

EL CONOCEDOR

Revista Bimestral

www.revistaelconocedor.com

Febrero - Marzo 2024 // 96

Global Wine

Lo mejor de México
Segunda parte

BEBIDAS

Oropel
Sombra

CONOCEDORES

Tannin Art Bar
Vinos No-Lo

VIAJES Y PLACER

Acre: comer, beber y dormir en medio
de una jungla en San José del Cabo



EN PORTADA: Vinos para celebrar el amor (en todas sus formas).



\$150.00
P.V.O.



96 >





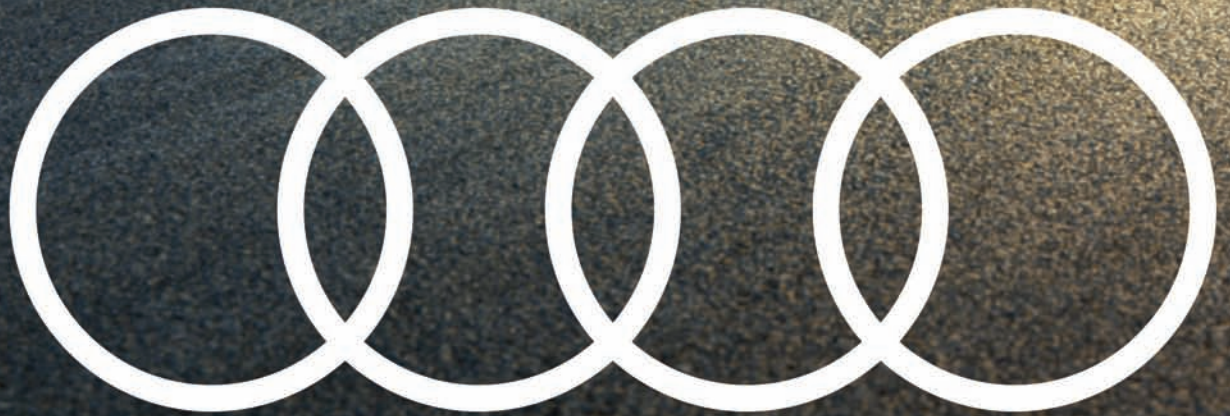
Enaltece tus momentos
gastronómicos
y de maridaje
con agua de manantial



Sanpellegrino



@sanpellegrino_mx





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.

Amo al amor, pero sobre todo amo al vino



Andrea Vázquez
Editora en jefe

✉ andrea.vazquez@prototipomexico.com

📷 @laandreaesa ✨

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



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

Escribir del amor puede convertirse en una misión kamikaze (poquito menos si se hace con copa de vino en mano). Y es que lo ideal para hablar de este sentimiento que provoca tanto gozo, pero también tanto dolor, es hacerlo no sólo desde la emoción sino también desde la razón: recordando que todos los amores se construyen desde el amor propio, que nosotros somos nuestro propio hogar, y que existen muchos tipos de relaciones llenas de amor, que suelen ser generosísimas, además de las relaciones de pareja.

De una cosa estoy convencida, y la puedo afirmar sin temor a equivocarme: Estoy segura de que, si tienes esta edición en tus manos, es porque tienes una relación sumamente especial con el vino. No sé si lo amas, o si te gusta mucho. Tal vez estás acercándote a él, o probablemente ha sido tu amigo más cercano desde hace años o décadas. Quizá tu vínculo con él es desde tu profesión, o a lo mejor lo vives como un pasatiempo. Y también sé que, si estás leyendo estas palabras, es porque te encanta compartir una copa de vino con aquellos a quienes más quieres. A lo mejor ellos no saben tanto de vino como tú y te ven raro cuando esperas que, así como tú, encuentren aromas a pimiento o a gis en las copas. O probablemente también les interese el fermentado de uva y éste se preste para grandes conversaciones. Sea como sea, no importa. Lo cierto es que cuando estás con tu ser amado y abren una botella de vino, tú eres feliz por la fortuna de compartir.

También es cierto que el amor trasciende las fechas que lo conmemoran, y que cualquier día del año puedes celebrar a las personas que amas con una copa en mano. Así que guarda esta edición y regresa a ella sin importar la fecha del calendario, porque siempre se vale regalar un abrazo, un rato de escucha y una copa de vino.

¡Salud!

EL CONOCEDOR, Año 17, No. 96, Febrero - Marzo 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, 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.



THE DRINK

MAGAZINE

Descubre al medio más joven de nuestra editorial, el cual busca rendir homenaje y enaltecer el mundo de las bebidas con el fin de comunicar lo más relevante y actual de estos elixires. ¡Bienvenido The Drink Magazine!

MARZO 2024

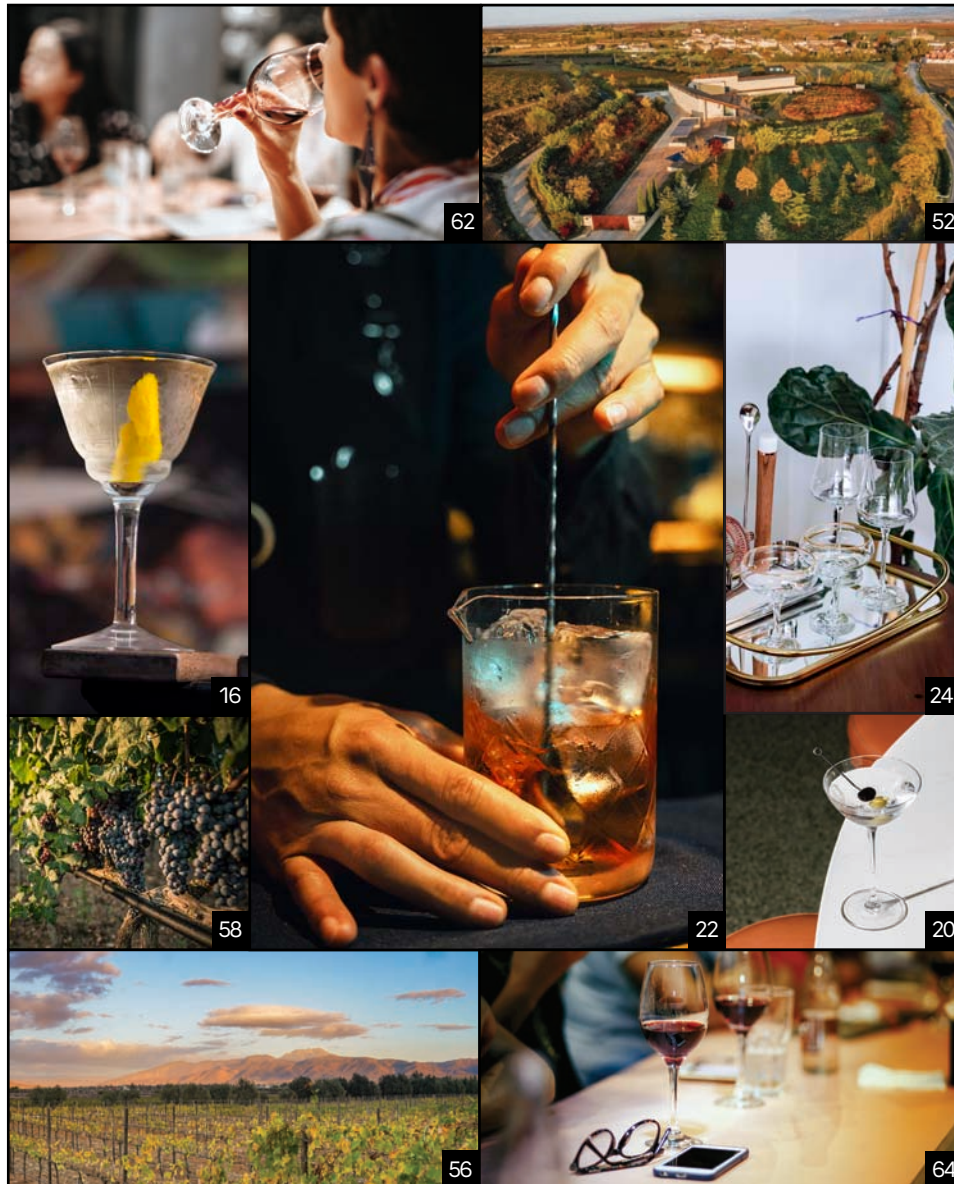
www.thedrinkmagazine.mx

CONTENIDO

10 Las gotas suspicaces
Compartir
12 Viticultura de diez
Agua, viticultura y sustentabilidad
16 En la barra
Oropel

22 En la barra
Sombra
28 En Portada
Vinos para celebrar el amor
34 Global Wine
Lo mejor de México

52 Bodegas del mundo
Valenciso: viñedos ecológicos, bajos rendimientos y personalidad riojana
58 A fondo
De la tierra con niebla: vinos de Piamonte
64 Wine 101
Vinos No-Lo



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

Coordinadora de RP & Cuentas clave
Grace Uribe

CONTENIDO

66 Las letras del vino

Los momentos del vino

68 A fondo

International Wineries for Climate Action

70 En la barra

Tannin Art Bar

74 A fondo

Los agrónomos, o los amantes de la vid

80 Restaurantes

Carmela DelMorada

82 Top 5

Celebremos el amor propio: 5 talleres para ti

88 De viaje

Acre: comer, beber y dormir en medio de una jungla en San José del Cabo

90 De viaje

Al son de Oaxaca

94 Al Volante

Porsche Macan presenta la segunda generación de modelos totalmente eléctricos.



Columnistas
Pilar Meré, Jesús Díez

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

Agradecimientos
Porsche, Valenciso, Grandes Pagos de España,
Oropel, Tannin Art Bar, Acre, The Cape.

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

Compartir

“EL MEJOR VINO ES EL QUE EMPIEZA Y ACABA CON UNA SONRISA”



Pilar Meré

***Sommelier**

Comunicación Integral Especializada: Wine, Food & Lifestyle.

🐦 @Pilarmere

📷 @pmere_

🌐 pilarmere.com ✨

Iniciamos un 2024 agradeciendo y con el enorme deseo de compartir y, aunque ya pasaron las fiestas decembrinas, enero y febrero son meses maravillosos para disfrutar el vino.

El vino es justo esa bebida que funciona muy bien como un regalo lleno de amor y de sabor, que se puede compartir y enfocarse a los gustos de esa persona tan importante para nosotros: pareja, familia o amigos.

Mi recomendación es poner énfasis en el vino, pero también en algunos detalles que permitirán que nuestro obsequio luzca mucho más. Te comparto algunas ideas:

- Elegir el regalo pensando en el año o añada del vino, porque ha sido excelente y muy bien calificada o bien porque ese año representa un detalle significativo para quien lo recibe.
- Preocúpate por la presentación del regalo: una bolsa atractiva o una envoltura especial pueden hacer que la simple botella consiga imagen de regalo especial.
- Personalizar una etiqueta: Se puede añadir una frase, o incluir una pequeña foto o una caricatura. El resultado es siempre muy atractivo y personal.
- Escribir un mensaje en la etiqueta. Esto ayudará a volver el regalo algo más personal y, de paso, motivará a recordar las experiencias vividas en conjunto.
- Utilizar el vino como presentación de otro regalo: una cata, un curso, una playera, una gorra, un día de spa con vinoterapia o una escapada a algún viñedo.
- Finalmente, puedes acompañarlo de algún accesorio de vino: descorchadores, decantadores, libros y, claro, como es acostumbrado y muy agradecido, de latería y charcutería que armonizarán perfectamente.

Recuerda que descorchar una botella de vino no requiere de una ocasión especial, ya que cada momento diferente, lo hacemos nosotros.

Excelente 2024 para ti.

SPANISH
WINE
ACADEMY



¿Cuánto sabes de vino español?

SPANISH WINE



MASTER

*Para la gente del vino. Para ti.
Únete a la competición global que cambia la forma de vivir
una pasión compartida. Comienza un nuevo viaje por los vinos de España
de la mano de la Spanish Wine Academy de Bodegas Ramón Bilbao.
Porque es tu mundo. Porque lo llevas dentro.*



**INSCRÍBETE YA Y DEMUESTRA
TODO LO QUE SABES.**

Captura el QR o entra en:
www.spanishwinemaster.com

UNA INICIATIVA DE

DESDE  1924

RAMÓN BILBAO

ELIGE | COMPARTE | GUIDA

WINE_m MODERATION

Agua, viticultura y sustentabilidad

PARA HABLAR DE SUSTENTABILIDAD, HAY QUE HABLAR DEL AGUA. TE CUENTO EL FUTURO DE LA VITICULTURA FRENTE A LAS ÉPOCAS DE ESCASEZ.



Jesús Díez

***Químico, enólogo y viticultor**

Director de la Escuela de vinos y destilados Vinicultura.

🐦 @10vinos

📘 @Jesús Díez - Vinicultura

🌐 vinicultura.com.mx ✨

Ya se sabe: tenemos problemas con el agua en todo el mundo. El cambio climático ha hecho que las épocas de lluvia cambien y que los flujos de agua se vean alterados. Cae menos agua durante el año y cuando llueve, es torrencial, por lo que la tierra no puede absorber de manera eficiente, lo cual provoca erosión en el suelo en vez de hidratación, como lo haría una lluvia ligera, larga y pertinaz (chipi-chipi, cala bobos, moja bobos, orvallo, díganle como quieran).

Hoy, al hablar de sustentabilidad, el agua es un elemento fundamental considerando que nos enfrentamos a problemas como la escasez, el inadecuado transporte, la contaminación de ríos por plásticos o, peor, micro plásticos que no se pueden eliminar y que se convierten en parte de nuestra alimentación (52 mil partículas ingeridas, o hasta 90 mil si bebemos mucha agua embotellada según la Asociación Química de EEUU o ACS). Además, la contaminación por basura, el manejo de aguas residuales, aguas negras que necesitan tratamientos caros para potabilizarse y la poca cultura e infraestructura para el reciclaje de agua de lluvia en el mundo.

Cada vez son más las zonas de agricultura y viticultura que tienen problemas de abastecimiento de agua en el mundo. En muchos casos es por escasez de lluvia y el consecuente detrimento de los mantos acuíferos como ocurre en Ensenada, Coahuila y Nuevo León. Hoy, por la necesidad de agua para la agricultura y los procesos alimenticios, muchos países están saltándose los acuerdos internacionales en relación a los ríos que comparten con otras naciones, interrumpiendo el flujo de agua con presas y dejando sin suministro o con uno reducido a los involucrados, como el caso del corte del río Colorado, que se comparte entre Estados Unidos y México, así como el río Bravo y, más recientemente, el Nilo con la mega presa etíope, que permite cortar el suministro a países como Sudán y Egipto, situación que puede convertirse en un problema militar.

El agua es indispensable para la supervivencia del viñedo, y al disminuir la lluvia, los suelos con mayor retención y las uvas con mayor adaptación a la sequía serán las supervivientes. Esta será la nueva viticultura.

Descubre nuestros destilados mexicanos



**Elaborados de manera artesanal
a base de maíz en Ensenada,
Baja California**



**REVÉS
DESTILERIA**



En la Barra

Te llevamos a conocer un speakeasy ubicado en una galaxia muy lejana, y a tomar unos tragos en la primera vermutería de la ciudad.

[EN LA BARRA]

Oropel

Mauricio Berzunza | [@berzunza__](#)
Nizaguíee Hidalgo



El barrio de la Roma, nombrado por el inglés Edward Walter Orrin por el pueblo de La Romita, se ha convertido en un centro cultural reconocido por su extensa oferta gastronómica que incrementa año tras año, dándonos la posibilidad de probar nuevos conceptos inspirados en otras culturas. Una de ellas, que llegó para quedarse, es la primera vermutería en la ciudad: Oropel.



Oropel es un local pequeño ubicado en Chihuahua casi esquina con Tonalá, conceptualizado en verano de 2022 por un grupo de amigos: Irina Máximo, del estudio creativo Abarrotes; Fer Muñoz, de La Miscelánea Distribuidora; Bogar Adame, de Malacopa Dive Bar y Travieso, y Ramsés Manneck, del restaurante de estilo europeo Imbiss, decidieron montar un concepto que Fer siempre había querido tener: una vermutería. Un lugar sencillo con tapas, cerveza, vino y vermut, todo de baja graduación alcohólica. El nombre se le ocurrió a Ramsés: Oropel, que es una lámina de latón que imita al oro. El local tenía las paredes color amarillo, por lo que metafóricamente tenía sentido.

