas.



Parador Santo Domingo

Dentro de atividades relacionadas ao vinho e gastronomia, os Paradores de Santo Domingo e de Santo Domingo Bernardo de Fresneda oferecem nos finais de semana um mini-curso de vinhos intitulado “Siente el Vino”. A proposta é iniciar os visitantes de La Rioja no apaixonante mundo do vinho justamente nesta terra onde o vinho é protagonista. Assim, todos os sábados se organizam um curso de iniciação aos conhecimentos de elaboração e degustação dos vinhos. Esta atividade, que teve início em fevereiro deste ano vai até o mês de outubro de 2006.

MUNDO DO VINHO



Rut Cotroneo (sommelière), Fernando Gurucharri (presidente de la UEC) e Esmeralda Capel (Madrid Fusión)

As modas do vinho em Madrid Fusión

O debate sobre o novo e velho mundo do vinho, suas diferenças, gostos e preferências foram o centro desta conferência “Modas do vinho em diferentes países do mundo” patrocinado pela casa Freixenet por ocasião da IV Cúpula Internacional de Gastronomia Madrid Fusión, onde se discutiram as mudanças e os modismos que marcam as tendências enológicas.



Concurso melhor sommelier da AMS

Organizado pela AMS Asociación Madrileña de Sumilleres, o concurso de melhor degustador às cegas contou com a participação dos melhores profissionais do setor. Utilizando a taça negra, nesta prova o que importa é o nariz e as lembranças que os aromas transmitem na hora de descrever e identificar o vinho. Similar ao concurso La Nariz de Oro, neste tipo de prova as fases visual e gustativa não entram em jogo. Aqui a análise sensorial somente se dá pelo olfato. Houve um empate técnico nesta ocasião e o prêmio foi dividido entre dois sommeliers profissionais do setor que acertaram o vinho degustado



Vintage Club Madrid se reúne no Hotel Hesperia

A sommelière brasileira Lylian Loureiro volta a dirigir as degustações de vinhos do Vintage Club Madrid. Harmonizando pratos preparados pelo chef Carlos, o evento acontece no restaurante La Manzana (Hotel Hesperia). Neste glamoroso e moderno ambiente, envolvido pela música Chill Out, as degustações reúne pessoas de várias nacionalidades, como espanhóis, ingleses, australianos, argentinos e brasileiros, fazendo dos encontros do Vintage Club uma verdadeira fusão de culturas, promovida pelos bons vinhos e boa gastronomia. Um verdadeiro prazer com muito estilo.

Vintage Club Madrid. www.vintageclubmadrid.com



Sócios do Vintage Club Madrid em uma das reuniões onde se degustaram vinhos da casa Freixenet.

A cozinha de Madrid Fusión

Abaixo podemos degustar com os olhos alguns dos pratos apresentados pelos famosos chefs que participaram na IV Edição de Madrid Fusión, a Cúpula Internacional da Gastronomia.



1.- Arzak

2.- Jordi Herrera

3.- Sergio German

4.- Martin Berasategui



Casa Valduga ganha medalha de ouro no concurso Bacchus 2006

Cinco vinhos espanhóis e um português alcançaram o disputado Gran Bacchus de Oro, o máximo prêmio deste concurso internacional que ocorre a cada dois anos em Madri e do qual participam vinhos de diversos países. Organizado pela UEC Unión Española de Catadores, este ano um vinho brasileiro se destacou com a medalla de ouro, o Casa Valduga Cabernet Sauvignon Premium. Entre o jurado, também internacional, estiveram presentes dois enólogos brasileiros da ABE, Luciano Scmazzone (Chandon) e Christian Bernardi (Vinícola Aurora), e a sommelière Lylían Loureiro (Vintage Club).

Foro Mundial del Vino acontece no Riojaforum em Logroño

O "V Foro Mundial del Vino. Rioja III Milenio" aconteceu entre os dias 28 e 30 de março de 2006, reunindo expertos internacionais para debater a situação real e o futuro da vitivinicultura mundial. Organizado pelo Conselho de Agricultura e Desenvolvimento Econômico do Governo de La Rioja e a Federação de Empresários de La Rioja, este Foro converte a região no centro gerador de novas idéias e iniciativas para preservar um setor que é um dos principais motores socioeconômicos de diversas regiões produtoras na Europa e no mundo.



