

# EL CONOCEDOR

Revista Bimestral

www.revistaelconocedor.com

Diciembre 2023 - Enero 2024 // 95

## Global Wine

Lo mejor de México y  
Champagne

## BEBIDAS

Long Story Short  
Plonk

## CONOCEDORES

Rayos UV en el viñedo  
Icewines

## VIAJES

Etéreo Auberge  
The Cape



EN PORTADA: Maridajes fuera de serie







# Un homenaje al performance

**Audi R8.**

Una era de tecnología, deportividad e innovación  
que marca el camino al futuro de la movilidad.

**Progress you can feel.**

**#PerformancelAnAttitude**

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.





Enaltece tus momentos  
*gastronómicos*  
*y de maridaje*  
con agua de manantial



Sanpellegrino



@sanpellegrino\_mx

# Cómo tomar champaña mientras estás en pijama



Cosas placenteras en la vida, hay muchas. De mis favoritas es cuando me pongo ropa cómoda, me siento en mi sillón con el control remoto en mano y me hago una con él: puedo descansar y ver mis series preferidas por todo el tiempo que quiera. Pero como soy ambiciosa, encontré la forma de elevar ese placer y llevarlo a sus últimas consecuencias; lo único que hay que hacer es agregar a la ecuación una copa de burbujas. O varias. Así que, en estas fechas decembrinas, y por si no sabes qué hacer en esa semana tan rara del 25 de diciembre al 1 de enero, te recomendamos el mejor maridaje de todos los tiempos: vinos espumosos con un maratón de series.

También, para mantenerte pegado al sillón te recomendamos algunas películas que, si te gusta el vino, sí o sí tienes que ver. Además, nos tomamos unas copas y probamos algunos platillos deliciosos en Plonk, Long Story Short y Taller Xilotl, tres proyectos gastronómicos que nos encantan.

Como si más experiencias placenteras nos hicieran falta, recorrimos el país de norte a sur para contarte sobre dos hoteles donde te consentirán como nunca: Etéreo Auberge en Playa del Carmen y The Cape en Los Cabos.

En este número no falta el arte con la nueva edición de Reserva de la Familia por Ana Pellicer y los vinos de gran trayectoria e historia como Chene Bleu y Vinícola L.A. Cetto. Y luego de todo ese recorrido por las bodegas de distintas latitudes, nos dimos otra vuelta al mundo para conocer los sabores navideños de algunas nacionalidades distintas a la nuestra y cerrar el año conociendo más.

Por un 2024 lleno de éxitos y vino, ¡salud!

Andrea Vázquez  
Editora en jefe

✉ [andrea.vazquez@prototipomexico.com](mailto: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.

**EL CONOCEDOR**, Año 17, No. 95, Diciembre 2023 – Enero 2024, 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](http://www.revistaelconocedor.com), [revistaelconocedor@prototipomexico.com](mailto: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.



BENVENUTI A LA DOLCE VITA



  
**LAMARCA**<sup>™</sup>  
PROSECCO

EVITA EL EXCESO

SSA 233300201A2773

[WWW.ALCOHOLINFORMATE.ORG.MX](http://WWW.ALCOHOLINFORMATE.ORG.MX)

# CONTENIDO

**10 Las gotas suspicaces**  
Vinos italianos para celebrar  
**12 Viticultura de diez**  
Cómo elegir un vino  
**16 En la barra**  
Long Story Short

**22 En la barra**  
Let's get a plonk  
**28 En Portada**  
Maridajes fuera de serie  
**34 Global Wine**  
Lo mejor de México y  
los mejores champagnes

**52 En la mira**  
Para armonizar y compartir:  
maridajes decembrinos  
**62 Entrevista**  
Omar Barbosa  
**66 Sus vinos**  
Rayos UV en el viñedo



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

### 68 Wine 101

Icewines

### 72 Recetario

Aromas y sabores en forma de ponche

### 74 A fondo

El idilio del vino y el séptimo arte

### 78 Las letras del vino

El origen de la Navidad a través del vino

### 80 En la mira

Luis Ángelo Cetto: tradición e innovación del vino en México

### 84 A fondo

La vuelta al mundo en una Navidad

### 86 Restaurantes

Taller Xilotl

### 96 De viaje

The Cape, o cómo amanecer con la mejor vista hacia el Mar de Cortés

### 102 Al Volante

El nuevo Acura TLX 2024 eleva el nivel de su sedán deportivo



**Columnistas**  
Pilar Meré, Jesús Díez

**Colaboradores**  
Michelle Carlin, Claudia Juárez, Jesús Díez,  
Isra Vázquez, Ángel Rivas, Lorena Tirzo,  
Ángel Zavaleta, Mari Elizalde.

**Agradecimientos**  
Taller Xilotl, Plonk, The Cape,  
Etéreo Auberge, L.A. Cetto, Chene Bleu,  
Vinos Wagner, Honda.

**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**  
Nizaguiee Hidalgo

**Content Manager**  
Wendolin Romero

**Staff**  
Salvador Téllez, Jonathan Soto

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

**Servicios profesionales externos**  
Corrección de estilo  
María Elena Azpiroz

**Legal**  
Mariana Martínez Bastida

# Vinos italianos para celebrar

VIAJAR TE DEJA SIN PALABRAS Y DESPUÉS TE CONVIERTE EN UN NARRADOR DE HISTORIAS.  
IBN BATTUTA



## Pilar Meré

### \*Sommelier

Comunicación Integral Especializada: Wine, Food & Lifestyle.

🐦 @Pilarmere

📷 @pmere\_

🌐 pilarmere.com

Amo viajar y ser periodista, escritora y sommelier porque ha sido el camino idóneo para vivir la emoción de cada lugar aparentemente conocido, que siempre me dará más.

En esta ocasión la aventura fue viajar a Puglia, Italia, invitada por Gambero Rosso, para conocer los vinos de esta zona y participar en la ceremonia de Tre Bicchieri 2023 Awards, un viaje fascinante que nos permitió hacer un recorrido por la DOC Primitivo de Manduria y conocer diversas vinícolas: Vinícola Cicella, Massería Borgo dei Trulli, Cantine Erario, Vinícola Savese Pichierri, Vespa Vignaioli per Passione y Massería Li Reni.

Viajamos también a la DOP Brindisi y probamos vinos espectaculares de Negro Amaro en Cantina Coop Di San Donaci, en Cantina Due Palme y tuvimos una cena espectacular en Villa Neviera.

Salice Salentino DOP fue otro de los destinos visitando Cantina Cosimo Taurino, Cantina Cantele y Cantina de Falco.

En Lecce, además de un recorrido por el Centro Histórico, tuvimos una masterclass de Radici Virtuose Day y un *walk around tasting* por varias bodegas.

Finalmente nos trasladamos a Roma para participar en catas verticales de la bodega del año 2024 premiada por Gambero Rosso.

Concluimos con la ceremonia de premiación y el Gran Tasting Tre Bicchieri 2023 de Gambero Rosso.

En Puglia, los viñedos cubren 107,715 hectáreas; la producción anual alcanza los 7,236,000 hectolitros; 30% blanco, 70% tinto y excelentes rosados y espumosos.

Las uvas blancas son Bianco d'Alessano, Bombino Bianco, Francavidda, Impigno, Moscato Bianco, Trebbiano Toscano y Verdeca, y las tintas Primitivo de Manduria, Negro Amaro, Malvasía, Aleatico y Bombino Nero.

Puglia se divide en dos sectores vitícolas. La zona norteña con mayoría del paisaje montañoso y un clima templado; y la zona sur, una península llana, cálida y atemperada por las brisas de los mares Adriático y Jónico que soplan hacia el interior.

El Primitivo di Manduria es un vino tinto de la DOC de Puglia, símbolo del renacimiento enológico de la región. El Negro Amaro tiene aromas afrutados, es un tinto corpulento y de gran intensidad. Es común encontrar vinos de Negro Amaro con un porcentaje de Malvasía.

En estas épocas de compartir y de bañar nuestros mejores momentos con burbujas, mi recomendación es compartir un vino espumoso de Puglia o acompañar nuestra cena de los maravillosos tintos de Primitivo de Manduria, Negro Amaro y Malvasía.

Feliz Navidad y el mejor 2024 para todos.

¡Salud!

CDMX  2017  
**MORENOS**



Visítanos en:

  
**TERRAZA  
MORENOS**

*Terraza Morenos*  
Zacatecas 43, Roma Norte

**MORENOS!**  
**TASTING  
ROOM**

*Morenos Tasting Room*  
Chiapas 173, Roma Norte

# Cómo elegir un vino

LA MANERA MÁS FÁCIL DE ELEGIR UN VINO COMO UN EXPERTO.



Jesús Díez

**\*Químico, enólogo y viticultor**

Director de la Escuela de vinos y destilados Vinicultura.

🐦 @10vinos

📘 @Jesús Díez - Vinicultura

🌐 [vinicultura.com.mx](http://vinicultura.com.mx)

En el hemisferio norte, la llegada de diciembre representa una época de serenidad para la viticultura, pero incrementan las catas, degustaciones, fiestas y cenas. Es en estas fechas cuando empezamos a pensar en elegir un vino para esa cena especial. Para ello no es necesario aprenderse las 3500 etiquetas de que se comercializan en México; solamente hay que ser prácticos y elegir vinos por sus características genéricas. Para simplificarlos, vamos a dividirlos en tres.

## VINOS BLANCOS

Blancos sin barrica, con aromas a frutos cítricos y flores. Alcohol bajo (12%) y acidez alta, ideales para aperitivos o para empezar la comida con platos ligeros.

Blancos con barrica, son más potentes porque la barrica les confiere carácter. Tienen más alcohol (13%). Con notas de frutos tropicales y de madera, frutos secos y especias dulces como cardamomo, canela y vainilla. Ideales para platos de media potencia.

Blancos fermentados en barrica. Estos son más potentes porque tienen más barrica y más alcohol (13-14%). Tienen aromas a fruta compotada como membrillo o ciruela, además de las notas de barrica como frutos secos y especias dulces. Ideales para platos más potentes.

## VINOS TINTOS

Jóvenes. Ligeros, sin barrica o con un máximo de seis meses. Notas a frutos rojos, ácidos, con menos alcohol (12%) y sumamente prácticos. Ideales para algunos tacos sin grasa, pizza, torta de lomo o milanesa, o risotto.

Tintos potentes. Tienen más alcohol (entre 14 y 15%) y entre 12 y 24 meses de barrica. Perfectos para carne con mucha grasa, cortes para asados y salsas de BBQ.

Tintos de guarda. Con al menos 24 meses en barrica y botella, estos vinos tienen aromas de piel de animal como cuero, también almizcle, tabaco, regaliz, algunas notas de romero y eucalipto. Perfectos para las carnes de horno, cabrito o barbacoa.

## ROSADOS

Los rosados son vinos con características de tintos y blancos. Ideales cuando hay variedad de platos y potencias en la mesa; Son vinos camaleónicos, pues se adaptan a todo.

Entonces, cuando vayas a la tienda, elige tu estilo de vino. Te mostrarán unas 10 opciones; escoge la etiqueta más bonita, tu uva favorita o tu país consentido, y ¡listo!

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](http://www.vinoswagner.com)

vinoswagner

@vinoswagner

EVITA EL EXCESO

# En la Barra

Entre tequila, vinos y mixología, probamos las propuestas más novedosas. No te pierdas de las últimas tendencias de las barras.







Montón de piñas

VINOS MALAPARTE  
PRODUCTO DE ESPAÑA

[ EN LA BARRA ]



# Long Story Short, música, arte, coctelería y gastronomía

Isra Vázquez | ✉ [israel.vazquez@prototipomexico.com](mailto:israel.vazquez@prototipomexico.com)

La Colonia Juárez en la Ciudad de México es un importante testigo histórico de la vida moderna de esta cambiante urbe. Ha albergado a las más acaudaladas familias del porfiriato que buscaban imitar el estilo de vida europeo, a la intervención urbanística estadounidense que prometía modernidad, y hasta la democratización con olas migrantes y al convertirse en un espacio de tolerancia y refugio para disidencias sexuales.

Esta evolución que bien narra Carlos Fuentes en *La región más transparente*, dotó a la Juárez de contrastes únicos en una ciudad ya contrastante. Lo mismo es encontrar inmuebles históricos que albergan boutiques y cafeterías; modernas estructuras que funcionan como hoteles, departamentos u oficinas; restaurantes con comida de Europa del Este; tiendas de artículos coreanos; espacios para la comunidad LGBTQ+ y -de unos años para acá- algunos de los mejores bares del mundo.

Sobre la calle de Londres, a escasos metros de la concurrida Florencia, se encuentra un local que destaca del resto. Llama la atención una fachada verde con grandes ventanales que permiten divisar el interior. Sobre la puerta reza el nombre del lugar y su personalidad: Long Story Short, kitchen, wine and cocktail bar.

El diseño interior nos habla de lo que aquí encontraremos: los muros se visten con piezas de arte, la música ameniza el ambiente, la barra protagonista no deja de mandar tragos a las mesas y del fondo se entiende una cocina que discretamente saluda con deliciosos aromas provenientes de los platillos que surgen de una cortina que la esconde.





Pero para hacer esta long story short, comencemos por partir este bar en sus tres principales pilares: barra, cocina y ambiente.

La barra, sin lugar a dudas, es parte importante del ambiente de Long Story Short. Su diseño está pensado para los amantes de los cócteles. Si se decide hacerles frente a los anfitriones, la vista de la barra nos permite conocer los líquidos que en ella habitan, la destreza de las manos que preparan los cócteles e incluso encontrar un par de luminarias ingeniosamente colocadas para poder fotografiar nuestras bebidas.

El menú es creación de Ramón Tovar, quien es maestro en el desarrollo de menús conceptuales donde cada cóctel tiene una personalidad clara que hace directa relación a una historia. En este caso esa historia es la música, la cual se materializa a través de diferentes referentes de géneros y épocas diversas que terminan por inspirar un trago. Así podemos encontrar a Jimi Hendrix en el LSD, a Joaquín Sabina en el Viceversa o incluso a Ludwig van Beethoven en Tonos y notas. También se pueden encontrar en la carta highballs de baja graduación alcohólica o clásicos italianos que van de los spritz a los negronis con el toque de la casa.



El menú de alimentos es dominio de la chef Ximena Aréchega, quien ideó una oferta que además de maridar con las bebidas, busca fomentar la convivencia en la mesa invitando a los comensales a probar y compartir platillos. Desde tablas de quesos y botanas como pimientos de padrón, mix de aceitunas y patatas bravas, entre otras; también se pueden encontrar propuestas más sustanciosas como las sliders de res, el taco de lengua de wagyu y las tostadas de pulpo rostizado, por sólo mencionar algunas. Claro, el postre no puede faltar, aunque aquí lo dulce no domina y el balance de sabores invita a seguir probando y maridando con los diferentes cócteles.

El tercer pilar, la música, termina por maridar a la perfección toda la visita. La selección busca crear una experiencia inmersiva y vibrante para los comensales a través de curadas listas de reproducción. Cada día ofrece un tema diferente en el que se puede transitar desde el jazz hasta tu género favorito para iniciar la fiesta.

Long Story Short termina por ser un oasis en la ecléctica Colonia Juárez. Un lugar donde, así como en sus calles, se pueden encontrar todo tipo de experiencias que en vez de crear un incómodo contraste, terminan por armonizar en un ambiente que se nutre de las diferencias.

---

📍 Florencia 51, Juárez  
@longstoryshortcdmx





# Reserva de la Familia por Ana Pellicer: Insaciables transparencias de un paisaje

Isra Vázquez | ✉ [israel.vazquez@prototipomexico.com](mailto:israel.vazquez@prototipomexico.com)

Dentro del extenso portafolio de Cuervo existe un tequila que destaca del resto. Este líquido materializa más de dos siglos de tradición tequilera y hasta hace algunos años era reservado solamente para miembros de su familia productora o amigos.

Afortunadamente, Cuervo decidió poner este tequila ultra premium al alcance de todos nosotros en pequeños lotes de producción. Pero, ¿qué hace especial a Reserva de la Familia? Para poder responder a esta pregunta viajamos al corazón de Tequila, en Jalisco, para conocer más sobre los procesos de producción, características organolépticas y colaboraciones que hacen a este tequila único entre el resto.

Como todo producto de alta calidad, la historia de Reserva de la Familia inicia con su materia prima. En las faldas del Volcán de Tequila se encuentran los campos que ven crecer, durante años, a los agaves que posteriormente se convertirán en el preciado líquido. Aquí la tierra roja crea un hermoso contraste con el azul turquesa de los agaves, el verde del volcán y el azul del cielo. Los jima-dores cuidarán de las plantas dándoles cortes específicos

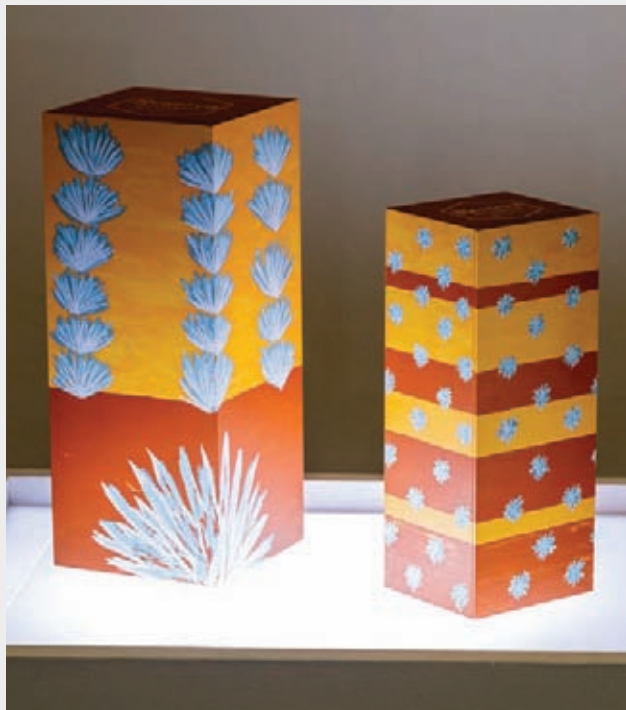
a las pencas durante diferentes periodos de la vida de la planta para asegurar su óptimo crecimiento.