En cuestión de un mes arreglaron y montaron el lugar. El día de la apertura la gente llegaba hasta la otra banquetta, en una cuadra en la que normalmente no hay gente. Con el paso del tiempo se empezó a crear una clientela recurrente que hasta la fecha sigue asistiendo al local y se corrió la voz de un lugar de barrio para tomar y comer algo. Comenzaron abriendo tres días de la semana, luego extendieron el horario un día, luego otro y otro, hasta abrir toda la semana en diferentes horarios. Tan pronto como Oropel abre, comienza a llenarse. Y, aunque las mesas están al aire libre, la situación no cambia en temporada de lluvias, cuando la gente se sienta debajo de sus paraguas.



La selección de etiquetas aumenta y disminuye constantemente, en algún punto tuvieron hasta 27 etiquetas de vermut. Actualmente, el de la casa es el español Yzaguirre, pero también puedes encontrar otras del mismo país como Añamán, Picofino o Iris; italianas como Carpano o Punt e Mes, e incluso alemanas como Freimeister Kollektiv. Con respecto a la comida, tienen un menú a base de conservas que ha cambiado un poco con enlatados (sardinas, camarones, pulpo y mejillones) provenientes de Portugal. Los encargados de la selección de vinos son Bogar y Ramsés, pero entre todos han contribuido, pues el vino natural cambia constantemente, al igual que la cuidadosa selección.



También puedes pedir algunos cocteles clásicos como el americano o el negroni, incluso el coctel homónimo de la casa. También puedes pedir un polloshot, tradición que inició Kevin Gómez, bartender de Aruba Day Drink Bar en Tijuana, cuando una amiga suya llevó a su perro con su juguete: un pollo de caucho que chillaba. En Oropel lo lavaron y empezaron a servir shots en él. Ahora, el pollo es una parte de Oropel, lo puedes encontrar recargado entre las columnas de cera de velas derretidas, aguardando su oportunidad.

Oropel tiene ese ambiente de vermutería europea que te acoge; es un espacio reducido, de techos bajos, con paredes amarillas en tono azafrán que rinden tributo no sólo al nombre del lugar, sino a uno de los ingredientes del antiguo brebaje. Tiene una barra de madera con ocho asientos y una contrabarra repleta de botellas que contrastan con la amplitud de la banqueta repleta de mesas de madera que llega casi hasta la esquina. Los stickers en la entrada, así como el arte urbano de Untonga o los posters de campañas políticas arrancados han creado una nueva textura sobre la pared exterior. Estos elementos hacen de Oropel un lugar ideal no sólo para quienes van a probar un trago, sino también a jugar cartas, leer, escribir o despejarse.

Todo ha ido evolucionando. La vermutería tiene vida propia gracias a las manos que la operan, las de Alice, Frida, Minipay, Roco y Lisa. Y no hay ningún protagonista más que el concepto. En conclusión: Oropel es Oropel.

Oropel

📍 Chihuahua 182, Col. Roma Norte, CDMX

📱 @oropelcdmx ✨



Entre cocteles sin alcohol y sober bars

AUNQUE EL DRY JANUARY TERMINÓ, NO CABE DUDA QUE DEJÓ ENGANCHADOS A MUCHOS, ABRIENDO LA PUERTA PARA CONOCER Y PROBAR MÁS COCTELES SIN ALCOHOL

María Elizalde

✉ mari.elizalde@prototipomexico.com ✨

Una de las tendencias que ha crecido en los últimos años dentro de la coctelería es la de los cocteles sin alcohol, o *mocktails*, como muchos los conocen.

Esta idea, que para muchos suena descabellada, ha sido abrazada por las generaciones más jóvenes. Actualmente, la coctelería que deja de lado el alcohol se puede encontrar en más y más lugares, logrando que bartenders de todo el mundo pongan sus ojos en esta propuesta que llegó para quedarse. Por eso, quiero compartirte cinco lugares alrededor del globo terráqueo para que puedas disfrutar un sinfín de cocteles, pero sin sufrir sus efectos secundarios.

1 JAZZATLÁN CAPITAL. CDMX

Este lugar, que tiene sólo dos años en la Ciudad de México pero más de 14 en San Pedro Cholula, Puebla, ha enamorado a locales y extranjeros gracias a los jazzistas que han pisado su escenario. Sin duda, la cartelera atrae a los amantes de este género musical, sin embargo, las bebidas para maridar cada pequeño concierto también dan de qué hablar. Jazzatlán Capital es ese rinconcito acogedor en donde podrás pedir cualquiera de sus cocteles base, pero sin alcohol, y así eliminar el mezcal de "Bésame la boca", hecho con jamaica, chile pasilla y limón, o la ginebra de "Ella Fitzgerald", que tiene guanábana, lavanda y cardamomo.

📍 Guanajuato 239, Roma, CDMX

📱 [@jazzatlancapital](https://www.instagram.com/jazzatlancapital) ✨



2 LOLA 09. MADRID

Una de las ciudades que ha experimentado un crecimiento exponencial en cuanto a gastronomía y coctelería se refiere, es Madrid. Allá, además de encontrar restaurantes con excelente propuesta culinaria, están revolucionando las barras, explotando la creatividad y jugando con la innovación. Esta esencia la tiene el bar Lola 09, un espacio que forma parte del concepto gastronómico homónimo y en el que el bartender Fernando Fuentes ha encontrado inspiración para expresar su coctelería. Aquí el respeto por los clásicos no está peleado con las tendencias actuales, prueba de ello es el Mule 0.0 con su mezcla de Tanqueray 0.0, lima y cerveza de jengibre, o el Pecado Carnal, un coctel hecho con Sprite, lima y jarabe casero de vino sin alcohol.

📍 Calle San Mateo 28, 28004, Madrid

📱 [@lola09madrid](https://www.instagram.com/lola09madrid) ✨



3 SANS BAR. AUSTIN

Considerado el primer bar sin alcohol de Norteamérica, Sans Bar ha ido modificando sus estrategias desde que abrió en 2017, y todo se lo debemos a Chris Marshall, su fundador. Hoy en día cuenta con una academia, experiencias y tienda virtuales, premios, y por supuesto, el bar, que apenas en marzo de 2023 cambió de sede. Aunque la locación es distinta, los cocteles insignia siguen en la carta, por lo que aún puedes saborear Follow the Fox, elaborado con mango, habanero y amatista (limón amarillo, pepino y serrano); Sage and Sound hecho con ginebra sin alcohol, Ceder's, salvia, bitters y agua tónica, o 918, creado con Tenneyson -una marca de espirituosos sin alcohol- un toque de limón agrio y un top de cerveza de jengibre.

📍 918 Congress Avenue, Austin, Texas

📱 @sans_bar ✨

4 HEKATE. NUEVA YORK

Considerado el único *sober bar* de Manhattan y de East Village, Hekate va más allá de eso. Este espacio liderado por mujeres, quienes dejan su energía y pasión en cada uno de los cocteles que diseñan, pone en alto al té y los elixires herbales, las cervezas y los vinos sin alcohol, así como el café y las sodas. Aunado a ello, crean *mocktails* con marcas en donde la base de los destilados se mantiene pero eliminan el alcohol de la ecuación; tal es el caso de sus Negronis o el *Alchemistress*, hecho con gin Pentire Seaward, jarabe de mora azul y albahaca, jugo de limón amarillo y agua mineral. Por si fuera poco, aquí puedes pedir un trago personalizado y dejar que te sorprendan.

📍 167 Avenue B, New York

📱 @hekatency ✨



5 JIGGER & PONY. SINGAPUR

Posicionado en el lugar 14 de la lista "The World's 50 Best Bars", Jigger & Pony ha evolucionado desde su apertura en el año 2012. Este concepto se ha consolidado no sólo por el alto nivel de su coctelería sino también por su hospitalidad. Por supuesto, dentro de su carta han abierto un pequeño espacio para los cocteles sin alcohol que vale la pena destacar. Estos tres cocteles hacen una diferencia entre aquellos que no toman bebidas alcohólicas, por lo que en *Pear & Hops*, *Coffee & Cacao* y *Fig & Ginger* se puede apreciar la calidad de las frutas, semillas y técnicas.

📍 165 Tanjong Pagar Road, dentro del Hotel Amara, Singapore

📱 @jiggerandponysg ✨



Sombra

Isra Vázquez

✉ israel.vazquez@prototipomexico.com ✨

En el episodio IV de la afamada saga Star Wars, vemos a Luke Skywalker y Obi-Wan Kenobi dirigirse al desértico planeta Tatooine para buscar al temerario piloto Han Solo. Su búsqueda los lleva hasta la ciudad portuaria de Mos Eisley donde encuentran a su objetivo con el fiel Chewbacca, en una singular cantina.

Este establecimiento se caracteriza por ser un refugio para rebeldes y forajidos que viven al margen del Imperio. Un espacio donde aquellos fuera de la ley buscan relajarse, compartir histo-

rias, hacer negocios y disfrutar de la buena música y deliciosos tragos que pueden resultar tan exóticos como peligrosos.

Sombra es un speakeasy que se sitúa en algún lugar de la periferia de un universo ficticio. Así como aquella cantina de Mos Eisley, pretende ser el refugio de almas rebeldes que buscan disfrutar de deliciosos cócteles y buena música, y compartir increíbles historias. Este lugar representa un refugio para todos aquellos que desafían lo convencional y van más allá de las reglas.



Una vez que se cruza el umbral que te transporta de un *noodle bar* en la colonia Roma a una ubicación secreta de una remota galaxia, los sentidos empiezan a ser estimulados. El diseño del espacio es sencillo pero emocionante. La iluminación hace lo suyo, creando un ambiente de secrecía, pero al mismo tiempo focalizando ciertas áreas del salón que deben ser exaltadas, como la barra. Los tonos rojizos y acabados que se asemejan a materiales como barro, arcilla y piedra nos recuerdan a civilizaciones tan antiguas como la egipcia o sumeria.



Los expertos en la barra narran a través de una cuidada carta de cócteles las historias de sus aventuras pasadas. El menú de bebidas se divide en dos partes, la primera con reinterpretaciones de clásicos y la segunda con las creaciones de dichos maestros. Un ejemplo de los “clásicos que conocemos, pero mejores” es el Espresso Martini, que añade licor de cacao y dulce de leche a la receta original. También está el Negroni Icebagliato, que a la receta del Negroni Sbagliato le añade diferentes fortificados y un sorbete de bergamota.

En la segunda parte, que habla de las creaciones de los expertos, cada coctel se presenta con un resumen de la aventura que le da vida. Banaviar cuenta que es fruto del contrabando de los piratas galácticos, mezclando ron, plátano, diferentes tipos de jerez, jarabe de cardamomo y caviar. También está Injection, para los rebeldes de corazón pero líderes por elección, en el que se mezcla ginebra mexicana, Calvados, cordial de pepino/manzana, jarabe de agave y cerveza de jengibre.

Sombra es un high-fi speakeasy galáctico que promete una experiencia única llena de buena coctelería y gran música, ideal para todos aquellos rebeldes que buscan desafiar lo establecido.

📍 LONG. 19.4190328, LAT. -99.1623525.17

📱 @sombra_roma ✨

Imperdibles para la barra en casa

Staff The Drink Book
@thedrinkbookmx ✨

El bar se construye con elementos imperdibles para la barra que se convierten en su alma. Cada parte que conforma este espacio dedicado a la elaboración de bebidas es igualmente importante, pues influye no sólo en las preparaciones, sino en la experiencia completa.

EL ESPACIO

La base de todo es el lugar físico. Siempre funcional, puede alojarse en un cuarto especial o en un área común destinada para esta tarea. Hoy en día, la decoración y diseño de esta zona puede armonizar con el ambiente y arquitectura de cualquier lugar. Los muebles de bar están pensados para ser una pieza admirable y práctica en la que sucede la magia. Una opción para garantizar que el bar en casa tenga su espacio, es escoger un carro de servicio con estilo atemporal para encajar en cualquier lugar de manera orgánica; West Elm ofrece opciones estéticas con llantas que permiten transportar las herramientas a donde se requiera. Otra opción son los muebles de servicio, estas piezas que cercan la zona del bar y permiten almacenar todos los materiales. Este mobiliario disponible en Pottery Barn crea una experiencia profesional y cómoda para los apasionados de los cócteles.



LOS UTENSILIOS

Otra parte imperdible de la barra son los utensilios, y con ellos, el buen uso de técnicas de elaboración. Al elegir utensilios de la barra, la calidad y los materiales desempeñan un papel crucial en la experiencia de la coctelería. Los utensilios de acero inoxidable son una excelente opción debido a su durabilidad, resistencia al óxido, facilidad de limpieza y neutralidad del material, una propiedad que garantiza que no se transfieran sabores indeseables a las preparaciones. Estas herramientas son parte de la personalidad de la barra y aunque las formas y colores varían, la función sigue siendo la misma.

Invertir en un conjunto que lo tenga todo es una buena idea, por ello Williams Sonoma ofrece un set completo para el bar, en el que se incluyen utensilios que todos deben tener, como pinzas, colador, jigger medidor o destapacorchos.

LA CRISTALERÍA

La cristalería también es primordial, y aunque existen muchos envases atractivos, hay que buscar no sólo algo estético, sino también realzar la experiencia de degustación y las características de los cocteles. Los vasos y copas específicos para cada tipo de coctel permiten que los aromas se concentren y los sabores se desplieguen de manera óptima. Por ejemplo, las copas de martini son altas para evitar calentar el líquido con el calor de las manos, y los vasos old fashioned son cortos y gruesos para reunir una buena cantidad de hielo. La practicidad no está peleada con lo ornamental, así pues, Williams-Sonoma, Inc. concentra varios modelos en la oferta de Williams-Sonoma, West Elm y Pottery Barn, para lucir los cócteles y fortificar sus sabores.

LA MATERIA PRIMA

La siguiente parte de la barra está formada por la materia prima, es decir, todo lo necesario para construir un coctel equilibrado y repleto de sabor. Los licores y destilados son el corazón del bar, por lo que la calidad es vital. La elección depende de lo que se vaya a servir, ya que existen destilados pensados para disfrutarse gota a gota, envejecidos o añejados de manera especial, que piden ser degustados sin distracciones. Hay también productos que están hechos para la mezcla de aromas y sabores, líquidos que no sólo se llevan bien con otros, sino que también dan potencia a las cualidades naturales de cada ingrediente.

Una vez pensada la intención de la barra, el siguiente paso es coleccionar licores versátiles y básicos, además de los favoritos de todos. Un buen tequila, ron y ginebra, sacan de apuros a cualquiera, pero los licores aromáticos, los digestivos clásicos y algún tónico especiado, pueden transformar lo más simple en algo fabuloso con un poco de ingenio.



Un punto a recordar es que además de la base alcohólica de las bebidas, la selección de ingredientes debe contemplar los modificadores o mezcladores, el hielo y las garnituras; materiales que son primordiales para cualquier coctel.

LAS RECETAS

Finalmente sólo queda el cerebro de toda la operación, lo que nos dicta la manera de crear cada coctel: las recetas. Los libros con procedimientos detallados y consejos para la coctelería son necesarios para comenzar el proceso creativo, una fuente de ideas que lleva a la experimentación. Esta información marca un camino para dominar lo clásico, pero todas las variables aportan conocimientos para formar un estilo propio. Tener en el bar nuestro libro *The Drink Book* y cualquier otro recetario, siempre será inspirador y tema de plática durante las reuniones.

Es momento de brindar por la aventura de crear cócteles perfectos desde casa, una misión emocionante en la que disfrutar de cada parte es fundamental, pues aunque cualquiera puede mezclar bebidas, no todos se divierten en la barra.

Para encontrar tu equipo da clic [aquí](#) ✨



Conocedores

Estamos seguros de que el mes del amor no se puede celebrar sin vino –porque amor tienes, y de sobra—. Te contamos cuáles son las etiquetas que los expertos recomiendan para festejar.



Vinos para celebrar el *amor* (en todas sus formas)

Andrea Vázquez Azpíroz

✉ andrea.vazquez@prototipomexico.com

SÍ: ESCRIBIMOS SOBRE UN CLICHÉ, ESCRIBIMOS SOBRE EL AMOR.
PERO LO HICIMOS PORQUE CREEMOS QUE ÉSTE SE PUEDE
VIVIR Y CELEBRAR EN TODAS SUS FORMAS.
Y SI SE ACOMPAÑA CON UNA COPA DE VINO, MEJOR.

