

EL CONOCEDOR

Revista Bimestral

www.revistaelconocedor.com

Octubre - Noviembre 2023 // 94

Global Wine

Doble Oro y Oro
en Global Wine 2023

BEBIDAS

Bijou Drinkery Room
Tragos y viniles

CONOCEDORES

Remírez de Ganuza
Uvas autóctonas

VIAJES

4 lugares para comer delicioso en Chicago
Hotel Hércules



GW Global
Wine



EN PORTADA: Global Wine 2023



223300201A2783

DON LUIS CETTO

SELECCIÓN RESERVADA

EL SECRETO DE UN GRAN VINO,
ESTÁ EN SU NOMBRE

EVITA EL EXCESO



Travel different, stay with us.
@casaolivamx
www.casaolivamx.com



CASA OLIVA





Enaltece tus momentos
gastronómicos
y de maridaje
con agua de manantial



Sanpellegrino



@sanpellegrino_mx

Detrás del trabajo que todos quisieran tener



Andrea Vázquez
Editora en jefe

✉ andrea.vazquez@prototipomexico.com
 @laandreaesa

Queda prohibida la reproducción parcial o total sin la autorización escrita por parte del editor. El contenido de los artículos es únicamente responsabilidad del autor, prototipo editorial S.A. de C.V., No se hace responsable de información contenida en los anuncios comerciales y/o no comerciales.



Certificado de circulación, cobertura y perfil del lector folio 00611-RHY emitido por RHY Cía. y registrado en el Padrón Nacional de Medios Impresos de la Secretaría de Gobernación.

Trabajar en la industria de alimentos y bebidas es, sin duda, un privilegio. Quienes nos dedicamos a los medios de comunicación especializados, por ejemplo, tenemos la oportunidad de probar restaurantes increíbles, muchas veces antes que nadie, así como vinos, cocteles, postres, y un largo etcétera. Pero este trabajo no está exento de dificultades: a veces hay que hacer a un lado la vida personal o trabajar los fines de semana. A veces, también, hay que reservar una parte de la quincena para las citas con el gastroenterólogo y para los antiácidos.

Otro trabajo que parece de ensueño es el de catador de vino: viajar por el mundo probando los mejores fermentados mientras das esa apariencia de ser experto en historia, geografía, química y, de paso, marketing. Pero la realidad es que esta labor también requiere sacrificio que se refleja en horas y horas de estudio; ya sea que el trabajo se haga en el campo, en la bodega, en el salón de servicio o en cualquier eslabón de la cadena de producción: actualizarse, hacer exámenes, participar en concursos y, por supuesto, cuidar el paladar, la herramienta básica de trabajo. Y ni hablar del trabajo a cualquier hora.

Por supuesto, tanto para los periodistas como para los catadores, las ventajas del trabajo superan con creces a los sacrificios. Esta edición es el resultado de la unión de las dos fuerzas: un medio de comunicación que convocó a más de 20 experimentados catadores para probar más de 250 vinos y elegir los mejores. El trabajo implicó horas de esfuerzo, planeación, coordinación y logística y un equipo que, con sus mejores ajueres, recibió a jueces y visitantes para la novena edición de Global Wine –mientras, tras bambalinas, apagaba incendios metafóricos, se sentaba siempre que podía, se tomaba una taza de café y continuaba la jornada–.

Este número es especialmente para agradecer al equipo de El Conocedor, que hizo posible la novena jornada de Global Wine, así como a los jueces, anfitriones, invitados y patrocinadores, que nos regalaron un fin de semana increíble. Por supuesto, en estas páginas no faltan otras delicias. Escojan su vino preferido de nuestra lista de ganadores y acérquense a esta edición, como siempre, con copa en mano.

¡Salud!

EL CONOCEDOR, Año 16, No. 94, Octubre – Noviembre 2023, es una publicación bimestral editada por Prototipo K9, México S. A. de C. V. Domicilio de la publicación: Av Margaritas No. 170-A, Col. San Miguel Topilejo, Tlalpan, CDMX, C.P. 14500.

www.revistaelconocedor.com, revistaelconocedor@prototipomexico.com. Editor responsable: Miguel Esaú Pérez Herrera. Reservas de Derechos al Uso Exclusivo No. 04-2011-102410460900-102 otorgada por el Instituto Nacional de Derecho de Autor, ISSN otorgada por el Instituto Nacional del Derecho de Autor, en trámite. Licitud de Título y Contenido 16364 otorgada por la Secretaría Técnica de la Comisión Calificadora de Publicaciones y Revistas Ilustradas de la Secretaría de Gobernación. Permiso SEPOMEX en trámite. Impresa por Comercializadora y Servicios Roma 73, S.A. de C.V., Blvd. Barrio de Guadalupe, México, C.P. 37289, con un tiraje de 30,000 ejemplares. Las opiniones expresadas por los autores no necesariamente reflejan la postura del editor de la publicación. Queda estrictamente prohibida la reproducción total o parcial de los contenidos e imágenes de la publicación sin previa autorización de Prototipo K9, México S. A. de C. V.

Remírez de Ganuza

Remírez de Ganuza

SAMANIEGO

UNA SOLA IDEA MUEVE
TODO EL PROCESO:
SER FIEL A LA UVA...



EVITA EL EXCESO. Alcohol infórmate.

CONTENIDO

10 Las gotas suspicaces
Global Wine by El Conocedor
12 Viticultura de diez
Polifenoles
16 En la barra
Tales of the cocktail

20 En la barra
Bijou Drinkery Room
24 Tendencias
Tragos y vinos
30 En Portada
Global Wine 2023

38 Global Wine 2023
Ganadores Doble Oro
40 Global Wine 2023
Ganadores Oro
46 En la Mira
Cervecería Morenos:
pasión, sabor e innovación



Director General
Esau Pérez
esau.perez@prototipomexico.com
Directora de publicidad
Brenda Calderón Kundig
brenda.calderon@prototipomexico.com

EL CONOCEDOR

Director
Arturo Velázquez Horta
arturo.velazquez@prototipomexico.com
Editora en jefe
Andrea Vázquez Azpiroz
andrea.vazquez@prototipomexico.com
Editora Web
Lorena Tirzo
lorena.tirzo@prototipomexico.com

Coordinación editorial
Ma. Isabel Oyuky Martínez V.
isabel.martinez@prototipomexico.com
Gerente comercial
Rocco Ramos
Mary López
Coordinadora de RP & Cuentas clave
Grace Uribe

CONTENIDO

54 En la Mira

Remírez de Ganuza

56 Sus vinos

Uvas autóctonas, un cambio de paradigmas

58 Wine 101

Tan claro como el cristal de las copas

62 Las letras del vino

¿Cuáles son los mejores concursos de vino?

66 A fondo

El ganador de la competencia

70 En la mira

Ostrería 109

72 Restaurantes

Malcriado

76 A fondo

Amaranto: fuente de eternal alegría

88 De viaje

Hotel Hércules: un oasis cervecero para disfrutarse sin prisas



Columnistas
Pilar Meré, Jesús Díez.

Colaboradores
Mauricio Berzunza, Michelle Carlin, Claudia Juárez, Jesús Díez, Isra Vázquez, Ángel Rivas, Lorena Tirzo, Claudia Luna, Ángel Zavaleta.

Agradecimientos
Ostrería 109, Terraza Morenos, Olive Group, Sobremesa Comunicación, Malcriado, Bijou, Hotel Hércules.

Directora de arte y diseño
Ma. Teresa Zúñiga Robles

Arte y diseño
Ma. Teresa Zúñiga Robles
Jassiel Rivera Arreola
Marcela Hernández Reyes

Edición fotográfica y fotos
Nizaguee Hidalgo
Edgar Xolot

Directora de marketing digital
Claudia Luna
Wendolin Romero

Staff
Salvador Téllez
Jonathan Soto

Impresión
Comercializadora y Servicios
Roma 73, S.A. de C.V.
Bld. Barrio de Guadalupe
México, C.P. 37289

Servicios profesionales externos
Corrección de estilo
María Elena Azpiroz

Legal
Mariana Martínez Bastida

Global Wine by El Conocedor

LA ÚNICA CONSTANTE EN LA VIDA ES EL CAMBIO
BUDDHA



Pilar Meré

***Sommelier**

Comunicación Integral Especializada: Wine, Food & Lifestyle.

🐦 @Pilarmere

📷 @pmere_

🌐 pilarmere.com

Hace varios años, cuando la revista El Conocedor llegó a México, me invitaron a formar parte del Consejo Editorial y como columnista de la misma. Desde entonces, ha sido un placer compartir con los lectores, mes con mes y año tras año, la información relevante del fascinante mundo enogastronómico. Una revista a la que he visto crecer, cambiar y reinventarse para ser cada día mejor. Dentro de este constante cambio, una aportación trascendental fue la de crear un concurso de vinos que originalmente se llamó Alfombra Roja que a su vez evolucionó a Global Wine y que alimenta los contenidos de la Guía de Vinos de El Conocedor.

También agradezco ser parte, desde el inicio, del panel de catadores ya que, además de mi pasión y formación periodística, una de las actividades que más me seducen y enseñan profesionalmente como comunicóloga, sommelier y chef, es ser jurado en concursos nacionales e internacionales o en paneles de cata de diversas revistas y guías de vino. Este quehacer representa el compromiso del análisis serio y dedicado, me obliga a estar siempre actualizada en los productos que están en el mercado y que se evaluarán en cata ciega. Los concursos de vino representan una serie de beneficios para todos los involucrados: organizadores, industria del turismo y la hospitalidad, productores, distribuidores, y evidentemente, para el público en general.

Para los productores y distribuidores implica someter sus productos a una evaluación comparativa que les proporciona un lugar dentro del panorama globalizado de valoración de calidad, precio, etcetera, y que los posiciona comercialmente, dándoles una ventaja competitiva cuando obtienen premios y reconocimientos, especialmente para aquellos que buscan un desplazamiento en la exportación, la importación y en la venta a mercados locales. Información que, en general, está apoyada por los medios de comunicación. Para el consumidor, además de información y orientación es un buen argumento que apoya la decisión en la selección, compra, consumo y recomendación de los vinos, especialmente ahora, cuando la oferta vitivinícola nacional e internacional crece de manera exponencial. El jurado o panel de cata del Concurso Global Wine está integrado por expertos reconocidos del mundo vitivinícola.

Las muestras de vinos que se presentan compiten por obtener alguna de las medallas para cada categoría: Doble Oro, Medalla de Oro, Medalla de Plata y Medalla de Bronce.

CDMX  2017
MORENOS



Visítanos en:


**TERRAZA
MORENOS**

Terraza Morenos
Zacatecas 43, Roma Norte

MORENOS!
**TASTING
ROOM**

Morenos Tasting Room
Chiapas 173, Roma Norte

Polifenoles del vino y el aceite de oliva



Jesús Díez

***Químico, enólogo y viticultor**

Director de la Escuela de vinos y destilados Vinicultura.

🐦 @10vinos

📌 @Jesús Díez - Vinicultura

🌐 vinicultura.com.mx

Los polifenoles son elementos que comparten los vinos y los aceites de oliva, dos productos que vienen de la mano desde hace más de 4000 años.

Los polifenoles forman parte de todas las plantas verdes y nos benefician por ser antioxidantes y anticancerígenos, nos ayudan a subir el colesterol bueno (HDL), son desinflamatorios, y tienen un sinfín de beneficios más.

Estas sustancias, tanto en el vino como en el aceite de oliva, son más numerosas y potentes antes de su maduración, por eso cuando probamos estos productos jóvenes, suelen ser impetuosos y aromáticos a hierba, fruta, flores, hojas, y demás elementos que combinan perfecto con alimentos. Además, estos polifenoles hacen que el aceite de oliva sea más resistente al fuego que otros aceites de cocina, es decir, que su punto de humo es alto y resistente a la degradación, haciéndolo perfecto para freír; esta fritura tiene la cualidad de guardar los nutrimentos del alimento en un recubrimiento natural que hace sobre la comida.

El vino y el aceite de oliva prosperan en determinados suelos y detonan la calidad dependiendo de estos. A las uvas y las aceitunas se les conoce por el tipo de variedad o varietal, y tienen aromas comparados una vez cosechados.

Los vinos no tienen componentes grasos, pero los aceites de oliva sí; se llaman ácidos grasos y tienen una gran importancia para nuestra salud y bienestar. El ácido graso oléico (omega 9) que contienen las aceitunas en un 78% (varía dependiendo la aceituna) y por ende el aceite de oliva, contribuye junto con el alfa-linoléico (omega 3) y el linoléico (omega 6) a reforzar el sistema inmunológico del cuerpo. Estos tienen además la facultad de compensar los colesterolos, subiendo el bueno (HDL) y bajando el malo (DLD), dando un equilibrio al cuerpo.

Ya saben entonces que, para vivir unos años más, les conviene tomarse una copa de vino diaria y combinar el aceite de oliva crudo con los alimentos; es tan versátil en la cocina que puede aprovecharse para cualquier plato: un toque en el ceviche, detalles en un arroz o pasta, para un pescado o carne y, lo más inverosímil: es perfecto con los helados y chocolates amargos. Lo único que dan los polifenoles, son beneficios.

Matusalem
XO

RUM PERFECTED



223300201A2550

CONOCER ES NO EXCEDERSE



Desde el bar

Por la cultura de darle su tiempo a tu trago,
te contamos todo sobre Tales of the Cocktail,
Bijou Drinkery Room y te invitamos a los
mejores lugares para tomarte un trago o un
café mientras dejas girar tu vinil preferido.

Tales of the Cocktail

Cerca de la desembocadura del río Misisipi se encuentra una ciudad que durante mucho tiempo ha sido reconocida como la cuna y capital de la coctelería: Nueva Orleans. La que fuera una colonia francesa y después española era un hub mercantil, un puerto que daba entrada a bebidas alcohólicas del viejo mundo, como a el brandy y la absenta, y de donde salía el whiskey proveniente de Kentucky.



Foto: Cory Fontenot

Mauricio Berzunza | @berzunza__

Aquí comenzó la historia de la coctelería en una de las ciudades con mayor identidad cultural en los Estados Unidos. Algunos de los cocteles clásicos originarios de Nueva Orleans son el Sazerac, Ramos Gin Fizz, Vieux Carré, Grasshopper y Hurricane, que fueron confeccionados en local institutions —como se refieren con respeto los lugareños a los sitios de tradición— en las barras de The Sazerac Bar, Carousel Bar, Tujague's Restaurant y Pat O'Brien's, respectivamente. O cocteles que se han hecho famosos entre las calles del French Quarter, como el Slushie Daiquiri o Hand Grenade, por mencionar algunos, ya que la lista es larga. Además, Nueva Orleans posee dos de las cocinas más interesantes, la criolla y la cajún —que tiene su origen en los bayous que rodean a la ciudad—.

Esta rica historia sólo podía honrarse con la conferencia de coctelería más importante del mundo: Tales of the Cocktail, que comenzó como un walking tour de los históricos bares de Nueva Orleans, organizado por la fundación homónima. Del 23 al 27 de julio se celebró el 21° aniversario de este evento en el hotel The Ritz-Carlton.

¿CÓMO APOYA TALES OF THE COCKTAIL A LOS MIEMBROS DE LA INDUSTRIA?