Una vez cumplido su tiempo y realizada la jima final, las piñas se transportan al centro del pueblo de Tequila. A escasos metros de la parroquia y la plaza principal se encuentra la Rojeña, la destilería más antigua del continente y que continúa en operación. Las piñas son llevadas a los hornos de mampostería para su cocción, el resultado posteriormente se lleva a fermentación en tinas de acero inoxidable y se destila el líquido en dos ocasiones en pequeños lotes a través de alambiques de cobre.

El proceso continúa con la maduración, si es el caso. Esta se realiza en barricas de diferentes maderas dependiendo el perfil que se desea obtener. En este caso nos concentramos en Reserva de la Familia Extra Añejo, el cual pasa más de 40 meses en barricas nuevas de roble americano y francés. El resultado es un líquido ámbar con notas a roble, frutas secas, café y cacao. Para culminar este magnífico tequila, el proceso de envasado, sellado, numerado, fechado y firmado se realiza a mano en su totalidad.

Para hacer aún más único un líquido que ya destaca en el mercado, desde 1995 se realizan colaboraciones con artistas mexicanos para el diseño de las cajas que contienen las diferentes presentaciones de Tequila Reserva de la Familia Extra Añejo. Estos artistas son seleccionados por expertos curadores como Juan Domingo Beckman, CEO de Casa Cuervo, Patrick Charpenel, director del Museo del Barrio en Nueva York, y Zélika García, fundadora de Zona Maco. Entre los afortunados que han podido inmortalizar su trabajo en colaboración con Cuervo se encuentran Pedro Friedberg, Carlos Aguirre, Ricardo Pinto, Dr. Lakra y ahora la artista Ana Pellicer.

El trabajo de Pellicer destaca por el empleo de cobre en sus piezas escultóricas y su trabajo con comunidades de artesanos en Santa Clara del Cobre. Además, la artista se desempeña como orfebre y docente, y fundó junto con James Metcalf la Escuela de las Artes y Oficios Cecati 166.



Bajo el nombre de *Insaciables transparencias de un paisaje*, Pellicer plasma en las diferentes cajas un fondo en tonos ocre y mostaza que hacen alusión a la rica tierra mineral de la región, pero también a la fuerte influencia que proviene del trabajo con el cobre. Sobre estos tonos se elevan caprichosas formas azules y verdes que aluden a los agaves, materia prima del líquido que celosamente resguardan estos bellos estuches.

“Bocanadas de aire puro, cielos limpios, desnudos caminos azules bordeados de agave sobre el oro de una tierra color ocre y amarillo mostaza. Edificios de rojo ensangrentado, colores y tonos que impúdicos e impertinentes se interpenetran del día a la noche. Es mi lectura de ese paisaje producto de la tradición y esfuerzo para destilar uno de los más deliciosos elixires que representan la savia de México.”, explica Ana Pellicer.

[cuervo.com.mx](http://cuervo.com.mx)

[ EN LA BARRA ]





# Let's get a *plonk*

Andrea Vázquez Azpíroz | ✉ [andrea.vazquez@prototipomexico.com](mailto:andrea.vazquez@prototipomexico.com) | 📷 Nizaguiee Hidalgo

Romina Argüelles es la encargada de la curaduría de vino en Plonk. Ella nos contó que, durante la Primera Guerra Mundial, los soldados franceses recibían un litro de vino como parte de sus necesidades básicas –nosotros también creemos que esa debería de ser una prestación de ley para todos los trabajadores–. Los franceses eran acompañados por soldados australianos, quienes por su acento fuerte no lograban entender que los galos hablaban del vin blanc y, en cambio, entendían plonk. Esta palabra se convirtió en la manera informal de llamarle al vino, así como los mexicanos le decimos cheve a la cerveza. Entonces, cuando los australianos quieren invitar a sus amigos por unos vinitos, les sugieren: let's get a plonk.

Hoy, Plonk también es un nuevo lugar en la Condesa, se trata de una cocina abierta que tiene como hilo conductor al vino, aunque también hay

cocteles (clásicos bien hechos y otros clásicos con el toque de la casa. Y, claro, también muy bien hechos), destilados y productos sin alcohol, “nos importa que en la mesa siempre haya algo para todos los gustos”, nos cuenta Romina, mientras afirma que Plonk no es un wine bar, es mucho más.

Argüelles elige el vino desde la historia de cada botella, y prefiere fermentados de mínima intervención, aunque no se inclina por los 100% naturales ni por los 100% clásicos; lo importante es que los cultivos sean orgánicos, las producciones limitadas y los importadores pequeños, para asegurar así que las botellas que engalanan los anaqueles de Plonk no se encuentren en puntos de venta.

La selección de vinos de Romina hace matrimonio con la cocina de Flor Camorlinga, una chef moreliana que le ha dado la vuelta al mundo.





“Si tuviera que definir la cocina, diría que es mexicana con influencias asiáticas”, afirma Flor, que ha trabajado en lugares como Chile, Nueva York, Copenhague, Japón y Corea del Sur, y esas experiencias han influido en su estilo de cocina: mexicana, pero latinoamericana, pero con mucho umami y con toques picosos que complementan a la siempre presente huella de las cocinas coreana y nipona. Prueba de ello es el udón picante con camarón, que Flor adaptó luego de conocer a su favorito de la comida chatarra coreana: “cuando vivía en Corea del Sur, al terminar de trabajar, me iba a las tiendas de conveniencia a comprar noodles instantáneos con sobres de queso y verduras que quedan como un mac and cheese picante. En Plonk lo recreamos, pero con ingredientes de calidad.”

Y sí, un imperdible de Plonk es ese udón, goloso y potente, servido con abundantes camarones y queso cheddar del bueno. Entre otras opciones de la carta, y para sabores francos y bien armonizados, no te pierdas el crudo de robalo, acompañado con rebanadas de pepino y con una leche de tigre con matcha. El crudite con jocoque no se queda atrás; se trata de un plato de coles de bruselas y elotitos baby que vienen con hojas de endivia para taquear. Otro imperdible es el tamalito de marlin, generoso con el relleno y cubierto de una salsa nostálgica y que acompaña perfectamente a la masa del tamal.





A los platillos los acompañan los vinos, y como Romina se inclina por las burbujas, definitivamente tienes que pedirte una copa de espumoso en tu visita, seguramente encontrarás algo sorprendente como el Crémant de Jura que nosotros probamos con el postre. Pero los vinos tranquilos no se quedan atrás; todos de mínima intervención e historias sorprendentes.

Al final de la visita, lo confirmamos: Plonk no es un wine bar, es mucho más. Es visitar un proyecto encabezado por dos mujeres profesionales y conocedoras de lo que hacen, probar sabores impactantes pero sofisticados y es, también, constatar que, paso a pasito, el vino está tomando las calles de nuestra ciudad.

---

Plonk  
📍 Iztaccihuatl 52, Hipódromo  
📷 @plonk.mx



# Conocedores

Las fechas dictan celebración, pero también descanso, y eso significa maratón de series.

Te contamos cuáles son nuestras combinaciones favoritas. Obviamente, implican burbujas.

[ EN PORTADA ]

# Maridajes fuera de serie

ACOMÓDATE EN TU SILLÓN FAVORITO; VAS A ESTAR AHÍ UN BUEN RATO.  
TE SUGERIMOS LAS MEJORES BURBUJAS PARA MARIDAR CON SERIES.

La temporada navideña es para compartir y celebrar. Eso también implica lo que no siempre se dice: organizar las cenas, cocinar, salir a hacer las compras, limpiar después de que los invitados se van, y comer el mismo recalentado por una semana completa. Quizá por eso en estas épocas el descanso y el tiempo con uno mismo saben mucho mejor. Y para que lo disfrutes bien y bonito, tenemos para ti sugerencias poco ortodoxas pero que sin duda te mereces. Ponte tus pants, saca tu cobija favorita, alista unos snacks deliciosos y prepárate para no salir del sillón, porque aquí va el maridaje supremo: burbujas con un maratón de series.

María Elizalde, Ángel Rivas, Lorena Tirzo, Grace Uribe, Andrea Vázquez, Isra Vázquez, Arturo Velázquez | @elconocedor

## *The Marvelous Mrs. Maisel* con Brut Rosé Mirabella

María Elizalde

Una serie que rompió paradigmas y sacó carcajadas a más de uno fue *The Marvelous Mrs. Maisel*. Esta inteligente comedia de Amazon Prime, situada a finales de los años 50, cuenta la historia de Miriam Maisel, una mujer acomodada a la que le cambia la vida en cuanto su marido la abandona junto a sus dos hijos.

Y sí, esta maravillosa historia es tan buena como el Brut Rosé Mirabella de Franciacorta, Italia, volviéndolas un maridaje obligado. Ver el talento para la comedia de Midge, como le llaman a la protagonista, se vuelve aún más disfrutable con las burbujas de este brut rosé, porque al igual que *Mrs. Maisel*, son finas, elegantes y memorables.

Además, no hay que dejar que el color rosa pálido de este espumoso nos engañe, en él aparecen aromas delicados, sabores fragantes y frescos, con una persistencia envidiable, pero que no abandona su esencia delicada y femenina. Sin duda, estas notas recuerdan la personalidad de Miriam, quien con su pensamiento rápido, sagaz y controversial logra crear una comedia inteligente y picante, contenida en la imagen de una mujer de clase alta que cuida cada detalle de su persona con un sentido de la moda exquisito y una belleza prácticamente perfecta.



Prime Video Catamundi



Netflix  
Cavas del Mundo

## *Lupin* con cava Tutum Ba

**Ángel Rivas**

Xarel.lo, Parellada o Macabeu son las variedades que más se utilizan en un cava. En la vitivinicultura actual, estas cepas son casi exclusivas para la elaboración de este espumoso con segunda fermentación en botella. Son tres uvas que esconden orígenes algo inciertos, de la misma forma que el personaje Assane Diop esconde su personalidad y vida detrás de disfraces en la serie francesa *Lupin*.

Assane, que busca quitar a los ricos para hacer su propia justicia, mantiene una actitud efervescente y explosiva, idéntica a cuando se abre una botella del espumante español y rebozan sus burbujas en una copa.

El espumoso Tutum Ba no es para todos, proviene de una bodega en la zona catalana de Conca de Barberá y porta en su etiqueta la imagen de un elefante haciendo burbujas. Íconos sencillos, pero a la vez no tan descifrables como los planes de Diop para cometer su siguiente gran atraco.

Y así como la serie va develando todo el proceso de organización y genialidad del protagonista de *Lupin*, la espuma y las notas de pan de Tutum Ba se van expresando a la vez que la espuma va bajando. Un cava de buena relación calidad-precio que se asemeja con la muy buena vida que se da Diop, misma que se puede permitir gracias a su genialidad, más que a su trabajo.



## *Bridgerton* con L'Hexagone Crémant de Loire Blanc

**Lorena Tirzo**

Destapa las burbujas, es hora de sentirnos parte de la realeza. Bridgerton tiene la fórmula perfecta para engancharte desde el primer capítulo: intriga, drama, amor y un soundtrack muy original. Una historia de una familia de la alta sociedad londinense, que te transporta a una época que exige la opulencia de un Crémant sofisticado. Sigue el misterio de la identidad de Lady Whistledown, nuestra cómplice detrás de todos los secretos de los hermanos más cotizados.

L'Hexagone, con Denominación de Origen AOP Crémant de Loire Blanc, se caracteriza por sus burbujas finas y elegantes, perfectas para brindar con la Reina Charlotte. La gracia y diversión de los diálogos resalta en la copa de este vino burbujeante y estructurado, con notas de flores blancas y frutas deliciosas salidas de los jardines de la serie.

El perfil distinguido de este espumoso te hará sentir parte de este mundo ficticio de nobleza y romance que está basado en momentos y personajes históricos.

La combinación de 50% Chardonnay, 25% Chenin Blanc y 25% Pinot Noir, junto con su fermentación secundaria en botella, resultan en el compañero ideal para consentirte en una noche de maratón.

¿No puedes esperar a enterarte de todos los rumores? La espuma cautivadora del vino, que encapsula la esencia de los Bridgerton, es tan adictiva como darle aceptar al botón de "¿Sigues viendo este título?".



 Netflix

 [maisonhexagone.com](https://maisonhexagone.com)



## Queen Charlotte: A Bridgerton Story con Franciacorta Saten Brut Millesimato

Grace Uribe



Ya maratoneamos con Bridgerton, ahora falta el spin off: Queen Charlotte: A Bridgerton Story, una historia que nos remonta a la vida de la reina Charlotte, a quien no vemos lo suficiente en Bridgerton. En esta serie podemos observar a una niña volverse mujer, pero no deja a un lado su manera de ser y sus principios: la reina Charlotte no se rinde y hace conectar a la audiencia con cada personaje.

Para terminar de transportarte a esa época, acompaña tu maratón con un Franciacorta Saten Brut Millesimato de Bodegas Monzio Compagnoni, un espumoso 100% Chardonnay, elaborado a través del método tradicional como el crémant y la champagne. Algo curioso de este Franciacorta es que el nombre, Saten, significa seda; la descripción perfecta de la sensación en boca, que se equilibra con la fruta madura que se percibe por todo el paladar.

Netflix molto-vivace.odoo

## Atlanta con Krug Grand Cuvée

Andrea Vázquez

Según Atlanta, a los raperos les gusta el cognac. A mi también, pero para maratonear, mejor con unas copas de Krug Grand Cuvée. Esta serie estadounidense estrenada en 2016, protagonizada y creada por Donald Glover (el mismísimo Childish Gambino. De hecho, si quieres una probadita de qué se siente ver Atlanta, escucha su éxito This is America), es de un género difícil de definir: un poco comedia dramática, pero de repente fantástica, pero con sus toques de terror. Eso sin dejar de lado uno de los mayores intereses de Glover: mostrarle al espectador qué se siente ser afrodescendiente. En Atlanta, dos primos, Al y Earn, navegan por la escena del rap. Earn, un joven carismático pero ligeramente perdedor, hace todo lo posible por convertirse en el representante de Al, a.k.a Paper Boi, un rapero en ascenso. Prepárate para sucesos extraordinarios, guiones impredecibles, personajes conmovedores y capítulos episódicos que se mezclan con la narrativa. A veces Atlanta te hará sonreír, otras te apachurrará el corazón. Pero para los dos escenarios, lo mejor es una copa de Krug Grand Cuvée, un champagne que reposa seis años antes de salir al mercado. El resultado es un vino de burbujas elegantes y aromas a cítricos, levadura, bollería y que, conforme evoluciona en copa, aporta mucho más. Muchos dirán que este champagne va mejor con cenas elegantes y manteles largos, pero, ¿sabes qué? también mereces tomártelo mientras maratoneas con Atlanta.



Netflix Liverpool

# The White Lotus

## con Sior Carlo Brut

Isra Vázquez

The White Lotus es una miniserie producción de HBO que narra las problemáticas de huéspedes y personal durante un periodo vacacional en una cadena de hoteles que da nombre a la serie. En cada temporada, un pecado capital es el responsable de los acontecimientos que algunos de los personajes experimentan.

Para su segunda temporada, The White Lotus nos lleva a Sicilia para acompañar a Tanya McQuoid, a quien conocimos en la primera temporada, en una nueva aventura. A través de los siete episodios, se nos permite adentrarnos más en la vida de Tanya, pero al mismo tiempo conocer las historias de los otros huéspedes y personal del hotel quienes se dejan llevar por la lujuria terminando en intrigas, peleas y hasta la muerte.

En cada capítulo nos sorprenderemos con el aumento de la tensión sexual entre algunos de los personajes mientras descubrimos secretos, presenciemos pleitos y al mismo tiempo nos maravillamos de las hermosas vistas que esta isla italiana tiene para ofrecer, especialmente durante el verano.

Igual de veraniegas y vistosas son las burbujas del Prosecco Sior Carlo Brut, el mejor compañero para esta adictiva serie. Las notas florales y afrutadas a manzanas, peras y duraznos y el carácter seco y elegante de este vino terminan por reforzar en él una de las cualidades que más nos gustan de The White Lotus: son intrigantes.



HBO [molto-vivace.odoo](https://molto-vivace.odoo)





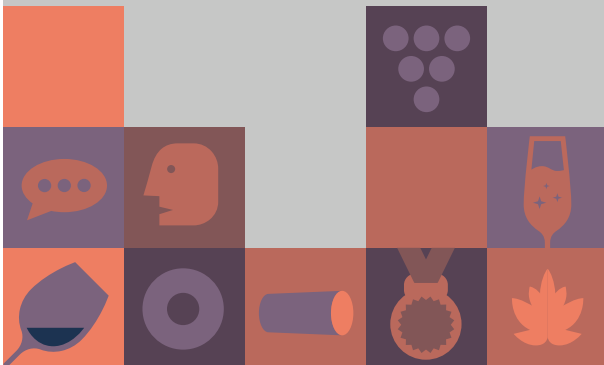
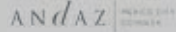
## *The Bear* con Charles Legend Brut Premier

**Arturo Velázquez**

La exitosa serie *The Bear* es una comedia dramática de Star+, creada por el director Christopher Storer y protagonizada por Carmen Berzatto y Jeremy Allen White. La serie está inspirada en un restaurante de Chicago, Mr. Beef, situado en el mismo barrio donde se desarrolló la mayor parte de la filmación. Un joven y brillante chef del mundo de la alta cocina se ve obligado a regresar a casa para administrar una cafetería familiar, Original Beef of Chicagoland, después de una muerte desgarradora en su familia. A un mundo de distancia de lo que está acostumbrado, Carmy debe cambiar su vida laboral en restaurantes con estrellas Michelin para rescatar la cocina de una pequeña empresa llena de personal obstinado y de poca voluntad. A eso se suman sus tensas relaciones familiares, todo mientras lidia con el impacto del suicidio de su hermano. El giro se desarrolla en la complicada adaptación al cambio en un entorno catastrófico: deudas con proveedores y la insostenible presión de una cocina sumergida en un caos, mientras se profundiza en historias emotivas entre hermanos y familiares que ayudan a sacar el negocio adelante entre los problemas personales, acercando al espectador a una realidad de la industria. Los aromas intensos y afrutados del champagne Charles Legend Brut Premier acompañan a la intensidad de la serie (llamarla intensa es quedarse corto), pues tanto la trama como las burbujas no dejan de sorprender.