Sabor da Espanha

Importado por:



Pecos Brasil Ltda
Estrada da Fazendinha, 1600
06351-040 Carapicuíba sp
Tel: (11) 4189-0633 - Fax: (11) 4169-8766
email: augusto@pecosbrasil.com.br



María de Guzmán 40, 3º C - 28003 Madrid - Spain

FESTAS E TRADIÇÕES RIOJANAS

Texto: Lylian Loureiro | Fotos: La Rioja Turismo

Uma terra viva, cheia de festejos e atividades durante todo o ano. Algumas declaradas de interesse turístico nacional, outras existindo pelo simples prazer de celebrar as tradições, arte e cultura que se funde em uma região onde o passado e o presente convivem em harmonia.

Assim é Rioja, um lugar para visitar várias vezes, e em cada uma delas, desfrutar de todos seus momentos, encantos e festas regionais. Basta buscar a sua favorita.

A BATALHA DO VINHO EM HARO



Entre as várias festas da região riojana destaca-se a Batalha do Vinho, que se celebra em Haro, capital da Rioja Alta no final de junho, dentro das comemorações dedicadas a San Juan, San Felices e San Pedro. Sua origem histórica esta relacionada com um conflito territorial entre a localidade burgalesa de Miranda de Ebro e a riojana de Haro, pela posse da zona de Riscos de Bilibio, perto da Ermita de San Felices de Haro.

Ali existia um castelo medieval situado sobre um baluarte pré-romano e foi o local onde se iniciou a Reconquista. Vivia nesta região, San Felices, mestre do mosteiro de San Millán de la Cogolla.

Para manter seu domínio, os habitantes da vila riojana de Haro a cada dia 29 de Junho, dia de Sao Pedro, tinham que dirigir-se a esta zona para que o “Regidor Sindico” da vila



colocasse a bandeira da cidade em sinal de posse. Caso os habitantes faltassem ao compromisso anual, perderiam o domínio que passaria a jurisdição da cidade vizinha, Miranda de Ebro.

Na ermita de San Felices se realiza uma missa seguida de almoço. Depois, ocorre a famosa Batalha do Vinho, onde todos os presentes se atiram milhares de litros de vinhos, uns nos outros, utilizando diversos tipos de jarras e recipientes variados. Assim os romeiros vão ficando literalmente da “cor do vinho”, com suas roupas molhadas e com o ambiente totalmente “envinhado”.

Depois da batalha, os sobreviventes regressam à cidade onde se dançam as tradicionais voltas na Plaza de la Paz, ao lado da prefeitura de Haro.

CICLO DE MÚSICAS BÁQUICAS. ELOGIO AO VINHO EM LOGROÑO

Unir o fascínio da música ao inspirador mundo do vinho foi o objetivo desta série de concertos que compõe o Ciclo de Músicas Báquicas organizados pelo Governo de La Rioja, Prefeitura de Logroño e Ibercaja na capital de La Rioja.

Um extenso panorama da cultura báquica e do vinho é apresentado através da música de diferentes épocas e latitudes. Desde a antiga Grécia (Ática) com o primitivo canto báquico – Ditirambo – passando pela Alexandria egípcia



do século III a.C. através de Shakespeare e pelos “Estudos latinos”, evocando a Roma paga, onde as festas báquicas, símbolo do prazer, do amor e do vinhos.

Baco ou Dionísio, filho de Zeus, viajava por distintas terras para ensinar o homem a plantar e cultivar a vinha. Como deus agrário, Baco estava intimamente vinculado ao campo, e era o elemento de aproximação ao divino. Seus devotos, através do baile e cantos – os chamados cultos báquicos – buscavam homenagear ao deus responsável pelo “suco da vinha” ao mesmo tempo em que se uniam misticamente a divindade, através da embriaguez e da orgia, num canto a vida e a alegria.

Uma visão romântica de Gustav Mahler retrata o mundo medieval alemão, um canto báquico de origen Sírio, uma leitura do grande místico Hafiz, da Pérsia do século XIV por Goethe, ou até mesmo uma alusão báquica a mitos universais espanhóis como o “Quijote” de Cervantes ou autores como García-Lorca.

Depois da primeira apresentação em Logrono, este ciclo inicia uma longa viagem pela Europa, passando pela França, Suíça, Itália, Alemanha e Holanda.

