EL CONOCEDOR

Revista Bimestral www.revistaelconocedor.com Agosto - Septiembre 2021 /// 82

VINOS

La R-evolución mexicana

México bajo la lupa del climat

SABORES

Receta: chiles en nogada de Nicos

Delicias de México, por todo México

PLACERES

Xcaret Arte, el nuevo hot spot

Superb Summer en Unico

EN PORTADA: Luis Alberto Cetto, en la boutique L.A. Cetto, Ciudad de México

$60.00 PESOS
82 >
7 509997 005362

Diseñado para marcar la diferencia.

Panamera Turbo S. Drive define us.

Para más información visita www.porsche.com/mexico/ o comunícate al **800 707 7243**. Imagen de carácter ilustrativo.
Rendimiento en consumo de combustible Panamera Turbo S: 21,7 - 20,9 l/100km | Medio: 13,6 - 13,0 l/100 km | Alto: 11,1 - 10,8 l/100km | Muy alto: 11,5 - 11,3 l/100km | Emisiones CO_2 combinadas: 298 - 289 g/km.

PORSCHE

SABOREA HARD. PAUSA HARD.

La tranquilidad y un cambio de escenario están a la vuelta de la esquina en los hoteles Hard Rock todo incluido en México y República Dominicana. Con espectaculares piscinas, experiencias de spa únicas, nuestro exclusivo Hard Rock Roxity Kids Club y gastronomía de clase mundial para deleitar tu paladar.

Hard Rock HOTEL

CANCUN . PUNTA CANA . VALLARTA
RIVIERA MAYA . LOS CABOS
AN ALL-INCLUSIVE EXPERIENCE

VISITA HRHALLINCLUSIVE.COM O CONTACTA A TU AGENTE DE VIAJES.

JUEGA HARD. PAUSA HARD.

La tranquilidad y un cambio de escenario están a la vuelta de la esquina en los hoteles Hard Rock todo incluido en México y República Dominicana. Con espectaculares piscinas, experiencias de spa únicas, nuestro exclusivo Hard Rock Roxity Kids Club y gastronomía de clase mundial para deleitar tu paladar.

Hard Rock HOTEL

RIVIERA MAYA

AN ALL-INCLUSIVE EXPERIENCE

VISITA HRHALLINCLUSIVE.COM O CONTACTA A TU AGENTE DE VIAJES.

Cifras de la vid nacional

Mariana Toledano
Editora en jefe

mariana.toledano@prototipomexico.com
@maria_toledano
@mariana_toledano

Los números actuales de la industria mexicana son sumamente interesantes. Partiendo de los datos ofrecidos por el Consejo Mexicano Vitivinícola, encontramos que en el territorio nacional se cultivan 37 mil hectáreas de viñedo, con una producción que alcanza casi el medio millón de toneladas. Sin embargo, sólo el 12.5 % del total corresponde al cultivo de la vid para vino, y el resto se destina a la uva de mesa, la uva pasa, la uva para jugos y la uva para brandy.

Aunque Baja California es el estado de mayor renombre en la escena vinícola local, la realidad es que en nuestro país son 14 los estados productores de vino, algunos de reciente experimentación y muchos otros con una identidad ya definida, en parte gracias a su terruño, pero también al estudio y trabajo de su gente, tanto en campo como en bodega.

Aguascalientes, Baja California Sur, Chihuahua, Coahuila, Durango, Guanajuato, Jalisco, Nuevo León, Querétaro, Puebla, San Luis Potosí, Sonora y Zacatecas, complementan la elaboración con 18 variedades de uvas plantadas. Entre las cepas que mejor se han habituado a nuestro territorio destacan, en las tintas, Cabernet Sauvignon, Merlot y Tempranillo, mientras que en las uvas blancas encontramos Sauvignon Blanc, Chardonnay y Chenin Blanc.

Actualmente, la producción de vino en México se estima en 2.5 millones de cajas y el consumo per cápita ya ha alcanzado 1.2 litros anuales, cifra que se proyecta seguirá en aumento en las próximas décadas, pues la industria ha mantenido un crecimiento constante entre el 8 y 12 % en los últimos cinco años.

Para que las buenas noticias continúen, nuestra tarea como mexicanos es elegir y disfrutar de manera responsable el vino nacional. Visitar las regiones enoturísticas, descorchar de forma habitual un vino mexicano y regalar etiquetas del país, son algunas de las cosas que suman de forma positiva a esta imparable industria que nos toca a todos hacer crecer.

Por otra parte, estas páginas llegan como una celebración a México a través de su cultura. Los expertos en vino, Jesús Díez y Michelle Carlín hablan del panorama vitivinícola y proponen nuevas formas de entender la industria nacional. En Sabores, Christian Martínez explora un recorrido culinario por distintas coordenadas de la República; además, ¡conseguimos la receta del chile en nogada de Nicos y la compartimos!