- **Beyond the Bar:** una plataforma para abordar retos y oportunidades, incluyendo salud mental y física, interseccionalidad, diversidad, equidad y sustentabilidad, además de visibilizar problemas como el uso de sustancias ilegales y acoso sexual.
- **Meet the Distillers:** catas educativas dirigidas por fundadores, dueños, productores, blenders y destiladores.
- **New Orleans Cocktail Tours:** seis diferentes tipos de walking tours enfocados en el Sazerac, la absenta, la historia de Bourbon Street, el auge de la coctelería en la ciudad, bares LGBTQ y drive-thru daiquirisñ
- **Spirited Awards®:** la premiación más esperada por la industria, que reconoce a profesionales, productos, establecimientos, periodistas y medios de comunicación, abarcando cada faceta de la comunidad de bebidas alcohólicas en una escala global, para asegurar que cada aspecto de la industria está bien representado y reconocido por sus contribuciones
- **Tales Catalyst Luncheon:** una celebración de los individuos —más allá del género binario e incluyendo a todos los géneros— que han hecho contribuciones únicas y duraderas a la industria global de la hospitalidad mediante la inclusión de personas y grupos marginados, resaltando a los líderes que hacen cambios en sus comunidades activamente.



Foto: Bryan Tarnowski



Foto: Cory Fontenot



Foto: James French

LA VOZ DE LAS BARRAS MEXICANAS

Eileen Wayner, CEO de la Fundación, dio inicio a la nueva edición de Tales of the Cocktail con el tradicional brindis que año tras año continúa uniendo a la industria global de bebidas con la participación de expertos y líderes que forman los comités asesores para sus programas de subvención, educación y Spirited Awards®. Cada miembro del comité se dedica a asegurar que la Fundación ofrezca un programa valioso, que reconozca lo mejor y apoye programas innovadores para avanzar en la industria. México tiene representantes en múltiples comités:

- **Comité de educación, consultoría de negocios:** Ara Carvallo, cofundadora de Barra México y directora de portafolio de Distill Ventures.
- **Comité de educación, consultoría de cultura:** Benjamín Padrón Novoa, cofundador de Licorería Limantour.
- **Comité de filantropía y desarrollo:** Claudia Cabrera, bar manager y cofundadora de Kaito del Valle, y brand ambassador de Fratelli Branca México.

A su vez, Claudia y Benjamín forman parte del comité regional de Latinoamérica y el Caribe junto con Gina Barbachano, bar manager de Hanky Panky.

¿QUÉ ACTIVIDADES OCURRIERON DURANTE TALES OF THE COCKTAIL?

Previo al inicio de la conferencia se realizó la final nacional de Speed Rack USA, una competencia de alta velocidad de para mujeres bartenders. Speed Rack USA fue fundada por Ivy Mix y Lynette Marrero para destacar a mujeres talentosas y donar a aquellas impactadas por el cáncer de mama.

Durante la conferencia hubo seminarios como: 'Empoderando negocios de hospitalidad para resistir la gentrificación e invertir en sus barrios', que tocó un tema sensible que actualmente atraviesan urbes cosmopolitas como Ciudad de México; '¿Si quiera te gusta el whisky? Las barreras que contienen a las mujeres en la industria', contrastando los roles de género; 'No dejemos de hablar de eso: cómo discutir alcohol, drogas y salud mental con tus amigos y colegas', que puso sobre la mesa temas que es necesario confrontar en el trabajo y fuera de él; o '¿Cómo ser publicado en medios de comunicación nacionales top?', que aporta una visión estratégica sobre relaciones públicas a los centros de consumo que en ocasiones no tienen presupuesto y pierden brand awareness.



Foto: Cory Fontenot



Se dio lugar a la 17a edición anual de Spirited Awards®, donde se reconoció lo mejor de la industria global. Entre las categorías premiadas, destacan:

- **Bartender internacional del año:**
Giorgio Bargiani, Connaught Bar, Londres, Inglaterra.
- **Mejor mentor de bar internacional:**
Agostino Perrone.
- **Mejor embajador de marca internacional:**
Nicola Riske, The Macallan.
- **Mejor equipo de bar intencional:**
ALQUÍMICO, Cartagena, Colombia.
- **Mejor cocktail bar internacional:**
SIPS, Barcelona, España.
- **Mejor nuevo cocktail bar internacional:**
Line, Atenas, Grecia.

La celebración anual dio la bienvenida a invitados de 48 países, exhibió cerca de 400 eventos, se asoció con más de 277 marcas y generó un robusto impacto en la economía local de Nueva Orleans, superando las cifras récord del año anterior. Actualmente se encuentra abierto el periodo de aplicación para impartir seminarios en su próxima edición, que será en julio de 2024.



Bijou Drinkery Room

Isra Vázquez

✉ israel.vazquez@prototipomexico.com

📷 Nizaguiee Hidalgo

La Ciudad de México se convirtió en uno de los hotspots globales para la coctelería. Ahora contamos con cuatro bares en la lista de los 50 Best Bars; dos de ellos se encuentran entre los primeros diez y uno en el tercer puesto. Pero, en la nueva capital de diseño ¿cómo puede un nuevo bar convertirse en uno de los imperdibles?

Bijou traducido al español significa joya. Este también es el nombre de un coctel clásico ideado por Harry Johnson en 1860. Para su preparación se emplean partes iguales de tres líquidos que por su color representan tres diferentes joyas: ginebra como diamante, vermouth rosso como rubí y Chartreuse verde como esmeralda. Bijou también es el nombre del nuevo cocktail bar imperdible de la Ciudad de México, que llegó a cambiar la forma en la que disfrutamos de un *drink*.

Este speakeasy se encuentra dentro del Colegio Superior de Gastronomía, atravesando L'oise Foodie Rooftop. Justo al llegar a la barra de esta terraza se encuentra una misteriosa puerta decorada con las tres piedras preciosas: diamante, rubí y esmeralda. Al subir las escaleras se revela el secreto y, de paso, una de las mejores aperturas del año.





El ambiente de Bijou es acogedor y está inspirado en aquellos bares de inicios de siglo XX, durante la época de la prohibición en los Estados Unidos. La luz es tenue, para hacer alusión a la secrecía y la privacidad; los muebles son robustos y el espacio –aunque abierto– gracias a la disposición de los muebles y elementos como cortinas crea pequeños ambientes que pueden llegar a sentirse privados.

Si bien la atmósfera de Bijou es ideal para grupos pequeños o citas románticas, la personalidad de su equipo y la selección de música propicia la convivencia con nuevos amigos. En la barra se pueden encontrar expertos de distintas nacionalidades que le dan un aire cosmopolita a este bar. Acentos cubanos, argentinos, colombianos, mexicanos y hasta japonés; esta diversidad le da al speakeasy una personalidad única.

La contrabarra se viste con un vitral que hace alusión al concepto del lugar: las joyas representadas a través de tres colores, formas geométricas y su carácter traslúcido. Aquí se preparan los cocteles que se encuentran en la carta: seis de temporada que rotan conforme a la disponibilidad de los insumos y otros tantos clásicos que se encuentran en el gusto popular según Drinks International 2022, incluidas algunas reinterpretaciones del Bijou.

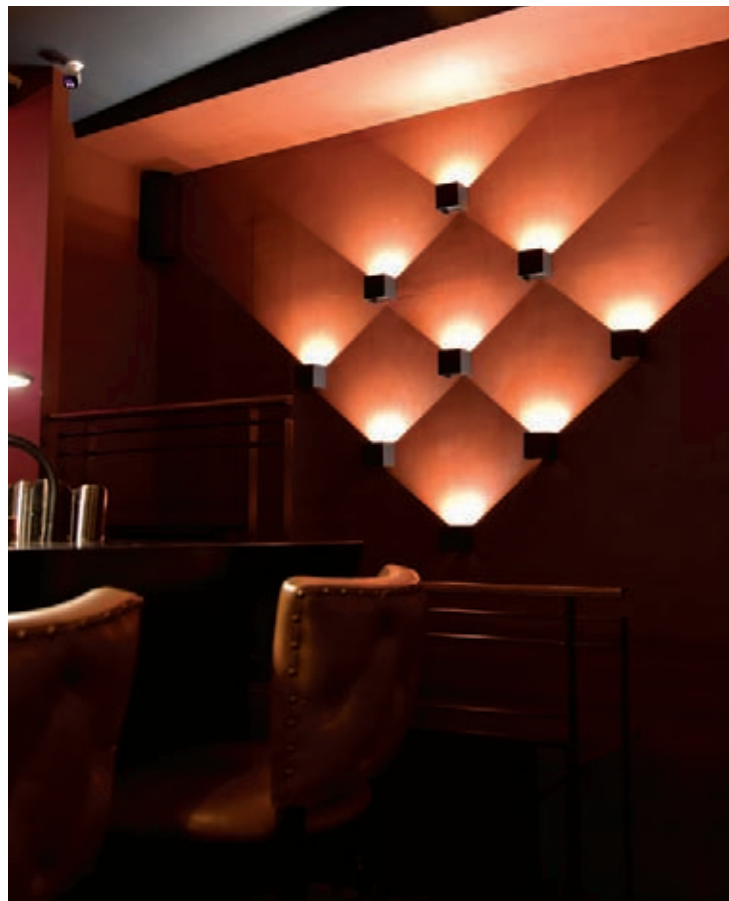
Así se puede encontrar el Bijou Clásico o el Diamond, que incluye coco y el vermouth se cambia por blanco; el Emerald, que se prepara con vino verde, clorofila y vodka en lugar de ginebra; o el Ruby, que se prepara con whiskey, vermouth de fresa y trufa negra.

Regresando al menú de temporada, este se puede encontrar tanto en la carta física como en una interesante dinámica que hace único a Bijou. A la mesa llega un cubo Rubik, el cual tiene en cada una de sus seis caras los diferentes ingredientes de los seis cocteles de temporada. Esto es, en la cara amarilla podemos encontrar los elementos del Banana Republic, al centro se indica el alcohol: ron, y a los lados un símbolo que representa el dulzor y otro alusivo al plátano.

Lo interesante de esta dinámica inicia cuando se empiezan a explorar las diferentes posibilidades del cubo girando sus partes. Así, puedes elegir el alcohol base para tu coctel y características como dulzor, acidez, picor, burbujas, sabores de diferentes ingredientes y demás. Una vez que encuentras tu combinación, le entregas tu cubo a la persona de la barra, quien se encargará de preparar a partir de cero un coctel para ti. Esto te permite más de ochenta mil posibilidades de cocteles —incluyendo aquellos sin alcohol— haciendo que la carta de Bijou se sienta infinita.

La carta de alimentos, si bien no es extensa, permite acompañar las bebidas e invita a compartirlos con quienes están en tu mesa. Hay opciones de bocadillos o botanas deliciosas que no les roban el protagonismo a las estrellas de la noche: los cocteles. La sugerencia es disfrutar de los clásicos italianos arancini o de unas deliciosas papas.

Con un laboratorio para el desarrollo de recetas, un atractivo diseño, energético personal y una excelente dinámica en el menú, Bijou llegó a la Ciudad de México para cambiar las reglas de la coctelería y posicionarse en el gusto de locales y visitantes.



📍 Sonora 189, Hipódromo
📍 bijou_drinkeryroom



De tragos y vinilos

Andrea Vázquez Azpíroz | ✉ andrea.vazquez@prototipomexico.com

Si eres de los que ponen su playlist favorita cada que te dispones a servarte un trago, esta información te interesa: recientemente, en la ciudad, hemos visto crecer la oferta de lugares que mezclan dos de los mayores placeres, la música y las bebidas, que en la mayoría de las ocasiones, casi sin quererlo, se complementan (como tu drink de elección durante un concierto, o la música que acompaña tus reuniones).

En estos lugares cuidan la selección musical tanto como cada bebida servida. Estos son los sitios que no te puedes perder para escuchar música de vinilos mientras te tomas un trago.

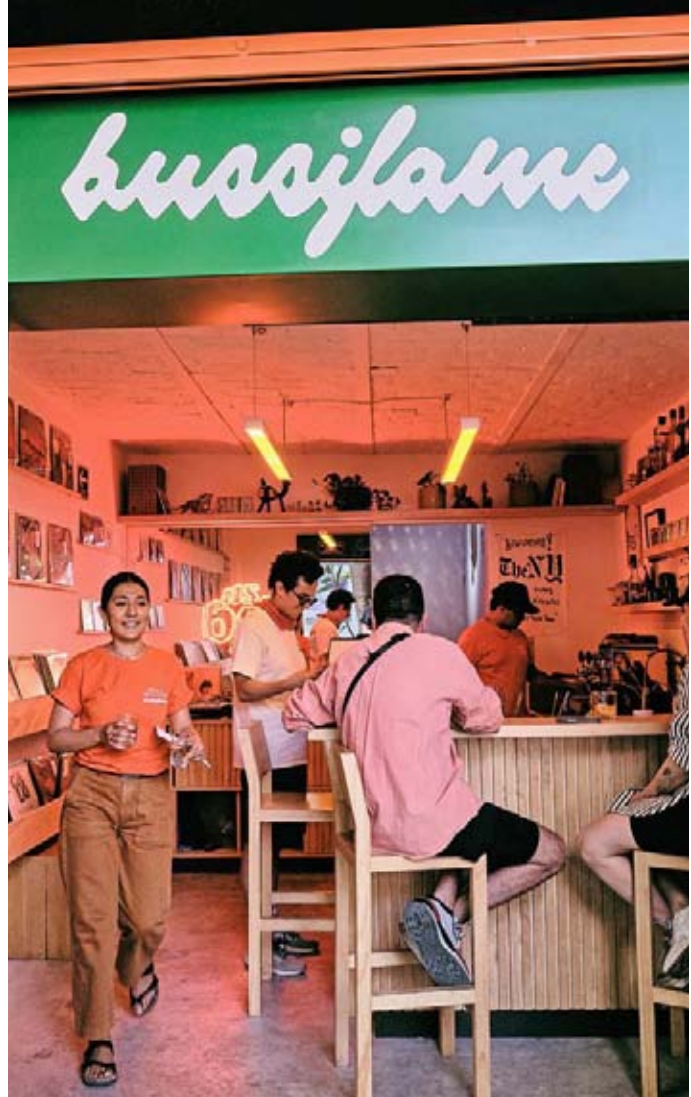
HULE

Entrar a Hule un viernes por la noche es toda una odisea, pues entre quienes asisten por un trago y quienes lo hacen para escuchar vinilos, este pequeño local de la Condesa se llena. En este sitio, el café resulta el complemento para hacer de la tienda una más cómoda tanto para coleccionistas como para aquellos que apenas están comprando sus primeros discos. Al café lavado de Puebla y tostado en la CDMX lo acompañan una carta de comida y de cocteles así como vinos, especialmente franceses y mexicanos. En tu visita no te pierdas el dirty chai, el flat white o el matcha ceremonial, o, si prefieres algo con piquete, el martini sucio, el mezcal con jengibre o el negroni. Date una vuelta, elige cualquier disco de la tienda y pide que lo pongan a sonar para que lo escuches con copa (o taza) en mano.

📍 Av. Michoacán 75, Condesa

📱 @hule.mx





BUSSIFAME

El nombre de este lugar, que se pronuncia bu-zi-fa-me (por no poner la transcripción fonética), viene del título de una canción editada por Dawn Richard, que habla de las procesiones fúnebres de Nueva Orleans como explosiones de música que celebran la vida aún en el duelo. Lo que aquí se busca es hacer asequible la compra de vinilos para quienes quieren empezar a coleccionarlos, por eso la regla es que ningún disco supere los \$500 pesos, aunque la media está entre los \$280 y \$350. Aquí hay de todo: jazz, cumbia, música de los ochentas, pop, disco, blues o funk. La carta de tragos estuvo a cargo de la gran Carmen Uribe (Pujol, Café de Nadie), mientras que Nogal Nogal se encarga del menú de alimentos. Por supuesto, en Bussifame no falta el café, que te puedes tomar mientras escuchas tu disco antes de comprarlo –elecciones informadas–.