PISANDO UVAS NA FESTA DA VENDIMA RIOJANA.

Esta é a festa mais popular de La Rioja e coincide com a festa de São Mateus. Acontece entre os dias 20 e 26 de setembro, em Logroño, e é declarada de interesse turístico. O ato mais importante o Pisado da Uva, quando se entrega do primeiro mosto da vendima à Virgem de Valvarena, patrona de La Rioja, em um ato que acontece no Paseo del Espolón.

Vestidos com traje regional, os homens pisam os cachos de uvas depositados numa tina gigante, unidos por seus braços, dando voltas e voltas, como em um baile, até que se recolhe uma jarra com o primeiro mosto a ser oferecido para a Virgem de Valvanera.

Durante toda uma semana Logroño esta cheia de atividades: desfiles de carros alegóricos, degustações gastronômicas, feira taurina, concertos, espetáculos de teatro, música de rua, fogos de artifício, tudo é motivo para alegria e para a celebração da vida e do vinho.

Mais informações:
www.logro-o.org
www.haro.org



Laurel, uma rua muito especial

Jorge Padín



Foto: La Rioja Turismo

Se chegar a La Rioja, através de um de seus maravilhosos vales, a parada obrigatória é a cidade de Logroño. Já em Logroño, o mais prazeroso é passear pela rua Portales e chegar à outra mais conhecida desta cidade riojana, a rua Laurel. Por ela se recomenda um passeio a pé. Assim se conhece a fundo a forma de vida dos riojanos, que desfrutam de seus momentos de lazer junto aos seus amigos, acompanhados sempre por um vinho e um pincho, em cada uma de suas tabernas. Por elas vão passando num roteiro gastronômico cheio de alegres conversações e encontros com outros companheiros da cidade, que também aproveitam para convidar a um "vinito".

A Rua Laurel é um núcleo cheio de vida, na parte antiga da cidade, em pleno coração de Logroño, e que pulsa nas veias das crianças, jovens e idosos, como sangue de vinho,

olhos de uva recolhida de sua terra natal e mãos e braços que se cruzam amistosamente como as cepas que cobre toda paisagem de La Rioja. Nesta rua, onde se misturam bares, pousadas e tabernas, o vinho é parte de um rito de comunicação e festa, um hábito do qual desfrutam, em plena cidade, seus cidadãos e seus visitantes, com aromas de champignon, jamón ibérico e pimentão recheado.



Foto: La Rioja Turismo

A Rua Laurel é assim, com mais de cem anos é um dos poucos lugares onde ainda se pode reconhecer o tempo de seus ancestrais, a vida herdada, quando se celebrava o que a terra havia parido, um ano mais, uvas para oferecer o vinho vestido de perfume e história.

CROWNE PLAZA DE VINIS WINE CLUB

Um estilo de vida para aqueles que valorizam os bons momentos e a amizade.

O clube de vinhos CROWNE PLAZA DE VINIS WINE CLUB oferece vários benefícios e atividades aos seus associados.

- Jantares Enogastronômicos
- Eventos e Degustação de Vinhos
- Turismo Enológico e Cultural

Tudo isso você encontra no CROWNE PLAZA DE VINIS WINE CLUB

Associe-se e venha conhecer um mundo de vinhos, cultura e prazer!



CROWNE PLAZA

De Vinis Wine Club

Mais informações:
devinis@vinhoecultura.com.br
Tel.: (11) 6194-2829

SABER BEBER

Vinhos de La Rioja para degustar no Brasil

Texto: Lylian Loureiro | Fotos: Gobierno de La Rioja e RBE photos



Taça Oficial de Vinhos de La Rioja

Combinando tradição e modernidade, os vinhos de Rioja são verdadeiras jóias da enologia. Atualmente temos no Brasil vários importadores que trazem os vinhos de La Rioja, o que representa uma excelente oportunidade para conhecer estes caldos tão famosos e tradicionais do mundo do vinho.

Acessíveis ao público brasileiro em restaurantes, lojas especializadas e através do próprio distribuidor, outra forma de conhecer estes vinhos especiais e diferentes é participar em apresentações de vinhos e feiras especializadas, onde podemos degustar cada um destes produtos, já que as importadoras costumam apresentar suas diversas marcas nestes eventos.