En Placeres, Paulina Chavira presenta tres estudios de diseño mexicano para vestir cada rincón del hogar con arte local; y también conocimos el recién estrenado Xcaret Arte y vivimos las mejores semanas del verano en Superbia Summer de UNICO 20°87°, sólo para antojarte con estas experiencias y que pronto comiences a planear las vacaciones de invierno con sus nuevas ofertas.

Que disfrutes mucho esta edición.

¡Un abrazo!

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

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

EL CONOCEDOR, Año 14, No. 82, Agosto – Septiembre 2021, es una publicación bimestral editada por Impresión y Diseño Industrial de León, S.A. de C.V. Domicilio de la publicación: Portal Bravo No. 2 Int. 254,Col. León de los Aldamas Centro, C.P. 37000 León Guanajuato.

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 Impresión y Diseño Industrial de León, S.A. de C.V. Domicilio de la publicación: Portal Bravo No. 2 Int. 254,Col. León de los Aldamas Centro, C.P. 37000 León Guanajuato, 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.

QUESO ASIAGO DOP

EL SABOR DE NUESTRA ALMA

milkadv.it

ASIAGO
FORMAGGIO DOP

El queso Asiago DOP nació en la meseta de Asiago de una tradición milenaria. FRESCO O CURADO hay un queso Asiago para cada gusto y cada ocasión.

ASIAGO FRESCO
Sabor joven, como la leche fresca, se derrite en la boca liberando una nota de dulzura irresistible.

ASIAGO CURADO
Personalidad definida en una explosión de sabores. Puede ser MEZZANO VECCHIO O STRAVECCHIO.

Cuidado con las imitaciones: el queso Asiago DOP está reconocido por la marca "ASIAGO" en la corteza. "Denominación de Origen Protegida" certifica su origen y autenticidad, avalada por una rigurosa disciplina productiva.

CONSORCIO DE PROTECCIÓN DEL QUESO ASIAGO.

www.asiagocheese.it **formaggioasiagodop**

Y TÚ, ¿QUÉ ASIAGO ERES?

FRESCO
MADURACIÓN 1/2 MESES
(SUAVE Y DULCE)

MEZZANO
MADURACIÓN 4/10 MESES
(SUCULENTO Y SABROSO)

VECCHIO
MADURACIÓN 10+ MESES
(DECIDIDO Y SABROSO)

STRAVECCHIO
MADURACIÓN 15+ MESES
(INTENSO Y LIGERAMENTE PICANTE)

Representación en México • Davide Ronda Country Manager México • Consorzio Tutela Formaggio Asiago • Davide Ronda italianissimi@infinitummail.com