El amor ha motivado a escritores, artistas visuales, músicos, cineastas y muchos más. Y por supuesto, este sentimiento ha sido también objeto de estudio de los más grandes pensadores de la historia. Uno de ellos fue el filósofo Platón, quien en su obra *El banquete* habló sobre el amor y la virtud (entre muchas otras cosas, por supuesto).

Para Platón, llegar a la virtud significaba llegar a la excelencia y perfección de las capacidades humanas. Por el contexto, esto se refería, en parte, a las capacidades bélicas, pero también a las espirituales. Y uno de los elementos que menciona el filósofo para alcanzar la virtud, es el amor, pues éste motiva a la valentía y la creatividad, y además, su objeto último es el bien.

Platón explica que existen dos tipos de amor, el que está volcado en los placeres del cuerpo, y aquél que se enfoca en los placeres del alma, y en ambos casos,

el enamorado sólo es capaz de procrear en una cosa: en lo bello.

El enamorado, motivado por el dios Eros, se infunde de valentía, de creatividad y busca su propia educación, y así como dedica atención a su amado, también dedica mucha atención a sí mismo con respecto a la virtud.

No por nada Platón opinaba que quien gobernara el estado tendría que ser un filósofo, pues son ellos quienes conocen el camino correcto hacia la virtud.

Nosotros, al igual que Platón (ya sabemos que no tenemos sus credenciales), creemos que el amor es uno de los caminos a la virtud. Y también creemos que el amor, que puede manifestarse desde el cuerpo o desde el alma, no sólo se vive hacia la pareja, pues existen tantas expresiones de él como individuos. Y aquí te invitamos a celebrarlo en todas sus formas, con vino en mano.

PARA CELEBRAR ENTRE AMIGAS: IL LEMOS SUSAMANIELLO IGT SALENTO DOC, LEONE DE CASTRIS

Para la sommelier Pilar Álvarez, lo más importante al elegir un vino para celebrar con sus amigas (además de sugerir una etiqueta excelente, por supuesto) fue escoger una opción que funcionara para todas: para aquellas que no acostumbran consumir este fermentado y para las que, al igual que ella, son expertas en su apreciación. Y es que de eso se trata la amistad entre las mujeres: de la sororidad, la escucha, y de formar vínculos que nos ayuden a sentirnos apreciadas desde nuestras diferencias.

Al igual que entre los hombres, las amistades femeninas brindan la oportunidad de enfrentar conversaciones incómodas y profundas, de expresar las preocupaciones y de celebrar en conjunto los logros. Una amiga es mucho más que compañía, es una de las relaciones más cercanas que cualquiera puede tener. Y para pláticas largas sobre la vida y sobre el vino, Pilar propone Il Lemus Susamaniello, un producto de Puglia con aromas a frutas maduras, especias como clavo y canela, buena acidez y taninos firmes. Este fermentado se presta para acompañar cualquier conversación, y también tiene las tablas para ponerse al centro de la misma y dar de qué hablar durante la reunión. Encuéntralo [aquí](#) 🍷





PARA CELEBRAR EL AMOR CON LA FAMILIA: SANTOS BRUJOS TEMPRANILLO

Para el sommelier Alejandro Bello, entre la agricultura biodinámica y las relaciones familiares hay similitudes, pues ambas se tratan de reconectarnos con la tierra y con nuestras raíces, y a través de este modelo agrícola es como podemos hacer saber a nuestros familiares que todo viene de la tierra. Por eso, Alejandro eligió para la celebración del amor familiar el Santos Brujos Tempranillo, un vino con aromas a flores, frutos y especias y de final largo, intenso y balanceado. A través de él, y por el modelo de agricultura biodinámica con el que trabaja la vinícola, es que se concreta la filosofía del amor y el respeto por la tierra.

Y, de paso, y con un buen vino en mano, podemos dedicarle un tiempo a la familia; recordemos que pasar tiempo con nuestros seres queridos nos brinda un sentido de satisfacción que no se alcanza con ningún hobby ni después de conseguir ningún objetivo profesional. Eso sí: la familia está en donde uno lo desee, puede ser de sangre, pero también puede ser la familia elegida. Como quiera que sea, lo importante es brindar y compartir. Encuentra Santos Brujos Tempranillo [aquí](#) 🌿

PARA CELEBRAR A LO GRANDE: RGMX NARANJA

Si como Alberto Moyeda, propietario de Terruño, el wine bar de la Roma que llevó el vino del norte del país a la banqueta para comenzar la fiesta, te caracterizas por tu espíritu festivo, entonces RGMX Naranja es el vino que tienes que llevar a tu celebración. Resulta que, como habrás notado ya, los seres humanos nacemos y crecemos en sociedad, y formaremos parte de ella durante toda nuestra vida. Es por eso que todos, por más introvertidos que seamos, necesitamos socializar. Bien decía el poeta inglés John Donne que ningún hombre es una isla; tan es así que, como especie humana, llevamos todo nuestro existir inventando herramientas para relacionarnos con el otro: el papel, la pluma, el telégrafo, el teléfono, el internet...Y el vino.

Socializar nos ayuda a conectar con otras personas y a formar vínculos que pueden convertirse en relaciones duraderas o en experiencias temporales muy gratificantes. También podemos conocer personas que nos ayuden o a quienes podamos ayudar en el ámbito profesional (a.k.a. *networking*), y especialmente, al compartir con los demás nos olvidamos un rato del estrés cotidiano para enfocarnos en el presente. Y sí, quizá esto no es una forma de amor, pero sí una muy válida y gratificante manera de pasar las celebraciones motivadas por este sentimiento. Y el vino para acompañarnos es RGMX Naranja, un fermentado de Parras hecho con las uvas Riesling y Palomino que tiene notas cítricas a cáscara de naranja y limón, así como a fermentación y lácteos. Encuéntralo [aquí](#) ✨





PARA CELEBRAR EL AMOR PROPIO: CHÂTEAU BELÁ RIESLING

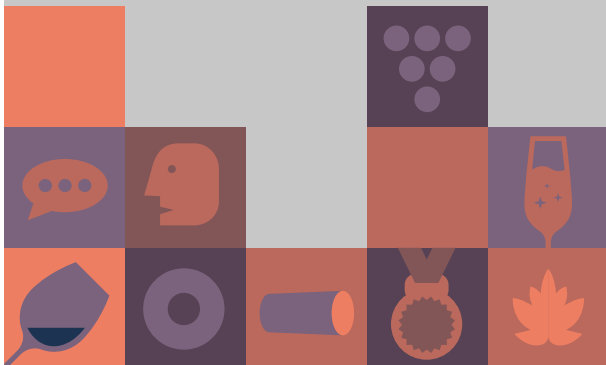
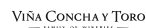
Por último, pero no menos importante (porque todos los otros amores se construyen desde aquí), Romina Argüelles, sommelier y encargada de la curaduría de la carta de vinos de Plonk, el wine bar de reciente apertura en la Condesa, nos recomendó Château Belá Riesling del productor Egon Müller para celebrar el amor propio.

Podemos entender este tipo de amor como valorarnos a nosotros mismos, aceptarnos, priorizar nuestras necesidades, establecer límites y ser generosos. Y, al mejorar nuestra relación con nosotros, mejorará también nuestra forma de vincularnos con los demás: todas nuestras interacciones se convertirán en unas más positivas.


Por supuesto, el amor propio no significa perfección o arrogancia, significa aceptación y gratitud. Reconocernos nuestros éxitos y celebrarlos, y también responsabilizarnos de nuestros errores, pero perdonarnos por ellos con amor y generosidad. Y sí, el camino hacia el amor propio es complicado, especialmente porque crecemos escuchando que debemos vernos de cierta manera o lograr metas específicas para poder sentirnos bien con nosotros mismos. Pero lo importante es caminar hacia allá, y merecemos hacerlo con vino en mano. La propuesta de Romina es este Riesling de Château Belá, un vino elegante y apapachador con notas a miel, flores y frutos como melocotón. [Encuétralo en Plonk](#) ✨


GW Global Wine 2023


Lo mejor del VINO





Monte Xanic Cabernet Merlot 2021


Cereza, violetas y cocoa 

Suave, franco y mucha frutalidad 




Corte new york, chuletas de cerdo y cabrito 


Cabernet Sauvignon y Merlot 

Púrpura con reflejos cereza intensos 

12 meses en roble francés 


86 pts. | Sobresaliente


Monte Xanic 
Valle de Guadalupe, Baja California 
Monte Xanic 


Monte Xanic 





Monte Xanic Cabernet Sauvignon 2021


Cereza negra, lavanda y pimienta 

Taninos maduros, de persistencia larga y buena estructura 




Rib Eye, tomahawk y pork belly 


Cabernet Sauvignon 

Rojo rubí 

12 meses en roble francés 


90 pts. | Sobresaliente


Monte Xanic 
Valle de Guadalupe, Baja California 
Monte Xanic 


Bodega Monte Xanic, Ecommerce y centros de consumo 





Monte Xanic Sauvignon Blanc Viña Kristel 2022

Grosella verde, guayaba y flores de azahar 




Notas de grosella, pera blanca y paso herbal 


Trucha, mojarra, y sopas frías como gazpacho 

Sauvignon Blanc 

Amarillo paja con tonos verdosos 


87 pts. | Sobresaliente


Monte Xanic 
Valle de Guadalupe, Baja California 
Monte Xanic 


Bodega Monte Xanic, Ecommerce y centros de consumo 





Monte Xanic Selección 2021


Cerezas, vainilla y clavo 

Taninos redondos con notas a fruta roja y moka 




Empanadas, guisos con achiote y pipián, y roast beef 


Malbec, Cabernet Sauvignon y Merlot 

Rojo picota 

12 meses en roble francés 

89 pts. | Sobresaliente

Monte Xanic 
Valle de Guadalupe, Baja California 
Monte Xanic 

Bodega Monte Xanic, Ecommerce y centros de consumo 





Padre & Hijo 2020

89 pts. | Sobresaliente

Casa Luna
 Valle de Guadalupe, Baja California
 Casa Luna

casalunavinos.com,
Koli y Divina Carne

Cabernet Sauvignon y Nebbiolo

Rojo rubi intenso

12 meses en roble francés

Flores, ciruela y mora

Ciruela, cacao y acidez viva

Tapas, parrilladas y pastas en salsas rojas



Pampa Maya Gran Tres Parcelas 2020

87 pts. | Sobresaliente

Vega Manchón de Cuna de Tierra
 Dolores Hidalgo, Guanajuato
 Ibexport

wineconcept.com.mx

Nebbiolo

Ciruela negra

24 meses en barricas nuevas de roble francés

Frutas negras, lavanda y cacao

Intenso, carnoso y notas frescas

Arroz meloso, mole negro y fabada



Primera Piedra Cabernet 2022

90 pts. | Sobresaliente

Viñedos Santa Mónica
 Aguascalientes
 Viñedos Santa Mónica

Bodega

Cabernet Sauvignon

Rojo púrpura oscuro



Cereza negra, clavo y chile morita

Tanino joven, ciruela en retrogusto y buena persistencia

Carnes rojas, quesos de mediana intensidad y chocolate amargo



Reserva Nebbiolo 2019

86 pts. | Sobresaliente

Bodegas F. Rubio
 Valle de Guadalupe, Baja California
 Bodegas F. Rubio

bodegasfrubio.com

Nebbiolo

Rojo granate

22 meses en roble francés




Frutos rojos comutados como ciruela




Taninos sedosos, con notas a cerezas y ciruelas





Cortes grasos como rib eye

Rolu Blend 2020

90 pts. | Sobresaliente

Jalea de frambuesa, pétalos de rosa y trufas 
 Mermelada de ciruela, hierbas secas y caramelo 
 Cortes de carne roja 




Tempranillo, Nebbiolo y Cabernet Sauvignon 
 Rojo rubí 
 16 meses en barrica francesa nueva 




Rolu 
 Valle de San Vicente, Baja California 
 Vinos Wagner 
 Vinos Wagner 



Rolu Chardonnay 2021

88 pts. | Sobresaliente

Mantequilla, vainilla y azahar 
 Taninos marcados, confirma frutos rojos y permanencia larga 
 Conchas, frutos del mar y cortes de carne magros 




Chardonnay 
 Ambarino con destellos verdes y dorados 
 6 meses en roble francés 




Rolu 
 Valle de San Vicente, Baja California 
 Vinos Wagner 
 Vinos Wagner 




Rolu Nebbiolo 2020

89 pts. | Sobresaliente

Jalea de frambuesa, pétalos de rosa y cuero 
 Sabores minerales, con acentos de cacao y textura refinada 
 Costillas, pato y roast beef 




Nebbiolo 
 Rojo rubí oscuro 
 18 meses en barrica francesa, mitad nueva 




Rolu 
 San Vicente, Baja California 
 Vinos Wagner 
 Vinos Wagner 







Rolu Tempranillo 2020

87 pts. | Sobresaliente

Cereza, clavos de olor y cuero 
 Cuero, cereza y textura suave 
 Pastas con salsas livianas, asados de chivo y pescado de río 

Tempranillo 
 Rojo intenso y matices violáceos 
 18 meses en barrica francesa nueva 

Rolu 
 Valle de San Vicente, Baja California 
 Vinos Wagner 
 Vinos Wagner 





Sala Vivé Marselan 2019

88 pts. | Sobresaliente

- Freixenet México
- Querétaro
- Freixenet México

La Europea

Marselan

- Rojo granate con destellos violáceos
- 14 meses en roble francés

Vainilla, cacao y rosas

- Tanino maduro y persistente con retrogusto ahumado
- Barbacoa de hoyo, carnes de caza y mole poblano



Sala Vivé Viognier 2021

86 pts. | Sobresaliente

- Freixenet México
- Querétaro
- Freixenet México

El Palacio de Hierro y La Europea

Viognier

- Amarillo matizado en tonos dorados verdosos

Cítrico, floral y notas dulces

- Frutal, acidez vivaz y retrogusto delicado
- Salmón en salsa de mango, ensaladas de frutas tropicales y strudel de manzana



San Juan De La Vaquería El Vino De La Casa 2021

88 pts. | Sobresaliente

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

Casa del Vino, Al Super y HEB

Cabernet Sauvignon y Merlot

- Rojo rubí y destello de teja
- 12 meses en roble americano y francés

Frutas rojas maduras, café y tabaco

- Prevalece la fruta, taninos maduros y paso largo
- Cabrito, asado de bodas y garnachas mexicanas

La etiqueta muestra la Hacienda de San Juan de la Vaquería, del siglo 18, de las más antiguas de Coahuila.