# GW Global Wine 2023

Lo mejor del VINO



## Casa Madero Cabernet Sauvignon De Uvas Orgánicas 2019

Arándanos, grosellas negras y vainilla



Cabernet Sauvignon



Corpulento, elegante y de larga permanencia



Rojo carmín con bordes violetas



12 meses



Carnes rojas, estofados y postres con chocolate



*Bodega mexicana con certificación de viñedos orgánicos.*

98 pts. | Best Quality

Casa Madero  
Parras, Coahuila  
Vinícola San Lorenzo

madero.com



## Así Se Va A Las Estrellas / Sic Itur Ad Astra 2019

Frutos maduros, higo y hoja de tabaco



Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon y Merlot



Acidez media. Tanino presente de astringencia alta. Refrenda notas herbáceas y frutos maduros.



Rojo granate con ribete ladrillo



12 meses en roble francés



Corte de carne roja, pasta y quesos maduros



94 pts. | Excepcional

Finca La Carrodilla  
Valle de Guadalupe, Baja California  
Finca La Carrodilla

Vinos Chidos, La Contra y Vinoteca



## Carrodilla Tempranillo 2019

Hierbas y notas balsámicas



Tempranillo



Tanino alto, especiado y nota a dulce de leche



Rojo rubí con ribete ladrillo



12 meses en roble americano



Barbacoa y tamal oaxaqueño



91 pts. | Excepcional

Finca La Carrodilla  
Valle de Guadalupe, Baja California  
Finca La Carrodilla

Vinos Chidos, La Contra y Vinoteca



## Casa Madero 3V Gran Reserva Edición 425 Aniversario 2019

Bosque y frutos maduros



Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon y Shiraz



Potente, taninos redondos y buena permanencia



Rojo carmín con matices terracota



24 meses



Carnes rojas con marmoleo, cabrito y moles



*El diseño de la botella conmemora el 425 aniversario de la vinícola.*

91 pts. | Excepcional

Casa Madero  
Parras, Coahuila  
Vinícola San Lorenzo

Liverpool, El Palacio de Hierro y City Market





## Casa Madero Gran Reserva Malbec 2019

92 pts. | Excepcional

- Casa Madero
- Parras, Coahuila
- Vinícola San Lorenzo

La Europea, La Castellana y Vinos America

- Malbec
- Rojo carmín con matices violetas
- Crianza: 24 meses

- Zarcamoras, fresas y cerezas
- Cuerpo terso y sedoso, permanencia larga y placentera
- Carnes asadas al carbón, de caza y adobos



## Casa Madero Gran Reserva Shiraz 2019

92 pts. | Excepcional

- Casa Madero
- Parras, Coahuila
- Vinícola San Lorenzo

La Europea, La Castellana y Liverpool

- Shiraz
- Rojo carmín con matices rubí y teja
- 24 meses

- Vainilla, romero e higos
- Sedoso y de cuerpo robusto
- Mixiote de carnero, chicharrón de rib eye, postres de chocolate con nuez



## Don Luis Merlot 2019

92 pts. | Excepcional

- Bodegas Cetto
- Valle de Guadalupe, Baja California
- Bodegas Cetto

La Europea, La Castellana y Liverpool

- Merlot
- Rojo rubí con matices marrones
- 12 meses

- Zarcamora, cereza y ciruela
- Recuerdos a higo, tabaco y violeta
- Cortes a la plancha y salseados de tomate



## Don Luis Terra 2018

92 pts. | Excepcional

- Bodegas Cetto
- Valle de Guadalupe, Baja California
- Bodegas Cetto




La Europea, La Castellana y Liverpool




- Cabernet Sauvignon, Merlot, albec y Petit Verdot
- Rojo bermellón con matices violeta
- 13 meses




- Higo maduro, violera y tabaco
- Estructurado, frutal y con toque de mentol
- Cortes a la parrilla y estofados con salseos especiados

## Espíritus Barricas Selectas 2020

91 pts. | Excepcional

Fruta negra, especias y tostados   
 Envolverte, equilibrado y de final largo   
 Cortes marmoleados, camarones pimienta y tacos al pastor 

Cabernet Sauvignon, Nebbiolo y Tempranillo   
 Violáceo con ribete cereza   
 12 meses en roble francés, americano y húngaro 




Espíritus Enológicos   
 Valle de San Vicente, Baja California   
 Espíritus Enológicos 




espiritusenologicos.com,   
 Vid Mexicana y VinoPremier







## Festina Lente Crianza 2021

93 pts. | Excepcional

Cereza, eucalipto y cuero   
 Untuoso, con taninos suaves y final persistente   
 Carnes rojas y estofados 

Malbec   
 Rojo rubí intenso con reflejos granate   
 14 meses en roble francés de primer uso 




Bodegas y Vinos Triunvirato   
 Aguascalientes   
 Bodegas y Vinos Triunvirato 



La Esquina del Vino y Ecommerce 






## Itzcuintle Xolo Sauvignon Blanc 2022

91 pts. | Excepcional

Piña, durazno y lima   
 Acidez vibrante, retrogusto a durazno y final agradable   
 Cocina oriental, pescados en salsas agrídulces y quesos frescos 

Sauvignon Blanc   
 Amarillo paja con destellos verdosos 




Xolo Vino   
 Valle de Guadalupe, Baja California   
 Xolo Vino 




xolovino.com, Amazon   
 y San Angel Inn







## L.A. Cetto Chardonnay Reserva Privada 2020

94 pts. | Excepcional

Frutos tropicales maduros, pan tostado y mantequilla   
 Cítrico, untuoso y de acidez firme   
 Platos con base en crema y mantequilla 

Chardonnay   
 Amarillo verdoso con destellos dorados   
 6 meses 

Bodegas Cetto   
 Valle de Guadalupe, Baja California   
 Bodegas Cetto 

Centros de consumo y tiendas especializadas 





## Legado De Los Campos 2020

91 pts. | Excepcional

- Viñedos Iberia
- Aguascalientes
- Viñedos Iberia

Bodegas Alameda, La Esquina del Vino y Tienda Viñedos Iberia

Cabernet Franc

Rojo oscuro

12 meses

Cacao y tostados

Frutal, equilibrado y de buen tanino

Porter house con puré o espárragos



## LST Reserva Malbec 2021

92 pts. | Excepcional

- Viñedos San Lucas
- San Miguel de Allende, Guanajuato
- Viñedos La Santísima Trinidad

Ecommerce, Vid Mexicana y Mercado de Vinos

Malbec

Rojo profundo con reflejos violáceos

12 meses en roble americano y francés

Especias, notas balsámicas y eucalipto

Sabores ahumados, con retrogusto a chocolate y vainilla

Cordero, back ribs y chocolates con mucho cacao



## Melchum Cabernet Sauvignon 2020

91 pts. | Excepcional

- Hacienda Guadalupe
- Valle de Guadalupe, Baja California
- Hacienda Guadalupe

Vid Mexicana, La Castellana y La Contra

Cabernet Sauvignon

Rojo ciruela intenso y ribete rubí

12 meses en roble francés

Pimientos rojos, caramelo y vainilla

Buen ataque, taninos marcados y acidez media

Cortes finos, borrego y codorniz



## Puerta del Lobo Vino Naranja 2022

92 pts. | Excepcional

- Puerta del Lobo
- Querétaro
- Puerta del Lobo

Ecommerce, centros de consumo y bodega

Verdejo

Anaranjado con ribete cobrizo

Barrica francesa, americana y húngara


Frutas tropicales, mango y piña


Frutas tropicales, flores blancas y sedosidad


Platos frutales y ligeramente dulces





## San Juan De La Vaquería Reserva De La Casa 2017

Higo caramelizado, anís y chocolate 




Taninos suaves, acidez media y retrogusto prolongado 

Cabrito al horno y ate de membrillo con queso manchego maduro 

Cabernet Sauvignon y Merlot 

Rojo pardo con ribete ladrillo   
28 meses en roble americano y francés 

93 pts. | Excepcional


San Juan de la Vaquería   
Valle de Derramadero, Coahuila   
Bodega San Juan de la Vaquería 

Viñas del Desierto 



## Santo Tomás Merlot 2022


Cereza, vainilla y flores rojas 

Equilibrado, de tanino amable y cuerpo elegante 




Carnitas, pasta a la boloñesa y risotto con pato 

Merlot 

Rojo picota 

8 meses en roble francés 


93 pts. | Excepcional


Bodegas de Santo Tomás   
Baja California   
Bodegas de Santo Tomás 


Walmart, Bodegas Alianza y La Comer 





## Tres Raíces Malbec 2021

Arándano y moras 




Redondo, estructurado, sedoso y muy equilibrado entre la parte frutal y toques tostados 

Cortes de res, guisos de carnes y postres con chocolate 

Malbec 

Destellos violáceos con mucha densidad   
15 meses en roble francés y americano 


94 pts. | Excepcional


Tres Raíces   
Dolores Hidalgo, Guanajuato   
Tres Raíces 


City Market, Prissa y Vinos América 






## Viña Dolores Cuatro Regiones 2019

Frutos rojos, cacao y tabaco 



Frutos negros maduros y especias 

Carnes rojas, estofados y queso 

Mezcla 

Púrpura con matices granate carmin   
12 meses en roble americano nuevo 

91 pts. | Excepcional

Freixenet México   
Freixenet México 

La Europea, Bodegas Alianza y La Castellana 

*Elaborado con seis uvas de cuatro estados: Zacatecas, Aguascalientes, Guanajuato y Querétaro*





## Alessandrina Sauvignon Blanc 2022

85 pts. | Sobresaliente

- Vinícola El Secreto
- Aguascalientes
- Vinícola El Secreto

Ecommerce, Messicana, La Esquina del Vino

Sauvignon Blanc

Amarillo pálido con reflejos verdosos

Limón amarillo, flores de azahar y espárragos

Equilibrado, de acidez vibrante y final mineral

Sashimis, carpaccios y pozole



## Barón Balché Reserva Especial 2019

86 pts. | Sobresaliente

- Barón Balché
- Valle de Guadalupe, Baja California
- Barón Balché

Costco y Vinos América

Cabernet Franc, Merlot y Syrah

Rojo rubí con ribetes granate

30 meses

Higo, eucalipto y café

Taninos finos, con retrogusto a tabaco y pimienta

Cordero, queso edam y queso de cabra



## Cabernet Sauvignon Línea Saga 2018

89 pts. | Sobresaliente

- Vinícola Maglén
- Valle de Guadalupe, Baja California
- Vinícola Maglén

Ecommerce y Bodega

Cabernet Sauvignon

Rojo teja

24 meses

Frutos negros maduros, frutos rojos compotados y tostados

Taninos marcados con acidez media alta

Aves de caza con salsas pesadas



## Casa Madero 2V 2022

88 pts. | Sobresaliente

- Casa Madero
- Parras, Coahuila
- Vinícola San Lorenzo

Liverpool, La Naval y Vinos América

Chardonnay y Chenin Blanc

Amarillo con destellos verde limón




Guayaba, almíbar y mango



Elegante, refrescante y persistente

Paella, pozole verde y pay de elote




*Su nombre se debe a las dos variedades que lo integran.*

### Casa Madero Chardonnay 2022

Manzana, pera y durazno   
 Recuerdo frutal, fresca y buena permanencia   
 Ceviches de pescado o camarón, mejillones y paella 

Chardonnay   
 Amarillo paja claro con destellos dorados 




89 pts. | Sobresaliente



Casa Madero   
 Parras, Coahuila   
 Vinícola San Lorenzo 

La Europea, La Castellana y Liverpool 






### Casa Madero V Rosado 2022

Fresa, grosella y sandía   
 Mango, granada y rosas   
 Chiles en nogada, cochinita pibil y tacos al pastor 

Shiraz   
 Salmón brillante 




89 pts. | Sobresaliente




Casa Madero   
 Parras, Coahuila   
 Vinícola San Lorenzo 

La Castellana, City Market, HEB 







### Chateau Domecq Rosado 2022

Manzanilla, durazno y piel de mandarina   
 Buena fresca, acidez firme y elegante   
 Pescados y mariscos, quesos jóvenes y pastas cremosas 

Grenache y Syrah   
 Tonos melón, durazno y salmón con destellos plateados   
 En lías finas 




85 pts. | Sobresaliente




Casa Pedro Domecq   
 Valle de Guadalupe, Baja California   
 Casa Pedro Domecq 

Ecommerce, Walmart y Chedraui 






### Corteza 2022

Floral, afrutado y herbáceo   
 Seco, suave y fresco   
 Salsas cremosas, queso gouda y quiche 

Chardonnay   
 Amarillo pajizo   
 8 meses en barrica francesa de segundo uso 

89 pts. | Sobresaliente

Tierra Tinta   
 Aguascalientes   
 Tierra Tinta 

Bodega, Hotel Alessia y Ecommerce 

*A las viñas solamente se le dejan cuatro racimos por planta*





## Domaine Marnat 2021

85 pts. | Sobresaliente

- Viñedos Fusión
- Valle de Guadalupe, Baja California
- Viñedos Fusión

vinhogar.com, Vineria Puebla y Grupo La Estancia

- Malbec, Tempranillo, Syrah y Grenache
- Rojo ciruela con matices violáceos
- 6 meses en barrica nueva

*Marnat significa el mar y la naturaleza, con la M de México*

- Frutos rojos, minerales y cuero
- Intensidad media con acidez agradable y retrogusto amplio
- Salmón, carnes blancas y pastas intensas



## Don Luis Concordia 2018

87 pts. | Sobresaliente

- Bodegas Cetto
- Valle de Guadalupe, Baja California
- Bodegas Cetto

La Europea, La Castellana y Liverpool

- Cabernet Sauvignon y Shiraz
- Rojo bermellón con matices violetas y marrón
- 12 meses

- Violeta, arándanos secos y tabaco
- Frutal, especiado y con toque de mentol
- Cortes a la plancha y estofados especiados



## Don Luis Viognier 2022

88 pts. | Sobresaliente

- Bodegas Cetto
- Valle de Guadalupe, Baja California
- Bodegas Cetto

La Europea, La Castellana y Liverpool

- Viognier
- Amarillo paja con destellos dorados

- Guanábana, lima y litchi
- Floral y frutal con buena potencia
- Cocina thai, platos con salsas cítricas y quesos frescos



## El Caporal 2020

87 pts. | Sobresaliente

- Hacienda Guadalupe
- Valle de Guadalupe, Baja California
- Hacienda Guadalupe




Vid Mexicana, La Castellana y La Contra




- Nebbiolo, Tempranillo y Merlot
- Tonalidades violáceas
- 9 meses en roble francés




- Cereza negra, ciruela pasa y café tostado
- Taninos suaves, acidez equilibrada y retrogusto largo
- Carnes ahumadas, borrego y postres amargos

## El Fortín Cosecha Ensamblaje 2020

89 pts. | Sobresaliente

- Grosella, frutos rojos y vainilla 
- Frutos confitados y mineralidad con carnosidad 
- Salsas condimentadas, pizza y carnes frías 

- Mezcla 
- Rojo intenso 
- 14 meses en roble francés 




Vinicola Rancho El Fortín   
 San Buenaventura, Coahuila   
 Vinicola Rancho El Fortín 




Saltillo 






## Espíritus Cabernet Sauvignon 2022

89 pts. | Sobresaliente

- Frutos rojos, pimienta y vainilla 
- Buena estructura, acidez equilibrada y taninos elegantes 
- Carnes rojas asadas, platos a las hierbas finas y volcán de chocolate 

- Cabernet Sauvignon 
- Rojo rubí 
- 12 meses en roble francés 




Espíritus Enológicos   
 Valle de San Vicente, Baja California   
 Espíritus Enológicos 




espiritusenologicos.com 






## Espíritus Chardonnay 2021

87 pts. | Sobresaliente

- Pétalos blancos, avellana y miel 
- Cítricos, nueces y acidez balanceada 
- Ensaladas, cocina del mar y platos con tomate 

- Chardonnay 
- Amarillo pajizo con oro viejo 
- 7 meses en roble francés 




Espíritus Enológicos   
 Valle de San Vicente, Baja California   
 Espíritus Enológicos 



espiritusenologicos.com, Vid Mexicana y VinoPremier 






## Espíritus Sauvignon Blanc 2022

86 pts. | Sobresaliente

- Lima, hierbas y lemongrass 
- De ataque fresco, acidez vibrante y buen equilibrio 
- Ceviche, conchas y cheesecake 

