

GUÍA ■■■ Para el aficionado

# “Más que saber de vinos, lo importante es disfrutarlos”

★ CARLOS DE PIÉROLA ACABA DE PRESENTAR SU “DIRECTORIO DEL VINO 2008” ★ ESTA PUBLICACIÓN REÚNE 2.100 VINOS DE 332 BODEGAS

Hace casi 10 años Carlos de Piérola creó en Internet Barricas.com un espacio dedicado a la cultura del vino y a la difusión de las en ese entonces contadas variedades de bodegas nacionales y extranjeras presentes en el mercado peruano.

El panorama en esta década cambió. Ahora la diversidad de cepas, viñas y bodegas provenientes de países vecinos y de continentes lejanos hace prácticamente incontable el número de productos, lo que convierte a la oferta en una desordenada avalancha de información. Ante esta situación, a este incansable investigador y difusor del vino no se le ocurrió mejor idea que organizarla toda y brindársela de la manera más útil y clara a los aficionados a la bebida de Baco.

“He tratado de que esta guía sea lo más dinámica posible”, dice De Piérola al hacer la presentación de “El directorio del vino 2008”, una publicación que para él es el inicio de un proyecto grande, que próximamente lo llevará a lanzar una guía bilingüe sobre el pisco.

“Es una guía que trata de atender al público peruano, que más consume vinos chilenos y argenti-



NUEVAS SENSACIONES. Carlos de Piérola recomienda atreverse con cepas como viognier, torrónés y syrah.



GUÍA. De venta en librerías, supermercados y tiendas de vinos.

nos, pero al que invito a atreverse y probar”, comenta el autor, que reúne en esta publicación 2.100 etiquetas de las 332 bodegas presentes en nuestro país.

Y para animarlo en su aventura, De Piérola organiza los capítulos de manera didáctica, desde la información básica para el aficionado que quiere empezar a apreciar el vino (el compendio de cepas le será de bastante ayuda en su aprendizaje), pasando luego a compartir algunos artículos de interés y comentarios personales de catas, una práctica que podría considerarse una degustación y que

según el autor no debe preocupar mucho al enófilo inexperto, pues considera que “más que saber de vinos, lo importante es aprender a disfrutarlos”.

Recomendaciones sobre qué cepas acompañan nuestra variada cocina peruana, dónde comprar vinos y a cuánto asciende el descorte en diversos restaurantes, para finalmente pasar a la lista completa de vinos ofrecidos en el mercado peruano, destacando los dos mejores de cada bodega o viña, son los capítulos que completan esta pequeña pero importante publicación. ●

INFLUYENTE ■■■ Por tener un precio muy alto

# Crítico Robert Parker aconseja no comprar el Bordeaux 2007

BURDEOS [AFP]. El influyente crítico de vinos estadounidense Robert Parker ha fustigado la cosecha del 2007 del reputado Bordeaux francés, recomendando a los consumidores no comprar salvo en caso de que se recorten sus precios de forma sustancial.

“Incontestablemente, hay muy poca necesidad de comprar estos vinos en ‘primeur’ [los vinos jóvenes que se compran por anticipado], a no ser que se produzca un recorte dramático de los precios. Y no creo que esto suceda”, dijo Parker en su crítica anual titulada “Bordeaux 2007: ¿Quién lo comprará y a qué precio?”.

Los vinos Bordeaux en ‘primeur’ son degustados por los críticos durante la primera semana de abril y vendidos en los siguientes meses, dos años antes de ser embotellados. Cada propiedad va fijando progresivamente sus precios y las más famosas suelen esperar hasta finales de junio.

La crítica anual de Parker es esperada con impaciencia y nerviosismo en la región de Burdeos (suroeste), puesto que su puntuación es la más importante de todos los críticos que evalúan vino por vino en una escala de 100.

Conscientes de que su veredicto determinará la demanda, los productores suelen esperar la publicación de Parker antes de fijar los precios.

“Ya sabe cómo van las cosas: si es más de 90 no puede encontrarse en ninguna parte, si está por debajo de 90, no puede ven-



CRÍTICO. Para algunos, Robert Parker “asesina” los buenos vinos.

derse”, opina el comerciante de vinos Jeffrey Davis, basado en Burdeos.

El dictamen del crítico para la cosecha del 2007 ha dejado un mal sabor de boca y para algunos una puntuación en torno a los 70 puntos por un Bordeaux es una locura.