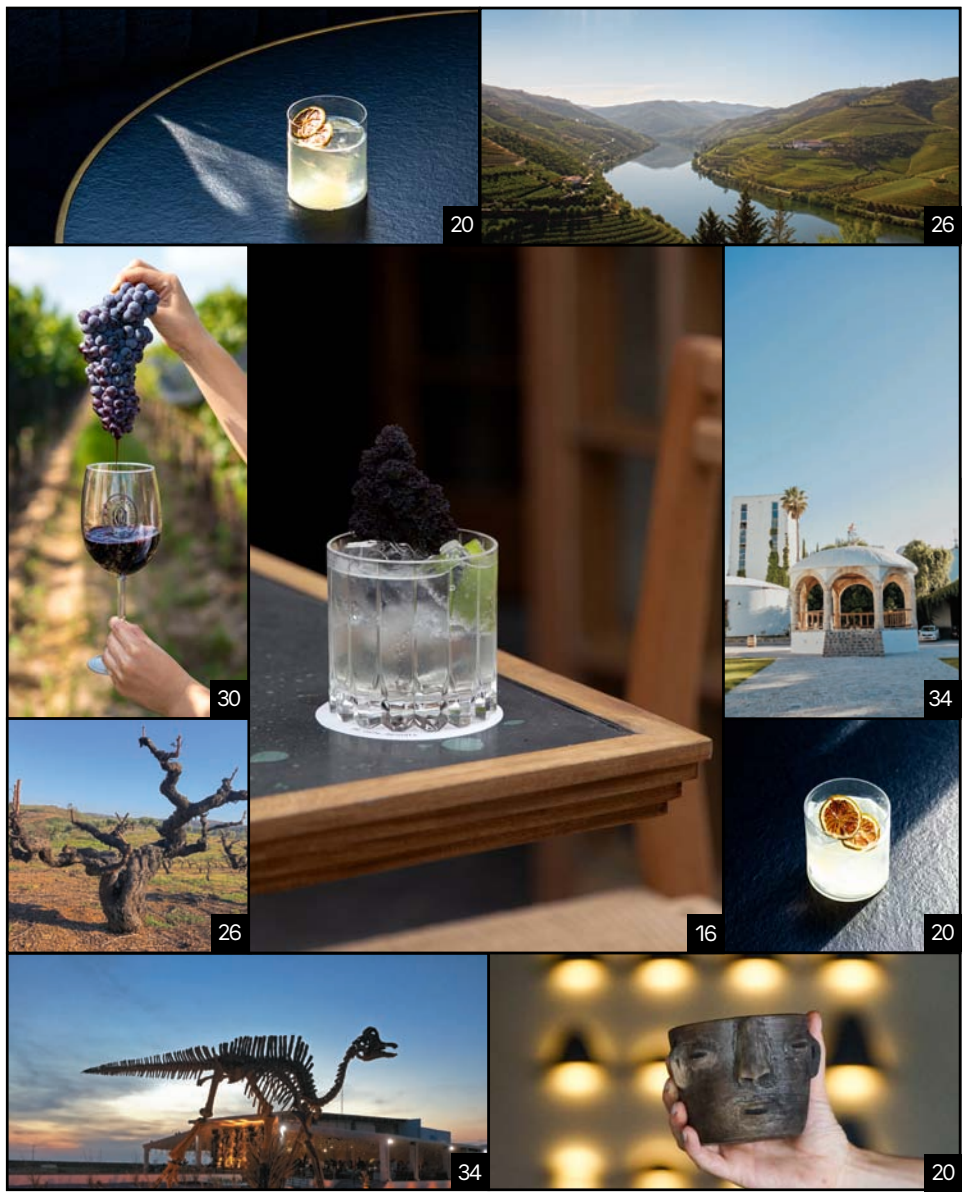
@rondadavide Davide Ronda

CONTENIDO

10 Las gotas suspicaces
Nuevas tecnologías
12 Desde el estudio del gusto
¡Que viva el norte!
14 Unidad y hermandad
¡Así se construye la industria!

16 En la barra
Café de Nadie
20 Temporada
Tommy's Margarita
26 Sus vinos
Portugal, mundo enológico

30 Wine 101
La R-evolución del vino en México
34 Regiones de México
México bajo la lupa del *climat*
38 Global Wine 2021
Vinos mexicanos



PROTOTIPO MÉXICO

Director
Esaú Pérez
esau.perez@prototipomexico.com

Directora de publicidad
Brenda Calderón Kundig
brenda.calderon@prototipomexico.com

EL CONOCEDOR

Director General
Esaú Pérez

Director comercial El Conocedor
Arturo Velázquez Horta
arturo.velazquez@prototipomexico.com

Editora en jefe
Mariana Toledano
mariana.toledano@prototipomexico.com

Gerente comercial
Rocco Ramos
Coordinadora de RP
Denisse Noyola

Columnistas
Pilar Meré, Sergio González , Paz Austin

Colaboradores
Mildred Daniel, Michelle Carlín, Christian Martínez, Denisse Noyola, Paulina Chavira, Mauricio Berzunza, Claudia Juárez, Jesús Díez

Agradecimientos
Café de Nadie, Three Monkeys, La Terquedad, LA Cetto, Alfonsina, Emiliano, Ku'uk, Tierra y Cielo, Flor de Nogal, Nicos, Xcaret, UNICO 20°87°

CONTENIDO

48 En Portada
Luis Alberto Cetto
54 Tendencias gastronómicas
De *foodies* a viajeros sibaritas
58 Restaurantes
Delicias de México
70 Receta
Chiles en nogada
74 A fondo
Chilli, xilli, tzilli
78 Diseño
México en tus espacios
82 Viaje y placer
Xcaret Arte
86 Viaje y placer
Superbia Summer
92 Autos
Huracán EVO

REALIZACIÓN POR
Impresión y Diseño Industrial de León, S.A. de C.V.

Directora de arte y diseño
Ma. Teresa Zúñiga Robles

Arte y diseño
Ma. Teresa Zúñiga,
Jimena Martínez Muñiz

Edición fotográfica y fotos
Nizaguiee Hidalgo

Web
Fidel Huitrón

Staff
Salvador Téllez
Jonathan Soto

Impresión
Impresión y Diseño Industrial de León, S.A. de C.V.

Servicios profesionales externos

Corrección de estilo
Mayra Cabrera

Legal
Mariana Martínez Bastida

Nuevas tecnologías para sostener la industria vitivinícola

"LA ADVERSIDAD TIENE EL DON DE DESPERTAR TALENTOS QUE EN LA PROSPERIDAD HUBIERAN PERMANECIDO DORMIDOS". HORACIO

Pilar Meré

***Sommelier**
Comunicación Integral Especializada: Wine, Food & Lifestyle.
@Pilarmere
@pmere_
pilarmere.com

Aunque aún resulta prematuro hacer conclusiones respecto a la forma en que la crisis sanitaria ha afectado a la industria vitivinícola, al encontrarnos ya en la tercera ola de la pandemia, podemos observar, que ante la necesidad de mantener las industrias y las economías mundiales, es imprescindible reinventarnos, a la par de descubrir nuevas formas de promoción y comercialización.