Os bons apreciadores sabem que para cada vinho existe uma taça ideal. Depois de várias pesquisas, se escolheu um modelo de taça para degustar vinhos de La Rioja que hoje em dia é considerada oficial para este tipo de vinhos, especialmente aqueles que têm a temperança como uva principal.



A seguir apresentamos uma lista de produtores que estão no Brasil, através de seus importadores. Esperamos que possam desfrutar destes vinhos!

PRODUCTORES	IMPORTADOR	WEB
Marqués de Tomares	Porto a Porto	www.portoaporto.com.br
Bodegas Riojanas	Bruck	www.bruck.com.br
Marqués de Murrieta	Vinexport	-
Marqués de Cáceres	Proalbe	www.proalbe.com.br
Bodegas Rioja Alta	Grand Vin	www.grandvin.com.br
Finca Valpiedra Bodegas Palacios Remondo	Mistral	www.mistral.com.br
Bodegas Altanza	Carrera Trading	www.carrera-trading.com.br
Bodegas Marques de Vargas	Expand	www.expandgroup.com.br
Bodegas Saez de Santamaría	Capemar	www.capemar.es
Finca Allende Sierra Cantabria Señorio de San Vicente Bodegas Valgrande	Península	www.peninsula1.com
Bodegas Muga	Épice	www.epice.com.br
Bodegas Ramirez de la Piscina	La Rioja	www.vinhosderioja.com.br
Bodegas Pastor Díaz	Sousa Ramos Group	-

MUSEU DINASTIA VIVANCO

Um passeio pela cultura do vinho



Texto: Lylian Loureiro | Fotos: Museo de la Cultura del Vino Dinastia Vivanco

O Museu da Cultura do Vinho Dinastia Vivanco é fruto da imaginação e sonho de Pedro Vivanco, o atual patriarca desta tradicional família riojana de vitivincultores que vem produzindo vinhos na região desde 1915. Este museu privado localiza-se junto às modernas instalações das Bodegas Dinastia Vivanco, em Briones, zona de La Rioja Alta, cujo projeto iniciou-se em 1990.

A proposta foi construir um edifício singular onde pudessem expor a coleção privada que a família havia adquirido ao longo do tempo para possibilitar o acesso tanto aos estudiosos e investigadores da cultura do vinho, como também ao visitante enófilo que busca sua iniciação neste interessante mundo.

Assim, no Museu Dinastia Vivanco nos transportamos ao universo milenar desta bebida de deuses ancestrais, rituais profanos e culto ao sagrado, através de peças da antiguidade até os dias atuais. Sem esquecer do produto que nasce da terra, do fruto e do trabalho do homem e da natureza, o museu também trata de mostrar a evolução das formas de elaboração, técnicas enológicas, guarda, transporte, conservação e serviço do vinho através de várias peças e utensílios.

A Bodega Dinastia Vivanco

Localizada nesta encantadora cidade de ares medievais, Briones, perto do rio Ebro e das Serras de Cantabria, esta região goza de um suave microclima e de um solo argilo-cálcareo ideal para que as velhas videiras sigam com sua produção seleta e reduzida.

O resultado é um vinho muito especial e de alta expressão. Utilizando a tradicional tempranillo ao lado de variedades riojanas típicas – graciano, mazuelo e garnacha – e

da francesa cabernet sauvignon, este time de uvas tintas fazem parte deste vinho que nascem para enaltecer os prazeres da boa mesa e do bom gosto.

Cultura e vinhos juntos no Museu Dinastia Vivanco

Próximo às bodegas Dinastia Vivanco, o museu se destaca dentro desta paisagem dominada pela cultura e pela história de um povo. Buscando harmonizar a construção à paisagem, integrando a terra, a videira e o homem, este belo conjunto arquitetônico assinado por J. Marino Pascual, combina cores, volumes e formas tradicionais e clássicas das adegas com linhas vanguardistas e cheias de modernidade.

Neste sentido, o museu se constitui em si mesmo uma obra de arte que convida o visitante a mergulhar e aprofundar-se no descobrimento do vinho e desvelar seus mistérios. A esplendida escultura de Cândido Pazos impressiona e representa as boas vindas ao museu e é onde se inicia esta verdadeira viagem ao mundo do vinho Dinastia Vivanco.

Visitando o Museu da Cultura do Vinho

Obedecendo a um projeto museográfico trabalhado com rigor científico e didático, as novas aquisições fazem com que o seu acervo se mantenha renovado. Também aposta pela tecnologia, incorporando recursos audiovisuais e interativos.