San Juan De La Vaquería Rosado 2022

85 pts. | Sobresaliente

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

Casa del Vino, Terruño Roma y Fresh Market

Cabernet Sauvignon y Malbec




- Tonos melón con ribete dorado y cobrizo




Flores rojas, toronja y cera




- Entrada dulce, de taninos sutiles y buena permanencia
- Paella, tacos al vapor y cabrito al horno

Santo Tomás Rosado México 2022

88 pts. | Sobresaliente

- Cereza, flor de jamaica y caramelo 
- Untuoso, de acidez balanceada y final elegante 
- Pescado zarandeado, spaghetti al chipotle y langostinos 

- Grenache 
- Rosa mexicano 
- 8 meses en roble francés 




Bodegas de Santo Tomás 
 Baja California 
 Bodegas de Santo Tomás 




Chedraui, Bodegas Alianza y La Europea 







Santo Tomás Tempranillo Cabernet 2022

90 pts. | Sobresaliente

- Ciruela, notas ahumadas de cedro y vainilla 
- Entrada estructurada, con acidez fresca y taninos maduros 
- Arrachera, sándwich de roast beef y estofado a las finas hierbas 

- Tempranillo y Cabernet Sauvignon 
- Rojo rubí 
- 8 meses en roble francés 




Bodegas de Santo Tomás 
 Baja California 
 Bodegas de Santo Tomás 




Bodegas Alianza, La Comer y Walmart 






Santo Tomás Tinta México 2022

88 pts. | Sobresaliente

- Granada, rosas y pimienta rosa 
- Acidez refrescante, tanino delicado y persistencia larga 
- Pato a la brasa, carne tártara y chile relleno 

- Barbera y Merlot 
- Rojo rubí 
- 8 meses en roble francés 




Bodegas de Santo Tomás 
 Baja California 
 Bodegas de Santo Tomás 




Bodegas Alianza, La Comer y Walmart 






Sanxulo 2020

89 pts. | Sobresaliente

- Fruta negra en compota, hierbas y pino 
- Equilibrado, con tanino maduro y sedosidad 
- Braseado de cordero, pastas con salsa boloñesa y risotto de hongos 

- Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc y Syrah 
- Violeta intenso 
- 12 meses en roble francés 

Mexican Wines Lovers 
 Chihuahua 
 Wineman Company 

Soy Vino Mexicano, Four Seasons CDMX y Pujol 





Scielo Mx Blanco 2022

87 pts. | Sobresaliente

- RGMX
- Parras, Coahuila
- RGMX

Ecommerce, Amazon y LagoAlgo

- Chardonnay
- Dorado verdoso

- Manzana verde, lima y piña
- Acidez agradable, refrescante y balanceado
- Pescados blancos, carnes blancas y platos vegetarianos



Sierra Blanca Sauvignon Blanc 2022

88 pts. | Sobresaliente

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

La Europea y La Castellana

- Sauvignon Blanc
- Amarillo paja con destellos verdes
- 75 días sobre sus lías

- Lima, hierbas y tostados
- Cítrico y con acidez firme
- Mariscos y pastas ligeras



Sierra Blanca Zinfandel Rosé 2021

86 pts. | Sobresaliente

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

La Europea

- Zinfandel
- Rosado tenue con ribete acerado

- Frutos rojos recién cortados, mineral y pétalos de rosas
- Acidez firme, fresco y un poco abocado
- Ensaladas de frutos rojos con queso de cabra, ceviches y salmón



Sierra Gorda Americano 2019

90 pts. | Sobresaliente

- Viñedos La Redonda
- Querétaro
- Viñedos La Redonda


Ecommerce, City Market y El Palacio de Hierro


- Cabernet Sauvignon, Merlot y Malbec
- Rojo granate con ribetes atejados
- 16 meses en roble americano


- Frutos rojos, chocolate y tabaco
- Robusto, textura sedosa y final prolongado
- Cabruto, tacos de birria y mole negro de Oaxaca


Sierra Gorda Crianza 2018


88 pts. | Sobresaliente


Frutos rojos en compota, tabaco y vainilla 





Acidez equilibrada, taninos aterciopelados y final persistente 

Tacos de barbacoa, flayudas con cecina y lomo de cerdo a la ciruela 

Merlot y Cabernet Sauvignon 

Rojo rubí intenso 


12 meses en roble americano 


Viñedos La Redonda 
 Querétaro 
 Viñedos La Redonda 
 Ecommerce y Bodega 





Singular 2016


87 pts. | Sobresaliente


Compota de higo, mermelada de arándano y suelo forestal 





Notas compotadas, anís y tanino intenso 

Lobina y barbacoa 

Tempranillo, Merlot y Cabernet Franc 

Rojo sangre con ribetes granate 


12 meses en roble francés y 12 en americano 


Lomita 
 Valle de Guadalupe, Baja California 
 Lomita 
 Vinos Chidos, La Contra y Vinoteca 





Tierra De Luz Reserva De Malbec 2020


85 pts. | Sobresaliente


Frutos rojos y negros, caramelo y tostados 

Taninos sedosos, frescura elevada y cuerpo ligero a medio 




Estofados, pipián y quesos maduros 


Malbec 

Violáceo intenso 

15 meses en roble francés 

Viñedo ubicado en la hacienda de Juan Jaramillo, esposo de La Malinche.


Tierra de Luz Hacienda Vinícola 
 Guanajuato 
 Tierra de Luz Hacienda Vinícola 


Vid Mexicana, Mercado de Vinos y Corpovino 





Tinto De La Hacienda 2021


87 pts. | Sobresaliente


Cereza negra, casís y chile seco 




Frutos negros, tanino fino y permanencia larga 

Cordero, carnes rojas y aves 

Tempranillo y Merlot 

Rojo granate 

12 meses 

Lomita 
 Valle de Guadalupe, Baja California 
 Lomita 

Vinos Chidos, La Contra y Vinoteca 





Tres Raíces Caladoc 2021

90 pts. | Sobresaliente

- Tres Raíces
- Dolores Hidalgo, Guanajuato
- Tres Raíces

Ecommerce y Vinícola Tres Raíces

- Caladoc
- Rojo carmesí
- 18 meses en roble francés

- Fruta roja y ahumados
- Redondo, sedoso y equilibrado
- Guisos, cortes de res y cordero



Tres Raíces Nebbiolo Sangiovese 2022

85 pts. | Sobresaliente

- Tres Raíces
- Dolores Hidalgo, Guanajuato
- Tres Raíces

Prissa, Vinos América y City Market

- Nebbiolo y Sangiovese
- Rojo fresa
- 10 meses en roble francés

- Fresa, cereza y ahumados
- Elegante, con equilibrio entre fruta roja y toques ahumados
- Pescados asados, pastas y carnes frías



Vinaltura ML (Malbec) 2020

87 pts. | Sobresaliente

- Vinaltura
- Valle de Colón, Querétaro
- Vinaltura

El Palacio de Hierro, La Contra, La Naval

- Malbec
- Púrpura intenso
- 12 meses en roble francés y americano

- Moras, vainilla y eucalipto
- Se confirman notas en nariz, frescura y elegancia
- Ensalada caprese, pork belly y pipián verde



Vinaltura MR (Merlot) 2020

87 pts. | Sobresaliente

- Vinaltura
- Valle de Colón, Querétaro
- Vinaltura


El Palacio de Hierro, La Contra, La Naval


- Merlot
- Rojo granate
- 13 meses en roble francés y americano


- Rosa, frambuesa y caramelo
- Acidez media, tanino redondo y final medio alto
- Hamburguesa de wagyu, costillas BBQ y pulpo a las brasas


Vinaltura SB (Sauvignon Blanc) 2021


87 pts. | Sobresaliente


Cítricos, hierbas y frutos tropicales 




Notas frutales se confirman, buena acidez y buena permanencia 


Platos con salsas blancas, pescado zarandeado y taco gobernador 

Sauvignon Blanc 

Paja pálido 

Parcialmente en barrica 


Vinaltura 
Valle de Colón, Querétaro 
Vinaltura 


El Palacio de Hierro, La Contra, La Naval 





Viña Dolores Cabernet Gran Reserva 2019


87 pts. | Sobresaliente


Frambuesa, eucalipto y ahumados 




Frutos negros en compota, notas especiadas y taninos envolventes 

Cortes a las brasas, chiles en nogada y mole poblano 

Cabernet Sauvignon 

Rojo rubí con matices carmín 

16 meses en roble francés 


Freixenet México 
Querétaro 
Freixenet México 


La Europea, Bodegas Alianza y La Castellana 





Viña Dolores Merlot Gran Reserva


85 pts. | Sobresaliente


Ciruela pasa, jamaica cocida y canela 




Frutos negros, notas a tostado y especias 

Pescados azules, barbacoa y postres de chocolate 

Merlot 

Rojo granate y matices púrpura teja 

16 meses en barrica 


Freixenet México 
Querétaro 
Freixenet México 


La Europea, Bodegas Alianza y La Castellana 





Viña Dolores Tinto Crianza 2021


86 pts. | Sobresaliente


Frutos rojos, chocolate y eucalipto 




Frutos compotados y especias 

Carnes rojas, carnes frías y asados 

Tempranillo, Cabernet Sauvignon y Merlot 

Rojo carmín con matices rojo cereza 

12 meses en roble americano 

Freixenet México 
Querétaro 
Freixenet México 

La Europea, Bodegas Alianza y La Castellana 





Viña Secreta Cabernet Sauvignon 2021

87 pts. | Sobresaliente

- Vinícola El Secreto
- Aguascalientes
- Vinícola El Secreto

Ecommerce, Messicana, La Esquina del Vino

- Cabernet Sauvignon
- Rojo rubí
- 6 meses en roble americano y francés

- Grosellas negras, menta y regaliz
- Corpulento, refrescante y de final largo
- Cortes a las brasas y estofados



Vivante Tinto 2022

87 pts. | Sobresaliente

- Freixenet México
- Querétaro
- Freixenet México

La Europea, Bodegas Alianza y La Castellana

- Malbec
- Rojo violáceo e intenso

- Fresas, ciruelas y jamaica
- Carácter suave, acidez vivaz y tanino pulido
- Pizzas, pastas con tomate y frutas envinadas



Alessandrina Sangiovese 2022

83 pts. | Muy Bueno

- Vinícola El Secreto
- Aguascalientes
- Vinícola El Secreto

Ecommerce, Messicana, La Esquina del Vino

- Sangiovese
- Rojo rubí

- Cerezas rojas, rosas y hierbas aromáticas secas
- Acidez alta, taninos suaves y cuerpo equilibrado
- Pizzas, cannelloni y albóndigas



Balché 2012 2012

80 pts. | Muy Bueno

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




Cava Barón Balché




- Syrah
- Rojo violáceo con tonos púrpura
- 24 meses




- Grosella, tabaco y aceituna negra
- Untuoso con balance en taninos y acidez
- Platos condimentados y ahumados, como chuletas


Balché Cero 2011

82 pts. | Muy Bueno

Notas balsámicas, vainilla y ciruela negra 
Acidez media, taninos elegantes, y retrogusto a trufas y tabaco 
Cabrito, lechón y queso provolone 

Nebbiolo 
Rojo ciruela con ribete rubí 
48 meses 




Barón Balché 
Valle de Guadalupe, Baja California 
Barón Balché 



Vinos América, Cavas Sautto y Baron Balché 






Casa Luna Grenache Blanc 2022

82 pts. | Muy Bueno

Flores silvestres, pera y limón amarillo 
Untuoso y cítrico. Acidez viva. 
Ensaladas, pastas en salsas blancas y mariscos 

Grenache Blanc 
Amarillo con reflejos verdosos 

De los pocos viñedos en México que produce la variedad Grenache Blanc.




Casa Luna 
Valle de Guadalupe, Baja California 
Casa Luna 



casalunavinos.com, Koli y Migrante 







Casa Luna Rosado 2022

82 pts. | Muy Bueno

Fresas, Frambuesa y lilas 
Fresa, frambuesa y acidez viva 
Cocina asiática, pizza y frutos de mar 

Grenache 
Salmón 




Casa Luna 
Valle de Guadalupe, Baja California 
Casa Luna 




casalunavinos.com, Mercaderes y Kampai 






El Fortín Selección Familiar Shiraz 2020

80 pts. | Muy Bueno

Grosella negra, frambuesa y tostado suave 
Frutos rojos, especias y acidez balanceada 
Cortes grasos y salsas especiadas 

Shiraz 
Rojo intenso 
14 meses en roble francés nuevo 

Vinícola Rancho El Fortín 
San Buenaventura, Coahuila 
Vinícola Rancho El Fortín 

Saltillo 





Espíritus Nebbiolo 2019

80 pts. | Muy Bueno

- Espíritus Enológicos
- Valle de San Vicente, Baja California
- Espíritus Enológicos

espiritusenologicos.com, Vid Mexicana y VinoPremier

- Nebbiolo
- Violeta con brillos rojos
- 18 meses en roble francés

El enólogo toca el piano en la sala de barricas durante el proceso de alejamiento del vino.

- Arándano, cereza y cacao
- Elegante, redondo y de buena persistencia
- Empanadas, quesos suaves y aves al horno



Espíritus Rosé 2022

84 pts. | Muy Bueno

- Espíritus Enológicos
- Valle de San Vicente, Baja California
- Espíritus Enológicos

espiritusenologicos.com, Vid Mexicana y VinoPremier

- Petit Verdot
- Rojo cereza

- Cereza, sandía y arándanos
- Frutos rojos, de acidez balanceada y final equilibrado
- Chiles en nogada, quesos frescos y comida japonesa



Gravitas Syrah 2021

80 pts. | Muy Bueno

- Bodega Gravitas
- Jalisco
- Bodega Gravitas

Vid Mexicana

- Syrah
- Rojo rubí intenso

- Frutos negros, violetas y tierra
- Tanino aterciopelado y cuerpo estructurado
- Tacos de barbacoa, tacos de tuétano y picaña



Iberia Blanco 2021

80 pts. | Muy Bueno

- Viñedos Iberia
- Aguascalientes
- Viñedos Iberia

Bodegas Alameda, La Esquina del Vino y Tienda Viñedos Iberia

- Macabeo
- Oro
- 4 meses de barrica

- Flores, maracuyá y mantequilla
- Maracuyá y acidez balanceada
- Ceviche de camarón con mango

Iberia Rosado Dejando Huella 2021

Durazno y papaya 🍑
 Durazno y equilibrado 🍑
 Pay de queso o caviar 🍷

Malbec 🍷
 Rojo granate brillante 🍷
 3 meses 📅

81 pts. | Muy Bueno

Viñedos Iberia 🍷
 Aguascalientes 📍
 Viñedos Iberia 🍷

Bodegas Alameda,
 La Esquina del Vino y Tienda
 Viñedos Iberia 🏷️



Iberia Tinto 2021

Mora, eneldo y café 🍷
 Notas a torrefactos, caramelo
 toffee y buenos taninos 🍷
 Carnes rojas y a la parrilla 🍷

Syrah y Merlot 🍷
 Rojo granate con degradación 🍷
 10 meses 📅

80 pts. | Muy Bueno

Viñedos Iberia 🍷
 Aguascalientes 📍
 Viñedos Iberia 🍷

Bodegas Alameda,
 La Esquina del Vino
 y Tienda Viñedos Iberia 🏷️



L.A. Cetto Sangiovese Boutique 2014

Rosas, grosella y menta. 🍷
 Untuoso, y va mucho
 de lo frutal a lo especiado 🍷
 Pasta y quesos de
 intensidad media 🍷

Sangiovese 🍷
 Cereza tenue con ribete violeta 🍷
 16 meses en roble francés 📅

83 pts. | Muy Bueno

Bodegas Cetto 🍷
 Valle de Guadalupe, Baja California 📍
 Bodegas Cetto 🍷

La Europea 🏷️



Monte Xanic Calixa Blend 2022

Frambuesas maduras,
 vainilla y flores de malva 🍷
 Frutos silvestres, pimienta
 negra y regaliz negro 🍷
 Pollo a la BBQ, mixiote
 de carnero y coloradito 🍷

Tempranillo, Merlot
 y Cabernet Sauvignon 🍷
 Rojo cereza intenso
 con tonalidad azulada 🍷
 Roble francés 📅

84 pts. | Muy Bueno

Monte Xanic 🍷
 Valle de Guadalupe, Baja California 📍
 Monte Xanic 🍷

Bodega Monte Xanic,
 Ecommerce y centros
 de consumo 🏷️





Reserva Magna Pinot Noir 2021

83 pts. | Muy Bueno

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

Ecommerce y Costco

- Pinot Noir
- Rojo granate sutil
- 6 meses en roble francés

- Ciruela, pétalos de rosa y pimienta blanca
- Entrada aterciopelada, con notas a grosella negra y especias
- Quesos ligeros, pescados grasos y hongos



RGMX Cabernet Franc 2019

84 pts. | Muy Bueno

- RGMX
- Parras, Coahuila
- RGMX

Ecommerce, Vinoteca y Alcalde

- Cabernet Franc
- Rojo intenso y ribete granate
- 24 meses en roble francés

- Cereza madura, pimienta morrón y mentol
- Buen volumen, untuoso y persistente
- Carnes estofadas, quesos semi maduros y embutidos



RGMX Naranja 2021

84 pts. | Muy Bueno

- RGMX
- Parras, Coahuila
- RGMX

Ecommerce, Lardo y Máximo Bistrot

- Palomino y Riesling
- Ámbar, dorado y ribete salmón
- 8 meses en barrica de 3 o más usos

- Tropical, floral y herbal
- Acidez balanceada, leve tanicidad y persistente
- Carnes blancas, platillos cremosos y postres con frutos secos



San Juan De La Vaquería Blanco Verdejo 2022

83 pts. | Muy Bueno

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




Casa del Vino, Fresh Market y La Contra




- Verdejo
- Amarillo pajizo con tonos verdes
- Acacia

- Pera, anís y bollería
- Frutos secos tostados y mucha permanencia en boca
- Sopes, enchiladas de camarón seco con queso cotija y quesos