- Sauvignon Blanc 
- Amarillo pajizo con ribete dorado 

Espíritus Enológicos   
 Valle de San Vicente, Baja California   
 Espíritus Enológicos 

espiritusenologicos.com, Vid Mexicana y VinoPremier 





## Estoico Blanco 2021

87 pts. | Sobresaliente

- Vinícola Casa de Quesada
- Valle de Santa María Gallardo, Ags.
- Vinícola Casa de Quesada

Ecommerce

- Chardonnay y Viognier  
Tipo de vino: Blanco
- Dorado pajizo
- 6 meses en roble francés

- Guayaba, nueces y piña
- Intenso, marcada acidez y final largo
- Carnes blancas y pastas



## Estoico Tinto 2020

87 pts. | Sobresaliente

- Vinícola Casa de Quesada
- Valle de Santa María Gallardo, Ags.
- Vinícola Casa de Quesada

Ecommerce

- Tempranillo y Merlot
- Violáceos y rubíes
- 10 meses en roble francés y americano

- Cerezas negras, eucalipto y coco tostado
- Tánico, suave y de alta permanencia
- Cortes, quesos maduros y postres con mango



## Eszencia Rosé 2021

86 pts. | Sobresaliente

- Vinícola Casa de Quesada
- Valle de Santa María Gallardo, Ags.
- Vinícola Casa de Quesada

Ecommerce

- Grenache, Cabernet Sauvignon y Syrah
- Tonos fresas y duraznos

- Toronja, frambuesa y almendras
- Ácido fresca y equilibrada, retrogusto frutal
- Comida mexicana sin picant



## Gran Bastiano 2019

87 pts. | Sobresaliente

- Hacienda y Cava Martlot
- Valle de Guadalupe, Baja California
- Hacienda y Cava Martlot




[vinosmartlot.com/vinos](https://vinosmartlot.com/vinos)




- Nebbiolo
- Rojo quemado y densidad untuosa
- 24 meses en roble francés y americano




- Ciruela, flor de jamaica y regaliz
- Frutos, rojos, ciruela y chocolate amargo
- Mole poblano, sopes de pato y borrego tatemado


## Indómito Tinto 2020

89 pts. | Sobresaliente

Flor de jamaica, clavo de olor y ahumados   
Fresco, de taninos suaves y muy expresivo   
Estofados ligeros 

Syrah y Viognier   
Rojo rubí vivaz   
16 meses en roble francés 




Vinícola Casa de Quesada   
Valle de Santa María Gallardo, Ags.   
Vinícola Casa de Quesada 




Ecommerce 






## Itzcuintle Xolo Chardonnay 2022

89 pts. | Sobresaliente

Melocotón, piel de naranja y lácteos   
Ataque agradable, equilibrado y de retrogusto largo   
Pescados, carnes blancas en salsas ligeras y quesos frescos 

Chardonnay   
Amarillo canario y ribete translucido   
2 meses 




Xolo Vino   
Valle de Guadalupe, Baja California   
Xolo Vino 




xolovino.com, Amazon y Casa Virginia 






## Itzcuintle Xolo Merlot 2021

89 pts. | Sobresaliente

Frutos rojos maduros y mineralidad   
Ataque elegante, buena acidez y retrogusto largo   
Carnes rojas no muy grasas, carnes blancas y charcutería 

Merlot   
Ciruela roja con ribete a cueros mojado   
12 meses 




Xolo Vino   
Valle de Guadalupe, Baja California   
Xolo Vino 




xolovino.com, Amazon y Salvaje 






## Itzcuintle Xolo Nebbiolo–Cabernet 2021

88 pts. | Sobresaliente

Frutos negros maduros, pimienta verde y notas balsámicas   
Ataque potente, alta estructura y cuerpo robusto   
Carnes rojas grasas, estofados y quesos maduros 

Nebbiolo y Cabernet Sauvignon   
Ciruela negra con ribete violáceo   
12 meses 

Xolo Vino   
Valle de Guadalupe, Ojos Negros y San Vicente, Baja California   
Xolo Vino 

xolovino.com, Amazon y Casa Virginia 

*Xoloitzcuintle es la raza canina más antigua del mundo, parte de la mitología mexicana*





## Kai 2021

90 pts. | Sobresaliente

- Centro Polivalente Vitícola
- Cosío, Aguascalientes
- Somos Vino

Ecommerce

- Syrah y Malbec
- Rojo rubí intenso con destellos violetas
- 12 meses en roble americano

- Grosella, tabaco, violetas y chocolate
- Ciruela roja, pimienta negra, vainilla y notas balsámicas
- Estofado de ternera, ravioles con salsa ragú y brownies de chocolate



## L.A. Cetto Cabernet Sauvignon Reserva Privada 2018

88 pts. | Sobresaliente

- Bodega: Bodegas Cetto
- Valle de Guadalupe, Baja California
- Bodegas Cetto

La Europea, La Castellana y Liverpool

- Cabernet Sauvignon
- Sangría con ribete marrón
- 14 meses

- Grosella negra, violeta y cuero
- Buena intensidad y taninos maduros
- Cortes grasos, jabalí y aves de caza



## L.A. Cetto Nebbiolo Reserva Privada 2019

90 pts. | Sobresaliente

- Bodegas Cetto
- Valle de Guadalupe, Baja California
- Bodegas Cetto

Centros de consumo y tiendas especializadas

- Nebbiolo
- Rojo rubí con ribete violeta
- 14 meses

- Frutos negros maduros, higo y trufa
- Frutos rojos, té y final especiado
- Cortes grasos y pastas especiadas



## L.A. Cetto Petite Sirah Reserva Privada 2019

90 pts. | Sobresaliente

- Bodegas Cetto
- Valle de Guadalupe, Baja California
- Bodegas Cetto

Centros de consumo y tiendas especializadas


- Petite Sirah
- Rojo ciruela
- 12 meses


- Grosella
- Gran cuerpo y taninos marcados
- Cortes marmoleados, guisos saiseados y quesos maduros





## L.A. Cetto Pinot Noir Boutique 2017


86 pts. | Sobresaliente


Fruta roja madura, grosella y especias 




Confirma en boca sus aromas, fresco y con taninos pulidos 

Carnes blancas y rojas rostizadas, y quesos semimaduros 

Pinot Noir 

Rojo rubí con tonos violáceos 

12 meses 


Bodegas Cetto   
Valle de Guadalupe, Baja California   
Bodegas Cetto 


La Europea 



## Legado De Don Juan 2020

90 pts. | Sobresaliente


Mermelada de grosella negra, cedro y eucalipto 




Equilibrado, potente y de taninos redondos 


Brisket de res ahumado, picaña a la leña y costillas de cordero 

Cabernet Sauvignon 

Rojo rubí 

12 meses en roble francés y americano 


Vinícola El Secreto   
Aguascalientes   
Vinícola El Secreto 

Ecommerce, Messicana, La Esquina del Vino 



## López Rosso Cabernet Sauvignon 2021


89 pts. | Sobresaliente


Pimiento y grosella 




Pimiento verde, madera y tabaco 

Pastas y cortes cortes grasos 

Cabernet Sauvignon 

Rojo rubí 

14 meses 


López Rosso Cavas   
Zacatecas   
Viñedos y Crianzas López 


Hoja de Parra, Fonda Garufa y Café de Cofradía 




## López Rosso Merlot Cavas 2021

85 pts. | Sobresaliente

Grosella, cereza madura e higo 




Fruta fresca, ciruela y taninos suaves 


Pizzas y postres 

Merlot 

Rojo rubí intenso 

14 meses 

López Rosso Cavas   
Zacatecas   
Viñedos y Crianzas López 

Hoja de Parra, Fonda Garufa y Café de Cofradía 





## López Rosso Tempranillo 2021

89 pts. | Sobresaliente

- López Rosso Cavas
- Zacatecas
- Viñedos y Crianzas López

Hoja de Parra, Fonda Garufa y Café de Cofradía

- Tempranillo
- Rojo rubí intenso
- 12 meses

- Fruta roja madura, vainilla y tabaco
- Chocolate, hierbas y flores
- Platos especiados y cocina mexicana



## LST Crianza 2021

85 pts. | Sobresaliente

- Viñedos San Lucas
- San Miguel de Allende, Guanajuato
- Viñedos La Santísima Trinidad

Ecommerce, Vid Mexicana y Mercado de Vinos

- Cabernet Sauvignon, Malbec, Pinot Noir y Syrah
- Rojo
- 6 meses en roble americano y francés

- Pimiento rojo asado, especias y grosella
- Afrutado, armónico y de final persistente
- Pasta a la boloñesa, salmón y atún



## LST Reserva Cabernet Sauvignon 2021

86 pts. | Sobresaliente

- Viñedos San Lucas
- San Miguel de Allende, Guanajuato
- Viñedos La Santísima Trinidad

Ecommerce, Vid Mexicana y Mercado de Vinos

- Cabernet Sauvignon
- Rojo con tonos azulados
- 12 meses en barrica de roble americano y francés

- Pimientos verdes y rojos, chile y notas balsámicas
- Taninos equilibrados, con sabores especiados y ahumados
- Cortes de carne asados o quesos añejos



## LST Sauvignon Blanc 2022

89 pts. | Sobresaliente

- Viñedos San Lucas
- San Miguel de Allende, Guanajuato
- Viñedos La Santísima Trinidad




Ecommerce, Vid Mexicana y Mercado de Vinos




- Sauvignon Blanc
- Amarillo con tonos verdosos





- Toronja rosada, durazno blanco y ruda
- Elegante, de acidez marcada y buena persistencia
- Quesos suaves, carnes blancas y pastas con salsas cremosas

## Maglén Petit Verdot 2020

89 pts. | Sobresaliente

Frutos negros, tabaco y tostados   
Acidez media alta y con taninos elegantes   
Aves de caza, carnes y moles 




Petit Verdot   
Rojo granate intenso   
17 meses en roble francés 




Vinícola Maglén   
Valle de Guadalupe, Baja California   
Vinícola Maglén   
Ecommerce y Bodega 







## Martlot Barbera 2019

89 pts. | Sobresaliente

Cuero, cereza y mentol   
Taninos presentes, acidez prolongada y retrogusto medio   
Tacos gobernador de camarón, pescado zarandeado y chiles en nogada 

Barbera   
Cereza con notas violáceas   
20 meses en roble francés 




*Petra es una princesa seductora, personaje de una leyenda anónima.*




Hacienda y Cava Martlot   
Valle de Guadalupe, Baja California   
Hacienda y Cava Martlot   
vinosmartlot.com/ 







## Merlot Línea Maglén 2020

86 pts. | Sobresaliente

Frutos negros compotados, flor de jamaica y fresa salvaje   
Taninos marcados con retrogusto corto   
Cortes de carne con grasa, moles y quesos añejos 




Merlot   
Rojo granate   
17 meses en roble francés 




Vinícola Maglén   
Valle de Guadalupe, Baja California   
Vinícola Maglén   
Ecommerce y Bodega 







## Mezcla Italiana 2020

89 pts. | Sobresaliente

Moras compotadas, especias y mentol   
Notas a moras, eneldo y mentol   
Quesos cremosos, mariscos a las brasa y ternera 

Nebbiolo, Sangiovese y Montepulciano   
Rojo granate intenso   
12 meses en roble francés 

Bodegas F. Rubio   
Valle de Guadalupe, Baja California   
Climats   
bodegasrubio.com, Amazon.com.mx 





## Moët Grand Vintage Rosé 2015

96 pts. | Best Quality

- Moët & Chandon
- Epernay
- Moët Hennessy

El Palacio de Hierro, Liverpool y La Europea

- Pinot Noir, Pinot Meunier y Chardonnay
- Amarillo limón, burbujas finas y espuma cremosa
- 5 años más 6 meses después del degüelle

- Brioche fresco, flor de saúco y melocotón blanco
- De matices florales, anisados y mentolados
- Carne y pescados, especias delicadas y verduras verde



## Charles Legend Brut Premier

92 pts. | Excepcional

- Charles Legend
- Champagne
- Charles Legend México

City Market, El Palacio de Hierro y Liverpool

- Pinot Noir
- Amarillo pálido con reflejos de oro blanco
- Roble francés de segundo uso y en lías de 18 a 22 meses

- Grosella y regaliz
- Redondo, con notas de frutos rojos y regaliz
- Salmón, filete de lubina la mantequilla y éclair de chocolate



## Dom Pérignon Vintage 2013

91 pts. | Excepcional

- Dom Pérignon
- Epernay
- Moët Hennessy

La Europea, El Palacio de Hierro y Costco

- Pinot Noir y Chardonnay
- Dorado brillante

- Eucalipto, albaricoque y cardamomo
- Elegante, envolvente y de estructura fina
- Frutas o vegetales con acidez, tomates verdes o ruibarbo



## Veuve Clicquot La Grande Dame 2015

91 pts. | Excepcional

- Veuve Clicquot
- Reims
- Moët Hennessy

La Europea, Prissa y La Naval

- Pinot Noir y Chardonnay
- Amarillo dorado con burbujas abundantes y finas
- 15 años

- Cítricos y pan brioche
- Mineralidad fresca, acacia y naranja clementina
- Para todo un menú o postres

## Charles Legend Brut Blanc De Blancs

Mirabel, espino y manzanas frescas

Notas de naranja, ciruela amarilla y de final largo

Carpaccio de vieiras, rodaballo con verduras y shortbread con almendra

Chardonnay

Amarillo paja con reflejos dorados

Roble francés de segundo uso y en lias de 30 a 36 meses

88 pts. | Sobresaliente

Charles Legend  
Champagne  
Charles Legend México

City Market, El Palacio de Hierro y Liverpool



## Charles Legend Brut Rosé

Cereza, rosa y especias dulces

Redondo, con toques de granadina y frutos rojos

Foie gras, bullabesa y queso de oveja

Pinot Noir

Salmón conocido como "Oeil de Perdrix"

Roble francés de segundo uso y en lias de 30 a 36 meses

88 pts. | Sobresaliente

Charles Legend  
Champagne  
Charles Legend México

City Market, El Palacio de Hierro y Liverpool



## Krug Grand Cuvee 171Eme 2015

Flores maduras y secas, cítricos y pan de jengibre

Gusto: Almendras, membrillo y frutos secos

Jamón de jabugo, queso comté y cocina de la India

Pinot Noir, Chardonnay y Pinot Meunier

Dorado con burbujas vivaces

Mezcla de 12 años

90 pts. | Sobresaliente

Krug  
Reims  
Moët Hennessy

Prissa, Liverpool y La Naval



## Moët Grand Vintage 2015

Brioche fresco, jazmín y melocotón

Matices florales, anisados y mentolados

Carne y pescados, especias delicadas y verduras verdes

Pinot Noir, Pinot Meunier y Chardonnay

Amarillo limón con burbujas finas y espuma cremosa

5 años y 6 meses después del degüelle

88 pts. | Sobresaliente

Moët & Chandon  
Epernay  
Moët Hennessy

El Palacio de Hierro, Liverpool y La Europea



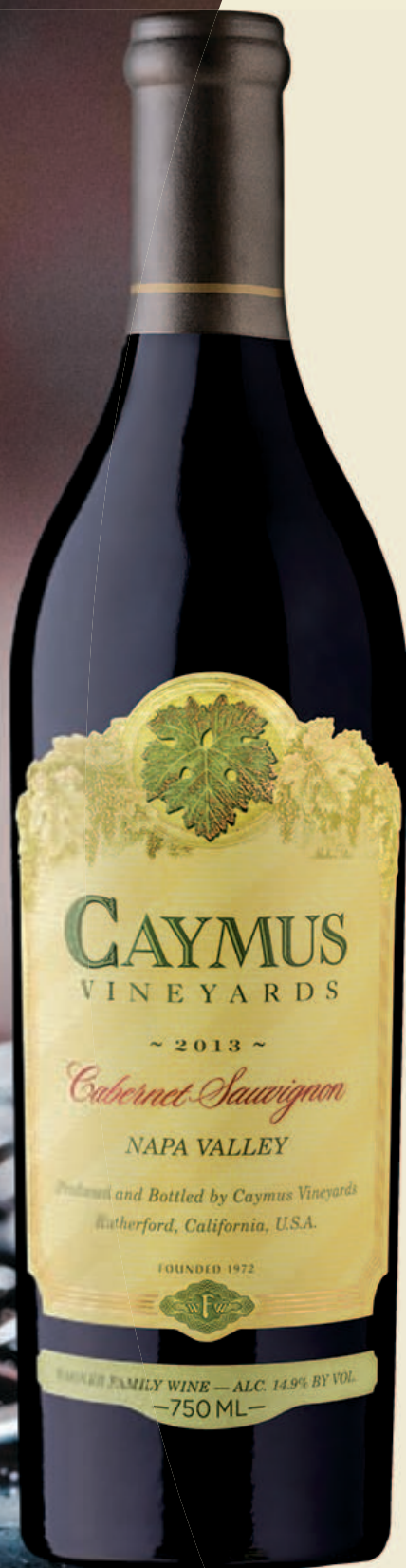
[ MARIDAJE ]

# Para armonizar y compartir: maridajes decembrinos

Por sobre todas las cosas, las épocas decembrinas son para compartir con nuestros seres queridos. Y si la mesa se viste con una cena deliciosa y vinos igual de excepcionales para acompañarla, aún mejor. Para cenas tradicionales, la compañía ideal son los vinos de Napa.

Lorena Tirzo | ✉ [lorena.tirzo@prototipomexico.com](mailto:lorena.tirzo@prototipomexico.com)





# Caymus Napa Cabernet Sauvignon

## EL MEJOR VINO PARA MARIDAR CON EL ROAST BEEF TRADICIONAL

No hay nada más increíble que celebrar en compañía de la familia y amigos con uno de los vinos más reconocidos de Napa Valley, California. Por sus ricos matices y cuerpo, Caymus Napa ofrece una experiencia que se eleva aún más en compañía del clásico Roast Beef navideño.