A visita começa com um audiovisual “Rioja: el vino de una tierra”, onde o visitante começa a adentrar neste território, sua história e cultura da vinha e do vinho.

As coleções estão organizadas em cinco espaços temáticos. Um sexto espaço exterior corresponde à coleção ampelográfica que ocupa 6.000 metros quadrados de terreno.



Busto de Baco. Cultura romana. Siglo I-II a. C.



Museu e Bodega Dinastia Vivancos

A visita completa permite conhecer todo o processo vitivinícola e também transcender-se à cultura do vinho passando por diferentes épocas e civilizações. A preocupação com a acessibilidade para todos, incluídos deficientes visuais, também faz parte do projeto que possui um itinerário especial para este público especial.

As áreas temáticas são as seguintes:

1. Nacer, crescer, madurar.

2. Guardar las essências: trata da conservação, transporte e guarda do vinho e de toda a evolução de recipientes desde épocas romanas até chegarmos às atuais garrafas de vidro. Também demonstra a elaboração dos barris de carvalho e do uso da rolha.



Entrada do Museu Dinastia Vivancos

3. La Bodega - el sueño: todos os antigos instrumentos e maquinárias utilizados na produção vinícola estão reunidos neste espaço. Encontramos diferentes formas de engarrafamento e etiquetado. Na sala “el viaje del vino” exhibe-se uma coleção de recipientes e ânforas de cerâmicas antigas utilizadas na idade média para a comercialização da bebida nos mercados locais que ressurgiam na época.

4. El vino – arte y símbolo: uma magnífica coleção de objetos arqueológicos e obras de arte vinculadas ao vinho, elemento místico, religioso e cheio de simbolismos estão

reunidos neste espaço de inspiração artística. Aqui se destacam quadros como “La bouteille de vin” de Picasso ao lado de esculturas romanas do século II d.C. ou vasos cerâmicos com pinturas gregas do século IV a.C.



Sala de Exposições "Guardar las essências"

5. Abrir, servir y beber: para os enófilos esta área é um paraíso. Componente básico da dieta mediterrânea, o vinho também esteve presente nos momentos mais especiais de celebrações, acompanhados por diversos acessórios. A coleção apresenta saca-rolhas interessantes, criativos, extravagantes, figurativos e divertidos, ao lado de jarras, garrafas e taças dos mais variados estilos.

6. El jardín de Baco: esta é a parte exterior do museu e que reúne ôma diversidade de variedades de videiras de todas as partes do mundo, tanto em uvas de mesa como de vinificação.

Completando suas atividades culturais, o Museu Dinastia Vivanco oferece um completo centro de documentação para pesquisa, cursos de culinária e degustação de vinhos, uma loja para aquisição de produtos e um restaurante panorâmico.

Esta iniciativa empreendedora e inovadora da Família Vivanco coloca hoje o Museu de la Cultura del Vino como referência internacional e visita imperdível para todos os que buscam conhecer e desfrutar do vinho e sua cultura.



Sacacorchos tipo Thomason. Gran Bretaña. Siglo XIX

FESTIVAL GASTRONÔMICO DE LA RIOJA

O melhor da moderna culinária da região

Texto: Lylian Loureiro | Fotos: Gobierno de La Rioja

Um time de estrelas da gastronomia espanhola esteve visitando recentemente São Paulo para apresentar o I Festival Gastronômico de La Rioja, promovido pelo Conselho de Agricultura da famosa região vitivinícola. Trazendo novidades e tendências, os seis chefs e o mestre confeitiro assinaram juntos um jantar muito especial, preparado no restaurante DOM de Alex Atala. O programa complementou-se com uma degustação de vinhos riojanos dirigida pelo enólogo Juan Bautista Chavarri, organizada na sede da ABS Associação Brasileira de Sommeliers. O crítico gastronômico espanhol Mikel Zeberio também acompanhou o grupo em uma série de atividades didáticas, seminários e aulas realizadas no Campus de Gastronomia da Universidade Anhembi Morumbi. Esperamos que este evento se repita em breve, para deleite de gourmands e profissionais do setor.