Tablas 2021

84 pts. | Muy Bueno

Cereza, grosella e higo 
 Equilibrado en acidez y alcohol, con tanino suave 
 Barbacoa, Rib eye en salsa de pimienta y lasaña 

Tempranillo, Petite Sirah y Grenache 
 Púrpura intenso 
 12 meses en roble francés 




Tablas Taller Agrícola 
 Valle de Guadalupe, Baja California 
 VCT & DG México 




Mayoreo, clubes de precio y autoservicios 






Tierra Adentro Gran Reserva Syrah Malbec 2016

83 pts. | Muy Bueno

Frutos rojos, frutos secos y caramelo 
 Frutos rojos maduros, taninos sedosos y cacao 
 Carnes rojas, estofados y especiados 

Malbec y Syrah 
 Rojo granate con ribete atejado 
 24 meses 




Vinos Tierra Adentro 
 Zacatecas 
 Campo Real Vinícola 




En bodega 






Vinaltura Terruño Origen Sur 2020

83 pts. | Muy Bueno

Azahar, grosella y toques de caramelo 
 Acidez media, taninos redondos y final medio largo 
 Tacos de carne asada, lechón y pasta con frutos del mar 

Syrah, Petite Sirah y Viogner 
 Rojo rubí intenso 
 12 meses en roble francés y americano 




Vinaltura 
 Valle de Colón, Querétaro 
 Vinaltura 




El Palacio de Hierro, La Contra, La Naval 







Vinaltura Tinto Bajío 2019

83 pts. | Muy Bueno

Zarzamora, vainilla y pimienta 
 Taninos suaves. Los aromas se confirman en boca. 
 Gorditas de migajas, pizzas y sándwich de pulled pork 

Tempranillo, Merlot y Petite Sirah 
 Púrpura 
 12 meses en barrica de segundo y tercer uso 

Vinaltura 
 Valle de Colón, Querétaro 
 Vinaltura 

El Palacio de Hierro, La Contra, La Naval 





El presente y el futuro, *Finca La Carrodilla*

Andrea Vázquez Azpíroz

✉ andrea.vazquez@prototipomexico.com ✨

Cada vez son más vinícolas en el mundo las que se suman a las filas de la producción orgánica, biodinámica o responsable con el medio ambiente. Y una de las principales representantes de este movimiento en México es, sin duda, Finca La Carrodilla. En esta vinícola, las prácticas son orgánicas tanto en el campo como en la bodega, y el 80% de los vinos se producen sin sulfitos ni correcciones. Platicamos con el director general, Fernando Pérez Castro, para entender mejor la forma de producir de esta vinícola mexicana.

“En el campo trabajamos bajo el concepto de la agroecología: hacemos nuestra propia composta, la siembra de cobertura en los inviernos e inoculamos rizomas para favorecer la diversidad microbiológica. Además, los fertilizantes que usamos están basados en algas marinas”, nos cuenta Pérez Castro, quien puntualiza que, además del viñedo, en Finca La Carrodilla tienen un huerto en donde siguen las prácticas de la agricultura orgánica y la siembra es de temporal y rotacional; también producen quesos de animales libres de hormonas y durante otoño e invierno hacen libre pastoreo.

“En Finca La Carrodilla estamos convencidos de que la parte más importante del proceso de vinificación ocurre en el campo”, comenta Pérez Castro. “desde la construcción del suelo hasta el monitoreo del viñedo, además del día en que se cosecha la fruta. Nuestro enólogo, Gustavo González, elige la crianza que necesita cada varietal para que, en copa, siempre predominen las características de la fruta; la madera es un acompañamiento para elaborar vinos equilibrados y complejos”, explica.

Para La Carrodilla, hacer vinos de calidad es igual de importante que hacerlos de manera ética e íntegra. “Hoy, los consumidores jóvenes prefieren vinos de baja intervención, y una de las misiones de nuestra vinícola es comunicar qué significa producir vinos de esta manera”, explica Fernando, no sin antes contar-nos que “la evolución de la industria del vino en México está relacionada con lo que pide el consumidor, y gracias a que ellos están más informados y son más exigentes es que ahora es importante hacer saber la procedencia de la uva y la integridad en los procesos de vinificación”, abunda.



Para Fernando, el enfoque sustentable es la única vía para asegurarnos de que en el futuro se puedan seguir produciendo vinos de calidad. Si el valor principal de una vinícola es el terroño, es fundamental pensar en las acciones necesarias para protegerlo. Esto es una tarea indispensable para garantizar la calidad de los vinos.

En cuanto a los vinos, en Finca La Carrodilla tienen de todo un poco: Canto de Luna, hecho con Tempranillo, Cabernet Sauvignon y Syrah en partes iguales y vinos monovarietales como Chenin Blanc, Shiraz, Cabernet Sauvignon y Tempranillo, además de Así se va a las estrellas (sí, así se va, pero también así se llama), su mezcla bordalesa.

No sabemos hacia dónde va el vino en México, pero una cosa es segura: incluye las prácticas que desde ya se implementan en Finca La Carrodilla.

[BODEGAS DEL MUNDO]

Valenciso: viñedos ecológicos, bajos rendimientos y personalidad riojana

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



En Valenciso hacen mucho más que producir un vino que expresa en copa el suelo de la Rioja Alta. Aquí llevan la vitivinicultura a su expresión más exigente: cosechas manuales, rendimientos bajos, estabilización del vino en tanques de cemento y maduración únicamente en barricas de roble francés.

Formalmente, la marca nació en 1998, pero la realidad es que comenzó a gestarse 15 años antes, cuando Luis Valentín y Carmen Enciso compartieron la dirección de otra prestigiosa vinícola riojana. Luego de hacer vino juntos durante más de una década, decidieron juntar sus ideas, sus conocimientos y sus apellidos para construir Valenciso, la vinícola de la que hoy son copropietarios.

Establecieron su bodega en Ollauri, al norte de la Rioja Alta, donde la influencia del clima adriático favorece que los Tempranillos que aquí se vinifican sean finos mientras que se dejan beber muy bien. Tienen pagos en Ollauri, Briones, Haro, Rodezno, Gimilelo, Zarratón y Villalba, todos entre los 480 y los 610 metros sobre el nivel del mar.



Además de tener las condiciones climáticas ideales para vinificar, tienen el entorno perfecto para hacerlo, pues Ollauri-Haro se encuentra al norte del Alto Ebro, entre la Sierra de Cantabria y la Sierra de la Demanda; un lugar que se destaca por sus bodegas centenarias.

Pero para que los vinos de Valenciso destaquen, tiene que haber cuidados desde el viñedo. Aquí se trabaja bajo los estándares de la agricultura ecológica, las cosechas son manuales y la uva se selecciona desde el viñedo. Luego, para respetar la vivacidad del vino y aportar a su longevidad, el proceso se lleva a cabo en depósitos de cemento. Para la maduración, se usa exclusivamente roble francés.

LOS VINOS DE VALENCISO

En Valenciso, los vinos dejan sentir toda la personalidad riojana mientras nos confirman que, cuando se pone atención a la viña desde el campo, las diferencias en la copa se sienten. Aquí trabajan, por supuesto, con Tempranillo, pero también con Graciano, Viura y Garnacha Blanca.



Valenciso Reserva

Este 100% Tempranillo con 17 meses en barricas de roble francés y afinado por dos años en depósitos de cemento es perfecto para entender lo que busca la bodega: el equilibrio entre la fruta y la barrica, donde predomine la calidad y la expresión riojana. Este vino se deja tomar solo, pero también puedes acompañarlo de una tarde de pizzas con tus personas favoritas.



Valenciso Blanco

Todo el frescor de la Viura con un toque de la personalidad de la Garnacha Blanca. Este vino, gracias a su fermentación en barrica, no sacrifica elegancia por frescor. Acompáñalo de un aguachile o de un sándwich de quesos y, ¿por qué no? no lo compartas con nadie.



Valenciso 10 años después

El vino perfecto para una celebración en familia. La elegancia y el equilibrio entre la fruta y el roble seguro llamarán la atención de todos los que estén sentados a la mesa.



Valenciso Graciano

De este vino únicamente se produjeron 1708 botellas, por lo que las oportunidades de probarlo son pocas. Vale la pena para cuando quieras ponerle atención a tu copa, y que en ningún momento se te olvide que la tienes en la mano. Los aromas balsámicos y a frutos negros y frescos sólo se pueden describir con una palabra: originales.



Valenciso Rosado

Si extrañas la primavera en pleno invierno (o si llevas la primavera contigo durante todo el año), este es el vino que tienes que probar. De este 100% Tempranillo, diferente y sutil, solamente se hicieron 4000 botellas.



Valenciso Cemento

Una de las características más relevantes de la forma de vinificar en Valenciso es el uso de depósitos de cemento. Y para constatarlo hicieron este vino, que descansa por 26 meses en estos contenedores y no pasa por barrica. El resultado es un vino que se siente joven, pero complejo. Por supuesto, 100% Tempranillo.

[Conoce más sobre Valenciso aquí.](#) ✨

Las “burbujas hipsters” explicadas: *qué es un pét nat*

PODRÁN ESTAR DE MODA, PERO LOS PÉT NAT RESPONDEN A UN MÉTODO DE PRODUCCIÓN ANCESTRAL. AQUÍ TE CONTAMOS TODO SOBRE LAS BURBUJAS HIPSTERS.

Elena García

📍 @elconocedormx ✨

Seguramente comenzaste a ver los vinos pét nat en todos los menús por ahí del 2021, pero esta forma de vinificar tiene más historia que el método tradicional. Llamamos pét nat a los pétillant naturel, que podría traducirse como espumoso natural. El consumo y la producción de este fermentado se ha extendido en todo el mundo, y México no es la excepción.

Un pét nat tiene una forma de elaboración distinta a la de los espumosos tradicionales, pues no se usa una segunda fermentación en botella, sino que el vino se embotella antes de que la fermentación concluya. Es decir, tiene una sola fermentación continua. Y como este proceso sigue una vez que el vino se ha embotellado, el CO2 se queda atrapado dentro del envase. Quizá este método se escuche como algo sencillo, pero la realidad es que se requiere de mucha precisión y técnica para embotellar en el momento indicado, no antes ni después.





El resultado es un vino con burbujas sutiles y a veces ligeramente dulce por el azúcar residual de las uvas, aunque si se guarda un poco más en botella, se convertirá en una bebida seca y compleja. Además, los pét nat tienden a ser turbios porque no están filtrados, y generalmente dejan residuos de levaduras en la copa.

Casi como regla, el pét nat es un vino de baja intervención al que no se le agregan conservadores, tiene poco alcohol y no tiene azúcares añadidos, pues fermenta sólo con aquellos que provienen de la uva.

En copa, son varias las características que los delatan. Primero su turbidez, que contrasta con los siempre impecables espumosos como champagnes, cavas o proseccos. También porque tienden a ser jugosos y fáciles de beber, además de que se pueden producir en cualquier latitud, y con cualquier varietal, por lo que puedes encontrar pét nats blancos, rosados, tintos o naranjas. Y, a falta de regulaciones, los productores de estos espumosos han dado paso a la experimentación. La consecuencia ha sido una diversidad de resultados tan interesantes como divertidos.

Pero un pét nat va más allá de su proceso y de sus características organolépticas; es mucho más que un vino en tendencia y que permite a productores pequeños experimentar. Es la forma de poner a los espumosos en donde debieron estar siempre: en todas las mesas, cualquier día de la semana. Porque este vino, además de saber posicionarse en las tendencias, se ha colado en los menús de los restaurantes a precios mucho más accesibles que cualquier champagne. De paso, nos demostraron que se vale disfrutar de un producto hecho a pequeña escala y de manera artesanal en un ambiente sin pretensiones. Claro que, para entenderlo mejor, hace falta beberlo, pero aquí una radiografía de las burbujas hipsters.





De la tierra con niebla: *vinos de Diamante*

PIEMONTE SE CONSIDERA UNA DE LAS REGIONES DE VINO MÁS ATESORADAS POR LOS ITALIANOS, SOBRE TODO POR EL BAROLO Y EL BARBARESCO.

Ángel Rivas

✉ angel.rivas@prototipomexico.com

Piamonte significa al pie de las montañas. Es la región vinícola del norte de Italia que nos regala algunos de los mejores vinos de esa nación, la de mayor producción en el mundo.

Además de estas laderas que afectan a las viñas, la niebla es un fenómeno que ocurre en las mañanas; se acumula en los valles y refresca las uvas. Este efecto ha sido el causante de que su principal uva adopte el nombre Nebbiolo, derivado de nebbia (*niebla*).

Aunque los tintos y la uva mencionada son los estandartes de esta región, hay otras opciones blancas, dulces y burbujeantes que complementan la selección piamontesa.

En las Colinas de Langhe se elaboran dos de los tipos de vino más buscados: Barolo y Barbaresco, aunque el Valle de Sésia, el Valle de Dora Baltea y las Colinas de Monferrato son las otras tres áreas que conforman esta zona agrícola dedicada principalmente a la producción de vino.

En el Valle de Sésia la denominación de origen más conocida es Gattinara, con ejemplos muy asequibles. Mientras que en Dora Baltea, que es la continuación de este río desde el Valle de Aosta, se encuentran algunas denominaciones de origen controladas (DOCs) como Carema, por donde pasa el Sentiero dei Vigneti (Camino de los Viñedos), una ruta sugerida para los amantes de la bebida.

Para los conocedores, la parte de Monferrato abarca la elaboración de diferentes etiquetas empezando por las de la DOC homónima. Igualmente hay zonas con la uva Barbera, con la cepa Dolcetto o incluso la Moscato, asimismo el afamado espumoso Asti de ligero final dulce.

En cuanto a las variedades, la Barbera se da en denominaciones como en Alba o en Asti (no confundir con el espumoso), igualmente la Dolcetto (erróneamente se piensa que es un vino dulce y es en realidad seco) se da en otras localidades.

La Cortese, propia del sureste piemontés, origina vinos blancos secos agradables y fáciles de beber.

El Moscato d'Asti es una denominación de origen controlada y garantizada (DOCG) que también suele confundirse con versiones dulces; aunque las hay por la vendimia tardía, principalmente elaboran vinos secos muy amables.

Es en las colinas de Langhe donde se producen los vinos más apreciados, también con la categoría DOCG.

Al Barolo se le llama "el vino de reyes, rey de los vinos" porque además de su alta calidad, sólo es producido en 11 comunas con un rendimiento bajo, de 85 quintales (8,500 kilos) por hectárea y con 24 meses de bodega más 12 meses en botella antes de liberarse. Es por eso que su potencial de guarda se extiende hasta 20 o 25 años, si se almacena en buenas condiciones.

Su compañero menos conocido es el Barbaresco que sólo se produce en cuatro comunas en la zona de Alba. Esta otra DOCG, también fincada en la uva Nebbiolo, generalmente guarda sus vinos por 18 meses en bodega y seis en botella, aunque es el enólogo el que decide el mejor momento para liberarlo.






SELECCIÓN PERFECTA


Una muestra de vinos piemonteses disponibles en México.




DOLCETTO SACCO

 **Región:** Piemonte DOC


 **Bodega:** Rocca

 **Variedad:** Dolcetto

 **Características:** Aromas a zarzamora, cerezas, lavanda y especias como pimienta, orégano y almendras. En gusto muestra bayas negras, flores y especias.


 Encuéntralo en [Secretos del Vino](#) 

OTTOBUCCE

 **Región:** Piemonte DOC

 **Bodega:** Dezzani

 **Variedad:** Dolcetto, Barbera, Merlot, Cabernet Sauvignon, Bonarda y otras.

 **Características:** Nariz intensa y armónica. Notas a frutos rojos, vainilla y especias que se confirman en boca. Paso suave y tanicidad elegante.

 Encuéntralo en [Secretos del Vino](#) 



BAROLO



Región: Barolo DOCG



Bodega: Dogliotti



Variedad: Nebbiolo



Características: Aromas elegantes a cereza, violeta, rosa seca, y toques de cuero y especias. Al gusto es robusto, con frutos negros intensos, tánico, aterciopelado en textura y de final largo.