📍 Dinamarca 75, Juárez
 @bussifame.mx

LA HAUS

Se escucha romántico, pero es cierto: la inspiración para abrir La Haus fue el gusto por la música. Pero el concepto de tienda de discos trascendió a listening bar luego de que el fundador visitó Barcelona y conoció lugares similares, especialmente bares especializados en vino espumoso. Larga vida a la tierra del cava. Así, a las ediciones limitadas y especiales o rarezas que se venden en La Haus, se sumó una carta con burbujas, cocteles con vino, mezcales y el ocasional coctel inspirado en algún disco. Aquí, los miércoles son de listening sessions y los jueves de tornamesas libres, donde cualquiera puede ir a hacerle de dj. La venta de discos se especializa en la música electrónica y sus sub géneros, pero si vas un jueves puedes escuchar desde techno hasta cumbia, jazz o, ya entrada la noche, las favoritas de José José.

📍 Liverpool 161, Juárez
 @lahausmusicbar

FUZZ & BREW

Fuzz & Brew llegó a la San Rafael para ser un tipo de kissaten, un concepto japonés de cafetería y salón de té que también sirve alimentos; aquí, el pegamento es el café de especialidad mexicano con un menú de influencia japonesa. La colección de vinilos de este pequeño local es ecléctica; puedes encontrar desde psicodelia nipona hasta neo cumbias. Por si fuera poco, aquí tuestan su propio café, hacen el jarabe para las sodas y muelen las especias para su chai.

📍 Alfonso Herrera 68, San Rafael

📷 @fuzzandbrew

CAFÉ TORMENTA

Los discos también giran en los puestos callejeros. Aunque se trata de uno que alberga el proyecto de cocina y café de Lucho Muñoz, discípulo de Eduardo García (Máximo Bistrot). Café Tormenta es un punto de encuentro que celebra el café mexicano de especialidad en un ambiente banquetero, donde la música de vinilos acompaña la selección de comida y bebidas. No te pierdas el sándwich de jamón ahumado con queso gruyere, mostaza dijon y pan de masa madre y, para beber, el óleo, una extracción de cítricos con tónica y café o matcha. Música, comida y bebida sofisticada, en plena banqueta en la Roma.

📍 Puebla 90, Roma

📷 @tormenta.cafe



CAFÉ DE NADIE

“Algoritmos que nos digan qué escuchar, sobran”, explica Billy Castro, uno de los socios del Café de Nadie, antes de contarnos que aquí el eje central es la música en formato de vinil, mismo que cobra especial relevancia en una época en la que todos estamos acostumbrados a la inmediatez de lo digital: a cambiar de canción con un clic. Por eso, en este bar en la Roma, le dan a cada disco su espacio. Aquí, desde djs hasta dueños de tiendas de discos asisten a compartir sus tesoros; suenan todos los géneros, house, hip hop, jazz o música clásica. El encargado de la curaduría es Billy, que ha trabajado como dj desde hace más de 15 años. En Café de Nadie, el concepto de la música va de acuerdo al de la comida; como reza el menú, “analógico sobre digital, paciencia sobre inmediatez y temporal sobre industrial”. Por eso, todos los insumos para la comida y los tragos son de temporada, locales y trazables gracias al vínculo que tienen con Arca Tierra, un proyecto de agricultura regenerativa en una chinampa en Xochimilco.

📍 Chihuahua 135, Roma

📷 @cafe.denadie



Conocedores

Inolvidable la tarde de octubre en la que
juntamos los mejores vinos en un solo lugar.
Y sí, los degustamos todos. Entérate de la
novena edición de Global Wine.

[EN PORTADA]

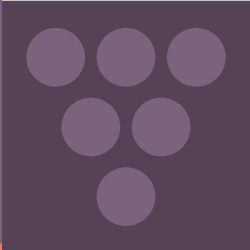
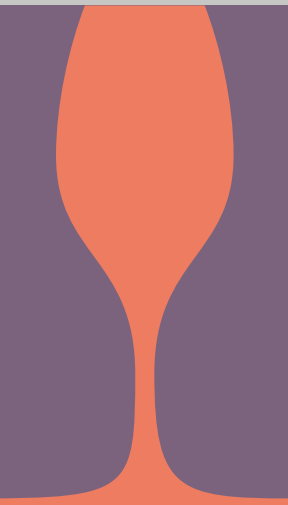


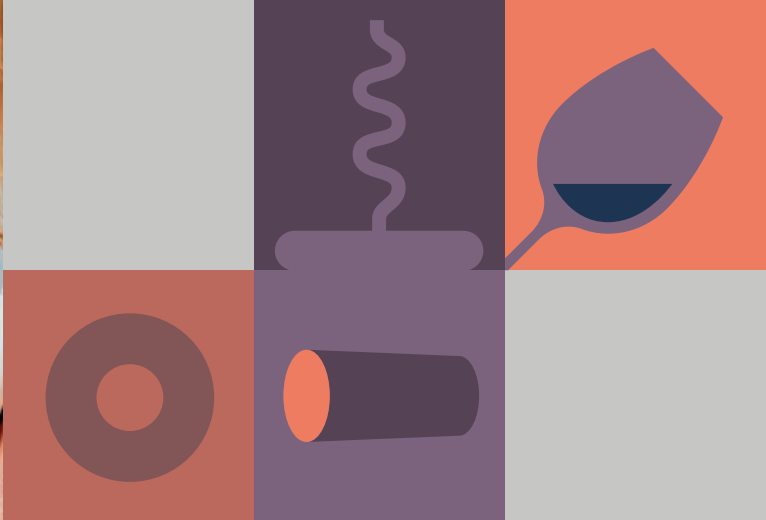
Global Wine 2023

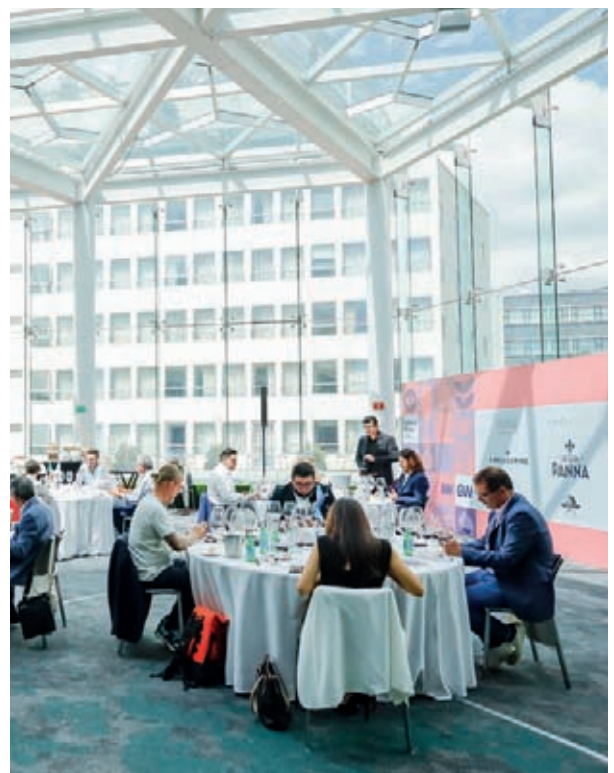
la renovación

LA SEDE, LOS VINOS PARTICIPANTES, LOS JUECES Y LOS ANFITRIONES FUERON NOVEDAD EN LA NOVENA EDICIÓN DE GLOBAL WINE CELEBRADA EL 7 Y 8 DE OCTUBRE EN EL HOTEL ANDAZ.

Ángel Rivas | ✉ angel.rivas@prototipomexico.com | 📷 Nizagueie Hidalgo y Edgar Xolot







Renovarse o morir es una frase utilizada para expresar la importancia del cambio; se trata de tomar lo bueno del pasado para proyectarlo al futuro y dejar atrás lo que ya cumplió su ciclo. Esto aplica para la reciente jornada de Global Wine, que celebró su novena edición llo de novedades.

En el transcurso de dos días, esta vez en el fin de semana del 7 y 8 de octubre, se reunió a la industria del vino en México. Bodegas, distribuidores e importadores pusieron a prueba sus etiquetas ante un panel de jueces; asistentes del ramo conocieron los vinos participantes y algunas novedades, y amantes del vino y expertos se dieron cita en los siete seminarios con temas de actualidad.

LA EVALUACIÓN

Global Wine Tasting, que es la parte del concurso de vinos, tiene como regla que cada año exista una rotación parcial de los jueces con la idea de que siempre haya paladares diferentes que evalúen las muestras. Para esta edición, además de los sommeliers se sumaron más enólogos, vitivinicultores y académicos para proporcionar un abanico de trayectorias, talentos y experiencias.

En esta ocasión, el panel estuvo integrado por 22 personas de la industria, ocho de ellos enólogos de vinícolas de prestigio, al igual que extranjeros como el español Vicente Sofés, doctor, ingeniero agrónomo y catedrático emérito de Viticultura de la Universidad Politécnica de Madrid, y la canadiense Kami Lee Robb, certificadora del programa WSET en Inglaterra.

Divididos en seis mesas, con un enólogo como presidente de cada una, los jueces evaluaron poco más de 270 vinos de diferentes países y todos los tipos: blancos, rosados, tintos, espumosos y fortificados.



Esta vez el escenario fue el Ballroom del Hotel Andaz Mexico City Condesa, que gracias a su iluminación natural y aislamiento del bullicio de la ciudad resultó en ser el sitio ideal para realizar la valoración de las bebidas.

Ubicado en una de las zonas con mayor plusvalía y fuente de las tendencias más contemporáneas de la CDMX, la colonia Condesa, el hotel aportó un espacio amplio, inmerso en una construcción de los años 1960s que pasó por una restauración que concluyó a inicios de 2023 para convertir al inmueble en un lugar de corte vintage y contemporáneo.

El jurado contó con un sistema de evaluación digital más amigable y puntual para cada muestra. Éste fue supervisado durante ambos días por la dirección técnica del enólogo y químico Jesús Díez. Su equipo de colaboradores, liderado por los expertos Mauricio Lamadrid y Beatriz Meléndez, tuvo a su cargo la logística de los vinos, descorches, temperaturas y servicio, además de asistir a los jueces ante cualquier duda.

La cata de las botellas se realizó a ciegas para evitar sesgos o favoritismos, por ello cada una se cubrió con fundas de neopreno que mantenían la temperatura, pero tenían un código otorgado al azar para resguardar la identidad de la muestra; sólo el sistema reconocía el vino evaluado.

Se calificaron los aspectos habituales como vista, nariz y gusto, pero además el sistema permitía agregar un maridaje sugerido, comentarios o incluso descartar alguna muestra que tuviera defecto.

Global Wine cuenta con mesas de observadores, donde clientes, medios de comunicación y líderes de opinión, entre otros, pueden calificar los fermentados que en ese momento tienen los jueces con el mismo sistema y bajo las mismas reglas; así se despejan las dudas que pudieran existir sobre la metodología de evaluación. Cabe subrayar que estas apreciaciones no son consideradas para la puntuación global de los vinos.





LOS RESULTADOS

Las calificaciones se recuperaron en tiempo real. Así, el domingo 8 de octubre se obtuvieron los resultados; tras una revisión y certificación del director técnico Jesús Díez, se realizó Global Wine Awards, la ceremonia de premiación y de entrega de reconocimientos.

Para este 2023 se otorgaron 17 Medallas Doble Oro, 51 Medallas de Oro, 156 Medallas de Plata y 43 etiquetas catalogadas como vinos Muy Buenos.

Las bebidas concursantes provenían de varios países productores reconocidos; una vez más, las muestras mexicanas sobresalieron, y les siguieron en orden de relevancia las de España, Italia, Argentina, Francia, Chile, Estados Unidos, Portugal y Australia.



QUIENES HICIERON QUE GLOBAL WINE FUERA POSIBLE

Durante la ceremonia se anunciaron las novedades de esta edición y se agradeció a los patrocinadores que han apoyado a Global Wine, la mayoría desde hace varios años: Hillebrand Gori, San Pellegrino y Acqua Panna, Hotel Andaz Condessa, Riedel, Uriarte Talavera, Consejo Mexicano Vitivinícola, Provino, Winerim, Ostrería 109 y Terraza Morenos hicieron posible que el concurso celebrara su novena convocatoria.

Además de agradecer el apoyo y tiempo del panel de jueces, se reconoció la labor de los 13 anfitriones, quienes cumplieron la función de ser embajadores y promover el evento en redes sociales, pues ellos son líderes en la educación y comunicación sobre el vino en diferentes plataformas digitales como Instagram, Tik Tok y Facebook.

Para este año, el Consejo Editorial de Global Wine seleccionó como Personaje del Año 2023 por su trayectoria de más de 50 años en la industria del vino en México al enólogo Francisco Rodríguez González, conocido por su labor en Casa Madero desde 1978 y de asesoría a bodegas de Coahuila como Don Leo.

Los reconocimientos se entregaron en orden alfabético a las empresas participantes, jueces y anfitriones. Éstos fueron elaborados al momento por la calígrafa Jassiel Rivera.





TARDES DE DEGUSTACIÓN

Las tardes de sábado y domingo alojaron, como en años previos, a una serie de expositores, entre distribuidores y bodegas, que mostraron tanto sus vinos ganadores en ediciones previas de Global Wine como los participantes del 2023.

La magna degustación estuvo orientada a personas de la industria y amantes del vino, y tuvo el fin de promover el consumo y generar conexiones entre los asistentes.

A la par de esta actividad se realizaron siete seminarios relacionados con el vino que tienen la intención de fomentar el interés por esta bebida y poner sobre la mesa su relevancia para la industria; los ponentes fueron los mismos jueces, que se mantienen al día en cuanto a temáticas y problemáticas del sector.

Los temas en esta ocasión fueron el Calentamiento Global, la región de Okanagan Valley en Canadá, Viñas Viejas, Logística de Transporte, Sustentabilidad y Vinos Veganos, Métodos de Cata de la Certificación WSET y el Rol de la Inteligencia Artificial.

Global Wine no sólo es una competencia de vinos, sino una plataforma para la industria que anunciará más sorpresas en los meses venideros, así como las fechas para Global Wine 2024.

@ globalwine_elconocedor

Ganadores

Doble Oro



CASA MADERO CABERNET SAUVIGNON DE UVAS ORGÁNICAS 2019

Bodega: Casa Madero
Región: México, Parras
Comercializador: Vinícola San Lorenzo S.A. de C.V.

98



LUNADORO NOBILE DI MONTEPULCIANO DOCG 2017

Bodega: Lunadoro
Región: Italia, Toscana
Comercializador: Dalle Grandi Botti

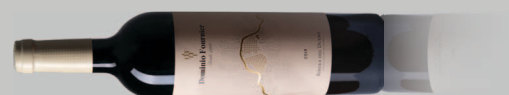
97



DOMINIO FOURNIER 2019

Bodega: Dominio Fournier
Región: España, Ribera del Duero
Comercializador: Casa Pedro Domecq.

96



VALDUERO GRAN RESERVA 2010

Bodega: Bodega Valduero
Región: España, Ribera del Duero
Comercializador: Ilexport S.A. de C.V.