Este Cabernet Sauvignon de audaces notas de frutas maduras y especias combina con la textura jugosa de la carne y la intensidad de su sabor, gracias a su perfil tánico y estructurado. Las notas frutales del vino aportan una dimensión adicional, equilibrando la riqueza de este ingrediente.

Este plato estrella, que siempre desprende un aroma que inunda la casa, se cocina lentamente en el horno para que la capa exterior de la carne se dore y caramelicé para lograr una textura crujiente. Este proceso no sólo imparte un sabor inigualable, sino que también crea un ambiente acogedor y reconfortante que envuelve la celebración como un símbolo culinario de alegría y tradición.

Las notas herbales y especiadas del vino se emparejan con la cocción del roast beef y se entrelazan con la jugosidad de la carne, mientras que las notas de roble brindan complejidad que persiste en el paladar. Este maridaje se convierte en una experiencia en boca que resalta lo mejor de ambos elementos, creando un deleite para los festejos.



**Bodega:** Caymus Vineyards



**De venta en:** [vinoswagner.com](http://vinoswagner.com)



**Vista:** Rojo intenso y suntuoso.



**Nariz:** Notas de frutos rojos y negros, zarzamora y cereza negra, con un cálido y sutil aroma avainillado.



**Boca:** En paladar se reafirma la frutalidad de la varietal. Por otro lado, la barrica otorga cacao y suave tabaco para dar complejidad.



**Tip sommelier:** Recomendado de 16° a 18°C

# Sea Sun

## Pinot Noir

### EL ACOMPAÑANTE PERFECTO PARA EL PAVO

Imagina el aroma de las celebraciones de fin de año. Inevitablemente la presencia de un humeante pavo llega a nuestra mente. Ahora, imagina acompañar ese pavo con la elegancia de un Sea Sun Pinot Noir, que complementará perfectamente los sabores de la cena favorita de muchos.

Este tinto frutal y con un toque sutil de especias, saca a relucir los sabores del jugoso pavo horneado y balancea la grasa proveniente de la mantequilla con la que esta vianda se cubre durante su cocción.

Con notas frutales vibrantes y un carácter amaderado, Sea Sun se fusiona con este icónico platillo que une a la familia en la mesa. Cada textura del pavo es una oportunidad para armonizar con una copa, pues la crujiente capa exterior, la suave carne blanca, el jugo de la cocción y la mezcla del relleno tradicional, envuelven el paladar.

Este platillo que representa la paciencia culinaria, se hornea por horas para alcanzar el dorado perfecto, por lo que Sea Sun, una joya de Vinos Wagner, recupera esa esencia del arduo trabajo enológico proveniente de los viñedos californianos.

Un viaje sensorial que celebra la autenticidad en cada copa y añade una capa de sofisticación, respetando el sabor del platillo estrella con sutileza en cada bocado.



**Bodega:** Caymus Vinyards



**De venta en:** [vinoswagner.com](http://vinoswagner.com)



**Vista:** Rojo generoso y profundo.



**Nariz:** Presenta aromas a cereza, madera tostada y pan recién salido del horno.

**Boca:** En paladar se nota una intensidad y cremosidad que evoca la riqueza del relleno de pay.



**Tip sommelier:** Recomendado de 14° a 17°C











# Red Schooner

## Malbec

### CON EL IMPRESCINDIBLE LOMO AL HORNO

Si algo marca las celebraciones decembrinas es el ir y venir en la cocina. Disfrutar de mezclar ingredientes y jugar con los elementos culinarios es, para todos, un ritual digno de celebrar. Y no hay mejor manera que con el aromático lomo de cerdo.

Esta pieza se coloca con cuidado en el horno, donde el calor gradual la cocina lentamente, permitiendo que los jugos naturales se concentren y se vuelvan el centro de atención. La versatilidad de este plato armoniza con este Malbec, resultado de la experimentación de la bodega con las uvas de la región de Mendoza, Argentina.

Las notas seductoras de moras maduras, ciruelas y delicadas pinceladas de vainilla del Red Schooner potencian la riqueza de los sabores del lomo, creando una experiencia inolvidable. Transforma la cena con sus taninos aterciopelados y estructura equilibrada que realzan esta delicia gastronómica, mientras que su persistencia proporciona un sorpresivo final que une la experiencia.

Este platillo se convierte en el epicentro de las festividades debido a su versatilidad y capacidad para agradar a todos los comensales. El lomo al horno simboliza la generosidad y la abundancia, siendo el acompañante perfecto para compartir momentos especiales y deleitarse con la magia de la temporada festiva.



**Bodega:** Caymus Vinyards



**De venta en:** [vinoswagner.com](https://vinoswagner.com)



**Vista:** Intenso y profundo color púrpura.



**Nariz:** Notas a ciruelas maduras y aromas rústicos.



**Boca:** De carácter potente y refinado, con taninos aterciopelados.



**Tip sommelier:** Recomendado de 16° a 18°C

# Bonanza

## Cabernet Sauvignon

### CON PIZZA Y PASTA

Adéntrate en la cautivadora experiencia que ofrece Bonanza, una etiqueta forjada por la prestigiosa bodega de California. Un Cabernet Sauvignon de un rojo hipnotizante, de intensidad media alta, con un sugerente ribete cereza que invita a un viaje sensorial que inicia antes de que la copa llegue a la boca.

Explora esta obra maestra vinícola que en nariz presenta notas de grosella y rosas secas entrelazadas con matices tostados que seducen. Cada sorbo revela una paleta de sabores, desde frutos negros hasta delicadas pinceladas de bollería. Los taninos suaves y el largo final crean una experiencia única, dejando en tu paladar una sensación golosa e irresistible.

Este excepcional Cabernet Sauvignon es una pareja ideal para los platillos favoritos de la cocina italiana. La pizza y la pasta crean una sinergia culinaria que eleva la experiencia gastronómica a un nivel sin comparación alguna, complementado las salsas clásicas, las cremas únicas y el sabor del Bel Paese.

Cada encuentro con Bonanza se vuelve un fascinante recorrido sensorial, una experiencia sin igual que te invita a sumergirte en la sofisticación de este vino y descubrir la grandeza de la viticultura en cada sorbo. ¡Bienvenido a un viaje lleno de placeres enológicos!



**Bodega:** Caymus Vinyards



**De venta en:** vinoswagner.com



**Vista:** Rojo rubí, de intensidad media alta con ribete cereza.



**Nariz:** Notas de grosella y rosas secas, con un matiz de roble tostado y carne ahumada.

**Boca:** Con notas de frutos negros y pan tostado. De taninos suaves y final largo que deja una sensación golosa de chocolate, azúcar y casis.



**Tip sommelier:** Recomendado de 16° a 18°C







# Red Schooner

## Transit Blend

### CON PIERNA DE JAMÓN Y SALSA DE ARÁNDANOS

Adéntrate en una experiencia vinícola excepcional con el Red Schooner Transit No. 2, un imperdible de Caymus Vineyards. Este cautivador vino, con su color magenta de gran brillantez y profundidad, es más que una bebida; es una invitación a explorar la riqueza de aromas y sabores que ofrece.

En la fase olfativa, se despliegan notas fascinantes de frutos rojos maduros, matizados por destellos de cuero, pimienta y vainilla. Este viaje sensorial se completa al maridar con una pierna de jamón con arándanos. La textura jugosa del jamón se fusiona con la dulzura de los frutos, creando un contraste perfecto que resalta la complejidad del vino. Es un dúo que deleitará tanto a aficionados como a conocedores.

Al paladear este vino se revelan notas elegantes de chocolate horneado, cereza y madera tostada, creando una sinfonía de sabores que perdurará en tu boca. Para desatar su máximo potencial, se recomienda servirlo entre 17° y 19°C, una temperatura que resalta su complejidad y estructura.

Esta fascinante etiqueta se convierte así en la protagonista de tus momentos más especiales, transformando cada ocasión en una celebración de todos los sentidos. Descubre la magia de maridar este vino excepcional y haz de cada bocado un viaje sensorial inolvidable dejándote llevar por sus fascinantes matices.



**Bodega:** Caymus Vineyards



**De venta en:** [vinoswagner.com](http://vinoswagner.com)



**Vista:** Color magenta, de gran brillantez y profundidad.



**Nariz:** Frutos rojos maduros, con destellos de cuero, pimienta y vainilla.



**Boca:** Notas elegantes de chocolate horneado, cereza y madera tostada.



**Tip sommelier:** Recomendado de 17° a 19°C

# Triunfa mexicano en *Burdeos*

OMAR BARBOSA SE CONVIERTE EN EL MEJOR SOMMELIER 2023 DE ESTA AFAMADA REGIÓN FRANCESA Y DESTACA SOBRE LOS LOCALES

Ángel Rivas | ✉ [angel.rivas@prototipomexico.com](mailto:angel.rivas@prototipomexico.com)

Decir Burdeos es mencionar, quizá, la región productora de vino más famosa del mundo, y de donde vienen muchas de las etiquetas más reconocidas y costosas. Y en este lugar, el mexicano Omar Barbosa se distinguió sobre nueve franceses para obtener el título de Mejor Sommelier de Burdeos 2023.

“Es un concurso que organiza la Unión de Sommeliers de Francia en conjunto con el Consejo Interprofesional de Vinos de Burdeos (CIVB) cada dos años; esta es la primera vez que participo. Es un concurso abierto para toda Francia; el único requisito es que te desempeñes en actividades de sommelier en restaurantes, hoteles o châteaux del país”, relata Barbosa desde Burdeos, donde reside desde el 2016.

Esta edición tuvo lugar el pasado lunes 20 de noviembre en el marco de la Exp' Hôtel Bordeaux 2023. Durante el concurso, se sumaron diez participantes para la justa.

“Es una competencia enfocada a vinos de Burdeos principalmente, aunque obviamente hay que prepararse sobre cultura gastronómica de la zona y de las tradiciones bordelesas en general. Hay una parte escrita de alrededor de 40 a 50 preguntas, además de una prueba práctica que consiste en una cata a ciegas de dos vinos con tiempo limitado”, explica Barbosa, originario de Toluca.

Una vez obtenidos esos resultados se seleccionó a los seis mejores participantes, que continúan con su evaluación realizando una cata a ciegas y oral de un vino blanco, y después una prueba ante una mesa con seis clientes internacionales que tienen cierto menú de alimentos y piden al concursante realizar maridajes para ellos, así como el servicio de la mesa.

Posteriormente se elige a la mejor terna y finalmente al campeón, quien recibe botellas, cupones, un reconocimiento y un viaje todo pagado a Vinexpo Hong Kong, en China, una de las exposiciones de vino más importantes del planeta.



Information imaginée par :  
eam  
Events And More





“Platicando con el jurado me dijeron que yo había sobresalido del resto de los candidatos. Cuando hice la prueba oral y la de maridaje, al director de comunicación del CIVB le sorprendió mi nivel del francés y el uso de términos correctos a diferencia de franceses que arrastran desde su niñez otras expresiones”, menciona.

Barbosa fue felicitado por personalidades locales como la presidente de La Cité du Vin (Museo del Vino de Burdeos) y el director del grupo Castel, que maneja la bodega donde él labora. Además dio entrevistas a medios de comunicación internacionales.

## SU TRAYECTORIA

Omar Barbosa inició su preparación como sommelier en México donde se convirtió en seleccionado nacional para concursos mundiales y Embajador de los Vinos de Alsacia.

Tras laborar en la Riviera Maya, y junto con su esposa Marlene Murguía, también sommelier, decidieron realizar una maestría fuera de México.

Burdeos se convirtió en su nuevo hogar. Actualmente, Barbosa es sommelier para Château Magnol, en la subregión de Haut Médoc. Esta propiedad pertenece a la famosa marca Barton & Guestier.

“Mi puesto es Responsable de Educación y Recepción. Recibimos profesionales del sector de todo el mundo, y es un grupo por semana. Hay doce habitaciones para alojamiento, y de lunes a viernes me encargo de darles cursos de

vinos sobre Burdeos y de Francia. Realizo catas todas las mañanas; los profesionales comen y cenan en el château, los llevamos a puntos turísticos o a otros châteaux, y yo me hago cargo de seleccionar todos los vinos de la experiencia y trabajar de la mano del chef”, relata.

Adicionalmente, Barbosa se reúne con los enólogos de Barton & Guestier y ayuda a crear las mezclas de los vinos que saldrán a producción. También tiene la poca conocida labor de reacondicionar muestras viejas de la cava con más de 15 mil botellas, algunas que datan desde 1880.

Cambian el corcho, reemplazan etiquetas dañadas, prueban la calidad del vino y rellenan botellas que han tenido evaporación con vino nuevo. Estas botellas ya no se comercializan, pero se utilizan para los huéspedes.



Ahora, tras ser el Mejor Sommelier de Burdeos, Barbosa tiene propuestas de realizar acciones con el CIVB y difundir esta región.



# Chêne Bleu:

## Vitivinicultura sustentable desde antes de que existiera el hashtag

Staff El Conocedor | @elconocedormx | Nizaguíee Hidalgo

De las cualidades envidiables de una vinícola, Chêne Bleu las tiene todas: el viñedo se asienta en una propiedad de 1100 años de antigüedad, y a esa historia se le suma el gusto por la vitivinicultura tradicional de Nicole y Xavier Rolet, los propietarios de la vinícola, quienes han logrado el balance entre las prácticas tradicionales y la incorporación de tecnología en la producción de vinos de máxima calidad, mientras que llevan a cabo prácticas agrícolas biodinámicas, sustentables y regenerativas: “el cuidado por el medio ambiente es uno de nuestros principales objetivos desde hace 25 años, antes de que la tendencia fuera un hashtag”, comenta Nicole.

Los vinos Chene Bleu se producen en una propiedad llamada Domaine de La Verrière, que yace en un lugar privilegiado en Crestet, al noreste de Avignon: "Xavier estaba buscando un terreno poco común para fundar la vinícola", explica Nicole, "quería un ambiente que no hubiera sido contaminado con fertilizantes. Encontramos una zona muy especial con poca densidad de población, pero en muy malas condiciones. Nos tardamos 12 años en arreglar la propiedad antes de producir el primer vino", explica Rolet.

En esta zona, dos placas tectónicas se juntaron; una se acomodó debajo de la otra para exponer una gran diversidad de suelos. Para sobrevivir, la vid debe hacer raíces muy profundas, accediendo así a los suelos más antiguos. Es por eso que los vinos de Chene Bleu tienen un sello excepcional de mineralidad.



Para los Rolet, la agricultura y el vino son una combinación conservadora, pero que expone oportunidades de probar cosas nuevas y elegir qué se quiere conservar de la tradición. Es bajo esta filosofía que vinifican sus cinco etiquetas.

## ALIoT

Este Roussane añejado en barricas es perfumado y poderoso. Debe su nombre a Aliot de Montuin, un soplador de vidrio que compró la propiedad en 1427 y que la nombró como La Verrière. Se trata de un vino amarillo oro con notas a lima, anís estrella, almendras tostadas, pan y miel. En boca su acidez fina acompaña la elegancia y la mineralidad.

## VIoGNIER

Este vino, dorado y brillante, tiene una nariz robusta y notas a pera, durazno, almendras y pan. En boca es suave y refrescante.

## LE ROSÉ

Esta mezcla de Syrah y Grenache obtiene su color luego de dejar reposar los hollejos con el mosto; también así se obtienen la textura y el carácter de la variedad. Este vino tiene una nariz rica e intensa y notas a frambuesa, toronja, lima y flores. En boca se presenta balanceado y fresco.

## ABÉLARD

Este tinto, hecho a partir de Grenache, lleva el nombre de un importante teólogo y filósofo que tuvo un romance ilícito con su discípula, Héloïse. Abélard tiene aromas a frutos rojos, cerveza, especias y moca. En boca los taninos se presentan suaves y se siente profundo y estructurado.

## HÉLOÏSE

La discípula de Abélard no se podía quedar sin su vino. Así, la pareja, que mantuvo su relación a la distancia y a través de correspondencia, podrá estar junta simbólicamente. Héloïse es una mezcla de Syrah con Grenache y Viognier. Tiene notas a especias, ciruela y trufa; es corpulento y con taninos sedosos.

[chenebleu.com](http://chenebleu.com)

# El efecto ultravioleta

Jesús Díez

✉ [jesus@vinicultura.com](mailto:jesus@vinicultura.com)

Actualmente, las tendencias en la viticultura nos hablan de las necesidades del viñedo y el planeta: la agricultura orgánica este en boga, se reconoce la necesidad de ser conscientes de la huella de agua, además de la vieja implementación de la huella de carbono y la urgencia por atender el calentamiento global, que es evidente en el viñedo. Este fenómeno hace que las condiciones climáticas varíen y que las temperaturas aumenten, y con ello, la incidencia de más impacto del espectro invisible de la luz: los rayos ultravioleta UV que afectan al funcionamiento de las plantas y animales.



El deterioro de la capa de ozono por algunos compuestos como los hidrocarburos clorados, bromados o fluorados hace que cada vez tengamos menos protección contra la radiación ultravioleta que incide sobre la tierra. Ésta influye en los animales y sobre todo en las plantas, cambiando su metabolismo y en ocasiones alterando su estructura molecular. Estas afectaciones se dan por la cantidad de radiación recibida en ciertos lugares de la tierra. Pero, ¿qué es la radiación UV, cómo se mide y qué efectos tiene sobre las plantas de vid y la generación de polifenoles? No por nada ello en zonas de mediana hasta alta irradiación ultravioleta los vinos suelen acumular más polifenoles que en otras zonas.