Francis Paniego - Restaurante Echauren em Ezcaray

O hotel e restaurante é tocado pelo chef e sua mãe Marisa Sánchez. São dois espaços no mesmo local. Um para a chef Marisa (Premio Nacional de Gastronomía de Melhor Chef de Cozinha em 1987) onde são preparados pratos da cozinha tradicional, e o outro, Portal de Echauren, com entrada independente, é onde Francis realiza sua cozinha moderna e criativa. Francis Paniego foi o primeiro chef de La Rioja a conquistar uma estrela no Guia Michelin (2004). Trabalhou em restaurantes como Zalacain, Currito, Akelarre, Arzak e El Bulli. Ganhou o Premio Bidasoa de Melhor Cozinheiro com menos de 35 anos em 1999 e foi campeão no Campeonato de Cocineros de La Rioja em 1998. www.echauren.com



Hortalizas Assadas

De propriedade dos irmãos Masip Pérez, fica no centro de Ezcaray. Em 1995, os pais de Pedro Masip aumentaram o bar que possuíam e criaram o restaurante. Formado na Escola de Hotelaria de Leioa e com passagens por restaurantes de Madri como Arce, El Amparo e Akelarre, o chef faz uma cozinha que junta tradição e modernidade, baseada na qualidade das matérias primas. www.casamasip.com



Pedro Masip - Restaurante Hotel Casa Masip em Ezcaray



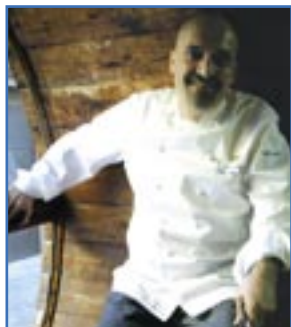
Juan Nales - Restaurante Las Duelas em Haro

Localizado em Haro, este restaurante de decoração minimalista, moderna e luminosa abriu as portas há pouco mais de dois anos. Propriedade do Hotel Los Agustinos e de Juan Nales, para o qual a cozinha sempre foi seu passatempo de adolescente, este chef autodidata, também trabalhou em casas como Irizar, Akelarre e Vieja Bodega. Sua cozinha é moderna, regional e de mercado, com referências às suas raízes e produtos da terra. www.lasduelas.net





Este restaurante familiar, de propriedade dos irmãos Jesús e Mariola Saéz Monge, é a continuação do trabalho de seus pais que abriram o lugar nos anos 60. Jesús cursou a Escola de Hotelaria de Madri. Sua bagagem na cozinha foi também adquirida através de seus pais. Sua cozinha mescla pratos tradicionais com pratos de vanguarda.



Jésus Saéz- Casa Tony em San Vicente de la Sonsierra



Diego Carasa- Restaurante Kabanova em Logroño

O nome deste restaurante é uma homenagem de um dos proprietários à sua segunda paixão- a ópera. Inaugurado em 2002, a culinária do Kabanova mistura cozinha de mercado e sazonal, com pratos tradicionais. Diego Carasa trabalhou nos restaurantes El Molino, Echaurren, Casa Toni e Zacarias.

www.kabanova.com

Para conhecer a origem deste negócio, temos que remontar a 1981 quando Mariano e Milagros Suescun, Antonio Vasquez e Izabel Rey compram a Taberna de La Quarta Esquina e a transformam num restaurante que faz uma cozinha tradicional, comandada por Mariano. Há quatro anos, Laura, filha de Mariano, comanda ao lado do pai a cozinha da casa. Formada em Pamplona, Laura trabalhou no restaurante Alhambra, no Hotel Europa e com Carmen Ruscalleda, além de cursos com Ferran Adrià e Juan Maria Arzak. Sua culinária valoriza as



Laura Suescun- Restaurante La Taberna de La Cuarta Esquina em Calahorra



Juan Angel Rodrigálvarez- Pasteleria Viena em Logroño

Inaugurada em 1988, a Pasteleria Viena é uma casa familiar que pertence a Jesús, Izabel, Juan Angel e Mabel Rodrigálvarez. Juan Angel faz doces, chocolates e produtos artesanais que combinam tradição e inovação. Começou a trabalhar com 15 anos na cozinha, onde foi aprendendo seu ofício, além de ter feito cursos em Barcelona, Madri e na Cacao Barry e Valrhona. Trabalhou no Paco Torreblanca em Alicante e no Fuchon em Paris.

www.vienapasteleria.com



Vino de **La Rioja**

El nombre lo dice todo