96



MOËT GRAND VINTAGE ROSE 2015

Bodega: Moët & Chandon
Región: Francia, Epernay
Comercializador: Moët - Hennessy

96



THE PRISONER CABERNET SAUVIGNON 2021

Bodega: The Prisoner Company
Región: Estados Unidos, Napa Valley
Comercializador: La Castellana

96



MILAGROS DE FIGUERO 2019

Bodega: García Figuero
Región: España, Ribera del Duero
Comercializador: Compañía Cyrnos

96



DEMUERTE GOLD 2021

Bodega: Winery On
Región: España, Yecla
Comercializador: Vinesp Mexico

96



JAROS 2018

Bodega: Viñas del Jaro
Región: España, Ribera del Duero
Comercializador: Vinos Iberian México

96



**ABADÍA RETUERTA
SELECCIÓN ESPECIAL 2018**

Bodega: Abadía Retuerta
Región: España, Ribera del Duero
Comercializador: Everest Wines & Spirits

96



SEÑORÍO DE UCERO RESERVA 2016

Bodega: Nubori
Región: España, Ribera del Duero
Comercializador: Importadora Y Distribuidora Ucero

95



**VILLA AL CORTILE BRUNELLO
DI MONTALCINO 2017**

Bodega: Tenute Piccini
Región: Italia, Montalcino
Comercializador: Dalle Grandi Botti

95



FINCA VILLACRECES 2016

Bodega: Artevino
Región: España, Ribera del Duero
Comercializador: Everest Wines & Spirits

95



VIRTUS GRAN RESERVA 2016

Bodega: Bodegas Virtus
Región: Ribera del Duero
Comercializador: Bodegas Virtus

95



**REAL COMPANHIA VELHA
TAWNY PORTO 10 AÑOS**

Bodega: Real Companhia Velha
Región: Portugal, Douro
Comercializador: Everest Wines & Spirits

95



**CECCHI STORIA DI FAMIGLIA
CHIANTI CLASSICO 2019**

Bodega: Cecchi
Región: Italia, Castellina in Chianti–Siena
Comercializador: IDI

95



TORREMILANOS COLECCIÓN 2018

Bodega: Finca Torremilanos
Región: España, Ribera del Duero
Comercializador: Finca Torremilanos

95



Ganadores

Oro



TR3SMANO VENDIMIA 2017
Bodega: Tr3smano
Región: España, Ribera del Duero
Comercializador: Everest Wines & Spirits

94



**PICCINI BRUNELLO
DI MONTALCINO DOCG 2018**
Bodega: Tenute Piccini
Región: Italia, Montalcino
Comercializador: Dalle Grandi Botti

94



**CHARDONNAY RESERVA
PRIVADA 2020**
Bodega: Bodegas Cetto
Región: México, Valle de Guadalupe
Comercializador: Bodegas Cetto

94



**ASÍ SE VA A LAS ESTRELLAS
/ SIC ITUR AD ASTRA 2019**
Bodega: Finca La Carrodilla
Región: México, Valle de Guadalupe
Comercializador: Finca La Carrodilla

94



TRES RAÍCES MALBEC 2021
Bodega: Tres Raíces
Región: México, Dolores Hidalgo
Comercializador: Tres Raíces

94



NUMANTHIA 2017
Bodega: Bodega Numanthia
Región: España, Toro
Comercializador: Moët-Hennessy

94



**CASILLERO DEL DIABLO
RESERVA PRIVADA 2020**

Bodega: Viña Concha y Toro
Región: Chile, Valle del Maipo
Comercializador: VCT & DG México

93



CAYMUS–SUISUN GRAND DURIF 2019

Bodega: Caymus Vineyards
Región: Estados Unidos, Suisun Valley
Comercializador: Vinos Wagner

93



TERRAZAS RESERVA MALBEC 2021

Bodega: Terrazas de los Andes
Región: Argentina
Comercializador: Moët–Hennessy

93



LA LINDA RED BLEND 2022

Bodega: Leoncio Arizu
Región: Argentina, Mendoza
Comercializador: Compañía Cynros

93



**RESERVA DE LA CASA SAN JUAN
DE LA VAQUERÍA 2017**

Bodega: San Juan de la Vaquería
Región: México, Valle de Derramadero
Comercializador: Bodega San Juan de la Vaquería

93



RED SCHOONER TRANSIT

Bodega: Caymus Vineyards
Región: Australia, Barossa Valley & McLaren Vale
Comercializador: Vinos Wagner

93



SANTO TOMÁS MERLOT 2022

Bodega: Bodegas de Santo Tomás
Región: México, Baja California
Comercializador: Bodegas de Santo Tomás

93



FREIXENET CORDÓN NEGRO

Bodega: Freixenet
Región: España, Cava
Comercializador: Freixenet de México

93



FESTINA LENTE CRIANZA 2021

Bodega: Bodegas y Vinos Triunvirato
Región: México, Aguascalientes
Comercializador: Bodegas y Vinos Triunvirato S.A. de C.V.

93



**GRAN RESERVA DE CONCHA
Y TORO 2020**

Bodega: Viña Concha y Toro
Región: Chile, Valle de Colchagua
Comercializador: VCT & DG México

93



**ROBERT MONDAVI WINERY
"THE ESTATES" OAKVILLE 2019**

Bodega: Robert Mondavi
Región: Estados Unidos, Napa Valley
Comercializador: BLN Brands

93



**PUERTA DEL LOBO
VINO NARANJA 2022**

Bodega: Puerta del Lobo
Región: México, Querétaro
Comercializador: Puerta del Lobo

92



**CASA MADERO GRAN RESERVA
SHIRAZ 2019**

Bodega: Casa Madero
Región: México, Parras
Comercializador: Vinícola San Lorenzo S.A. de C.V.

92



**SANTA JULIA RESERVA MALBEC
CABERNET FRANC 2017**

Bodega: Santa Julia
Región: Argentina, Mendoza
Comercializador: IDI

92



SANTA JULIA MAGNA RED BLEND 2017

Bodega: Santa Julia
Región: Argentina, Mendoza
Comercializador: IDI

92



MALABRIGO 2019

Bodega: Bodegas Cepa 21
Región: España, Ribera del Duero
Comercializador: Bodegas Cepa 21

92



DON MELCHOR 2020

Bodega: Viña Don Melchor
Región: Chile, Valle del Alto Maipo
Comercializador: VCT & DG México

92



**CHAMPAGNE CHARLES LEGEND
BRUT PREMIER**

Bodega: Charles Legend
Región: Francia, Champagne
Comercializador: Charles Legend Mexico

92



LST RESERVA MALBEC 2021

Bodega: Viñedos San Lucas
Región: México, San Miguel de Allende
Comercializador: Viñedos "La Santísima Trinidad"

92



BONANZA LOT #4

Bodega: Caymus Vineyards
Región: Estados Unidos, Suisun Valley
Comercializador: Vinos Wagner

92



DON LUIS MERLOT 2019

Bodega: Bodegas Cetto
Región: México, Valle de Guadalupe
Comercializador: Bodegas Cetto

92



DON LUIS TERRA 2018

Bodega: Bodegas Cetto
Región: México, Valle de Guadalupe
Comercializador: Bodegas Cetto

92



CASA MADERO GRAN RESERVA MALBEC 2019

Bodega: Casa Madero
Región: México, Parras
Comercializador: Vinícola San Lorenzo S.A. de C.V.

92



TRIVENTO GOLDEN RESERVE 2020

Bodega: Trivento
Región: Argentina, Luján de Cuyo
Comercializador: VCT & DG México

92



TERMES 2019

Bodega: Bodega Numanthia
Región: España, Toro
Comercializador: Moët-Hennessy

92



ROC DE FOC 2014

Bodega: Clos Pons
Región: España, Costers del Segre
Comercializador: Importaciones Cantabria S.A. De C.V.

92



CECCHI RISERVA DI FAMIGLIA CHIANTI CLASSICO 2017

Bodega: Cecchi
Región: Italia, Toscana
Comercializador: IDI

92



**BARTON & GUESTIER
TOURMALINE 2021**

Bodega: Barton & Guestier
Región: Francia, C tes de Provence
Comercializador: Everest Wines & Spirits

92



ABADÍA RETUERTA LE DOMAINE 2021

Bodega: Abadía Retuerta
Región: España, Vino de Pago
Comercializador: Everest Wines & Spirits

92



LA LINDA MALBEC 2022

Bodega: Leoncio Arizu
Región: Argentina, Mendoza
Comercializador: Compa a Cyrnos

91



SEA SUN PINOT NOIR 2019

Bodega: Caymus Vineyards
Región: Estados Unidos, Solano y Santa Barbara
Comercializador: Vinos Wagner

91



**PICCINI BRUNELLO DI MONTALCINO
RISERVA DOCG 2017**

Bodega: Tenute Piccini
Región: Italia, Montalcino
Comercializador: Dalle Grandi Botti

91



**VIÑA DOLORES
CUATRO REGIONES 2019**

Bodega: Freixenet México
Región: México
Comercializador: Freixenet de México

91



EL SUECO CRIANZA 2019

Bodega: Bodegas Virtus
Región: España, Ribera del Duero
Comercializador: Bodegas Virtus

91



LEGADO DE LOS CAMPOS 2020

Bodega: Viñedos Iberia
Región: México, Aguascalientes
Comercializador: Viñedos Iberia

91



**GRAN RESERVA 3V EDICIÓN
425 ANIVERSARIO 2019**

Bodega: Casa Madero
Región: México, Parras
Comercializador: Vinícola San Lorenzo S.A. de C.V.

91



TEMPRANILLO CARRODILLA 2019

Bodega: Finca La Carrodilla
Región: México, Valle de Guadalupe
Comercializador: Finca La Carrodilla

91



LA GRANDE DAME 2015

Bodega: Veuve Clicquot
Región: Francia, Reims
Comercializador: Moët-Hennessy

91



DOM PÉRIGNON VINTAGE 2013

Bodega: Dom Pérignon
Región: Francia, Epernay
Comercializador: Moët-Hennessy

91



ANNIVERSARIO 62 2018

Bodega: San Marzano
Región: Italia, Puglia
Comercializador: Molto Vivace

91



**MELCHUM CABERNET
SAUVIGNON 2020**

Bodega: Hacienda Guadalupe
Región: México, Valle de Guadalupe
Comercializador: Hacienda Guadalupe

91



ESPÍRITUS BARRICAS SELECTAS 2020

Bodega: Espíritus Enológicos
Región: México, San Vicente
Comercializador: Espíritus Enológicos

91



TERMANTHIA 2015

Bodega: Bodega Numanthia
Región: España, Toro
Comercializador: Moët-Hennessy

91



**ITZCUINTLE XOLO
SAUVIGNON BLANC 2022**

Bodega: Xolo Vinícola
Región: México, Valle de Guadalupe
Comercializador: Xolo Vino

91



FREIXENET CHIANTI DOCG 2020

Bodega: Freixenet
Región: Italia, Chianti
Comercializador: Freixenet de México

91



Cervecera Morenos: pasión, sabor e innovación

¡DE LA CIUDAD DE MÉXICO PARA EL MUNDO!



Lorena Tirzo | ✉ lorena.tirzo@prototipomexico.com

La cerveza artesanal en México ha experimentado un crecimiento impresionante en los últimos años. Lo que solía ser un mercado dominado por cervecerías industriales se ha transformado en un paisaje diverso y emocionante. La pasión de los cerveceros mexicanos por experimentar con ingredientes locales y técnicas innovadoras ha dado lugar a una explosión de creatividad en el mundo de la cerveza. Esto ha llevado a una mayor apreciación de la bebida artesanal no solo en México, sino también a nivel internacional.

Casa Cervecera Morenos nació del interés compartido por la cerveza artesanal y la innovación de Ernesto y Rodrigo Mora, dos hermanos amantes de la cerveza que

se inspiran en elementos de la cultura pop para dar rienda suelta a la creatividad.

Además de capturar y reimaginar la esencia de esta bebida, Cervecera Morenos es una de las marcas independientes de mayor capacidad productiva en todo México, elaborando lotes de 1500 litros de cerveza fresca semanal, 3000 litros de ediciones especiales y hasta 7000 litros de sus cervezas de línea.

Hoy están presentes en Ciudad de México, Baja California, el Bajío y a lo largo del Caribe, con bebidas accesibles que permiten un acercamiento sencillo al extenso mundo de la cerveza.

SIEMPRE TURBIA, SIEMPRE FRESCA

Las cervezas de Morenos son el resultado de la calidad y la experimentación, lo que ha llevado a la creación de cervezas únicas y turbias que permiten la libre expresión del lúpulo.

Con ánimo de arriesgarse en la elaboración de estilos menos conocidos, crearon tres cervezas de línea fáciles de beber: la Sur 69, una Pale Ale Americana balanceada con aromas herbales y notas tropicales, la ligera y cremosa Lager Local, y Morenaza, una deliciosa Vienna Lager con notas de caramelo y frutos secos. Cada una cuidadosamente pensada para resaltar los sabores y aromas distintivos de su estilo.



También, con la intención de brindar una experiencia local y de frescura superior, tienen una oferta de producción limitada en su tasting room. Llamadas In & Outs, son cervezas que se cocinan y enlatan semanalmente para que los apasionados de esta bebida puedan conocer el gran rango de perfiles con los que se puede jugar.

Morenos Tasting Room, en la Roma, es un espacio imperdible para conocer estilos distintos y apoyar lo hecho en México. Con todas las cervezas de línea, las propuestas semanales y un ambiente relajado, es un sitio excelente para pasar la tarde y beber cerveza recién hecha.

Ya sea que seas un conocedor o un entusiasta principiante, esta casa cervecera independiente te inspirará a seguir degustando cervezas excepcionales, mexicanas y frescas.

📍 Chiapas 173, Roma, CDMX.

📷 @morenosbeermx



Guía de estilos cerveceros (sin una sola IPA)

Andrea Vázquez Azpíroz

✉ andrea.vazquez@prototipomexico.com

En los últimos años, la industria de la cerveza independiente en México no ha hecho más que crecer. Cada día hay más estilos, algunos replican con fidelidad las versiones originales y otros incorporan ingredientes diferentes para dar toques insólitos a la bebida. Y el gusto del mexicano por la cerveza artesanal viene, entre otras cosas, de los vecinos del norte, que se han encargado de popularizar un estilo: las IPA.

Lupuladas, aromáticas, y amargas como el corazón de tu ex, estas cervezas y sus variantes como las Hazys, Neipas, Doble IPA o Session IPA son las dueñas de los paladares y los anaqueles. Y es justo por eso que hoy es el mejor momento para probar todos los estilos que no son una IPA. Estas bebidas compensan el amargor con historia y, por supuesto, con lo ricas que son. Esta es la guía de estilos cerveceros que no te puedes perder, y que no incluye ni una sola IPA. Por favor, que esta guía no sea restrictiva: prueba todos los estilos que puedas.

SAISON

De origen belga, la Saison es una cerveza fácil de beber, perfecta para quienes ya están versados en el mundo de la cerveza independiente, pero también para quienes apenas están acercándose a él. Esta ale inició su historia en las granjas de Valonia, la parte francófona de Bélgica. Su nombre significa temporada en francés y se caracteriza por su ligereza, bajo alcohol y alta carbonatación. Además es seca, lupulada y tiene notas a levadura. Comenzó a producirse para que los granjeros pudieran hidratarse con ella durante su jornada laboral (quizá tú también puedas hacerlo durante el *home office*). Para su elaboración se usan granos de cebada y, de manera opcional, especias.



CALIFORNIA COMMON

Esta cerveza híbrida se hace con fermentación ale y levaduras lager, e incorpora maltas tostadas o caramelo en su elaboración. Este estilo estadounidense se dio a conocer por una cervecería que se volvió un ícono, y que acaba de cerrar sus puertas: Anchor Brewing, que produjo por más de cien años en San Francisco. La historia de la California Common se remonta a la época de la fiebre del oro, cuando las cervecerías producían para satisfacer la sed de todos aquellos que buscaban encontrar un poco de oro, tal como en tu western favorito. Anchor Brewing lanzó su famosa Steam Beer, una cerveza ligera y frutal con aromas tostados y a caramelo, y lúpulos americanos que le dan notas leñosas y rústicas. Y de ahí, muchas cervecerías locales, y luego del resto del mundo, replicaron el proceso.





BARLEY WINE

Esta ale fuerte se caracteriza por su alto contenido alcohólico, que puede ir de los ocho a los 12 grados. La combinación entre malta, lúpulo y alcohol hace a este estilo uno sumamente complejo que destaca por sus notas a caramelo y frutas. Gracias a su alto contenido alcohólico, una Barley Wine es una opción perfecta para dejarla envejecer. La bebida, ideal para los días fríos, comenzó a producirse en Inglaterra en el siglo XVIII pero encontró otra interpretación en la industria cervecera estadounidense. Como era de esperarse, nuestros vecinos del norte hacen la versión más lupulada, mientras que los ingleses la prefieren más frutal.