La radiación ultravioleta forma parte del espectro no visible de la luz. Desde el año 1998 se mide esta incidencia con programas espaciales de monitoreo. Para 2003 se lanzó el satélite ambiental Envisat-1, que tiene la facultad de medir la radiación ultravioleta que llega a la tierra y está entre los valores de 290 a 400 nm. Para realizar las mediciones se debe tener en cuenta la altura a la superficie solar, la intensidad de radiación, la filtración que ejerce la capa de ozono sobre esta



radiación, la nubosidad, así como algunos parámetros más. Los valores se integran y se ajustan con valor de conversión para llegar a las medidas que nosotros conocemos de radiación UV, que van desde el 0 cuando es de noche en la superficie terrestre hasta el 15, que puede ser perjudicial para el cuerpo humano.

A los viñedos, la incidencia de los rayos ultravioleta afecta de tres formas, y hace que tengan una reacción en respuesta a la intensidad de la misma.

Cuando la incidencia es muy alta, los rayos UV pueden afectar a las plantas de vid cambiando su composición genética: daños directos sobre el ADN, proteínas y lípidos. También inhiben las reacciones de fotosíntesis y procesos de la membrana celular, que es la que da origen a muchos compuestos polifenólicos.

Cuando la incidencia es moderada, las plantas reaccionan a la radiación UV generando compuestos benéficos a la salud como son los polifenoles. También ayuda a las plantas a generar mecanismos de protección con la acumulación de carotenoides que se producen en respuesta

a la incidencia de la radiación UV. Además, estimula una transcripción de genes, más sólidos solubles, así como más antocianinas y fenoles, entre ellos, y en mayor abundancia, la quercitina, que nos ayuda como antiinflamatorio poderoso contra el asma.

Esta radiación produce un estrés en la planta y genera una fitohormona que se llama ácido abscísico que ayuda al balance y se genera cuando las plantas tienen un estrés de radiación, salinidad, o déficit hídrico.

Sabiendo que la radiación UV puede ayudar a la generación de componentes polifenólicos, podemos intuir que zonas de viticultura con alturas superiores a los 1000 metros sobre el nivel del mar como Argentina, México, Bolivia o España pueden generar en las plantas mayor contenido de polifenoles y por ende ser más antioxidantes que otros vinos de zonas con mayor atmósfera que puede reducir o filtrar estos rayos ultravioleta. Ahora sólo falta poder acumular en la uva con hollejo grueso estos componentes que de manera natural se generan en las plantas de vid para que nosotros los utilicemos para vivir unos años más con mayor salud.



# Icewines, o los vinos más fríos del mundo

Cuando ha pasado la cosecha de las uvas para producción de vinos tranquilos, el momento perfecto para los vinos de hielo o icewines aparece: joyas líquidas nacidas del frío, las cuales han cautivado los paladares de los amantes del vino en todo el mundo por su peculiar personalidad y estilo.



Michelle Carlín | ✉ [csminacarlín@gmail.com](mailto:csminacarlín@gmail.com)

El vino de hielo fue descubierto por accidente en Alemania cuando algunos productores vinícolas fueron sorprendidos por la entrada temprana del invierno, por lo que las uvas se congelaron de manera parcial antes de concluir su maduración.

Como no podían quedarse sin vino, decidieron vinificar las uvas congeladas y notaron que este tipo de elaboración resaltaba características muy interesantes como los aromas, el dulzor, la acidez y, por si fuera poco, otorgaba una complejidad fuera de serie en la copa. Así surgió este estilo único y especial; de esos que tienen una peculiar personalidad y que nunca pasan desapercibidos.

## **ESCASOS, EXTREMADAMENTE DULCES Y DE MUCHÍSIMA CALIDAD**

El vino nace en el viñedo, y aquí, bajo temperaturas transformadoras en cada grano, se inicia la aventura de las uvas, que permanecerán más tiempo -a veces varios meses- bajo temperaturas gélidas, creándose el material perfecto para este peculiar estilo. El frío permite que el azúcar se concentre, el agua se evapore y, una vez que las uvas han sido afectadas por las heladas invernales, alcancen su punto máximo de dulzura generando compuestos sápidos que se traducirán en complejidad en el vino.

# ICEWINE



La vendimia se realiza en condiciones extremas, a menudo en la oscuridad de la noche, para garantizar que las uvas estén congeladas. De hecho, ciertos lugares cuentan con legislaciones estrictas que solicitan cumplir con temperaturas de  $-7^{\circ}\text{C}$  para garantizar la homogeneidad de condiciones para los productores.

Estos racimos helados se prensan delicadamente, y como el agua y jugo azucarado poseen diferentes densidades y temperaturas de deshielo, lo primero que se obtiene es un mosto concentrado, líquido y almibarado, listo para fermentarse.

El jarabe saturado en azúcar que se obtiene propone un reto importante para las levaduras que fermentarán el azúcar lentamente, resultando en un vino dulce con alta acidez y baja graduación alcohólica.

Los icewines pueden usar cualquier uva, sin embargo en el repertorio mundial comúnmente se elaboran a partir de variedades blancas como Vidal, Riesling y Gewürztraminer, o tintas como Cabernet Franc. Cada uva aporta sus matices únicos, creando perfiles aromáticos que van desde notas frutales intensas hasta delicados toques florales.





Como pocos países productores tienen la capacidad climática para alcanzar estas temperaturas, esta especialidad se limita a regiones productoras dentro de Canadá, Alemania y Austria, los cuales son reconocidos por sus icewines de clase mundial.

Este estilo de vino recibe diferentes nombres dependiendo del país en el que se produce, por ejemplo, en Alemania se conoce como Eiswein, en Estados Unidos como Icewine y en Francia como Vin de glace.

## LO QUE ENCONTRARÁS EN TU COPA DE ICEWINE

En cada copa de icewine existe una explosión de dulzor concentrado y aromas de frutas tropicales, miel y especias. La acidez vibrante es la clave, ya que equilibra la dulzura creando un deleite que perdura en el paladar y que dota al vino de longevidad, creando bebidas excelentes para acompañar postres, especialmente aquellos a base de frutas o quesos azules.

En cada sorbo de un icewine se revela una historia de paciencia, destreza y la magia de la naturaleza. Estos vinos helados son verdaderamente tesoros líquidos, capaces de convertir una velada ordinaria en una experiencia extraordinaria.

Frente al cambio climático, que definitivamente presenta desafíos, la industria está adoptando prácticas sostenibles para preservar la autenticidad de estos vinos excepcionales por muchas heladas más.







 **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](http://www.uriartetalavera.com.mx)



# Aromas y sabores en forma de *ponche*

Ha llegado el momento de uno de los favoritos de las épocas decembrinas: el ponche. Esta bebida es mucho más de lo que imaginamos. Desde una limonada, hasta la tradicional combinación de frutas y vino o destilados, el ponche nos ofrece una variopinta gama de expresiones que nos invitan a imaginar estas fiestas de modo diferente.

---

Ricardo Cortizo | @ricardoacortizo

El término "ponche" se ha estudiado etimológicamente a lo largo de la historia. Algunos historiadores creen que proviene del hindi "panch", que significa "cinco", debido a los ingredientes que se utilizaban para su producción durante la centuria de los 1600: jugo de cítricos, agua, destilados, azúcar y especias. Aunque no se puede rastrear su nacimiento con exactitud (la palabra se introduce en el inglés alrededor de 1632), la realidad es que se convirtió en un trago de uso común por los ingleses del s. XVII. Actualmente, un ponche se define como esa bebida, con alcohol o sin alcohol, donde se combinan agua, azúcar y frutas, tradicionalmente servido en un recipiente grande y ahondado conocido como "ponchera". Por su definición, desde una limonada hasta un clericot son un ponche.

Sin embargo, los ponches están asociados con sorbos de calidez en épocas de frío, tazas de agua, frutas y especias, con o sin "pique", que abrazan el cuerpo cuando la temperatura baja. La bebida, popular en Europa y América, ha podido adaptarse a las frutas de temporada. En la antigüedad, el vino se servía con miel y especias. En sus inicios, los destilados se infusionaban con los elementos regionales para esconder su intensidad y proveer de un sabor más agradable. ¿Podríamos decir que estos primeros ponches fueron los precursores de la coctelería? No tengo pruebas, pero tampoco muchas dudas.



Los ponches se encuentran altamente distribuidos por el mundo. Desde Estados Unidos hasta la Patagonia y de Suecia a Australia, cada país ha encontrado cómo combinar los elementos propios de su país para generar un brebaje muy personal. México no es la excepción y es por eso que hemos elegido dos recetas (una fría y otra caliente), con la tradicional expresión a base de destilados, para disfrutar las fiestas que se vienen.

## EN FRÍO: PONCHE PAVITO

Rinde para 1 persona

El tequila más innovador del mercado mexicano tiene una variante de temporada: Maestro Dobel Pavito. Es un tequila blanco, infusionado con frutas de temporada, que nos aporta aromas y sabores perfectos para disfrutar cuando el pavo es el ingrediente principal de nuestras cenas: desde Acción de Gracias hasta Navidad.

Para este primer ponche, elegimos la receta de su embajador nacional, Roberto Juárez, quien ha seleccionado una presentación en frío que puede ofrecerse como un trago de bienvenida a tus invitados navideños.

### INGREDIENTES:

- 60 ml de Maestro Dobel Pavito
- 5 Frambuesas
- 20 ml de té de manzanilla y té de limón
- 15 ml de jugo de limón amarillo
- 15 ml de jugo de piña natural
- 20 ml de jarabe natural
- 2 golpes de bitter de lavanda

### PROCEDIMIENTO:

Incorpora las frambuesas y Maestro Dobel Pavito en un shaker. Tritura las frambuesas para que maceren en el tequila y agrega los demás ingredientes con mucho hielo. Agita vigorosamente tu shaker y sirve en un vaso highball con hielos y escarchado con azúcar glass.

## EN CALIENTE: CHRISTMAS TODDY

Rinde para 6 personas

Este ponche mezcla las tradiciones anglosajonas, vino y vodka, para ofrecer un "punch" de mucho sabor y estructura. El embajador de Tito's en México, Abraham Ayala, nos comparte cómo este vodka artesanal que se produce en Austin, Texas, combina sus sabores con los de las especias y frutas para ofrecer un trago que nos acompañe durante el frío de invierno.

### INGREDIENTES:

- Una botella de vino tinto
- Una taza de Tito's vodka
- Media taza de azúcar (ajusta según tu preferencia de dulzura)
- Una naranja en rodajas
- Un limón verde en rodajas
- Dos ramas de canela
- Cuatro clavos de olor
- Dos pizcas de nuez moscada
- Cardamomo recién molido

### PROCEDIMIENTO:

1. En una cacerola grande, vierte el vino tinto y agrega el azúcar.
2. Revuelve hasta que el azúcar se disuelva por completo.
3. Agrega las rodajas de naranja y limón, la canela, el clavo y la nuez moscada. Mezcla bien.
4. Lleva la mezcla a fuego lento y deja que caliente sin llegar a hervir. Usa una pala de madera para revolver, de vez en cuando, para asegurarte que los sabores se integren.
5. Apaga del fuego e integra la taza de Tito's con la pala, retira del fuego y cuela para eliminar las frutas y las especias.
6. Sirve en copas y decora con una rodaja de naranja y una rama de canela.

[ A FONDO ]

# El idilio del *vino* y el séptimo arte

**María Elizalde**

✉ mari.elizalde@prototipomexico.com

En la vida hay dos cosas que se agradecen, un gran vino y una buena película, pero juntos, coexistiendo, son un maridaje de ensueño.

Desde pequeña he tenido una relación inexplicable con la televisión y las películas; nadie entendía cómo lograba salirme que este plano para sumergirme de lleno en las historias, la mayoría inverosímiles, de las caricaturas, los filmes o documentales narrados por sus actores principales. Ciertamente, ¡podía pasar horas sin escuchar el mundo exterior o prestarle atención! Y para ser totalmente honesta, aún me pasa.



Mucho ha cambiado desde aquel entonces: la tecnología, los contenidos, las narrativas, la moda, el tipo de imágenes, las secuencias, formatos, dispositivos y por supuesto, la manera en la que los disfrutaba. Antes, un plato de cereal, leche con chocolate o golosinas eran mis grandes acompañantes, hoy, han sido sustituidos por queso, hummus, chips y vino.

Pero, ¿qué pasa cuando este elixir sirve de inspiración para contar varias historias desde sus viñedos, catas y el gozo que le da a la vida? La respuesta es simple, magia pura.

Y es que varios escritores, directores, productores e incluso actores, han desarrollado su arte a partir de la contemplación de un viñedo; del despertar de sus sentidos con un solo sorbo de vino o la locura de descubrir el proceso que encierra esta bebida maravillosa. Una vez que lo hacen y lo plasman en la pantalla, no queda más que prepararnos con nuestra etiqueta favorita para dejarnos llevar como espectadores.

Así, a lo largo de los años, han aparecido joyas del cine que atraen a neófitos del vino simplemente con ver la belleza de los paisajes vinícolas, y por supuesto, ratifican una y otra vez el amor por este líquido.

Por ello, quiero compartirte tres de mis películas favoritas que giran en torno a esta bebida y hacen que quiera tomar un vuelo para caminar entre las vides y descubrir sus cosechas.

## ENTRE COPAS

Definitivamente, si te gustan los vinos, este es un clásico. Corría el año 2004 cuando la cinta del director Alexander Payne, basada en la novela de Rex Pickett, se presentó para embriagar de risas y reflexión a su audiencia.

El viaje de dos amigos, uno de ellos a punto de casarse –Jack–, es el banderazo de salida que desata un inusitado recorrido por los viñedos californianos. Durante una semana, Miles, quien le regala esta aventura a Jack antes de despedirse de su soltería, intentará catar a la perfección cada botella de Pinot Noir que encuentre; mientras que Jack, a quien poco le importa el vino, se conformará con lo que sea.

En este recorrido, el vino es el hilo conductor que desata una serie de conflictos entre ellos y los personajes secundarios, orillándolos no solo a sincerarse los unos

con los otros, sino a enfrentar su propios demonios, culpas y fracasos para revelar, entre copa y copa, el verdadero sentido de su vida.

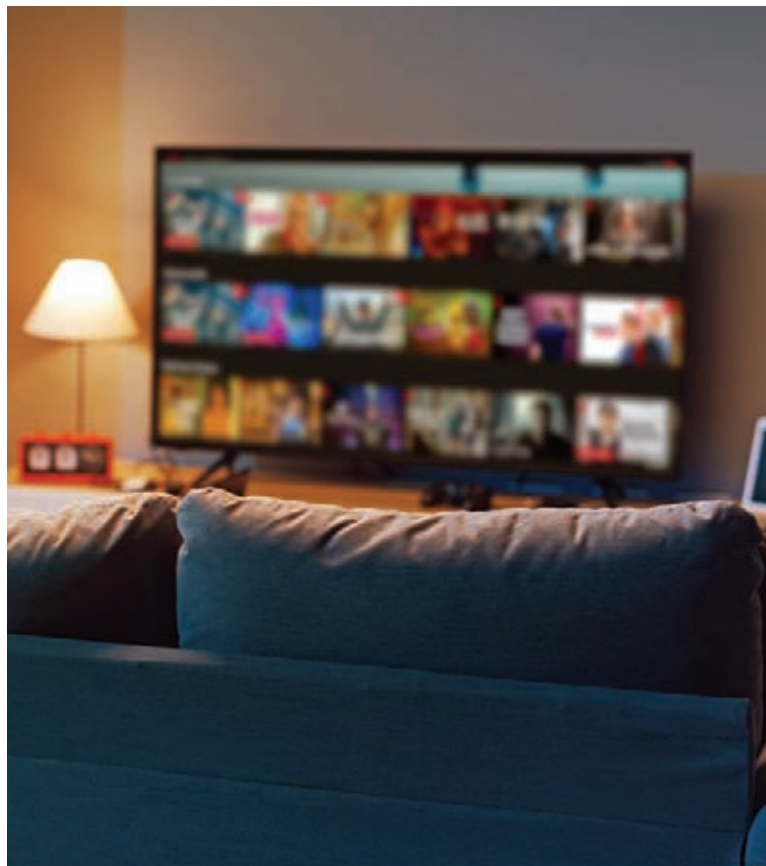
Este roadtrip delirante invita a que te sirvas tu fermentado favorito, te acomodes en tu sillón y descorches esta gran historia ganadora del Óscar por mejor guion adaptado.

\*Cómprala en Apple TV o Star+

## EL VIÑEDO QUE NOS UNE

Enclavada en los majestuosos viñedos franceses, esta película del 2017 es una oda al vino, a la vida, la familia y, sí, aunque suene cursi, al amor. El cineasta francés Cédric Klapisch se tardó un año en grabar el film, pero logró mostrar el mundo vitivinícola de una forma magistral.

A través de la lente, se admiran las cuatro estaciones del año, permitiendo contemplar la transformación de los viñedos y al mismo tiempo, la vida de sus protagonistas,



tres hermanos que crecen en la empresa familiar dedicada al vino. Así, los intensos verdes y racimos llenos de uva en primavera y verano pueden equipararse a las risas y momentos felices que los hermanos viven desde niños, mientras los tonos naranjas, rojos y marrones del otoño dejan ver tanto los combates internos de cada uno, como los que tienen entre ellos. Al final, el inevitable invierno los alcanza y ese paisaje blanco trae consigo preguntas existenciales sin respuesta.

La problemática de El viñedo que nos une inicia cuando uno de los tres hermanos decide salir de la burbuja para explorar qué hay más allá del negocio familiar. Un buen día, al enterarse de que su padre se encuentra enfermo, decide regresar. Tras la muerte del padre, los personajes se ven forzados a convivir de nuevo, pero ahora como adultos.