Encuétralo en [Degustitalia](#) ✨



ASTI



Región: Asti DOCG



Bodega: Dezzani



Variedad: Moscato Bianco



Características: Aromas de flores de azahar y acacia con notas de plátano, manzana y chabacanos. En boca se confirma su carácter floral y frutal con un toque suave de dulzor.



Encuétralo en [Secretos del Vino](#) ✨



BARBARESCO



Región: DOCG



Bodega: Dogliotti



Variedad: Nebbiolo



Características: En nariz es expresivo con notas a cereza, canela, vainilla y violeta. En boca confirma los aromas, además de tener taninos medios y aterciopelados y final armónico.



Encuétralo en [Degustitalia](#) ✨

El efecto *textura* en los vinos

Jesús Díez

✉jesus@vinicultura.com.mx

Actualmente, los enólogos y viticultores están buscando obtener componentes de cata diferenciales en los vinos; algún elemento que ayude a su fácil diferenciación para los catadores y sommeliers, especialmente en la sinergia con los alimentos.



El elemento lleva muchos años en discusión, y se trata del terroir y su percepción a la hora de la cata. Ya desde tiempos ancestrales los grandes viñedos se distinguían por la calidad de sus suelos, los famosos lieu dit, pagos, cru, clos, o chateau que combinan el suelo, clima, microflora y mineralidad perfecta para expresar en un vino conceptos diferenciales y distinguibles en cata.

Desde hace muchos años, en mi escuela de vinos, JesúsDíez-Vinicultura, he tratado de expresar este potencial de los suelos en la estructura de los vinos para el conocimiento de los alumnos que están cursando. Las catas de suelos son indispensables para entender que cada terruño dará una expresión aromática diferente, así como también una textura de boca única. Sé que parece que voy en contracorriente, pero nada más equivocado cuando ves que el desarrollo de los vinos lleva la tendencia de menos barrica y más expresión de terruño. Aquí, la percepción de la textura del vino se hace indispensable para evaluar, calificar y hacer sinergia con los alimentos a través de este nuevo y antiguo concepto.

En las catas, además del carácter varietal, el estilo de vinificación y la extracción aromática basada en la viticultura, debemos tomar en cuenta la expresión del suelo en la textura del vino y su estructura, basándonos en el lugar en donde nació.

Sabemos que los suelos tienen minerales y además hacen que las uvas sean más o menos aromáticas. Con estos dos conceptos podemos definir dos estilos de vino: los verticales y los horizontales. Los verticales tienen una influencia marcada en la mineralidad del suelo y se vuelven punzantes, eléctricos, lineales o minerales en boca, de paso profundo pero franco. En contraposición, los vinos horizontales son aquellos que son aromáticos, voluptuosos, golosos, que se extienden en todo el ancho de la boca sin ser tan profundos o minerales, pero sí con gran carga aromática que hace diferencia notable en estilo de boca.

Teniendo estos parámetros, ponemos algunos ejemplos de textura en los vinos:

- Los primeros son aquellos que tienen textura amplia o golosa, son vinos aromáticos, de tanino muy pulido por la intensidad del sol, boca amplia y acidez balanceada por la maduración. Son de textura fácil y gustan a todos. Son muy horizontales y prácticos.
- Los segundos son los de textura carnosa; se sienten masticables, son de zonas soleadas y de altura en donde la maduración da gran potencia alcohólica, con aromas de fruta compotada. La altura confiere acidez y notas ahumadas con el transcurso de la maduración del viñedo y la irradiación ultravioleta, formando carotenoides.
- Los terceros son aquellos de textura fresca. El suelo pedregoso hace que los vinos sean más balsámicos, de aromas frescos y boca limpia. Además de tener gran potencial aromático de frutos negros por la maduración en altura, el suelo les aporta carácter mineral, generando un balance ideal para la comida que contenga estos elementos aromáticos como los balsámicos, tomillo, orégano o romero. Estos vinos ya empiezan a tener una vertiente mucho más vertical por su orientación al suelo y la mineralidad.
- La siguiente podría ser la textura polvosa que genera el carbonato de calcio y ocasiona una sensación polvosa en la boca por efecto de la tiza del suelo, es característico por ejemplo en Rioja Alavesa por sus suelos calcáreos. Estos vinos tienen taninos robustos pero pulidos, con gran estructura frutal muy madura. Aquí, la verticalidad de los suelos es notoria y la elegancia es primordial.

- Los vinos de textura rugosa son aquellos que nacen sobre suelos de arcilla, la cual proporciona aromas frutales muy expresivos pero poca maduración tánica, haciendo que la sensación en boca sea de gran potencia frutal, buen alcohol, pero la sensación táctil del tanino nos recuerde al terciopelo. Esta es la perfecta combinación entre los vinos verticales y horizontales, que expresan mineralidad en balance con la frutalidad.

- Finalmente tendremos la textura musculosa, en donde los suelos arenosos logran taninos voluminosos, potentes, pulidos y amplios. Son vinos más verticales, finos, de elegante de expresión típica del terroir. Verticalidad pura.

Ahora ya podemos darnos una idea de cómo el suelo influye a los vinos y cómo se perciben en la cata, además de cómo podemos describirlos verbalmente para que nuestros escuchas entiendan el potencial del terruño en la estructura del vino.



Los vinos No-Lo

Michelle Carlin | ✉ csmnacarin@gmail.com ✨

Pensarás que tal vez hubo un error de dedo y que debimos poner los vino YOLO (you only live once). O tal vez pienses que este artículo va hacia la lista de vinos por los que se debe dejar todo y probarlos porque, ¡hey, sólo se vive una vez!, pero no, hoy hablaremos de los vinos No-Lo. Una alternativa que esta tomando fuerza en el mundo de los nuevos consumidores.

Imagina que fuera posible tener todas las ventajas de tomar una copa de vino sin necesidad de preocuparte por la ingesta de alcohol. Parece un anuncio publicitario ¿cierto?, y eso es precisamente lo que persiguen los vinos No-Lo, la posibilidad de tenerlo todo -excepto el alcohol- en una copa de vino.

Son conocidos como "No Alcohol" o "Low Alcohol" (sin alcohol o con bajo contenido de éste); la característica distintiva de ellos, es que su volumen de alcohol es significativamente reducido o incluso eliminado por completo durante el proceso de elaboración. Mientras los vinos tradicionales pueden tener un contenido alcohólico que varía entre el 10% y el 15% o más, los vinos No-Lo suelen contener menos del 0.5%.

Recordemos que el alcohol es un transportador de aromas, y cuando dejamos que una copa "respire" estamos haciendo que éstos se desprendan y puedan ser percibidos por nosotros, sin embargo, si eliminamos el transportador es muy probable que muchos aromas se pierdan, especialmente los más ligeros, como los primarios. Por eso, el reto de los vinos No-Lo es recrear la complejidad de sus contrapartes; los vinos tradicionales.

El removido de alcohol produce un cambio estructural significativo en el vino, de modo que otros elementos como la acidez y los taninos se concentran más, haciendo que la selección de la tecnología sea crucial para mitigar los cambios y generar la menor intervención posible, por lo cual las técnicas siguen en desarrollo. A pesar de que hay empresas que se dedican a esto desde hace poco más de 30 años, la búsqueda no es sencilla, ¿cómo conservar la personalidad intacta a pesar de someter al vino a un proceso "no natural" que revierte la existencia de subproductos de la fermentación?





ESTOS SON LOS FACTORES CLAVES QUE SE TOMAN EN CUENTA PARA HACER UN VINO NO-LO

La fermentación provee importantes aromas y características al vino terminando, así que es importante que el vino base sea resultado de una fermentación limpia. Si existen defectos, éstos se intensificarán durante el proceso de removido de alcohol.

Los vinos con baja acidez son mejores porque el proceso concentra la acidez natural, por lo tanto, es muy probable encontrar que las opciones disponibles sean con uvas naturalmente bajas en acidez.

En el caso de los tintos es importante considerar que estén clarificados para facilitar el removido del alcohol, y que se eviten maceraciones extendidas o alto contenido de barrica, ya que estos procesos concentran los compuestos fenólicos; son perfectos en vinos con alcohol, pero no para vinos No-Lo, ya que las concentraciones que alcanzan en el proceso de removido son agobiantes.

Los mejores candidatos para vinos sin alcohol, en el caso de los tintos, son aquellos con taninos suaves, por lo que será común encontrar Merlot o Pinot Noir. Entre los blancos, funcionan mejor las uvas aromáticas con presencia de fruta con acidez media, como Gewürztraminer, Riesling, Viognier, o Moscatel. Los estilos más populares son los espumosos, porque la burbuja ayuda a resaltar los aromas conservados en el vino luego del removido de alcohol.

Al final, los vinos No-Lo no dejan de ser una propuesta interesante. Conforme aumente la demanda, el vino No-Lo continuará invirtiendo en la investigación e innovación, y encontraremos cada vez más propuestas que mejoren la percepción sensorial en una versión de vinos más ligeros en términos de contenido alcohólico para un consumo más saludable, consciente y equilibrado.

Los momentos *del vino*

Claudia Juárez

✉ sommelier.claudia@gmail.com ✨

El vino va mucho más allá de uvas, estilos y orígenes; es el puente para conectar con la pareja, la familia, los amigos, y para hacer nuevos vínculos. Para todos los momentos existe un vino ideal, aquel que nos invitará a iniciar una buena charla, a negociar, a aprender, a celebrar o simplemente a compartir.

Por esta razón queremos expandir tu mente hacia nuevas experiencias con el vino para recordar buenos momentos y, ¿por qué no? gratas armonizaciones.

EN LA PLAYA

Compartir con tu pareja un bello atardecer en la playa siempre se convierte en un momento inolvidable, y aún más si lo acompañas con una refrescante copa de champagne o franciacorta blanco: la burbuja brinda un toque especial. Te recomendamos probar la Champagne Charles Legend Blanc de Blancs o un Franciacorta Berlucchi 61 Extra Brut acompañados de ostras frescas o tapas de quesos cremosos con jalea de frutos de hueso.

PARA PLÁTICAS A DISTANCIA

La tecnología nos ha dejado claro que la distancia es cada vez más corta, y qué mejor que acompañar las conversaciones con nuestros seres queridos que están en otras latitudes con un vino. Los tintos suaves son las mejores opciones. Prueba un clásico mendocino de Zuccardi Serie A Malbec o Flores de Callejo de Ribera del Duero, dos opciones para hacer que esa plática fluya como el vino en compañía de unas croquetas de jamón serrano o con unas empanadas caseras de carne.



PARA LOS AVENTUREROS

La adrenalina es algo que corre por las venas de aquellos intrépidos por naturaleza: desde quienes deciden aventurarse a emprender recorridos en kayak, ya sea para explorar o bien para pasar bajo los rápidos, hasta los que prefieren vuelos en parapente, hiking en familia o una ruta en bicicleta de montaña. Si es tu caso, Drink me Nat Cool, un pet nat portugués de la región del Dão que tiene una mezcla de uvas autóctonas con una burbuja y aromas muy peculiares, te invitará a seguir explorándolo copa tras copa hasta la última gota. Prueba este pet nat con un sándwich de roast beef.

CAMBIANDO LA CAFETERÍA POR UN WINE BAR

Ponerse al corriente con los amigos con una taza de café es una gran opción para las mañanas, pero, ¿por qué no intentarlo con un vino por las tardes? La mejor elección es un wine bar de ambiente relajado y perfecto para compartir entre amigos, donde podrás probar distintos vinos mientras fluye la conversación. No te puedes perder la experiencia de Bar SiMon en la colonia Roma de la Ciudad de México. Su oferta es ideal; prueba Armadillo Petite Syrah de la colección Bestias o Venus Rosé de Cava Maciel, ambos de Baja California. Otra etiqueta que no falla es Brújula de Camino Corazón, de los Altos de Parras, estamos seguros que te encantarán. Acompáñalos de una selección de charcutería y quesos.



CINE EN CASA

A veces se antojan planes relajados, como pasar el fin de semana en casa con tu pareja, viendo una película y pidiendo comida a domicilio. Para esos días te recomendamos un vino blanco como Martín Códax de uva Albariño; expresivo, fresco y perfecto para arrancar el maratón cinéfilo con las clásicas palomitas de maíz de mantequilla o unas palomitas gourmet de chocolate blanco. Sugerimos continuar con Anxelin Shiraz, un tinto mexicano de Chihuahua, o Hacienda Florida Mezcla de Tintos, ambos con una pizza de carnes frías, italiana o cuatro quesos. Estamos seguros de que gozarás de una tarde única.

Nos encanta compartírte este recorrido por momentos en los que podrás ver que el vino pone la sazón para volverse más divertido y profundo; para explorar con los nuestros una forma distinta de saborear una bebida que, sin duda, se disfruta más cuando se comparte, cuando las letras fluyen y cuando hay pretexto para volver a reunirnos con una nueva copa.



International Wineries for Climate Action

Elena García

📍 @elconocedormx ✨

Junto con otros negocios agrícolas, la industria vitivinícola es de las primeras en verse afectadas por la crisis climática; los patrones impredecibles y los eventos inesperados como lluvias, inundaciones, sequías e incendios ponen en riesgo a cualquier cultivo. Por eso, más que una moda, el que las vinícolas se preocupen por la responsabilidad medioambiental es una necesidad urgente. Y para atenderla nació International Wineries for Climate Action (IWCA). Se trata de un grupo de vinícolas empeñadas en reducir sus emisiones de carbono. Esta asociación, fundada

en el 2019 por Familia Torres en Penedés, España, y por Jackson Family Wines en California, Estados Unidos, agrupa bodegas de todo el mundo que juntas toman acción a nivel individual y colectivo para garantizar el futuro de la industria. Las vinícolas que deciden unirse a IWCA están comprometidas con el medio ambiente y aplican, desde la ciencia, soluciones para reducir sus emisiones de gases de efecto invernadero. Además, desde la asociación se hace conciencia sobre la importancia de la responsabilidad medioambiental en la industria.





EL COMPROMISO CON LA REDUCCIÓN DE EMISIONES: RACE TO ZERO

IWCA es miembro de la campaña Race to Zero, y el primero dentro del sector vinícola en unirse a este esfuerzo respaldado por la Organización de las Naciones Unidas (ONU) para apoyar a empresas, ciudadanos, negocios e inversionistas a emprender acciones que conduzcan a las cero emisiones de carbono; el compromiso de IWCA es que sus vinícolas lleguen a las cero emisiones para el 2050.


¿QUÉ ACCIONES SE EMPRENDEN DESDE IWCA PARA AYUDAR A LAS VINÍCOLAS A REDUCIR SU HUELLA DE CARBONO?

International Wineries for Climate Action agrupa a vinícolas de Asia, Europa, Norteamérica, Oceanía y Sudamérica. Para asegurarse de que todas ellas caminen hacia las prácticas más responsables con el medio, les comparten herramientas metodológicas para hacer sus mediciones y les piden inventarios anuales y reportes detallados de sus emisiones de

gases de efecto invernadero. Así, cada bodega sabe en qué parte del proceso debe de poner sus esfuerzos.

A nivel colectivo se llevan a cabo talleres virtuales y diálogos sobre las estrategias para la reducción de gases. La intención es alcanzar soluciones medibles y directas en la huella de CO2.

Esta asociación todavía no tiene vinícolas mexicanas afiliadas, pero eso no significa que en nuestro país no exista la conciencia de que emprender prácticas responsables con el entorno y la sociedad ya no sólo es importante, sino urgente. IWCA, por su parte, está llegando cada vez a más lugares alrededor del mundo para recordarnos que el vino no es arte, sino un producto del campo. Por eso, todos los involucrados en la cadena productiva tenemos la responsabilidad de cuidarlo.

Si quieres más información sobre International Wineries for Climate Action o te interesa consultar sus reportes anuales, da clic [aquí](#) 

[EN LA BARRA]

Tannin Art Bar: arte y vinos por copeo en la Juárez

Andrea Vázquez Azpíroz

✉ andrea.vazquez@prototipomexico.com

📷 Nizaguiee Hidalgo





LLEGAR A TANNIN ART BAR SE SIENTE COMO REGRESAR A TU JARDÍN FAVORITO DE MÉRIDA O QUERÉTARO, Y ESA SENSACIÓN DE ESTAR FUERA DE LA BULLICIOSA CIUDAD -A PESAR DE QUE EL LUGAR SE ENCUENTRA A MEDIA CUADRA DE AVENIDA CHAPULTEPEC- YA HACE QUE LA VISITA VALGA LA PENA.