KÖLSCH

Esta lager nació hace más de cien años, cuando este tipo de fermentación empezó a ganar popularidad. Hoy, la Kölsch es el estilo insignia de Colonia, Alemania; se trata de un estilo de híbrido que se hace con fermentación ale pero pasa por las temperaturas frías de una lager: lo mejor de los dos mundos, pues la fermentación aporta sus notas felices, y la temperatura la ligereza y el final refrescante. Este estilo tuvo que luchar por so-



brevir, pues vivó una primera época de gloria antes de la Segunda Guerra Mundial, pero después de este periodo, de las 40 cervecerías que existían en Colonia, quedaron pocas. Fue hasta los sesentas cuando las fábricas lograron reestablecerse y el estilo se popularizó de nuevo. Las Kölsch obtuvieron su DO en los ochentas, pero sólo algunas micro cervecerías cumplían con los requisitos. En el resto del mundo, y fuera de las normativas alemanas, la Kölsch se produce con algarabía, misma que se siente al beberla, pues es abrumadora de tan fácil de tomar, balanceada entre la malta y la fruta, limpia y fresca. Perfecta para un día de calor. O para un día, nadamás.



HELLES

La lager alemana que sí o sí cumple con las expectativas. Tanto, que será difícil que no te quieras tomar un segundo tarro. Pero eso sí, su ligereza y frescura no le restan complejidad aromática. La complejidad también se vive durante la cocción, pues es un estilo tan limpio que ocultar cualquier defecto resulta imposible. Esta mezcla perfecta de elegancia y sutileza no es el estilo más en tendencia, pero sí ha sido de los más consumidos a lo largo de la historia; vio la luz en el siglo XIX para hacerle competencia a otro de los estilos indispensables: la Pilsner.

PILSNER

Este estilo nació en República Checa, específicamente en Plzen, Bohemia, con la creación de la cooperativa cervecera Bruger Brauerei (pocas cosas más poéticas que la cerveza hecha por el pueblo y para el pueblo). A esa planta llegaron trabajadores bávaros, que pusieron sus habilidades, y el lugar que los recibió aportó los ingredientes. En 1898, Bruger Brauerei registró la Pilsner original: la Pilsner Urquell. Y quizá fue el contexto lo



que ayudó a que esta cerveza se siga produciendo, vendiendo y disfrutando hasta el día de hoy, pues la Pilsner se vio beneficiada por una red de ferrocarriles que hizo más fácil su distribución, un sistema de refrigeración que, aunque en pañales, la hizo más duradera y deliciosa, y de los descubrimientos de Louis Pasteur, que, con el paso del tiempo, facilitaron la producción a mayor escala.

TRIPLE

Este estilo nace de la tradición de las cervezas trapenses belgas, que, hace algunos años, sólo podían ser producidas por monjes en abadías y las ventas eran únicamente para que ellos pudieran subsistir. Ahí se producían Singles, Dubbels y Tripels, siendo estas últimas las más complejas y de mayor contenido alcohólico. El estilo fue puesto en el mapa y en los ojos de los consumidores alrededor de 1932 con la Witkap Pater, que después se convirtió en Witkap Tripel, y se vendió como tal aunque su productor no era un monje trapense (y, por supuesto, las ganancias no se destinaron a ninguna abadía). Si quieres una cerveza compleja, especiada, con un grado alcohólico apapachador y de un color dorado admirable, las Tripel son tu mejor opción.



Remírez de Ganuza: 40 años poniendo en alto las variedades riojanas

Staff El Conocedor

📷 @elconocedormx

📷 Nizaguiee Hidalgo Hernández

Platicamos con José Ramón Urtasun, director general y propietario de la vinícola, quien nos contó todo sobre Remírez de Ganuza, una bodega de Rioja Alavesa.

"Fernando Remírez de Ganuza llevaba ya algunas décadas de experiencia comprando y vendiendo viñas viejas cuando decidió fundar su vinícola, Remírez de Ganuza, en 1989.", relata Urtasun. Desde la fundación de la bodega, Fernando tuvo muy claro que quería producir vinos de calidad, por eso, aunque elaboró la cosecha de 1991, esta nunca salió al mercado; fue hasta 1992 cuando los vinos Remírez de Ganuza fueron probados por el consumidor: habían alcanzado la calidad buscada.





Platicamos con José Ramón Urtasun, director general y propietario de la vinícola, quien nos contó todo sobre esta bodega de Rioja Alavesa.

“Lo principal para nosotros es la calidad del vino”, explica Urtasun; “esto es así desde que Fernando fundó la bodega. En ese momento sólo producíamos el Remírez de Ganuza Reserva, pero con el paso de los años hemos diversificado el catálogo para producir también blancos y otros tintos”, comenta.

“Tratamos de mejorar año con año; lo que nos caracteriza es que usamos viñas viejas para hacer nuestros vinos, y los hacemos con paciencia. Nuestro reserva toma ocho años en salir al mercado, mientras que para elaborar un gran reserva nos tardamos 10 años. Por eso no podemos estar tan expuestos a las tendencias, que cambian continuamente: el vino es mayor que la tendencia. Aunque siempre es bueno saber qué buscan los consumidores e incorporar lo más interesante”, nos cuenta José Ramón.

Urtasun nos explicó que, así como un gran restaurante debe de tener los mejores insumos y además saberlos manipular, un buen vino debe de partir de uvas de calidad y saber cómo interpretarlas con el mayor acierto posible.

Por eso la selección de uva es uno de los pilares en la bodega: “fuimos los primeros tener una mesa de selección. Esto puede parecer poco relevante porque hoy todos tienen una, pero en ese momento supuso un cambio importantísimo. Nosotros hacemos la selección y la cosecha de forma manual, y pre seleccionamos desde el viñedo.”

Remírez de Ganuza ha sido considerada una bodega moderna desde sus inicios porque saben romper con la tradición, comenzaron a usar barricas francesas y nuevas cuando lo tradicional en Rioja era envejecer el vino en barricas usadas y americanas: “siempre hemos arrastrado el adjetivo de modernos, pero yo creo que somos contemporáneos”, explica Urtasun, “hemos aportado nuevas técnicas, pero también hacemos cosas muy tradicionales, como usar viñas viejas de uvas autóctonas.”

Remírez de Ganuza es reflejo de la tradición riojana y también de la búsqueda por la mejor calidad y el respeto al viñedo y a la sabiduría de las vides viejas. Si quieres probar las novedades no te pierdas su primer vino 100% Garnacha, del que sólo llegaron 60 botellas a México.

.....
remirezdeganuja.com



Uvas autóctonas, un cambio de paradigma

Jesús Díez | ✉ jesus@vinicultura.com.mx

Hoy, la gente busca identidad, compatibilidad con otras personas y tener con ello una consonancia en el mundo. Es una búsqueda de orígenes, de ancestros legendarios con raíces y ADN únicos, que nos lleva a indagar en nuestra sangre de dónde provenimos.

Esa misma búsqueda de identidades perdidas se da en la viticultura, que desde hace más de 65 millones de años se empezó a gestar con la primera vitis. Durante siglos, la naturaleza fue creando infinidad de transformaciones hasta llegar a los más de 10 mil tipos de uvas que tenemos para todos los ámbitos: vinificación, uva de mesa, uva pasa y uva para destilación. Cada una de ellas tiene una historia, clima, suelo, lugar y una conjunción con el humano, quien a veces encumbra y otras olvida, válido en la ecuación de la vida.

Muchas de estas vides ancestrales, que durante años vivieron sin sobresalto, llegaron a conocer a la peor pesadilla de su existencia: la plaga de filoxera. Muchas de ellas sucumbieron, pero gracias a la sabia naturaleza otras se ocultaron para no ser vistas y resistir el ataque. Hoy, que prestamos más atención a esas plantas de vid "diferentes", descubrimos a las sobrevivientes, a las vides ancestrales, que estamos intentando recuperar.

Hace ya más de 30 años, los grandes viticultores se dieron a la tarea de recuperar estas vides autóctonas perdidas en los viñedos de todas las regiones, desde Francia, España, Italia y Centro de Europa, hasta viñedos centenarios

en muchas otras partes del mundo como Australia, Sudáfrica, EUA y América del Sur. Pero no ha sido sencilla esta recuperación, pues para lograrla se deben seguir ciertos pasos que nombraremos someramente y que nos darán idea del arduo trabajo, que tarda muchos años en ver la luz, y además implica un gran compromiso con la naturaleza. Hoy gozamos de viñedos recuperados y en plena producción de uvas como Maturana de Rioja, Mas Rabell en Penedés, La Belloni en Roma, Cincinatu o Falanghina en el sur de Italia. Todas ellas vueltas a la vida por los investigadores y ampelógrafos.





En el año 2000 se creó una metodología para la recuperación de uvas autóctonas; la labor estuvo a cargo del INRA (Instituto Nacional de Investigación Agrónoma), en Francia. Ha servido a muchos investigadores del mundo para hacer arqueología en el vino. Con esto podemos descubrir lugares ancestrales de cultivo que, hasta hoy, se desconocían.

Esta metodología se divide en cinco fases. Lo primero y esencial es hacer saber a los viticultores que existe un área que está recuperando variedades autóctonas. Entonces, si notan entre sus vides algo fuera de lo común en color, forma, estructura, tamaño, fruto, maduración o ciclo fenológico (ciclo de crecimiento), lo deberán informar para iniciar el estudio.

Una segunda fase implica la identificación y el reconocimiento; aquí es esencial investigar si este tipo de variedad existe en el mundo, si lleva el mismo nombre o es una acepción. Para comprobarlo, los investigadores se basan en las características de las hojas, meristemos o ápices terminales (varas por las que crece la vid), así como algunos detalles técnicos de ampelografía.

El tercer punto se describe como saneamiento y reproducción, lo cual es esencial para que la planta de estudio esté libre de virus. Si alguna planta está contaminada, se hace un saneamiento para reproducirla *in vitro*; se desarrolla en un medio hidropónico para controlar los parámetros de crecimiento. En muchos casos los ápices o meristemos, que es por donde crece la vid, suelen estar libres de virus por la velocidad de crecimiento y se pueden utilizar *in vitro*.

Una vez que la planta está desarrollada, se inicia la cuarta fase: analizar el potencial enológico de la fruta, su adaptabilidad y su calidad organoléptica.

Finalmente, la vid se lleva al campo, donde se desarrolla libremente en condiciones de producción normales en lotes específicos para finalmente, y después de varios años de investigación, reproducirla a gran escala para poder vinificarla.

En México tenemos a un verdadero exponente en esta ciencia de la adaptación de vides al campo y a la producción; el gran Camilo Magoni, viticultor y enólogo que ha llevado variedades italianas al campo mexicano con sus grandes viñedos y elaboraciones. Su labor de aproximadamente 50 años ha resultado en el reconocimiento internacional de estas cepas y su expresión en México.

La viticultura en el mundo ha tomado hoy importancia porque la adaptabilidad de las plantas al medio es indispensable con los cambios climáticos que se avecinan. Con bases sólidas, podremos tener nuevos-antiguos varietales que nos darán sorpresas en los vinos a todos los aficionados.



Tan claro como el cristal *de las copas*

LAS COPAS DE VINO SON MÁS QUE INSTRUMENTOS DE DEGUSTACIÓN; SON OBRAS MAESTRAS DE DISEÑO QUE HAN EVOLUCIONADO A LO LARGO DE LA HISTORIA PARA CONVERTIRSE EN UNA PARTE ESENCIAL DE LA CULTURA VINÍCOLA.

Su origen se remonta a miles de años atrás, y su historia es un viaje intrigante de innovación y refinamiento que ha dado forma a la manera en que disfrutamos el vino en la actualidad.

Para hablar de copas hay que hablar de las civilizaciones antiguas de Egipto y Mesopotamia, hace aproximadamente 4,000 años. En ese entonces, los recipientes eran hechos de arcilla y barro, y su forma era más funcional que estética. Sin embargo, permitían a las personas disfrutar del vino de una manera organizada y ceremoniosa.

La antigua Roma desempeñó un papel crucial en la evolución de las copas de vino. En esta época ya se elaboraban con materiales más nobles, como el vidrio soplado y la cerámica. La forma se volvió más sofisticada, con un pie y una base que facilitaban el giro y la apreciación del vino.

Durante la Edad Media hubo un resurgimiento de la ornamentación y la elegancia. La influencia de la iglesia desempeñó un papel importante, y las copas litúrgicas, conocidas como cálices, se convirtieron en símbolos de refinamiento y estatus. Durante el Renacimiento, el vidrio soplado se popularizó aún más, y las copas se diseñaron con un tallo largo y una base amplia para resaltar la belleza del vino.

El siglo XVIII marcó un punto de inflexión en la evolución de las copas. Fue en esta época cuando se reconoció su importancia en la apreciación del vino, creándose así diferentes diseños para distintos estilos de vinos.

En el siglo XX las copas continuaron evolucionando con innovaciones en diseño y tecnología. El austriaco Claus Riedel revolucionó la industria al lanzar la serie Riedel Sommeliers, que presentaba copas específicas para diferentes cepas de uva. Este enfoque en la funcionalidad y la mejora de la experiencia de degustación inspiró a otros fabricantes de cristalería a seguir su ejemplo.

El material de elección para elevar el disfrute fue el cristal, que, con su claridad, brillo y transparencia, resultó el ideal para las copas de vino de alta calidad. Es inerte, lo que significa que no afecta los sabores ni los aromas, permitiendo que el vino se exprese plenamente en todo su esplendor. Además, su delgadez y resistencia ayuda a que se mantenga la temperatura del vino y le permite respirar adecuadamente.



¿POR QUÉ IMPORTA LA ELECCIÓN DE LA COPA?

1 EVOLUCIÓN AROMÁTICA:

La forma puede canalizar los aromas del vino hacia la nariz de manera más efectiva, permitiendo una apreciación más completa de los matices aromáticos.

2 OXIGENACIÓN:

La exposición al aire a través del diseño de la copa puede ayudar a que el vino respire, liberando su complejidad.

3 TEMPERATURA:

El cristal tiende a mantener la temperatura ideal del vino durante más tiempo.

4 FLUJO:

La forma del borde de la copa puede influir en cómo el vino llega hacia la boca, influyendo en la percepción de los sabores, la textura y el equilibrio.



La elección de las copas adecuadas es esencial para resaltar las características de cada vino y mejorar la experiencia de degustación. Con un conocimiento sólido de los tipos de copas disponibles y cómo afectan la percepción del vino, podemos elevar nuestro disfrute y apreciación. La inversión en copas de calidad y la atención a los detalles en la elección de la copa adecuada pueden marcar la diferencia en la degustación y el análisis de vinos de todo tipo.

Por ello las copas de vino tienen una historia rica y fascinante que se remonta a las civilizaciones antiguas. Desde sus modestos comienzos en arcilla hasta la sofisticación y precisión de las copas contemporáneas, su evolución ha sido un testimonio de la pasión y la dedicación de los amantes del vino por resaltar sus cualidades.



No transportamos carga, transportamos años de dedicación.

Entendemos y valoramos la pasión y el trabajo que hay en la creación de los vinos que transportamos, y sabemos lo delicados que son. Sea una sola botella o un contenedor completo, ponemos todo nuestro esfuerzo en todo el proceso, combinando experiencia y tecnología para que sus vinos lleguen a tiempo y en óptimas condiciones.

www.hillebrandgori.com

Hillebrand *GORI*

A company of



¿Cuáles son las mejores competencias de vino?

Claudia Juárez | ✉ sommelier.claudia@gmail.com

La basta oferta de vinos en el mercado global ha derivado en la necesidad de crear estrategias que permitan guiar de manera sencilla al consumidor final de bebidas de calidad en su decisión de compra. Es en este punto donde las guías y concursos de vinos a nivel mundial, toman su relevancia.