A partir de ahí, al igual que el vino, cada uno va madurando para poder definir la herencia. La dificultad que encierra la narrativa se ve aderezada por la producción de estos fermentados que deben sacar adelante. Sin duda, esta cinta es una hermosa analogía sobre lo complejo que son las relaciones humanas y el amor, ya que los dos necesitan el tiempo preciso para desarrollarse y madurar antes de lograr su mejor versión.

---

\*Cómprala en YouTube o Apple TV

## CATA AMARGA

La lucha entre el deber y el ser, ¿te suena? Esta es la premisa de la película de Prentice Penny estrenada en 2020 que nos cuenta la historia de Elijah, un joven afroamericano que se ve atrapado en la encrucijada entre seguir su sueño de convertirse en sommelier o dedicarse al negocio de barbacoa que fundó su abuelo.

La presión del papá por tomar las riendas del restaurante lo orilla a atravesar una serie de situaciones que hacen muy difícil definir qué camino debe tomar.

A lo largo de estas vicisitudes aparece la gama de sabores, colores y aromas que encierra el vino; las diversas personalidades de las uvas y cómo un sorbo hace que viajes por el mundo para revelar sus terruños y procesos, además muestra la disciplina, estudio, práctica y dedicación que se requieren para convertirse en un experto.

---

\*Vela en Netflix

Por supuesto, muchas películas quedan en el tintero, como Un buen año o El valle del vino, sin embargo, brindo porque cada vez haya más cineastas que se atrevan a explorar este universo y nos regalen más historias, paisajes y momentos fantásticos alrededor del vino.



# Ser diferentes, nos une.



## VIÑA ALBINA

CRIANZA

BODEGAS RIOJANAS, S.A.

GRUPO



RIOJA  
Denominación de Origen Calificada



WINE MODERATION  
© 2017 BODEGAS RIOJANAS S.A.

[www.alcoholinformate.org.mx](http://www.alcoholinformate.org.mx)

EL ABUSO EN EL CONSUMO DE ESTE PRODUCTO ES NOCIVO PARA LA SALUD.

# El origen de la Navidad a través del vino

EL SURGIMIENTO DEL VINO NOS REMONTA A HACE 8000 AÑOS EN GEORGIA. EN ESE MOMENTO, LA COCINA LOCAL Y EL VINO SE CONVIRTIERON EN ELEMENTOS AFINES.

Claudia Juárez | ✉ [sommelier.claudia@gmail.com](mailto:sommelier.claudia@gmail.com)

El proceso de vinificación que se realizaba en Georgia a través de kvevris o vasijas de arcilla ovoides enterradas bajo tierra no sólo ayudaba al proceso de fermentación con levaduras nativas, sino también a crear la bebida sagrada para muchas religiones alrededor del mundo. Esta técnica de vinificación fue reconocida por la UNESCO en el 2013 como Patrimonio Inmaterial de la Humanidad y actualmente es implementada en distintos países para producir vinos naturales, haciendo tributo a su origen.

Desde su nacimiento, el vino siempre fue acompañado con alimentos; en el caso de Georgia con proteínas como cordero o pollo, así como nueces, especias y frutos deshidratados, entre otros ingredientes, y con la migración del vino a la antigua Mesopotamia llegaron los olivos y los cereales. Posteriormente, en Egipto, dependiendo de la clase social, la población se alimentaba de aves y frutas, entre ellas la uva. En Roma, la alimentación estaba basada en cereales, legumbres, fruta, especias, carnes blancas y rojas y, por supuesto, un vasto consumo de vino, especialmente durante las bacanales, festividades del dios Baco.

El sometimiento y la persecución de los cristianos en Roma concluyó con la declaratoria del Edicto de Milán en el año 313, cuando se reconoció al cristianismo como religión del Imperio. Gracias a este suceso, y como herencia de las tradiciones romanas, el vino tomó importancia en los rituales cristianos.





## LA INFLUENCIA DE LOS ROMANOS

Durante la época Romana y tras largas jornadas de trabajo a lo largo del año, los campesinos solían honrar a Saturno, antiguo dios de la agricultura, la abundancia y la liberación. Visitaban a sus familias en diciembre, compartían presentes con ellos y llevaban a cabo abundantes banquetes donde no faltaba el vino.

Y es así como esta celebración llena de simbolismos ha logrado acompañarnos hasta nuestros días para ofrecernos una diversidad de platillos y estilos de vino que han sabido adaptarse no sólo a nuestros paladares sino a nuestras culturas.

## SIMBOLISMOS Y SU ARMONIZACIÓN

Para los georgianos, elaborar vinos con una mínima intervención ha sido clave para entender el verdadero origen de esta bebida, que también se ha relacionado a lo largo del tiempo con distintas culturas, celebraciones, abundancia, fertilidad, espiritualidad e incluso con la vida, donde el acompañamiento con los alimentos cobra un nuevo significado.

Para los árabes y hebreos el cordero representa nobleza y sacrificio; para los persas el pollo significa el comienzo o inicio espiritual mientras que para la mitología griega los olivos representaban la vida y la paz, y para el cristianismo el trigo representa la resurrección, y el pescado abundancia.



Después de conocer el simbolismo del vino y de algunos alimentos que hoy día son utilizados en las fiestas decembrinas, les compartimos algunas de nuestras sugerencias de armonización. Para pollos y aves preparados con salsas ligeras sugerimos un vino tinto mezcla de uvas o un Merlot, ambos con al menos seis meses de barrica para balancear intensidades, sabores y texturas. En el caso de cordero y carnes rojas de buena intensidad y contenido de grasa con salsas especiadas sugerimos vino tinto de uva Cabernet Sauvignon californiano, Tannat uruguayo o Cabernet Franc mexicano con 12 meses de barrica. Para pescados con salsas suaves y cremosas, así como el clásico bacalao, los vinos rosados españoles de uva Garnacha Tinta son grandes acompañantes, o vinos espumosos elaborados bajo el método tradicional como un champagne, cava o franciacorta.

Si bien el vino ha acompañado a la humanidad desde hace miles de años, la gastronomía local también ha sido su aliada. La evolución de ambos nos ha permitido diversificar y crear mejores experiencias para nuestros sentidos y conocer el simbolismo que los rodea como parte de su legado nos lleva a adentrarnos en su historia para invitarnos a disfrutar aún más lo que ambos nos han regalado a lo largo del tiempo.

# Luis Ángelo Cetto: tradición e innovación del vino en México

Staff El Conocedor  
@elconocedor.mx



Vinícola L.A. Cetto se ha dedicado a la producción de vinos desde 1928. La marca no solo fue de las primeras en apostar por la industria vitivinícola en México, sino que ha sabido adaptarse, evolucionar y mantenerse relevante con el paso del tiempo, mientras que sigue fiel a sus tradiciones y su filosofía. Hoy, con el 95 aniversario de la fundación de la vinícola en puerta, la tercera generación de la familia está por tomar las riendas. Platicamos con Luis Angelo Cetto, gerente de proyectos especiales, para que nos contara qué viene para la marca.

"La elaboración del vino ha evolucionado notablemente con el paso de los años", comenta Luis, "la tradición y la tecnología bailan juntas, y esta segunda ha enriquecido nuestro oficio. A ella le debemos la viticultura de precisión y las refinadas técnicas de fermentación. Pero en medio de estos avances, nuestro núcleo permanece arraigado a la tradición de honrar la tierra, las estaciones y el arte transmitido de generación en generación", explica.

Para Luis, el posicionamiento de Vinícola L.A. Cetto como una de las principales del país no es gratuito: "nuestra bodega se basa en la dedicación y en la búsqueda incesante de la excelencia. Nos hemos mantenido fieles a nuestras raíces y, al mismo tiempo, innovamos, asegurando que cada botella lleve consigo una historia, una artesanía y un sabor que hablen por sí mismos".





No por nada los vinos de Vinícola L.A. Cetto siguen siendo los consentidos de los consumidores mexicanos; Luis nos explicó que esto “se debe a su vibrante personalidad y a que cada etiqueta está orgullosa de su origen. Todos los vinos encarnan la esencia de la región donde son producidos y reflejan no solo un sabor, sino una historia llena de herencia. Además son el complemento perfecto para la gastronomía mexicana.”

Eventualmente, Luis será quien llevará las riendas de este negocio. Respecto a eso, nos contó que “entrar en un legado familiar tanpreciado es desafiante y emocionante. Hay que respetar la tradición mientras que se acepta el cambio. La industria del vino presenta perspectivas desafiantes: el consumo ha bajado, pero se ha incrementado la tendencia de los vinos premium, por lo que toca dar continuidad a las líneas Reserva Privada, Don Luis Cetto, Boutique y Angelo Cetto, entre otras. Además estamos comprometidos con la innovación y la exploración de prácticas sostenibles. Nuestro plan es seguir elaborando vinos excepcionales”, reflexiona.

A 95 años de su fundación, Vinícola L.A. Cetto sigue dedicada a la mejora continua y a la innovación: “estamos explorando prácticas sostenibles en nuestros viñedos e invirtiendo en tecnología de vanguardia. Nos desafía el cambio climático, pero estamos enfocados en mantener los estándares de calidad en nuestros vinos. Nos hemos mantenido vigentes gracias a nuestros consumidores y a cada uno de nuestros colaboradores, y, por supuesto, gracias a nuestro compromiso por la calidad.”, explica Luis.

En casi 100 años de historia, la forma de producir y consumir ha cambiado, y Vinícola L.A. Cetto ha sido parte fundamental de la construcción de esa industria, ¡salud por 100 años más!

---

@vinoslacetto





# *Gastronomía*

De taquerías sofisticadas y propositivas a los ingredientes de temporada. Te dejamos recomendaciones que seguro te harán salivar.

[ A FONDO ]

# La vuelta al mundo en una *Navidad*

LA NAVIDAD ESTÁ TOCANDO A LA PUERTA, Y CON ELLA SUS AROMAS Y SABORES, SIEMPRE CAMBIANTES, DEPENDIENDO EL LUGAR DEL MUNDO EN EL QUE NOS ENCONTREMOS.

María Elizalde | ✉ [mari.elizalde@prototipomexico.com](mailto:mari.elizalde@prototipomexico.com)

Ya estamos en diciembre, el último mes del año, la temporada en la que el planeta entero se llena de lucecitas parpadeantes y colores vibrantes, del olor a pino y bebidas reconfortantes, pero más que nada, es esa época en la que vivimos pensando qué comeremos en Nochebuena y Navidad.

Y aquí el desfile de opciones inicia para emocionar al paladar con el pavo, los romeritos y el bacalao. Sin embargo, los platillos cambian de acuerdo a la nacionalidad de las personas, por lo que un francés, italiano o venezolano tendrán otras delicias en mente.

Por ello, recorramos juntos una parte del mundo para conocer los sabores y aromas que encierra la Navidad.



## CÁLIDA ESPERA

Si bien la Navidad a veces nos transporta a paisajes blancos y bebidas espumeantes, lo cierto es que en varios países la nieve no pinta las ciudades de blanco, aunque sí poseen platillos hechos en familia, llenos de sabor y cariño.

Así, en Costa Rica, por ejemplo, los tamales rellenos de pollo, cerdo o verduras y queso pocas veces faltan en las mesas, aunque el clásico es el plato nacional: arroz con pollo. Tal vez suene sencillo, pero contiene sabores exquisitos gracias a la mezcla de ejotes, chícharos, zanahorias, azafrán, cilantro y pollo entero troceado. Además, quienes viven en la costa de este bello país agregan a sus preparaciones ingredientes como marlin, atún, dorado y, a veces, langosta.

Un poco más al sur, en Venezuela, el plato navideño por excelencia son las hallacas. Esta preparación recuerda un poco a nuestros tamales mexicanos; la base es una rica masa de maíz rellena con carne de res, cerdo o pollo sazonado con caldo de gallina coloreado de achiote, y alcapparras o aceitunas. Ya que está todo listo, este mix se coloca sobre hojas de plátano para darle la típica forma rectangular, ¡una delicia!





## CLÁSICOS DE CLÁSICOS

Obviamente, no se puede dejar de lado a Francia o Italia, países que cuentan con postres tradicionales que le han dado la vuelta al mundo.

El tronco de Navidad o bûche de Noël representa a Francia y su característica principal es la forma que le dan, literalmente de tronco. Compuesto de un bizcocho genovés, se puede rellenar de crema o mousse de chocolate, castañas, avellanas o lo que la imaginación dictamine pero hay que tomar en cuenta que siempre se cubre con una ganache de chocolate, marcando las líneas que tienen los árboles para decorarlo.

Por su parte, Italia cuenta con el famoso panettone. Este panecillo elaborado tradicionalmente con masa madre se enriquece con pasas, cáscara de limón, naranja confitada, vainilla y almendra. Aquí en México, desde hace unos años se ha convertido en el postre consentido de muchas familias.

No cabe duda que la temporada navideña es un momento del año en el que la cocina una tradiciones y sazones alrededor del mundo.

## RECONFORTANTE TRADICIÓN

Viajemos ahora al Viejo Continente, a países que tienen platillos apapachadores para ese frío invernal. Comencemos en Polonia, en donde las sopas son una caricia al estómago y en esta temporada no pueden faltar. Aquí se presenta el borsch, una sopa de verduras hecha de betabel, zanahoria, apio, comino y papa que usualmente se acompaña con algún tipo de pescado; y para tomar, nada como el kompot, bebida de fruta, especias y frutos secos que calienta el alma.

Si nos vamos al norte, específicamente a Finlandia y Suecia, encontraremos el jamón asado o pescado seco, el famoso gravlax (salmón finamente laminado curado en sal, azúcar y, en este caso, eneldo) y el laatikko, que hace honor a su significado "caja", ya que este guisado de tubérculos, verdura, leche, especias y harina o arroz, se coloca en un molde cuadrado o rectangular al que se conoce como "caja", para después hornearse y por supuesto, disfrutarse.



# Taller Xilotl: antojería de mar con mucho corazón en la Juárez

CONOCE TALLER XILOTL, LA ANTOJERÍA DE PESCADOS Y MARISCOS QUE LLEGÓ A RENDIRLE CULTO AL MAÍZ Y A CONQUISTAR LOS CORAZONES DE LOCALES Y VECINOS DE LA COLONIA JUÁREZ.





A dos años de su apertura, Taller Xilotl ha sido un proyecto lleno de matices y sabores que se disfrutan en cada bocado; sus creadores, el chef Alberto Harwy y su esposa, Felicitas Binder, se han encargado de transmitir sus experiencias personales de diferentes viajes a través de platos únicos y un impecable y acogedor servicio.

El chef vivió experiencias en locaciones y fogones lejanos, por el litoral mexicano. Ahí, inmerso en una atmósfera especial y llena de ese encanto que tienen ciertos lugares apartados de todo lo conocido, se empapó de técnicas tradicionales y ancestrales para crear su propia conceptualización de platillos.

Ahora, vamos a lo que nos concierne: Taller Xilotl. Una vez que llegas, te encuentras un pequeño espacio que cobija aproximadamente a unas 10 o 12 personas, lo que indica que la atención será más cercana y casual, como si llegases a la casa de alguna de tus personas favoritas, esas que suelen ser grandes anfitriones y que invitan a largas sobremesas con buena bebida en mano y una selección musical de ensueño.



Para abrir apetito te recomiendo empezar por el callo de hacha, que va perfectamente aderezado con una salsa de mantequilla al ajo. Si eres de compartir, el tamal de chile relleno de marlín o la gordita de camarón son la opción, esta última es el gran ejemplo de un antojito tradicional que revive almas: está hecha a mano, va rellena de camarones y queso y está coronada con un huevo estrellado perfecto, lista para ser bañada con el caldo de camarón.

Ahora es momento de pasar a los tacos, aquí los hay con tortilla de maíz recién hecha a mano o tortilla de harina, unos más clásicos que otros, pero todos con el toque especial de la casa. Uno de los imperdibles es el taco de camarón enchipotado, sencillo, cremoso, picosito, pero grandioso a la vez; si lo que buscas es un taco cero tradicional, está el satay, que va en tostada de maíz tatemada y se sirve con camarones aderezados con cacahuete agridulce, chile cascabel, jengibre y miel, con un top de serrano rojo, cilantro y cebollín.

Para opciones más monchosas está la costra de marlin ahumado y cocinado con pimiento morrón, cebolla y ajo, servido con una costra de queso y sobre tortilla de harina; el taco de camarón con chicharrón, con una porción de fresco guacamole y abundante polvo de chicharrón, todo sobre tortilla de maíz hecha a mano; y el taco de pulpo en tortilla de maíz hecha a mano, con pulpo en salsa de cacahuate, cebollas encurtidas y rábano sandía. Hablamos, sin duda, de unos deliciosos tacos golosos que te saciarán el antojo.

Para cerrar como te lo mereces está el postre; una sorpresa según la temporada o el antojo del chef, pero si te toca ver en la carta los duraznos cocidos en mantequilla con una mousse de queso ricotta, crumble de galletas y reducción de vinagre balsámico, no dudes en pedirlos, uno de los postres más reconfortantes y apapachadores que podrás probar.



Se sabe que la buena comida amerita buena bebida, y dentro de la carta de brebajes espirituosos podrás encontrar coctelería clásica y de la casa, vinos, mezcales y cervezas artesanales, todos muy buenas opciones para que te armes tus maridajes favoritos y brindes muy a gusto.

Sin duda Taller Xilotl es ese rinconcito acogedor y sin pretensiones que siempre será un punto de encuentro para ir con la familia, con amigos, o con esa cita especial; el ambiente cálido y los beats serán el pretexto perfecto para que no te quieras levantar de tu silla y sigas disfrutando de toda la experiencia que Harwy, Feli y su pequeño staff te harán vivir. Te aseguro que te vas a sentir como en casa.

---

Taller Xilotl

📍 Biarritz #2, JuárezCondesa, Ciudad de México

📱 @taller\_xilotl

Remírez de Ganuza

Remírez de Ganuza

SAMANIEGO

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



EVITA EL EXCESO. Alcohol infórmate.