En conjunto, aunque Parker destaca que algunos vinos del 2007 son “seductores y afrutados”, opina que hay muchos vinos de calidad precaria.

El crítico solo otorgó tres puntuaciones de 100 para vinos blancos, en una región conocida por sus tintos. Chateau Pape Clement y Haut-Brion obtuvieron ambos 96-100 y Chateau Climens, 98-100.

Para los tintos, la mejor marca fue para el Chateau Margaux (92-94), seguido del Chateau Haut-Brion (91-94) y el Mouton Rothschild (90-94). ●

NUEVOS ARTISTAS ■■■ El potencial de la región

# El futuro de la cocina está en Latinoamérica

★ FERRÁN ADRIÁ CREA EXPECTATIVA AL AUGURAR UN BUEN FUTURO PARA LA GASTRONOMÍA DE AMÉRICA LATINA

★ EL DUEÑO DE EL BULLI ANUNCIÓ QUE PLANEA VISITAR EL AMAZONAS EN BUSCA DE INSUMOS Y NOVEDADES

LONDRES [AFP] El chef español Ferrán Adriá, cuyo restaurante El Bulli, en Cataluña, fue elegido el mejor del planeta por tercer año consecutivo –según la revista británica “Restaurant”– opina que el futuro de la gastronomía está en Latinoamérica, aunque a la región le falta aún hacer su revolución de los fogones.

“El futuro de la gastronomía está en América Latina”, aseguró Adriá, a pesar de que en la lista de las 50 mejores mesas del planeta la región solo está representada por el restaurante D.O.M., de Sao Paulo, del chef Alex Atala, que se ubicó en el

puesto número 40.

“Pero la gastronomía no es solo la parte lúdica, de élite, sino también los productos, la cultura, la manera de ver la vida, las emociones que crea la cocina”, explicó Adriá, cuya cocina tiene mucho de creatividad, pero también de investigación.

Adriá contó que tiene previsto viajar a Sudamérica en búsqueda de nuevos sabores y olores que podría luego incorporar al menú de El Bulli, cerca de Rosas (Gerona), en el que ha descolado las ostras con aire de zana-horia y el falso caviar de melón, entre muchas otras creaciones.



LA VOZ. Ferrán Adriá ha fijado su atención en lo que se está cocinando en esta parte del mundo.

“Este año voy a ir al Amazonas, estoy muy ilusionado”, dijo Adriá, que señaló su interés por descubrir más los productos de la región.

Recalcando que en la “cocina, como en el arte, se debe crear, no copiar”, Adriá vaticinó que América Latina va a situarse próximamente en la vanguardia de la gastronomía mundial.

El presidente de la Academia Española de Gastronomía, Rafael Ansón, sin embargo, advirtió que América Latina aún tiene mucho trabajo por hacer. “Latinoamérica aún tiene que hacer la revolución de los fogones”, dijo Ansón, y anunció que ahora les toca a los chefs de América Latina liberarse de las cocinas tradicionales, populares, que obligan a comer asados en Argentina y feijoada en Brasil, notó. ●

EXCLUSIVO PARA SUSCRIPTORES

Asiste al Salón Internacional de Turismo

SIT'08  
EDICIÓN ANIVERSARIO - 10 años

Participa de un sorteo único por un viaje de ensueño para dos personas a cualquiera de estos destinos

SAN ANDRÉS/ COLOMBIA  
SALINAS/ ECUADOR  
PUERTO PALMERAS/ PERÚ

Premio incluye:  
Boletos aéreos / Sistema todo incluido / Impuestos

- **Lugar:** Centro de Convenciones Hotel Maria Angola (Av. La Paz 610 - Miraflores)
  - **Fecha:** 24 de mayo
  - **Duración:** de 3:00 p.m. a 9:00 p.m.
  - **Hora del sorteo:** 6:00 p.m.
- El ágora del sorteo se encontrará en el stand de EL COMERCIO

Para participar ingresa al link de Suscripciones que aparece en [www.elcomerciope.com.pe](http://www.elcomerciope.com.pe), selecciona el destino por el que deseas participar e imprime tu cupón.

Promoción válida del lunes 5 de mayo al sábado 24 de mayo del 2007. El Premio a Puerto Palmeras sólo incluye desayunos.

luz, cámara... ¡viaja!

SUSCRIPCIONES 317 5100 El Comercio

Auspician:

Vamos!  
El Comercio

Sabre / Travel Network

travel ace  
assistance

DM • DESTINOS mundiales

El Comercio

Organiza:

nuevo mundo VIAJES