ANTECEDENTES

La primera referencia a concursos de vinos a nivel mundial se encuentra en Francia, en 1224, y fue celebrado por el Rey Felipe Augusto. Siglos más tarde, en 1855, en el mismo país, se creó el primer sistema legislativo vinícola con los vinos de Burdeos en el Médoc. Este sistema estableció las bases que marcarían lo que conocemos hoy como vinos de gran calidad, modelo que se replicaría en los países del Viejo y del Nuevo mundo.

En 1976 se llevó a cabo el histórico Juicio de París, donde compitieron en una cata a ciegas los mejores vinos de Burdeos, clasificados en 1855, contra los vinos revelación de California para reconocer a los mejores del certamen. La sorpresa para el mundo fue que los vinos ganadores fueron los californianos.

Como consecuencia de esta competencia, en Estados Unidos se popularizó el uso de la escala de los 100 puntos para clasificar la calidad de los vinos en revistas como Wine Spectator, así como por críticos como el polémico Robert Parker de Wine Enthusiast, James Suckling y Jancis Robinson.

Las guías y concursos de vinos comenzaron a tener relevancia porque las botellas con estampas que muestran los puntajes o medallas obtenidos sirvieron de referencia para el consumidor al momento de la compra.



¿CÓMO RECONOCER LA RELEVANCIA DE LOS CONCURSOS DE VINO NACIONALES E INTERNACIONALES?

Uno de los pilares fundamentales de todo certamen es la experiencia de los jueces, determinada por su trayectoria, por cómo se desempeñan en el medio y con qué públicos interactúan, pues ello les ofrece un panorama amplio y objetivo al momento de realizar una cata a ciegas. En estos concursos se deben contemplar enólogos, sommeliers profesionales y periodistas, principalmente. Otro elemento es la organización, determinada por la dirección del concurso, el cómputo de los vinos en tiempo real -lo cual ofrecerá mayor veracidad en los resultados- así como cuidados en el servicio del vino, el uso de cristalería adecuada y el acondicionamiento del espacio donde se lleva a cabo la competencia.

LOS CONCURSOS DE VINO MÁS RELEVANTES A NIVEL MUNDIAL

Por trayectoria podemos iniciar con uno de los más importantes: el International Wine and Spirit Competition de Reino Unido, nacido en 1969. También tenemos el Concours Mondial de Bruxelles, de Bélgica, que surge en 1994; Mundus Vini, de Alemania, en el año 2000; Decanter World Wine Awards, de Reino Unido, en el 2004; Internacional Wine Challenge, de Reino Unido, desde el 2014. Todos ellos gozan de una gran reputación por la participación de jueces internacionales y por su organización.



GUÍAS Y CONCURSOS DE VINOS EN MÉXICO

En México, cada vez consumimos más vino y la oferta nacional no es suficiente para abastecer la demanda, de modo que la importación representa un 70% de las ventas. Somos de los pocos países a nivel mundial con vinos multirigen, por lo que guiar al consumidor sobre su decisión de compra es fundamental. La guía Global Wine, antes Alfombra Roja, ha logrado consolidarse como una de las líderes en México, pues se ajusta a estas necesidades del mercado mexicano actual.

TIPS FINALES PARA EL CONSUMIDOR

Al momento de comprar un vino es importante verificar que los reconocimientos sean del año en curso, de acuerdo a la cosecha señalada tanto en medallas como en puntajes, sin olvidarse de que el objetivo de este tipo de marketing es crear la mejor experiencia para el consumidor, guiada por expertos de la industria de todo el mundo.

Bodega Casa Luna: la historia del Valle de Guadalupe en una copa



Ariel Morales | @winemancompany

La invención del vino se remonta a épocas prehistóricas, probablemente al nacimiento mismo de las primeras civilizaciones en Oriente Próximo. Se podrían llenar volúmenes enteros con las evidencias encontradas en tabillas, papiros y tumbas egipcias. La humanidad, tal y como la reconocemos en nosotros mismos, es decir, formada por seres que trabajan, discuten, aman y sufren, aparece en escena acompañada de una jarra de vino. Y bajo esta premisa es que se funda Casa Luna, una vinícola en el Valle de Guadalupe que finca sus orígenes en el pasado del vino.

FILOSOFÍA

Casa Luna nace con base en la historia del vino en el medievo. Se inspira en la cultura de una familia junto a la estructura de su hogar. El vino que se produce en Casa Luna pretende expresar los vínculos entre quienes viven bajo un mismo techo y capturar la esencia de los lazos familiares y de amistad en cada botella, amplificando los sentimientos y emociones que se comparten en momentos especiales. Cada sorbo es una celebración de las conexiones humanas y un recordatorio de la importancia de compartir momentos significativos.

ORIGEN

Casa Luna es un proyecto familiar que llevan a cabo Martín Luna y su hijo Ángel Luna. La familia Luna siempre ha tenido un gran aprecio por la convivencia y la plática que se crea alrededor del buen vino y la comida, por lo que en el 2015 tomaron la decisión de ir un poco más allá y no sólo disfrutar del vino, sino también aprender sobre su producción y vivir el sueño de tener un viñedo propio.



EL VIÑEDO

Los vinos de Casa Luna son procedentes de uno de los viñedos más históricos del Valle de Guadalupe: Hacienda Malagon, ubicados en la zona de Francisco Zarco. Actualmente cuentan con más de 400 hectáreas de terreno y con 180 hectáreas de producción de vino de alta calidad.

El peso de la historia del Valle se remonta a esta Hacienda, que tiene actualmente muchas joyas dentro de sus viñedos, con algunas plantas de más de 80 años de vida, con más de 10 variedades de uva plantados y una capacidad de producción muy grande que lo convierte en uno de los 5 productores más grandes de Ensenada. Lo más importante: tienen mucha disponibilidad de agua para riego, lo que permite que las plantas sólo se dediquen a crecer, madurar y envejecer de la mejor manera.

Casa Luna es el principal productor de Grenache tinto y Grenache blanc en todo México, con plantas que tienen más de 80 años y un rendimiento muy bajo por hectárea, lo que le otorga al vino una distintiva y única calidad.

Casa Luna es la propuesta perfecta para probar un proyecto familiar con vinos de calidad y que pone en alto la zona que ve crecer a estas vides.

casalunavinos.com

@casalunavinos



[A FONDO]

El ganador de la competencia

Ricardo Cortizo | @ricardoacortizo

"Es bueno tener una competencia válida. Te empuja a hacerlo mejor". Esta frase de Gianni Versace es una de las máximas del comportamiento humano en sociedad. Nos comparamos constantemente, a veces contra otros, a veces contra nosotros mismos, porque necesitamos un marco de referencia y de reto para crear, innovar o superarnos constantemente. Ahí es donde está el valor de los concursos y competencias. Y, aunque pensemos que esto es algo nuevo, estamos muy lejos de la realidad. La búsqueda del mejor caldo, para especialistas y aficionados, se remonta a siglos atrás.

El poeta Henry d'Andeli ha sido reconocido por su poema "La Bataille des Vins" (La Batalla de los Vinos), escrito en 1224, que narra la historia de una degustación de vinos organizada por el rey francés Felipe Augusto. En ella, un sacerdote inglés probó y calificó alrededor de 70 muestras de vinos producidos en Francia, Chipre y alrededor de Europa para obtener una de dos calificaciones: "Celebrado", para los que le gustaban o "Excomulgado" para los que no. Es poca sorpresa que, a casi 800 años de distancia, entre los vinos celebrados se encuentren exponentes de Chablis, Épernay, Saint-Émilion y Bordeaux, entre otros.

Diferente fue el destino de los vinos franceses en el famoso "Juicio de París", de 1976. Otra vez un inglés, aficionado a los vinos del país galo, se encontró con una mina de oro vitivinícola en California y, a través de una cata doble ciega, puso los ojos del mundo en los aromas y sabores que produjeron los vinos de Norteamérica. Ahora, Estados Unidos era la gran sorpresa y expresiones como Chateau Montelena o Stags Leap dieron la vuelta al orbe.

En los destilados, no podemos dejar de hablar de la Exhibición Internacional de las Artes y Manufacturas de Londres, en 1910, donde José Cuervo puso al tequila en relieve internacional tras ganar el "Gran Premio con Medalla de Oro", así como al Tequila 1800, que se ha convertido actualmente en la familia de tequilas que más reconocimientos ha ganado en nuestro país.

En resumen, estamos por cumplir 800 años de registros de competencias mundiales de vino y espirituosos. Productos que se mantienen en la búsqueda de las más altas distinciones entre expertos para llegar a todos los paladares y gustos. Etiquetas que, dentro de la dificultad de mantener estándares en sus terruños siempre cambiantes y con procesos perfeccionables, encuentran en estos espacios de competición un lugar para comprender los paladares de diferentes jueces y que éstos se esfuerzan por ofrecer a los lectores y consumidores una evaluación lo más objetiva en un terreno subjetivo.

¿Los concursos son perfectos? No. Los paladares de los jueces, en un lugar u otro son distintos. Sus gustos también. Pero los marcos de evaluación ayudan a encontrar un punto medio entre el jurado y corresponden, en gran medida, a lo que esa sociedad busca o aprecia en un caldo. Ayudan al productor a tener un punto de referencia, a conocer su producto a través de los sentidos afilados de quien los evalúa y recomienda, a ganar reconocimiento y buscar, a través de éste, aumentar sus ventas. Y el consumidor sale también beneficiado, ya sea que conozca o no la categoría, porque el conocedor explora nuevos horizontes de apreciación, nuevas bodegas o antiguos compañeros de aventuras y el iniciado siente la seguridad de no ir a ciegas en una selección que puede ser abrumadora mientras comienza.



Con los concursos y competencias, en las medallas y puntuaciones, todos salimos ganando. Porque, como decía Zorrilla, "no puede haber grande hazaña sin haber gran competencia".



Gastronomía

De mariscos y brasa a ingredientes que han sobrevivido de la época prehispánica a nuestros días. Y, de paso, el café imperdible en la Condesa.



Ostrería 109: cocina de mar y brasa en la Condesa

Isra Vázquez

✉ israel.vazquez@prototipomexico.com

De un tiempo para acá las propuestas de mariscos en la ciudad se han inspirado en las costas norte del Pacífico del país. Es común encontrar infinidad de propuestas que traen lo mejor de esa zona con recetas de mariscos frescos donde abundan los crudos.

Pero si movemos la mirada hacia el estado de Nayarit y más al sur, hasta llegar a Guerrero, la cocina cambia. Si bien también tiene como ingredientes principales aquellos que provienen de las ricas aguas del Pacífico, aquí el fuego es un elemento importante. Las brasas reciben ansiosas a los pescados, mariscos y conchas para darles ese toque ahumado, creando un increíble contraste entre dos elementos poco compatibles: agua y fuego.

Raúl Valencia, el fundador y chef de Ostrería 109, se inició en los menesteres de la cocina desde muy joven, acompañando a su padre en los fogones de la icónica Cantina del Bosque. Ahí fue su primer contacto con la gastronomía e inició una historia que cambiaría su vida. Su deseo de ayudar al país lo hizo estudiar ciencias políticas pero su gusto por la cocina lo llevó a los restaurantes, donde encontró su verdadera vocación.

Ostrería 109 se encuentra sobre la concurrida avenida Nuevo León en el número que ostenta el nombre del lugar. El diseño interior es -al igual que su cocina- honesto. Se eliminaron todos aquellos ornamentos innecesarios que buscaban disfrazar "imperfecciones" para, en cambio, admirar el esqueleto del inmueble. El resultado es un espacio de apariencia industrial donde predomina el concreto, con una barra al centro como eje.

En la carta se rescatan platillos de las costas de Guerrero que aluden a la infancia del chef, quien les da un toque especial. Así, la zaranda, el coctel de camarón, las típicas pellizcadas y variedad de conchas encuentran un espacio donde salen de los informales puestos para alcanzar un nuevo nivel acompañados de ingredientes de alta calidad y la maestría en cocina de Valencia.

Los ingredientes son un elemento sumamente importante en la cocina de Ostrería 109. Todos ellos frescos y de origen nacional, lo cual convierte a este nuevo restaurante en un imperdible cuando de cocina de mar se trata.

Para acompañar los alimentos se recomienda una buena copa de vino o un coctel. La selección de vinos permite explorar diversidad de uvas que acompañan a la perfección a los mariscos, aunque también se puede optar por la mixología de autor para tomar un trago en la barra o llevar la sobremesa.



Conforme cae la noche, el ambiente evoluciona pasando de un tranquilo comedor a el lugar ideal para empezar la fiesta.

Así, Ostrería 109 se convierte en un nuevo referente en cocina de mar en la Ciudad de México. Uno sin pretensiones, donde la honestidad no merma la calidad y maestría con la que se presentan los alimentos.

📍 Av. Nuevo León 109

📷 @ostreria109





Malcriado, *comfort food* que llegó a apapachar a la Condesa

Conoce “Malcri”, el café y wine bar que conjuga lo mejor de dos mundos para consentirte en el día a día en un andar en la Condesa. “Malcriado, da. 1.adj. Dicho de un niño: consentido y mal educado”.

Ángel Zavaleta | @@comelonmx
Nizaguiee Hidalgo

Malcriado llega a resignificar este adjetivo de connotación negativa, y lo traslada a una personalidad en la que el único objetivo es consentirse y dejarse consentir, dar esa palmadita en la espalda que sin duda dará el mejor aliciente para tener un grandioso día.

Con tan solo cinco meses de operación desde su apertura, Malcriado se ha posicionado como uno de los spots imperdibles en la zona; nace de la sociedad entre los restauranteros Isaac Cherem y Carlos Salame, quienes encontraron en su gusto por el café el pretexto perfecto para darle vida a este increíble concepto.

Pero para que un proyecto destaque dentro de la gran oferta gastronómica de la CDMX, se requiere de talento, creatividad, pasión y mucho corazón en la cocina. Es ahí donde se refleja mucho de la personalidad de la chef Valeria Velásquez, quien tomó el liderazgo, logrando sorprender a los comensales con una propuesta de platillos apapachadores que compaginan con el estilo de vida de los locales y visitantes de tan icónica colonia.

Algo característico de la cocina de Malcriado es que deja ser tanto a su personal como a los ingredientes sin intervenirlos demasiado. Parte del objetivo de Valeria es hacer una cocina viva al estilo bistro: casual, rica, honesta y sin pretensiones, cuidando el origen y la calidad de los productos, colaborando con proyectos locales que aporten riqueza culinaria y que tengan una trazabilidad consistente.





"Malcri", como le suelen decir de cariño, es un espacio que tiene una personalidad muy especial, con una ambivalencia que se va dando a conocer en el transcurso de las horas, dejando ver la versatilidad del concepto en el que hay cabida para todos los gustos y momentos. Ya sea de mañana, tarde o noche, verán una cara distinta que los atrapará.

Por la mañana se vuelve el mejor espacio para arrancar el día con energía mientras disfrutas de alguna de las deliciosas piezas de pan de Saint Panadería o de la imperdible galleta Margarita de avena rellena de merengue tradicional, acompañada, por supuesto, de un delicioso cafecito. Si buscas algo más completo, los chilaquiles, la shakshuka y el pan francés destacan dentro de los favoritos mañaneros.

La barra de café de especialidad está liderada por Emilio, quien es un clavado del café y será tu guía. Los granos que utilizan provienen principalmente de Chiapas, y en ocasiones cuentan con granos de otras latitudes. Ya sea que prefieran los filtrados o bebidas clásicas, no se pueden ir sin probar "Malcri", una combinación de espresso, Torani de avellanas, leche condensada y leche.