# Tejocote: un tesoro mexicano

MÁS ALLÁ DE UN INGREDIENTE PARA EL PONCHE, ESTA FRUTA ES INCREÍBLEMENTE VALIOSA, NOBLE Y DE GRAN RIQUEZA CULTURAL.

**Lorena Tirzo** | ✉ [lorena.tirzo@prototipomexico.com](mailto:lorena.tirzo@prototipomexico.com)

Originario de México, el tejocote es una fruta que evoca la época decembrina y que se ha convertido en un verdadero tesoro en esta temporada del año. Su nombre proviene del náhuatl "texócotl", que significa "fruto duro y agridulce" y ocupaba un lugar importante para los antiguos mexicanos.

Se cultiva principalmente en México, en los estados de Puebla, Hidalgo, Chiapas, Michoacán y el Valle de México. Se trata de un pequeño árbol frutal nativo de Mesoamérica que se ha convertido en un símbolo de las festividades decembrinas, ya que se utiliza como ingrediente principal en la preparación del tradicional ponche mexicano.

Este arbusto que crece en temperaturas templadas, en la ladera de los cerros y cordilleras, favorecido de las tierras boscosas del país, es una planta de uso muy antiguo que se aprovecha por completo en la cocina, rescatando los pequeños frutos, y en la herbolaria tradicional, empleando la raíz y las hojas para tratar diferentes padecimientos.

### **PEQUEÑO POR FUERA, PERO GRANDE POR DENTRO**

El tejocote destaca por su aroma distintivo y sabor agridulce, que proviene de los taninos y otros compuestos. Este activo, mismo que se encuentra en la semilla de la uva con la que se elabora el vino, da una sensación de astringencia y propiedades antioxidantes que benefician al cuerpo. Además, su tamaño pequeño lo hace ideal para ser consumido en cantidades adecuadas, en la dulzura de un cálido almibar que reconforta el corazón.

Desde el punto de vista nutricional, el tejocote ofrece beneficios significativos para la salud. El llamado *Crataegus mexicana* es rico en fibra, lo que ayuda a mejorar la digestión y a mantener un buen funcionamiento intestinal, por lo cual es usado en los Altos de Chiapas para desaparecer el dolor de abdomen.

Asimismo, es una fuente de vitaminas C y E, lo que fortalece el sistema inmunológico, razón por la que, en el centro de México, se cuece en combinación con ingredientes como flor de saúco, flor de bugambilia y cáscara de lima y se emplea como auxiliar en enfermedades respiratorias. Hoy, los usos medicinales del tejocote son reconocidos por el Instituto Médico Nacional, y se utiliza como componente principal en los tratamientos experimentales para males cardíacos.





## LA FRUTA PROHIBIDA

¿Sabías que este fruto tan popular y abundante en México fue ilegal en Estados Unidos? Esto, resultado del contrabando de frutas en la frontera durante finales de los años 90. El tejocote, apreciado por los vecinos del norte, implicaba un riesgo importante de plaga para los campos americanos, por lo que estuvo entre los productos más incautados durante esa época.

Los amantes del ponche tradicional tenían que adquirir el tejocote de manera ilícita, con vendedores ambulantes que se instalaban provisionalmente sobre las carreteras de California. Con altos precios y poca cantidad, el tejocote se convirtió en la "manzanita prohibida" y abrió el camino a un nuevo negocio lucrativo que atrajo la atención de muchos mercados locales. Las redadas para decomisar productos de riesgo ambiental, más que destruir el deseo por una delicia mexicana, fueron el impulso para que se crearan huertos privados para aquellos latinos que sabían que sin ese pequeño fruto amarillo, el ambiente navideño está incompleto.

Gracias a la gran demanda, además de tener una producción limitada en el país, el Departamento de Agricultura de los Estados Unidos revisa la posibilidad de admitir la importación legítima de esta fruta.

## MÁS QUE UNA FRUTA PARA EL PONCHE

Cabe destacar que, además de su papel en la cálida bebida de temporada y la piñata, el tejocote también está presente en mermeladas, pays, ensaladas de frutas o incluso se puede utilizar como relleno en postres y pasteles, por su textura derivada de la pectina -fibra natural que sirve como espesante- que le proporciona versatilidad culinaria.

Si bien se destaca en la época decembrina por su sabor, aroma y valor nutricional, esta es una fruta de gran importancia cultural que conecta a los mexicanos con las tradiciones. Así que, en tu próxima taza de ponche, recuerda el valioso papel de este tesoro mexicano, un bocado que nos transporta a la calidez de la época decembrina.



*Matusalem*  
XO

# RUM PERFECTED



223300201A2550

CONOCER ES NO EXCEDERSE





# Viajes y placer

Recorrimos el país de extremo a extremo para dejarte dos hoteles imperdibles. Además, te contamos sobre el nuevo Acura TLX 2024.





# The Cape, o cómo amanecer con la mejor vista hacia el Mar de Cortés

TE LO ADVERTIMOS: CUANDO REGRESSES DE THE CAPE,  
TE VAS A DAR CUENTA DE QUE TU VIDA COTIDIANA TE GUSTA  
UN POQUITO MENOS.

Andrea Vázquez Azpíroz | ✉ [andrea.vazquez@prototipomexico.com](mailto:andrea.vazquez@prototipomexico.com)

Imagina despertar en una cama amplia y comodísima con los primeros rayos del sol -porque dejaste abierta tu cortina para no perderte del amanecer-. A los pocos minutos tocan a la puerta de tu habitación porque ya llegó tu taza de café. Con taza en mano, sales a tu terraza privada para ver el sol salir sobre el Mar de Cortés. Te asombras (dicen que el asombro es el origen de la filosofía, porque gracias a él existe una aspiración por la sabiduría).

Así son todas las mañanas en The Cape, el primer hotel Thompson que abrió en México en el 2015. Se encuentra en Los Cabos, en la Playa Monumentos, uno de los destinos preferidos por los surfistas de todo el mundo.

The Cape lo tiene todo: habitaciones dignas de la realeza, arquitectura de impacto, un diseño interior cuidadoso, gimnasio, spa, piscinas, cocteles y propuestas culinarias que además de dar gusto a las papilas también se preocupan por privilegiar los productos locales. Mariscos más frescos que los de aquí, imposible. Y también hay fine dining en Manta, el restaurante del hotel cuyo menú supervisa el mismísimo Enrique Olvera. Todo esto resaltando el orgullo de su origen: a The Cape le encanta ser de Los Cabos -y sí: su nombre viene de ahí-.

Honestamente, no hay fotos o textos que le hagan justicia a The Cape. Pero de todos modos haremos el intento; aquí te contamos un poco sobre lo que vivirás en este resort.





## LAS HABITACIONES

Lo malo de las habitaciones de The Cape es que eventualmente uno tiene que salir de ahí. Todas tienen su terraza privada con un comodísimo sillón para recostarse y una mesa, ideal para las mañanas lentas en las que se pide el desayuno a la habitación. Además, todos los cuartos tienen en su interior bañeras de hoja de cobre, cada una acomodada de tal modo que te permitirá disfrutar de una línea de visión directa a la terraza. Si eso no es lujo suficiente para ti, elige las suites o el penthouse villa, cada una con piscinas privadas.

## EL BIENESTAR

En The Cape, todo es un balance. Si hay comida deliciosa y drinks para acompañar, pero también hay movimiento y bienestar. Empieza tu día con una clase de yoga en un rooftop con vista al Mar de Cortés o con una sesión de entrenamiento en el gimnasio, completamente equipado. De ahí pasa al spa, a una sesión de masajes en alguna de las cabinas al aire libre y con vista al mar, y disfruta del sauna o el baño turco. También puedes asistir a alguna de las sesiones de sound healing con cuencos tibetanos.



## LA GASTRONOMÍA

Una cosa sí es segura: lo que pidas en The Cape será delicioso. Desde la cocina mexicana con influencias peruanas y niponas en Manta, el restaurante supervisado por Enrique Olvera -que tiene opciones interesantísimas de vino-, hasta el menú más relajado en The Ledge, donde podrás comer, desayunar y cenar delicioso. El platillo imperdible, y que sí o sí tienes que probar, es el Cape Toast, un pan francés acompañado de crema de vainilla, almendras y frutos rojos. Sin temor a exagerar, seguramente éste será el mejor french toast que probarás en Los Cabos.



## LAS INSTALACIONES

En The Cape, la arquitectura estuvo a cargo de Javier Sánchez y Benedikt Fahlbusch, y el diseño de interior es de Maribel Gómez Vázquez, desde el estudio BPBI. Todos los muebles fueron hechos a mano en México y cada pieza de cerámica fue elaborada por el artista tapatío José Noé Suro. Y mientras tu ojo disfruta de las instalaciones, tu cuerpo puede desconectarse de la realidad con las dos piscinas (una infinity pool con todo y barra y una alberca de agua de mar). Otro lugar para desconectarte es The Rooftop, el bar de coctelería con dos barras al aire libre, asientos comunales y una vista increíble; el mejor lugar para ver el atardecer.

The Cape es uno de esos hoteles de los que no vas a querer salir jamás. Cada detalle está cuidado al extremo, la atención es impecable, y la preocupación por la exaltación de lo local se nota. Además, la propuesta de comida y de bebidas no tiene desperdicio. En definitiva, la mejor opción para tu próximo viaje a la siempre bella Baja California Sur.

📍 @thecapehotel

[ DE VIAJE ]



# Etéreo

Isra Vázquez | ✉ [israel.vazquez@prototipomexico.com](mailto:israel.vazquez@prototipomexico.com)

A menos de una hora del Aeropuerto Internacional de Cancún se encuentra un paraíso sin precedentes. La experiencia de Etéreo inicia desde que uno aborda la SUV que lo llevará a su destino. En el camino se pueden disfrutar deliciosos postres con ingredientes de la región, o una cerveza artesanal nacional. A partir de aquí todo se convierte en un viaje por México y la región: los sabores, los aromas y los rituales.

Poco antes de Playa del Carmen, una desviación nos obliga a adentrarnos en el denso bosque tropical buscando el complejo que recibe Etéreo. Después de un rato de abundante vegetación, el paisaje muta para mostrarnos una maravilla: un sin fin de manglares enanos que nos permiten ver a lo lejos el complejo arquitectónico que nos espera.

El sonido de un caracol anuncia nuestra llegada y a partir de aquí todo se convierte en una experiencia que busca exaltar nuestros sentidos, pero también ofrecernos un espacio de descanso. El complejo cuenta con apenas 75

habitaciones, todas ellas dispuestas para tener la mejor vista de ese hermoso contraste de blanca arena y azul turquesa que sólo las playas del caribe mexicano ofrecen.

La habitación tiene todo lo que se necesita para no querer abandonarla, y en ella continúa este homenaje a lo que se produce en el país. La llamada botica contiene dentro de una caja de madera diferentes destilados nacionales dignos de probar. Desde etiquetas de tequilas ultra premium como Clase Azul o Volcán de mi Tierra, hasta un mezcal infundado con cannabis o un cóctel listo para beber, autoría de Handshake.

Para los amantes del buen comer y beber, he aquí una buena razón para dejar la habitación: Etéreo cuenta con tres diferentes restaurantes y un carrito de café del cual querrás probar todo. Empecemos por Itzam, el restaurante principal que busca reconocer y promover la gastronomía nacional fusionando diferentes regiones en sus platos. Aquí la panadería es increíble y los chilaquiles con cochinita son imperdibles.

Más abajo, cercano al área de albercas, se encuentra Che Che. De carácter relajado, este restaurante al aire libre mezcla lo mejor de los insumos y gastronomía local con la inspiración japonesa. Así podemos encontrar desde rollos con pesca local, hasta gyozas de platillos mexicanos.

En la playa, para poder enterrar los pies en la arena mientras se disfruta de un delicioso menú, está El Changarro. Con el mar como fondo, se puede ordenar una amplia variedad de mariscos. Imperdibles son los tacos de langosta, o el sashimi que se marina en tepache elaborado en la casa.

Visitar Etéreo puede también resultar en una lúdica experiencia. El hotel cuenta con actividades diarias para los comensales que les ofrecen momentos de diversión y esparcimiento. De nuevo, si eres un amante de las bebidas, la experiencia de destilados de México o de vinos es ideal para ti.

En la experiencia de vinos, el país se divide en tres regiones productoras principales, se tiene una breve explicación de cada región y se inicia una divertida competencia. La dinámica es lograr identificar tres notas en nariz, tres en boca y la región de cada uno de los cuatro vinos que se están por probar. Cada acierto suma puntos que al final dan como resultado un ganador.



En la experiencia de destilados dejamos de lado los populares tequila y mezcal para ir de norte a sur probando delicias como sotol, bacanora, raicilla, charanda, pox, xtabentún y hasta pulque. Aquí cada bebida se acompaña de su historia y se marida con algún bocadillo. La dinámica invita a comparar los destilados y probar maridajes propios.

Reconocimiento especial merecen la increíble selección de vinos y destilados. Sí, vamos a encontrar las marcas populares que se posicionan por su alta calidad, pero también etiquetas tan fascinantes y desconocidas de productores independientes y locales que hablan de la maestría y pasión del equipo de Etéreo por dar a conocer lo hecho en el país.

Etéreo representa toda una experiencia. Aquí se puede disfrutar con la familia, comer y beber delicioso o descansar y relajarnos en su spa. Clave importante del éxito de este complejo en el corazón de la Riviera Maya es su equipo, que con amabilidad nos guiará por este recorrido a través de lo hecho en México.

Etéreo

@@etereoauberge



# El nuevo Acura TLX 2024 eleva el nivel de su sedan deportivo

Staff El Conocedor | @elconocedormx

Uno de los referentes en los 35 años de historia de Acura ha sido el sedán TLX. Para el 2024, la marca ha decidido presentar mejoras estéticas en varios aspectos del vehículo, además de agregar características tecnológicas adicionales.

TLX 2024 presenta un nuevo frente más sofisticado con una versión sin marco de la parrilla pentagonal en forma de diamante, vista por primera vez en el Acura Type S Concept. El nuevo diseño está enmarcado por cuatro elementos de faros LED JewelEye® y luces diurnas LED.

En el interior se ha integrado tecnología más avanzada para mejorar la experiencia en el habitáculo. Incorpora una pantalla central de 12.3 pulgadas, impulsada por un procesador más rápido, además de compatibilidad inalámbrica con Apple CarPlay® y Android Auto™, así como carga inalámbrica. También se han añadido dos puertos de carga USB-C en la parte trasera de la consola central para los pasajeros de los asientos traseros.





Un nuevo cuadro de instrumentos digital configurable Acura Precision Cockpit™ de 12.3 pulgadas presenta gráficos limpios y fáciles de leer y una amplia selección de pantallas. El cuadro comprende dos configuraciones de indicadores disponibles -Advanced o Crafted- y visualización de la posición de las marchas, además de una pantalla multinformación que incluye funciones configurables por el usuario, como ajustes de AcuraWatch™.

En el TLX Type S 2024, el nuevo cuadro de instrumentos digital Acura Precision Cockpit™ de 12.3 pulgadas, también presenta un nuevo diseño exclusivo del modo de conducción Sport+ que permite al conductor obtener la información necesaria al instante, con las revoluciones del motor situadas en la parte superior.

Para una experiencia aún más premium, Acura TLX A-Spec 2024 recibe actualizaciones para reducir el ruido del camino en el habitáculo, incluyendo revestimientos más gruesos. Para reducir aún más el ruido del viento, las puertas delanteras incorporan cristal acústico. Además, el sistema de control activo del sonido (ASC) se ha mejorado para evitar que los sonidos exteriores afecten el ambiente interior.

El TLX Type S cuenta con un motor turbo con 6 cilindros, capacidad de 3.0 litros y de 24 válvulas DOHC con VCM, que produce 350 hp y 343 lb-pie @ 1400 - 5000 rpm. Exclusivo de los modelos Type S, el motor ha sido desarrollado por algunos de los ingenieros de propulsión más experimentados de la compañía, incluidos los que participan en los programas de automovilismo deportivo, ganadores de campeonatos. Los ingenieros de Acura han reajustado el modo Sport+ del TLX Type S 2024 para ofrecer una respuesta más rápida del acelerador.



El TLX Type S, el sedán de Acura de mayor performance de todos los tiempos, también cuenta con una transmisión automática de 10 velocidades de ajuste deportivo, suspensión delantera de doble horquilla, frenos delanteros Brembo® y modo de conducción Sport+ exclusivo del Type S. La potencia se distribuye a través del sistema Super Handling All-Wheel Drive™ de Acura, con auténtica vectorización del par motor. El sistema trasero es capaz de enviar hasta el 70% del par al eje trasero y el 100% a la rueda trasera exterior.

En el TLX, el conjunto de tecnologías de seguridad y asistencia al conductor AcuraWatch™ incluye el Sistema de Mitigación de Colisión con Frenado, con detección de peatones, el Control de Crucero Adaptativo con seguimiento a baja velocidad, el Sistema de Alerta de Frenado por Colisión Frontal, el Sistema de Mitigación de Salida de la Carretera, el Sistema de Conservación de Carril y el Sistema de Asistencia de Mantenimiento de Carril, entre otros.

[acura.com](https://www.acura.com)



223300201A2783

# DON LUIS CETTO

---

SELECCIÓN RESERVADA

EL SECRETO DE UN GRAN VINO,  
ESTÁ EN SU NOMBRE

EVITA EL EXCESO

# INTEGRA

*Type S*



**LESS TALK.  
MORE DRIVE.**

 **ACURA**  
PRECISION CRAFTED PERFORMANCE

[honda.mx/acura](https://honda.mx/acura)