En Tannin Art Bar quieren que todos tomemos buenos vinos, y que lo hagamos sin miedo al protocolo o a vaciar la cartera. Por eso, su diferenciador es ofrecer 150 etiquetas distintas, todas por copeo, y sin comprometer la calidad de la bebida. Sí: puedes elegir el vino más caro de la carta, por copa (o, por supuesto, el más barato, ¿qué tiene?). Y el personal no tendrá inconveniente en llevarlo a tu mesa gracias a que todas y cada una de las copas que salen de la barra se sirven con Coravin, un sistema que permite suministrar vino sin descorcharlo, pues inserta dentro del corcho una aguja de acero inoxidable que inyecta argón; el gas presuriza el líquido y permite que salga hacia la copa.

Además de un bar de vinos, en Tannin Art Bar hay una galería de arte con exposiciones

temporales que puedes disfrutar con bebida en mano, y si alguna pieza te gusta mucho, puedes llevártela a casa. Por supuesto, la fugacidad de las exposiciones es pretexto perfecto para volver a este wine bar frecuentemente, por si la muy válida razón de probar las más de 150 etiquetas de vino no alcanza.

Pero además de la cercana relación con el arte y de la oportunidad de probar más vinos por copeo que en ningún otro lado, lo que más nos gustó de Tannin Art Bar es su espíritu relajado. Como estamos a favor del day drinking, te sugerimos ir por la tarde y sentarte en alguna de las mesas exteriores para disfrutar del sol y el calor ciudadano, pero si prefieres un ambiente más festivo, pasa de noche para sentir ese ambiente que sólo se vive en la Juárez.

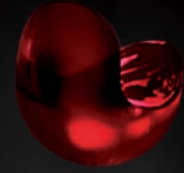


Para acompañar buenas bebidas, por supuesto que hay opciones ricas para comer. Nuestras favoritas fueron los pimientos del padrón con limón y furikake, la burrata con berenjenas, cilantro y miel de tomillo, y el bocadillo de paletilla con mayonesa de ajo negro y albahaca. Pero si quieres sólo picar, también hay para escoger, como las aceitunas marinadas o el plato de carnes y quesos.

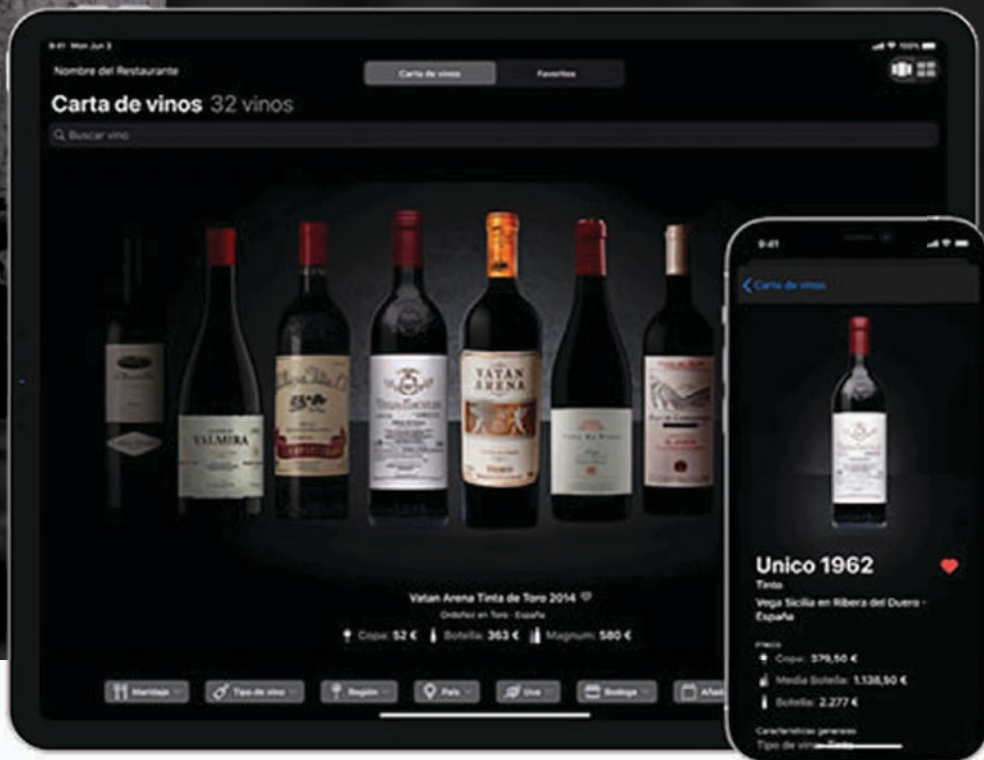
Tannin Art Bar nos confirma lo ya dicho: el vino dejó de ser un producto que se sirve sólo en los restaurantes de manteles largos. Está tomando las calles de la ciudad, y se está transformando para que todas y todos podamos consumirlo sin protocolos y sin pretensiones. Pero en este wine bar saben que eso no significa descuidar el producto, sino acercarlo a todos, por todos los medios posibles. Larga vida a Tannin Art Bar y a todos los nuevos lugares que llevan fermentados de uva a nuestras copas, y que nos permiten ir a probarlos mientras traemos puesto nuestro par de tenis favorito.



📍Versalles 113, Juárez
📱@tannin.artbar 🌟



winerim



LA REVOLUCIÓN DIGITAL DEL MUNDO DEL VINO

La app más completa de vinos

Una carta actualizada de forma autónoma

La plataforma digital con mayor presencia en restaurantes reconocidos con estrellas Michelin

App oficial para la consulta de resultados del concurso Global Wine 2023

Contacto: ariel@winerim.mx | Celular: +525510814949

Los agrónomos o los amantes de la vid

DE LA TIERRA A LA COPA: EL TRABAJO DE LOS AGRÓNOMOS EN EL VIÑEDO ES EL SECRETO PARA UN VINO EXCEPCIONAL.



Lorena Tirzo

✉ lorena.tirzo@prototipomexico.com ✨

En los valles y laderas donde se extienden los viñedos, hay un grupo de profesionales cuyo trabajo es fundamental para la creación de los excelentes vinos que llegan a nuestras copas. Más allá de las conocidas figuras del sommelier y el enólogo, hay un encargado de cuidar el crecimiento de la vid desde antes de plantarla. Los ingenieros agrónomos, apasionados del campo, desempeñan un papel crucial en cada etapa del proceso, desde la siembra hasta la cosecha.

Su tarea es crear una conexión con la vid para reconocer sus necesidades y comprender su potencial. Este vínculo con el suelo es importante para entender las complejidades del terroir, la identidad del viñedo, y el comportamiento de cada planta, motivo por el que son uno de los personajes más importantes en la industria.



COMPROMETIDOS CON EL VIÑEDO

El proceso para obtener un vino de alta calidad comienza mucho antes de que veamos los frutos. El trabajo agrónomo se encarga del plan de la plantación de la vid, la selección de las variedades adecuadas para el terreno y la estructuración del espacio para brindarle a la planta los nutrientes necesarios. Esto significa diseñar la alineación ordenada de las hileras para maximizar la exposición al sol, estudiar los componentes del suelo y calendarizar la poda y la cosecha.

Su pasión se manifiesta en la atención diaria a cada viña. Desde el control de plagas hasta la gestión del riego, los agrónomos están comprometidos con el bienestar de las plantas para tener viñedos con los requisitos fitosanitarios de ley. Caminan entre las hileras observando las hojas, evaluando el suelo y ajustando las prácticas agrícolas según las necesidades cambiantes de la vid a lo largo de las estaciones.

Su experiencia les permite tomar decisiones cruciales con base en las características de los frutos para, finalmente, definir las fechas para la esperada vendimia.

LA CLAVE PARA LA INNOVACIÓN

La industria vinícola evoluciona, y los expertos agrónomos son pieza clave para continuar transformando el campo. Las técnicas de manejo del suelo y las prácticas de cultivo sostenible se trabajan incansablemente para mejorar la eficiencia y reducir el impacto ambiental, comprometidos también en la preservación de los recursos naturales para las generaciones futuras.

Es vital reconocer el trabajo arduo de los agrónomos, que proporciona un cimiento esencial para sustentar todas las labores en las bodegas. Mientras los enólogos dan forma a la bebida final y los sommeliers guían nuestras elecciones, son los ingenieros agrónomos quienes, con sus conocimientos y cuidados, aseguran la salud y la vitalidad del viñedo.

La pasión de los ingenieros agrónomos por el campo se vierte en cada botella. Desde la raíz hasta la copa, su dedicación es tangible para los amantes del vino, y aunque en algún momento su trabajo llegó a pasar desapercibido, hoy tenemos claro que cada etiqueta está empapada de su amor por la tierra.



La mitología del vino

UNA BOTELLA DE VINO CUENTA MUCHAS HISTORIAS: LAS DE LA TIERRA, SUS BARRICAS, ETIQUETAS, BODEGAS Y MÁS, PERO TAMBIÉN ENCIERRA LEYENDAS QUE NUTREN LA CULTURA.



María Elizalde

✉ mari.elizalde@prototipo.mexico.com ✨

Destapar un vino es abrirse paso a un mundo lleno de aromas y sabores; es descubrir regiones, conocer territorios y develar misterios; es convivencia, alegría y festejo.

Esta bebida se originó en Mesopotamia; se cree que un sumerio guardó uvas en un recipiente de cerámica para atesorarlas. Al olvidarlas, salió un líquido embriagante. Sin embargo, fueron los antiguos griegos y romanos quienes crearon a los dioses más famosos y convirtieron al vino en una bebida sagrada. Así, el vino trascendió, vinculándose a la espiritualidad de las personas, a sus hábitos, cultura e identidad.

Con el paso del tiempo surgieron leyendas acerca de su creación, enriqueciéndolo aún más. Aquí te contamos algunas de ellas.

EL REMEDIO DEL REY

Se dice que 4000 años a.C., en las tierras de la antigua Persia, un ave dejó caer unas semillas a los pies del rey y semidiós Djemchid; de ellas nacieron uvas, que se cosecharon y guardaron en uno de los depósitos reales. Sin que nadie lo supiera, comenzaron a fermentarse y desprendieron un líquido de color intenso.

Un día, una de las esposas de Djemchid intentó quitarse la vida con aquel jugo, pues pensaba que el color casi negro del líquido era un indicio de que éste era venenoso. Para su sorpresa, y la de todos, lo único que consiguió fue cantar y bailar con entusiasmo para después quedarse profundamente dormida. Desde entonces, el rey llamó a esta bebida Darou é Shah, que significa "remedio del rey".

ENTRE MITOS ANTIGUOS

Por supuesto, no se pueden dejar de mencionar las leyendas de los antiguos griegos y romanos. La primera habla sobre el dolor de Dionisio -dios del vino-, quien decidió estrujar la rama de vid que brotaba del cuerpo sin vida de su amada Ampelo; al notar el jugo dulce que salía, lo bebió y se embriagó. Hoy en día, el nombre de su amor es parte del universo del vino, pues la ampelografía es la ciencia dedicada a estudiar las vides, sus hojas y sus características.

Por su parte, los romanos hablan de un viaje de Baco, su dios del vino. En esta aventura a Baco le llamó la atención la vid, por lo que la recolectó y se la llevó. Primero intentó ponerla en un hueso hueco de ave, después en el de un león; en ambas ocasiones la vid creció y sus raíces quedaron descubiertas. La tercera prueba fue con el hueso de un asno, logrando, por fin, que las raíces quedaran en el interior. Con este éxito les mostró a los hombres el arte de la viticultura, explicándoles que si bebían vino moderadamente estarían alegres para disfrutar la vida como las aves; si seguían consumiéndolo, se transformarían en leones feroces; y al continuar tomándolo, se convertirían en asnos, cometiendo insensateces y actos bochornosos.



TRAS EL DILUVIO UNIVERSAL

La Biblia también tiene un pasaje en el que el vino hace acto de presencia. En el Antiguo Testamento se describe cómo Noé, al bajar de su barca después del diluvio, plantó unas semillas que había guardado en su Arca; de ellas nacieron unas uvas, al probarlas, se dio cuenta de su magnífico sabor y las exprimió, probó el líquido y le fascinó. Un día olvidó el líquido en una jarra; días después, sin pensarlo, decidió darle un gran trago a su bebida, pero esa vez fue diferente, pues los efectos embriagantes surtieron efecto de inmediato.

Como ves, el vino no sólo nos trae alegría y buenos momentos, también nos envuelve con sus mitos y leyendas, pues bien lo decía Hugh Johnson: "La historia del vino se remonta más allá de nuestros conocimientos".



Gastronomía

Conocimos Carmela DeMorada, la nueva propuesta de la chef Gaby Ruiz. Además, te recomendamos los mejores talleres para apapacharte y celebrarte.



Carmela De Morada el nuevo restaurante en la Roma Norte que te apapachará con su propuesta gastronómica

DISFRUTA DE CARMELA DEMORADA, EL SUEÑO HECHO REALIDAD DE LA CHEF GABY RUIZ EN LA ROMA NORTE; SE TRATA DE UN VIAJE DE SABORES LLENO DE RECUERDOS Y NOSTALGIA POR LOS ANTOJOS QUE LA CHEF TUVO DURANTE SU EMBARAZO.





Ángel Zabaleta | @comelonmx ✨

Existen proyectos que nacen con alma y con encanto. Sin duda, Carmela DeMorada es uno de ellos. Es el nuevo concepto de la chef Gaby Ruiz, quien después de seis años logró concretar una hermosa propuesta en una de las zonas más vibrantes de la CDMX, la Roma Norte; pero este proyecto no llegó solo, sino que se acompañó de la ternura de la pequeña Martina, la primogénita de Gaby y Rafa y la inspiración de todo lo que aquí vivirás.

En Carmela DeMorada el menú es un cúmulo de recuerdos deliciosos, o como lo llama Gaby, “de chile, limón y lágrimas de alegría”, en el cual se presentan platos golosos con esencia mexicana, llenos de la personalidad creativa y femenina de la chef. Es perfecto para compartir y está lleno de sabores que te remontarán a esos momentos de apapacho en familia, en donde lo más importante es dejarte sentir y disfrutar de los mimos únicos de casa.

Nuestras entradas favoritas fueron el paté de hígado y lengua, la ensalada de papaya verde, el taco de hojas frescas, el ceviche de pescado con maracuyá y los camotes fritos con salsa tártara; para fuertes no te puedes perder el exquisito risotto con jocoque, parmigiano y pollo con miel de mole, y la espectacular discada de lentejas con costilla de cerdo, ambos platos reconfortantes y con un toque cálido y amoroso, como el de mamá. Para finalizar, un puntual y merecido cierre con Soraya, una sorpresa chocolata con crema de avellana que en su interior alberga caramelo salado, obra del chef Mauricio Ocaña.

El diseño de la coctelería de Carmela DeMorada fue obra del mixólogo Mica Rousseau, quien supo captar a la perfección los peculiares antojos de la chef, y se basó en las notas salinas de muchos de sus platillos, dando como resultado maridajes perfectos y equilibrados. La mayoría de



los cocteles están hechos con destilados mexicanos. Te recomendamos probar Cachorrito, un trago que te remontará a tu infancia gracias al clásico jugo de guayaba, pero con el toque divertido de la ginebra.

Algo muy característico de los restaurantes de Gaby es su atención a los detalles, y parte de la magia de cada proyecto surge de la interiorista Estefanía Araiza, quien se encarga de darle vida e identidad a cada rincón; en este caso, Carmela DeMorada se vuelve esa -valga la redundancia- morada cuyo objetivo es consentirte y hacerte sentir en casa. Aquí los acentos mexicanos se dejan ver con el uso de diversos materiales como maderas rescatadas, henequén, piedras volcánicas, tierras naturales y fibras.

Además de las enormes lámparas colgantes de henequén, otro punto focal es la preciosa cocina rosa, un espacio que además de representar la feminidad de la chef, destaca su fortaleza e ímpetu, rompiendo con ese cliché de lo tierno y suave. Finalmente, y no menos importante, su hermosa terraza que, a primera vista, te invita a compartir y disfrutar de una tarde casual en la Roma.