La parte rebelde de Malcriado comienza con la transición hacia la tarde noche, cuando las luces se tornan tenues, los beats son coquetos, la atmósfera se vuelve más íntima y romántica, conservando el mood acogedor del lugar; es aquí donde el café le pasa la estafeta a las bebidas coquetas y a los vinos, de estos últimos, manejan una impecable curaduría que va desde naturales, orgánicos y tradicionales, pasando por diferentes regiones del mundo.

Dentro de las delicias para la tarde y noche destacan las botanas, los sándwiches y los principales; les recomendamos probar las sardinas con perejil y limón, el escabeche de mejillones, las anchoas con stracciatella, el tuna melt sandwich, y el ragú de short rib. Obvio, no puedes dejar pasar la oportunidad de disfrutarlos con alguna copa de vino que te sugieran en barra. No te sorprendan si no llegas a encontrar algún platillo o descubres nuevos sabores; la cocina es tan cambiante que se adapta a antojos, temporalidades y, por qué no, a caprichos del momento.



El espacio y mobiliario de este lugar fue diseñado por el arquitecto Roberto Michelsen, quien ideó un espacio abierto de tres zonas que al final se mimetizan y forman parte del encanto del barrio. La primera zona a la vista es su peculiar banca metálica, el meeting point ideal para la espera. Tiene tanto encanto que incluso hay comensales que prefieren disfrutar desde ahí; la segunda zona es la terraza, el espacio más amplio y casual, en donde el protagonista es el comensal y su necesidad de crear memorias en torno a las delicias que aquí se sirven; finalmente está su mini cocina abierta y barra, llenas de detalles sutiles y de esa libertad de poder ver el proceso de preparación de los alimentos y cafés perfectos.

Sin duda el objetivo de Malcriado es ser ese all day spot inclusivo, en el que sin importar la hora del día ni la ocasión, disfrutes de buena comida y bebida que se ajuste a todos los paladares y gustos y que ayude a crear gratos recuerdos bajo la energía de un espacio cálido y casual, ¿estás listo para malcriarte?

Malcriado

📍 Atlixco #127, Colonia Hipódromo Condesa, Ciudad de México

📱 @malcriadocafe

Amaranto: fuente eterna de alegría

ORIGINARIO DE AMÉRICA, ESTE PECULIAR ALIMENTO TIENE UN GRAN FUTURO POR DELANTE GRACIAS A SU POTENCIAL NUTRITIVO Y UN PASADO CARGADO DE HISTORIA.



Loirena Tirzo | ✉ loirena.tirzo@prototipomexico.com

El amaranto es una planta nativa de América. Una de sus cualidades es ser resistente a condiciones adversas, aunque disfruta del clima templado y cálido de la parte tropical del continente. Su adaptación a altitudes y temperaturas extremas es la clave de su persistencia en la agricultura a través de los años y de su incorporación en la alimentación de todos los estratos sociales.

Aunque esta planta es parte importante de la cocina, es también un componente en la industria cosmética, farmacéutica y textil, con diferentes características aprovechables para uso humano.

Comúnmente ingerimos su semilla, que ha sido expuesta a calor para reventar el grano, lo que resulta en una esfera de textura suave y esponjosa que es base del dulce típico mexicano llamado alegría, barra de amaranto tostado con miel y nueces que definitivamente aporta una sensación de felicidad.

SU HISTORIA

Esta planta fue domesticada desde tiempos precolombinos, como lo demuestran los hallazgos arqueológicos de este cultivo y de su uso como alimento sagrado y de alto valor en países como Perú, Bolivia y México.

Es de destacar el uso de la semilla como base para una pasta llamada tzoalli con la que se formaban figuras ceremoniales en los ritos religiosos de los aztecas; este es sólo un ejemplo de lo importante que era en aquellas culturas. Así mismo, las flores servían como adorno para las ceremonias, por lo que se aprovechaba de manera total este ingrediente simbólico.

Con la llegada de los españoles se erradicó su consumo para reemplazarse por el trigo común, y esto hizo que se olvidara su parte elemental en la dieta del día a día. Sin embargo, se conservó la costumbre de sembrarlo junto con otros cultivos en las chinampas y gracias a ello el amaranto se ha recuperado y revalorado como componente de gran calidad en los platillos.

En nuestro país, localizamos su mayor producción en Puebla, Tlaxcala, Estado de México y en la zona de Santiago Tulyehualco en la Ciudad de México, en la que diversas variedades de amarantos crecen en el campo y se distribuyen al resto del territorio.



AUTÉNTICA COMIDA DE ASTRONAUTAS

El amaranto no sólo ha viajado a través del tiempo, también ha atravesado el espacio por sus características inigualables.

Es conocido por ser fuente de proteínas, minerales, ácido fólico, niacina, calcio, hierro, fósforo y muchas vitaminas, con la cantidad perfecta de aminoácidos que puede absorberse por cada órgano y tejido del cuerpo.

Se aprovecha desde las flores, las hojas, el tallo y la semilla, siendo un ingrediente funcional de gran capacidad productiva, motivo por el cual se integró a la lista de alimentos que se incluyen en las misiones espaciales.

En 1985, el amaranto obtuvo el sello de aprobación de la NASA por la fácil digestión de la semilla reventada y por su valor nutritivo. Por otro lado, su cultivo es ideal para las condiciones a las que se someten las plantas en los transbordadores espaciales, su desarrollo en corto tiempo, baja densidad respecto al volumen, y la excelente capacidad de absorción de dióxido de carbono, hacen de este alimento algo esencial en el espacio.



EL FUTURO DEL AMARANTO

Su contenido nutricional hace sentir optimistas a aquellos que buscan la seguridad alimentaria, pues contribuye a cubrir la gran demanda mundial de alimentos que crece constantemente.

Desde 1997, cuando la FAO reconoció su calidad y uso variable, se ha incorporado en muchos productos como harinas, granolas, platillos, bebidas y dulces que nos han dado la oportunidad de disfrutarlo.

Aprovechándose en el régimen alimenticio de grupos vulnerables y con grandes necesidades como atletas, niños, ancianos y mujeres embarazadas, mejora la digestión y enriquece las texturas de la comida.

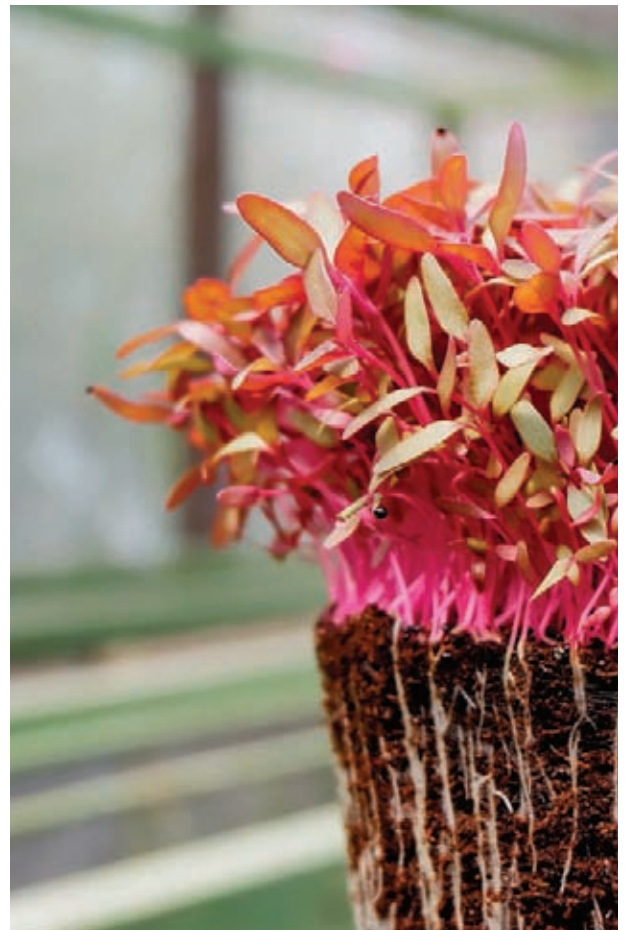
También, su producción ha aumentado durante los últimos tiempos, prueba de ello son las múltiples hectáreas donde se cultiva y la gran cantidad de planta cosechada al año. Si bien siempre fue parte fundamental de la milpa, en la que comparte espacio con el maíz, la enredadera de frijol, la calabaza o el chilacayote, nos ayuda a pintar un futuro prometedor en la alimentación.

QUINTONILES

Uno de los componentes más valorados en la temporada de lluvias son las hojas tiernas que crecen en el amaranto y sus pequeños brotes al nacer. Deliciosos quelites (hierbas comestibles) comunes en México que son blanqueadas en agua o fritas en grasa para elaborar un complemento ideal de la comida. Antes de la floración de la planta los campesinos suelen recolectar estas hojas repletas de vitaminas, minerales, retinol y magnesio, para prepararlas en guisados o guarniciones.

A pesar de ser considerado un pseudocereal, sus propiedades y usos son muy cercanas a las del maíz, el trigo o la quínoa, por lo que está presente en diferentes presentaciones, listo para su consumo. Esta categoría no demerita su valor, ya que actualmente está considerado como un superalimento por sus características nutricionales extraordinarias y es incluido en múltiples industrias por su versatilidad.

El gran potencial nutritivo y rica historia del amaranto, la vuelven la semilla del futuro con un pasado impresionante.





 **URIARTE**
Desde 1824 TALAVERA



4 Poniente No. 911 Col. Centro Puebla, Pue.
Galileo 67-A Col. Polanco Cd. de México, CDMX.
www.uriartetalavera.com.mx



Don Melchor: la creación de un ícono del vino

LA DEDICACIÓN Y SU IDENTIDAD ÚNICA, HAN CREADO UN LEGADO INDELEBLE
EN EL MUNDO DEL VINO

Staff *El Conocedor*

📍 elconocedormx

En el prestigioso valle de Maipo, epicentro de la viticultura chilena, se encuentra la denominación de origen Puente Alto, hogar de Viña Don Melchor. El histórico viñedo que da vida a Don Melchor ha sido un referente en la industria vinícola de Chile y se ha consolidado como uno de los grandes nombres del vino a nivel mundial gracias a su rica herencia, las condiciones únicas de la tierra y su gran experiencia en la elaboración del vino.

Fue en 1883 cuando Don Melchor, un visionario apasionado por el vino, plantó las vides francesas en este valle excepcional, y dio inicio a un legado impresionante. Con el dedicado

trabajo de la bodega y de excelentes maestros enólogos, el carácter del vino tomó forma y dejó huella en la historia vinícola de Chile.

Hoy, Don Melchor es un referente del vino chileno, demostrando las cualidades de la región y la capacidad de producción, lo que significó un impulso a la industria de la viticultura y enología de alta calidad. Los reconocimientos mundiales por las primeras cosechas capturaron la atención de expertos y resaltaron el interés por los vinos del Nuevo Mundo.

La meticulosidad en la producción de este vino sofisticado es impresionante. Cada año, el

Enólogo y Director Técnico de Viña Don Melchor, Enrique Tirado, que trabaja de forma exclusiva para la marca desde 1997, realiza una minuciosa evaluación de las uvas, recorriendo el viñedo y probando cada hilera de racimos.

Su labor consiste en conocer a profundidad la tierra en la que crecen las vides para aprovechar las características de la zona. Este es el motivo por el que la selección de la fruta se basa en aproximadamente 140 lotes, eligiendo solo los mejores para la cosecha. Luego, la mezcla se guarda en barricas de encina francesa durante 14 a 15 meses, antes de pasar a las botellas, donde madura durante otro año, desarrollando la complejidad y la elegancia que caracteriza este vino.

Don Melchor no solo ha conquistado el respeto y la admiración de críticos, sommeliers y amantes del vino. Su compromiso con la calidad y la excelencia se refleja en las medidas incorporadas en el viñedo para cuidar el terruño del que nacen sus etiquetas, por ello han incluido un corredor biológico que apoya al ecosistema de manera natural. Con menor erosión y sedimentación del suelo, el entorno se vuelve un espacio perfecto para las especies nativas y resalta el valor del valle.

Las etiquetas son un testimonio vivo de la maestría de Enrique Tirado y su equipo, quienes han logrado el equilibrio perfecto entre la expresión del viñedo y la elegancia característica del Puente Alto. Don Melchor no solo es el orgullo de Chile, sino que también es un ícono mundial de la industria, demostrando que la pasión y la dedicación son la combinación perfecta para llegar a la cima.



Un referente en el mundo del vino

- James Suckling ha incluido siete añadas de Don Melchor en su lista de "Los 100 Mejores Vinos del Mundo" (2010, 2012, 2014, 2015, 2017, 2018 y 2019).
- Wine Spectator reconoció a Don Melchor con tres añadas incluidas en la lista de "Las 10 Mejores Vinos del Mundo" (2001, 2003 y 2019) y nueve añadas en la lista de los "100 Mejores Vinos del Mundo" (1988, 1993, 2000, 2001, 2003, 2005, 2010, 2012 y 2014).
- Wine Enthusiast ha incluido a Don Melchor en seis ocasiones en su lista de "Los Mejores Vinos del Año" (2013, 2015, 2016, 2018, 2019 y 2020).



A photograph of a pink building facade with a window, a tree, and a fountain. The window has a green awning. A large tree is on the right, and a fountain is in the foreground. The text 'De viaje' is written in a white cursive font over the image.

De viaje

Las mejores probadas de Chicago y la vida sin prisas en Hércules. Estas letras te darán todavía más ganas de hacer tu maleta.

Cuatro lugares para comer delicioso en *Chicago*

ESTAS OPCIONES SE ADAPTAN A TODOS LOS GUSTOS Y BOLSILLOS, Y ADEMÁS MUESTRAN PARTE DE LA ESCENA GASTRONÓMICA DE LA CIUDAD



Ángel Rivas | ✉ angel@prototipomexico.com

La ciudad de Chicago es conocida por su oferta cultural, su gran arquitectura y la selección de atracciones. Pero también tiene un imán para la buena gastronomía; aunque la pandemia cambió el escenario de restaurantes, Chicago es una meca para satisfacer al paladar.

Desde la deep dish pizza hasta los establecimientos de alta gastronomía dirigidos por chefs reconocidos, la oferta tiene algo hasta para quienes no quedan complacidos con cualquier alimento.

De la misma forma que la urbe tiene diferentes estilos arquitectónicos, hay una gran variedad de opciones para comer. En su mayoría, los restaurantes de esta metrópoli son negocios iniciados por inmigrantes que han encontrado refugio aquí y que han logrado llevar el sabor auténtico de sus orígenes o incluso adaptarlo al gusto estadounidense con éxito.

En Chicago puedes comer o cenar en un lugar distinto cada día y no regresar al mismo en un año; así de vasta es la oferta tanto de restaurantes como de platillos. Y como es imposible comer en todas las mesas de la ciudad, te dejamos cuatro que no te puedes perder.

GOOSE ISLAND BREWERY

Es una cervecería artesanal fundada en 1988. Su nombre viene de la zona industrial donde se ubica su instalación más antigua, que se encuentra rodeada por el río Chicago, tal como si fuera una isla, y donde habitaban gansos. Su fundador, John Hall, viajó por Europa probando cervezas y se dio cuenta que Estados Unidos necesitaba algo de la misma calidad. Abrió con la idea no sólo de elaborarla sino de mostrar a sus consumidores los procesos. Tras abrir una cervecería más grande, la ubicación de Clybourn es ahora un salón de degustación con más de 34 selecciones para beber y una carta de alimentos con opciones típicas para maridar con las bebidas de malta, como sopas, sándwiches, ensaladas y hamburguesas, que tienen un giro de sabor que los hace únicos.

Tipo de cocina: estadounidense

Especialidad: degustación de estilos cerveceros

📍 1800 N. Clybourn Ave.

📷 @gooseisland



GIORDANO'S

Esta cadena de restaurantes ofrece una versión actualizada de la deep dish pizza: es más profunda, con más relleno, menos salsa y más queso. Esa receta está basada en el Italian Easter Pie que Mama Giordano hacía en Turín, Italia.

Los inmigrantes Efrén y Joseph Boglio iniciaron un negocio de pizzas en 1974 y su platillo estrella fue esta confección, misma que se replicó en otras sucursales hasta llegar a canales de televisión y diarios locales.

El menú es extenso e incluye otras variantes de pizza con diferentes grosores de masa, ingredientes y tamaños. Para alternativas a la pizza, prueba la ensalada César y las alitas.

Tipo de cocina: italiana

Especialidad: Stuffed pizza

📍 130 E. Randolph St.

📷 @giordanospizza

TZUCO

Este restaurante es la más reciente apertura del chef Carlos Gaytán, el primer chef mexicano galardonado con una estrella de la Guía Michelin en 2013 y 2014. Gaytán continúa su trayectoria en Chicago con este nuevo establecimiento que recupera las últimas letras de su pueblo natal, Huitzuco, en Guerrero.

La propuesta son recetas mexicanas clásicas reinterpretadas bajo la experiencia de alta cocina de Gaytán y adaptadas a un gusto estadounidense. Guacamole, tetela, tlacoyo, chile relleno, cochinita pibil, aguachile de camarón, barbacoa, tikin xic y esquites son parte de un menú que suena sencillo, pero que lleva un trabajo culinario y adiciones de alta calidad que complacen sobre todo al gusto local.

Los alimentos se complementan con una dedicada carta de vino mexicano y coctelería típica reimaginada.

Tipo de cocina: mexicana

Especialidad: platos de cocina regional

📍 720 N. State St.

📷 @tzucochicago



Qing Xiang Yuan

La fila para entrar es inmensa, pero la espera vale la pena porque aquí hacen los dumplings usando la receta de la última dinastía china, la Qing. La receta de los rellenos para estos dumplings ha pasado de generación en generación por más de 300 años. Hoy, la familia que conserva el secreto es la Man, y ha decidido compartir estos sabores con la ciudad de Chicago desde el 2014.

Cerdo kurobuta, res wagyu, erizo, cordero, pollo, veganos y de temporada son opciones de rellenos que a su vez se sazonan con otros productos, mientras que la masa puede ser al vapor, hervida o frita. Hay para todos los gustos;

cuando vayas, puedes tener la certeza de que tu platillo fue hecho al momento.

Además tienen preparaciones tipo BBQ chino y entradas de ensaladas o encurtidos.

Tipo de cocina: china

Especialidad: dumplings

📍 2002 s-Wentworth Ave

📷 @qxymplings

Estefanya ^{VIÑA} #MomentosInolvidables



100%
Vino



Italian Style
Cocktail



Sin Lavar
Copas



100%
Reciclable



En Cualquier
Momento



100%
Seguro



Enfriado
Express



Sellado
Antióxido



Ligera y
Portátil



Bloqueo
de Luz





Hotel Hércules: un oasis cervecero para disfrutarse sin prisas

HOTEL HÉRCULES RECIBE CON BRAZOS ABIERTOS A TODOS AQUELLOS QUE BUSQUEN RELAJARSE Y DISFRUTAR DE UNA BUENA CERVEZA ARTESANAL E INCREÍBLES MOMENTOS RODEADOS ÁRBOLES DE OLIVOS Y UN AMBIENTE TRANQUILO.

Claudia Luna | ✉ claudia.luna@prototipomexico.com

A tan solo tres horas de la Ciudad de México, en el corazón de Querétaro, en el histórico barrio obrero de Hércules, se encuentra un oasis cervecero único en su tipo; se trata del recién inaugurado Hotel Hércules, de la Compañía Cervecera Hércules.

El hotel está ubicado en una antigua fábrica textil que fue restaurada para albergar una cervecería artesanal, un jardín de cerveza, un salón de baile, un taller de diseño textil, estudios de arquitectura, fotografía y arte, y diversos locales de microproductores artesanales. El complejo ofrece una experiencia única.

LA PROPUESTA

Hotel Hércules es un proyecto de restauración que rescató antiguos espacios industriales de la Fábrica Textil Hércules. El trabajo fue realizado por GOMA, una firma arquitectónica que nació en la fábrica. El interiorismo del inmueble estuvo a cargo de El Urdido, un estudio también nacido en la fábrica que se inspiró en los materiales, texturas y mobiliario modernista de mediados del siglo XX, época dorada de la fábrica.

Uno de los tantos encantos que tiene Hotel Hércules es que, al llegar, inmediatamente, percibes que ahí se congeló el tiempo: hay paz y calma en cada uno de sus rincones.

Al entrar al inmueble, te reciben sus paredes color palo de rosa, las mismas que rodean a la estatua de Hércules sobre una fuente acompañada de árboles de olivos. El muro detrás de la estatua es una reliquia de la fábrica. Fue construido en 1836 y es uno de los más antiguos del complejo. Hoy, es una torre donde los huéspedes pueden tomar una cerveza mientras disfrutan de la vista y escuchan el tictac del reloj que se encuentra en la cima.





Las 40 habitaciones del Hotel Hércules son un reflejo de la esencia atemporal del edificio. Cada una es única, desde las sencillas y acogedoras hasta las más espaciaosas. Todas cuentan con una decoración vintage que crea una estética chic y retro. Son escenarios hermosos que te transportarán a otro tiempo y lugar, lejos del bullicio exterior.

Dentro de la decoración del hotel, tanto en pasillos, salones y habitaciones, podrás encontrar piezas majestuosas de interiorismo elaboradas a mano por el taller de diseño y producción textil Caralarga. Y si te gusta alguna, puedes adquirirla directamente en la tienda que se encuentra en el ala oriente de la fábrica.

ACUÉRDATE DE ACAPULCO

Al llegar a Buenavista, espacio al aire libre con terrazas y áreas verdes, es imposible no sentir nostalgia por el Acapulco clásico. Las paredes de ladrillo rojo, los árboles y la alberca climatizada crean un ambiente que te transporta a una época en la que la vida era más sencilla y relajada. Sin complicaciones y para disfrutarse sin prisa. Aquí puedes nadar en la alberca, jugar un partido de voleibol o simplemente relajarte con una cerveza fría y un snack.

Otro espacio del hotel que sin duda merece mención es el spa. Y es que donde años atrás había ruido y caos, hoy hay un lugar que está repleto de paz, completamente renovado y enfocado a la relajación. Plantas endémicas del cerro queretano y piletas de agua comparten espacio con salas de masaje, vapor, sauna, baño turco y solarío. Y, por supuesto, una barra con cerveza fresca para disfrutar de un momento de descanso. ¿Qué más puedes pedir?





LA MESA DE HÉRCULES

La propuesta gastronómica de los centros de consumo del Hotel Hércules está a cargo del chef Santiago Migoya y se caracteriza por su variedad y creatividad. Todo, desde las tortillas hasta las salchichas, la mostaza y la salsa cátsup, se elabora en casa.

El restaurante del hotel, Comedor, ubicado a un costado de la recepción, es un lugar que te atraparé por horas. Ofrece una amplia variedad de platillos regionales que combinan recetas tradicionales con reinterpretaciones de los clásicos. El resultado es un maridaje perfecto para los más de 50 estilos de cerveza artesanal que se producen en el lugar. En el desayuno podrás disfrutar de una diversa carta de apapachos matutinos, como pan francés o enchiladas queretanas al estilo del barrio Hércules.

Por la tarde, el menú de comidas y cenas ofrece tacos, ensaladas, sopas y una serie de entradas (grandes y consistentes), como chapulines y quesillo para taquear o gorditas queretanas.

En el ala oriente de la antigua fábrica de textiles "El Hércules", se encuentra la cervecería, el corazón de este espacio. A su alrededor, otros proyectos han ido creciendo, como el icónico Jardín de Cerveza y el Salón Salvaje.

En el Jardín de Cerveza, un tradicional Biergarten, encontrarás platillos mexicanos e inspirados en Alemania. Las pizzas son las más pedidas, pero el chamorro a la cerveza y las salchichas currywüst merecen toda tu atención; son imperdibles. Para cerrar la noche, visita el Salón Salvaje, un espacio que propone diferentes géneros musicales y DJs que homenajean al formato de vinil.

Hospedarse en el Hotel Hércules es sumergirse es un lugar donde el pasado y el presente se encuentran; donde los huéspedes pueden disfrutar de una experiencia cervecera única para vivirse sin prisas.

📍 Av. Hércules Ote. 1, Hércules, Querétaro

📱 @hotelherculesmx



BMW evoluciona con el nuevo BMW iX2

Arturo Velázquez | ✉ arturo.velazquez@prototipomexico.com

Las dimensiones significativamente mayores y una pronunciada silueta de tipo coupé muestran la evolución del nuevo BMW X2 en diseño exterior y desarrollo. El carácter progresivo del nuevo modelo también es evidente en la versión totalmente eléctrica BMW iX2, así como en los múltiples sistemas que habilitan a las asistencias de manejo y estacionamiento, y en los innovadores servicios digitales que ofrece el nuevo BMWiDrive con las funciones optimizadas de acceso directo y el Sistema Operativo BMW iDrive 9.

El lanzamiento global está programado para principios del 2024 con el concepto eléctrico BMW iX2 xDrive30 (eficiencia eléctrica en el ciclo WLTP combinado: 17.7-16-3 kWh/100 km; emisiones CO2 0 g/km).

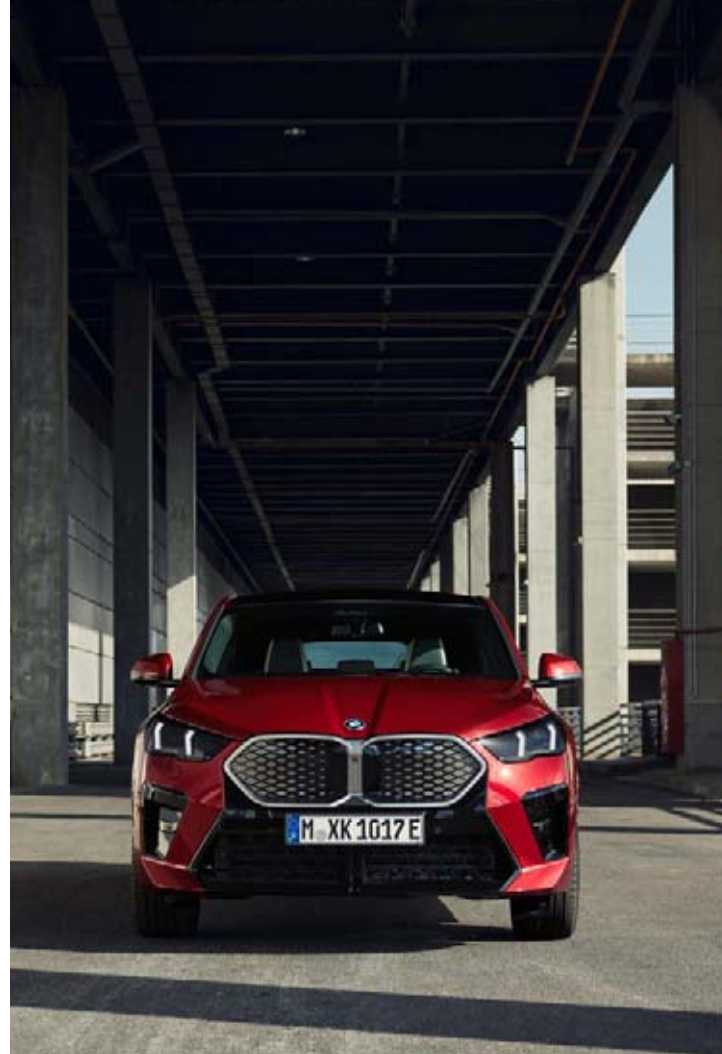
El nuevo BMW iX2 es parte de la iniciativa de BMW Group para acelerar la transición a la electromovilidad. La personalidad premium progresiva del SAC compacto se refuerza con medidas adicionales de sostenibilidad relacionadas con todo el ciclo de vida del vehículo desde un proceso de producción que protege los recursos, pasando por la fase de uso y terminando con el reciclaje.

EL BMW iX2: MOVILIDAD PREMIUM ELÉCTRICA EN UN SAC COMPACTO

Una variante totalmente eléctrica será parte de la nueva línea SAC a partir de la fecha de lanzamiento: el BMW iX2 xDrive30. Sus dos unidades de potencia altamente integradas -una por cada eje- que generan en conjunto una potencia de 230 kW/312 hp (incluyendo la función de potencia adicional -boost- temporal), y un motor de 494 Nm (364 lb-ft). El iX2 xDrive 30 acelera de 0 a 100 km/h en 5.6 segundos, en camino a una velocidad máxima de 180 km/h (112 mph). La combinación de los impresionantes 64.8 kWh de energía utilizable de la batería de alta tensión y la eficiencia del sistema permiten un rango de 417 a 449 kilómetros (259-279 millas) de alcance en el ciclo WLTP.

La más reciente versión del sistema de carga Max Performance optimiza la eficiencia al cargar el vehículo. Además, el SAC totalmente eléctrico está equipado para usar la función multi contacto Plug & Charge. Un nuevo paquete de carga en casa, optimizado para carga solar y reducción de consumo también está disponible para el nuevo BMW iX2.

Las funciones de serie incluyen la más reciente versión del aviso de colisiones frontales, el control de crucero con función de frenado, la información de límite de velocidad y la función de aviso de salida de carril con retorno. La asistencia de estacionamiento incluye la cámara de reversa y el asistente de reversa como parte del equipo de serie.



Entre las opciones, se incluye al asistente de dirección y control de carril, el control de crucero activo con función de parada y arranque, la navegación activa, la función de aviso de salida y el BMW Head Up Display, además de la función de vista envolvente Surround View, la función de vista remota 3D Remote View, el BMW Drive Recorder para grabar los recorridos y el sistema de grabación para robos Remote Theft Recorder.

Con BMW Digital Premium, los clientes pueden disfrutar del uso en el vehículo de todas las apps disponibles en su país, por ejemplo, streamings de música, video, noticias o video juegos mediante suscripciones. El paquete opcional también incluye el uso de todos los servicios digitales y las apps disponibles en la tienda BMW ConnectedDrive, incluyendo streaming de música y video.

La función de Vista Aumentada está disponible como una mejora opcional basada en la nube para el sistema de navegación BMW Maps. Además, una eSim Personal diseñada para tecnología celular 5G, la llave BMW Digital Key Plus, la funcionalidad BMW ID y la integración de serie de teléfonos inteligentes para Apple Car Play® y Android Auto también están disponibles en el nuevo BMW iX2.

www.bmw.com.mx

EXPRESS YOUR
ANDAZ



AGUASCALIENTES 158, HIPÓDROMO CONDESA, MEXICO CITY, 06100 T +52 555 977 1234

ANDAZ. | MEXICO CITY CONDESA



Descubra Andaz Mexico City Condesa ubicado en el barrio de Condesa, un distrito sofisticado y bohemio que rinde homenaje a la historia local. A unos pasos del Parque México, numerosas galerías de arte, cafés y boutiques, Andaz conecta con la cultura mexicana, agregando elementos arquitectónicos tradicionales y colores vivos, con un toque imaginativo de art déco.

DE LOS CREADORES DE

CAYMUS

VINEYARDS

Apóyate a Mauricio Lamadrid para conocer más de nuestro Sabor Perla de Vinos.



Emmolo

Sea Sun

HOPEFAMILYWINES

ROLU

CAYMUS VINEYARDS

CONUNDRUM

MER SOLEIL

LIBERTY SCHOOL

BONANZA

VINOS

Wagner

Envíos a toda la República en temperatura controlada

Llámenos

Sin costo 01 800 838 4161

D.F. (045) 554 442 5807

Escribanos

ventas@vinoswagner.com

www.vinoswagner.com

vinoswagner

@vinoswagner

EVITA EL EXCESO