Sin lugar a dudas, Carmela DeMorada se volverá ese punto de encuentro en el que podrás refugiarte para celebrar, apapacharte, darte un gustito o escapar del bullicio de la ciudad para regalarte un momento de paz y tranquilidad como lo harías en casa de tu familia, rodeado de comida deliciosa, reconfortante y creada con mucho amor para alegrarte el día. Siéntete bienvenido y disfruta de este viaje de sabores que la chef Gaby Ruiz te quiere compartir.

📍 San Luis Potosí 134, Roma Norte

📷 [@carmelademorada](https://www.instagram.com/carmelademorada) ✨




TRAJE TU VINO DE MESA FAVORITO
EL **DESCORCHE** va por
nuestra cuenta


Reserva a través de nuestro WhatsApp
55 7461 9207

Promoción válida para mayores de 18 años. Válido en el consumo de un platillo y un máximo de dos botellas por mesa. No aplica con otras promociones ni en eventos.
Vigencia al 31 de diciembre de 2024.

lamansion.com.mx

 [LaMansionMex](https://www.facebook.com/LaMansionMex)

 [lamansion_mx](https://www.instagram.com/lamansion_mx)



Celebremos el amor propio: 5 talleres para ti

ESTE MES REGÁLATE LA OPORTUNIDAD DE CRECER, DISFRUTAR Y CONECTAR CONTIGO MISMO.

Lorena Tirzo

✉ lorena.tirzo@prototipomexico.com ✨

Muchas veces la atención se centra en expresar afecto hacia los demás, y es esencial recordar la importancia de dirigir ese amor hacia nosotros mismos. Hoy queremos que te regales algo único: tiempo para ti, para aprender algo nuevo y disfrutar de experiencias que alimenten tu creatividad.

Así que, en lugar de caer en las expectativas convencionales, te presentamos cinco opciones que te permitirán conectar contigo mismo de una manera significativa y, quién sabe, ¡puede que también encuentres una nueva pasión en el camino!

1 SAKURA – DRINK & BARRO

Siente el material en tus manos y aprende las técnicas básicas de la cerámica mientras tomas una copa. No importa que nunca hayas hecho nada parecido, el equipo del taller te ayudará a realizar un proyecto increíble, mientras disfrutas de un buen *drink* y una tabla de botana. Lo mejor será que al final tendrás un objeto para presumir y una nueva habilidad desbloqueada. El precio por taller incluye el material, las quemas de tu creación, bocadillos, vino y cerveza.

📍 Av. Stim 39, Lomas del Chamizal, CDMX.

📱 [@sakura.taller](https://www.instagram.com/sakura.taller) ✨

2 L PAN – TALLER DE PANADERÍA

Este es el año de aprender a hacer algo delicioso para comer en casa, y no hay nada mejor que llenar cada rincón con el aroma de pan recién horneado. Aquí te enseñarán a hacer tu pizza desde cero, a elaborar tu propia masa madre para tener pan todo el año, y hasta a crear tu propio pan de caja para impresionar a todos tus conocidos. Pasa un buen rato y aprovecha la experiencia, pues te aseguramos que querrás usar tu horno más seguido.

📍 Jalapa 189, Roma Norte, CDMX.

📱 @lpan_mx ✨

4 SOCCO – TALLER DE PINTURA

Saca tu lado más artístico con esta experiencia y pinta tu cuadro favorito. Transfórmate en tu pintor predilecto, recrea una obra para colgar con orgullo y relájate rodeado de arte, vino y música. Aprende las técnicas básicas mientras pasas tiempo contigo mismo y déjate llevar, porque los materiales los prepararán los expertos. Arma el plan perfecto dedicado a tu imaginación y destreza revisando la sede que más te convenga y reserva con anticipación.

📱 @soccomx ✨

3 ENVINARTE – TALLER DE CATA

¿Eres amante del vino? Descubre más de este mundo tan diverso y disfruta de tus botellas como un profesional. Guiado por un sommelier, sus talleres virtuales o presenciales te permitirán aprender el proceso de una cata completa, desde la teoría básica hasta la degustación. Conoce la técnica adecuada para comprender cada etiqueta, todo sobre las regiones de vino y al final, consiéntete con una copa que valorarás aún más después de la clase.

📱 @envinartemx ✨

5 SALÓN ROSARIO Y GENTE DE MEZCAL – MEZCAL MIXOLOGY MASTERCLASS

Prepárate para lucirte en la barra, que los expertos en mezcal te enseñarán lo versátil que este destilado puede ser. Acércate a la bebida de mano de los mixólogos en un espacio especialmente diseñado para enseñar interactivamente. Aquí aprenderás a hacer cocteles usando las características y notas de cada mezcal para darle un sentido a tu trago, además de conocer del significado cultural de los elementos que lo integran.

📍 Puebla 71, Roma Norte, CDMX.

📱 @salon.rosario ✨



Viajes y placer

Comimos delicioso en dos destinos
gastronómicos imperdibles: San José del Cabo
y Oaxaca.





Acre: comer, beber y dormir en medio de una jungla en San José del Cabo

Andrea Vázquez Azpíroz

✉ andrea.vazquez@prototipomexico.com ✨

Parece que para diseñar las habitaciones de Acre se inspiraron en nuestros sueños de la infancia: aquí podrás hospedarte en verdaderas casas de árbol, pero eso sí, acondicionadas para que no te falte nada para cubrir tu muy adulto deseo de lujo.

EN DÓNDE TE HOSPEDARÁS

Acre es el lugar perfecto para disfrutar la naturaleza, con árboles por todos lados y las habitaciones diseñadas para que los disfrutes. En el resort tienen varias opciones de alojamiento. Para empezar están las casas de árbol, que tienen su propia terraza y una regadera al aire libre. También tienen villas completamente equipadas que, por su diseño, borran los límites del interior con la naturaleza exterior; todas tienen un patio perfecto para una comida al aire libre, y la habitación principal cuenta con tina y terraza. Además, hay haciendas inspiradas en el desierto bajacaliforniano, todas con patio, alberca y acabados de madera, además de sala de estar y cocina.



OTROS MOTIVOS PARA HOSPEDARTE EN ACRE

Además del único hospedaje en casas de árbol y la propuesta culinaria del restaurante, Acre tiene muchos otros motivos por los que vale la pena hospedarse ahí. Para empezar, el santuario animal, donde podrás convivir con perros, burros, cabras y conejos. Además hay una alberca rodeada de árboles de palma, spa, clases de yoga todas las mañanas y un espacio para eventos, ideal para los planes íntimos o para grandes fiestas de más de 300 personas.

Acre ofrece una nueva propuesta de descanso, en donde el lujo es igual de relevante que el cuidado al medio ambiente y el respeto por los productos locales. Y qué mejor que disfrutar de todo eso en una ubicación privilegiada, cerca del centro de San José del Cabo, que también tiene una vibrante oferta culinaria. Si quieres planear tus vacaciones en Acre, [da clic aquí](#) ✨

PARA COMER Y BEBER

La visita a Acre vale la pena sólo para ir al restaurante y bar de coctelería. El espacio abierto ya es suficiente pretexto para disfrutar de alguno de los cocteles inspirados en las vibras de la jungla, una copa de vino o para probar el mezcal artesanal de la casa. Aquí, el concepto culinario es de la granja a la mesa, y todos los productos son locales y sustentables; con ellos preparan un menú de influencias globales.

Además esta Faustos Coffe Shop and Ramen, un lugar en donde sirven desayunos por las mañanas y ramen por las tardes.



Al son de *Oaxaca*

TRES PROPUESTAS PARA GOZAR DE LA MAGIA DE LA COMIDA Y BEBIDA QUE OFRECE LA CAPITAL DEL ESTADO.

Ángel Rivas | ✉ angel.rivas@prototipomexico.com ✨

Con una de las propuestas gastronómicas más ricas del país, la capital del estado de Oaxaca no se queda inmóvil y evoluciona para ofrecer diferentes matices de cocinas, ya sean de la entidad o del extranjero, para ampliar la oferta a locales y visitantes.

COBARDE

Una propuesta de cocina de autor en la que destaca la influencia asiática con toques mexicanos. El apoyo a los productos locales va de la mano con platos de técnicas orientales y lo que resulta es una opción más cosmopolita para comer en Oaxaca.

El chef Pako Cortés imprime las experiencias que adquirió en los restaurantes mexicanos de vanguardia Biko y Pujol, además de lo aprendido durante sus estancias en restaurantes de corte asiático. Sin embargo, los sabores europeos aparecen en algunos de los platillos.

Entre ellos están los gnudis de queso, inspirados en Italia y con un toque de cremosidad, también la col braseada que viene servida con caldo japonés dashi e ikura (huevo de salmón), la fresca granita de bugambilia de postre o los dumplings de pollo que se inspiran en los sabores picantes y profundos de las alitas.

Otro de los aspectos relevantes es la carta de mezcales, que representa la parte más oaxaqueña de Cobarde.

Por un lado está la selección para beberse directo que agrupa siete opciones de agave creadas por diferentes maestros mezcaleros como Zeferino Gómez y Bertha Vázquez, y por el otro está la opción de cocteles como el Underground, que agrega maracuyá y jengibre al destilado.

📍 Macedonio Alcalá 505, Ruta Independencia, Centro

📱 [@cobarde_oax](https://www.instagram.com/cobarde_oax) ✨





LAS QUINCE LETRAS

Cocina de casa, con amor y muy tradicional. El menú de Las Quince Letras ha sido galardonado en múltiples ocasiones por sus platos enfocados a las diferentes comunidades del estado.

Bajo el comando de la cocinera oaxaqueña Celia Florián, quien dejó su carrera bancaria para abrir el restaurante, Las Quince Letras sigue muchas de las costumbres culinarias que la chef tuvo de pequeña al hacerse cargo de las hortalizas y los animales en su casa.

Moles, garnachas, tacos, tamales, sopas, chiles y más guisos se encuentran en el menú que abarca las especialidades de la entidad y algunos platos de fiesta que pueden llegar al paladar sin tener que esperar a una fecha especial.

El festín puede comenzar con degustación de chapulines, quesillo o tasajo, así como los antojitos locales como las

tetelas y picaditas. Continúa con una sopa mixteca de lentejas con su toque a plátano o con la sopa verde de tortilla.

Para el plato fuerte no te pierdas los moles: amarillo, coloradito, cegueza negra, verde y negro, que son la base de las texturas y sabores que inundan las papilas; aquí la proteína queda en un segundo escalón. Pero para quien quiere probar un poco de todo hay un plato oaxaqueño que integra una selección de todas las recetas.

Las bebidas con base en mezcal, infusiones locales, chocolate y aguas frescas complementan el crisol oaxaqueño.

📍 Mariano Abasolo 300, Centro

📱 @lasquinceletrasoax ✨

ZANDUNGA

La cocina de este restaurante se centra en las recetas y sabores del Istmo de Tehuantepec. Zandunga abrió hace más de dos décadas y cuenta ya con dos sucursales en las que las recetas se apegan a elaboraciones istmeñas como el molito de camarón que contiene camarón seco, garbanzos y achiote, o bien el estofado del istmo que se cocina con res, frutas y verduras, a fuego lento.

Entre los platillos más solicitados se cuentan los molotes de plátano con un toque de crema, enchiladas bicolor (de mole negro y rojo), o el cochito horneado basado en costillas de cerdo con salsa de chile ancho y piña.

La sazón de las cocineras tradicionales surge en cada plato que puedes acompañar con alguna de las cervezas artesanales hechas en casa, con cócteles a base de mezcal como Pasión Istmeña -hecho con maracuyá y hierbabuena- o con las aguas frescas tradicionales.

📍 García Vigil 512-E, Centro

📱 @zandungasabor 🌿





MEZCAL
CON GUSANO
100% DE AGAVE




Oro de Oaxaca
HECHO EN MEXICO



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

www.orodeoaxaca.com

 [mezcalorodeoaxaca](https://www.instagram.com/mezcalorodeoaxaca)

 [MezcalOroDeOaxaca](https://www.facebook.com/MezcalOroDeOaxaca)

 [mezcaloro](https://twitter.com/mezcaloro)



Porsche Macan presenta la segunda generación de modelos totalmente eléctricos.

Staff El Conocedor

@elconocedor 

A una década de su lanzamiento, Porsche Macan presenta la segunda generación de modelos, ahora con propulsión totalmente eléctrica y un diseño progresivo y atemporal, además del rendimiento característico de Porsche, la autonomía de larga distancia y la alta practicidad para la vida cotidiana. Los nuevos Macan 4 y Macan Turbo tienen como objetivo cumplir con las expectativas de los clientes de la marca que eligen un SUV.

El nuevo Macan, con motores de hasta 470 kW (639 HP) ofrece características E-Performance en cualquier terreno y una gran versatilidad para el uso diario. Las prestaciones de un deportivo se combinan con una carga rápida de alto rendimiento, de hasta 270 kW, y con una autonomía que llega a 613 kilómetros en el ciclo WLTP.

Porsche utiliza exclusivamente la última generación de motores eléctricos PSM de activación permanente en los ejes delantero y trasero para lograr una excelente eficiencia y permitir una transmisión óptima de la potencia. Las cifras indican un E-Performance de primera clase: junto con el launch control, el Macan 4 produce 300 kW (408 HP) de potencia de sobrealimentada adicional, mientras que el Macan Turbo tiene hasta 470 kW (639 HP).



El par máximo es de 650 y 1130 Nm, respectivamente. Esto garantiza un excelente rendimiento de conducción. El Macan 4 acelera de 0 a 100 km/h en 5.1 segundos, mientras que el Macan Turbo lo hace en sólo 3.3 segundos. Los dos modelos alcanzan velocidades máximas de 220 y 260 km/h, respectivamente.

AL EXTERIOR

Gracias a las proporciones más estilizadas y al ADN Porsche Design, el nuevo Macan tiene un aspecto dinámico y dominante.

El nuevo Macan está equipado con llantas de hasta 22 pulgadas. Los faros están divididos en dos partes: la unidad de luz superior plana con luces diurnas de cuatro puntos está incrustada en los alerones y enfatiza la anchura del coche. El módulo principal del faro con tecnología LED de matriz opcional está posicionado ligeramente más abajo en el frontal. La característica línea de techo de Porsche forma una unidad con la ventana trasera plana. En combinación con las puertas sin marco con las características aletas laterales, el resultado es un diseño elegante y deportivo.



AL INTERIOR

La amplitud de la cabina del piloto se destaca por un panel negro integrado. El diseño ascendente de la consola central aumenta la sensación de una posición baja y orientada al rendimiento en el vehículo. Además de las modernas interfaces digitales de usuario, también hay elementos de control analógicos seleccionados, como en las salidas de aire y los controles de climatización. Una franja de luces LED está integrada en la moldura cuidadosamente diseñada de la cabina y las puertas para actuar como iluminación ambiental y luz de comunicación. Dependiendo de la situación, el Macan proporciona advertencias, saludos e información como procesos de carga o en conjunto con los sistemas de asistencia al conductor. El equipamiento un alto grado de personalización.

Por primera vez, la experiencia del conductor de Porsche también incluye un head-up display con tecnología de realidad aumentada. Elementos virtuales como flechas de navegación se integran visualmente de manera perfecta en el mundo real. La imagen aparece al conductor a una distancia de 10 metros y corresponde al tamaño de una pantalla de 87 pulgadas.

El sistema de info-entretenimiento de nueva generación se basa en Android Automotive OS. El sistema Porsche Communication Management (PCM), de serie en el nuevo Macan, lleva el rendimiento informático a un nuevo nivel. Por ejemplo, el asistente de voz "Hey Porsche" sugiere muy rápidamente rutas, incluidas las paradas de carga. En el nuevo Porsche App Centre, los pasajeros pueden acceder directamente a aplicaciones populares de terceros proveedores e instalarlas directamente en el nuevo Macan. Para más información [clic aquí](#).

Precio inicial aproximado de 1.5 millones de pesos.

FIESTA

Freixenet
MÉXICO

BUBBLAS

Bubb
FE

MUSICA

2 y 3 M

FESTIVAL DE VINO ESPUMOSO

www.freixenetmexico.com

ixenet

KICO

bles

S T

MARZO

MÁS IMPORTANTE DE MÉXICO

o.com.mx





No transportamos carga, transportamos años de dedicación.

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

www.hillebrandgori.com

Hillebrand *GORI*

A company of