De acuerdo con el informe publicado por EAE Business School sobre la industria vitivinícola (2021), que trata sobre los efectos del coronavirus en el sector del vino en España y más mercados destacados, detalla que el aumento del consumo de vino no compensa la caída global en las ventas causada por la pandemia. Hay caídas muy serias de un 14.2 % en las ventas de vino en el mundo, con mayor afectación en las categorías de espumosos (-11.21 %) y fortificados (-14.39 %).

El cierre temporal de hoteles, bares y restaurantes, ha sido una de las principales causas del desplome en las ventas y ha focalizado el consumo del vino dentro del hogar, favoreciendo sobre todo a dos canales: la venta en tiendas *(off trade)* y el *e-commerce*.

Obviamente también las exportaciones de vino han caído, en tanto que el bag-in-box fue el producto que más evolucionó en la exportación, por lo que seguramente veremos nuevos empaques más acordes con la realidad actual.

Por otra parte, de acuerdo con Euromonitor, aunque en México el mercado del vino ha tenido un crecimiento de forma regular desde 2013, también se ha visto muy afectado por la situación mundial.

Los expertos señalan que es necesario desarrollar nuevas estrategias de marketing centradas en el consumidor, conectar con los nuevos públicos, como es el caso de los millenials y la generación Z, innovando y digitalizando los procesos de comunicación y de venta para adaptarse a los nuevos hábitos de consumo y tendencias. Pero además a desarrollar los modelos de e-commerce y trabajar de la mano de las plataformas ya existentes y posicionadas, como lo son Amazon, Mercado Libre o Mercado de Vinos, por mencionar algunas.

De igual manera, en materia de promoción y enoturismo, es necesario aprovechar el crecimiento del uso de los medios digitales para compensar con catas, masterclass, promociones y más, los graves efectos que aún estamos padeciendo por la pandemia y que desconocemos cuándo terminará.

POTENTES
BURBUJAS
CON UN TOQUE
DE JENGIBRE
Y LIMÓN.
SOURCE
perrier
Ginger
Lime
Water captured at the Source in France
0 AZÚCAR
100% REFRESCANTE
*SOLO POR TIEMPO LIMITADO

¡Que viva el norte!

LA VANGUARDIA VITIVINÍCOLA MEXICANA SE GESTA EN EL ESTADO GRANDE: ¡CHIHUAHUA!

Sergio González

***Sommelier**

Certificado por The Court of Master Sommeliers. Embajador de Riedel en México y director comercial en The Key Company Béard.

@drinkmx

En breve tiempo, Chihuahua ha logrado posicionarse como el cuarto estado con mayor producción vitivinícola en el país, perfilándose para los próximos cinco años en competir palmo a palmo con sus dos más cercanos contendientes: Querétaro y Coahuila.

El clúster vitivinícola de dicha entidad estima que, en menos de una década, su volumen de producción supere incluso al de Baja California, actual líder de la producción nacional. Este dato es, por sí solo, una gran noticia para la enología nacional, así como para el nivel de competitividad que tenemos a nivel mundial, pero lo verdaderamente destacable es la alta calidad que ya podemos constatar en sus vinos más representativos. Para muestra, basta probar la elegancia de 5 de Pinesque, la potencia de Pecus de Santa Clara, y el potencial latente del Montepulciano de Pasado Meridiano. Pero el factor diferenciador responsable de esta sorprendente calidad es, en gran medida, su climatología extrema, única en todo México.

Chihuahua es, además, el único estado de la República Mexicana que cuenta con viñedos susceptibles de sufrir fuertes nevadas año tras año; tal y como sucede con las denominaciones de origen más prestigiadas del Viejo Mundo, las temperaturas congelantes en el subsuelo son imprescindibles para que la vid entre en un periodo de letargo durante los meses de invierno, mismos que le brindarán la acumulación de nutrientes y energía necesaria para emprender un nuevo ciclo vegetativo, cada vez con mayor calidad en sus frutos.

Esta característica única en el viñedo chihuahuense permite cultivar con éxito variedades que gustan de un clima frío, similar al de los crudos inviernos europeos. Variedades como Riesling, Gewürztraminer y Pinot Noir, comienzan a atraer la atención debido a su gran adaptación a este *terroir*.

Aunado a este factor, Chihuahua cuenta con la mayor extensión territorial del país, lo que le brinda un amplio espectro de altitudes que van desde los 700 hasta los 3.200 msnm, una amplia ventaja competitiva en cuanto a la diversidad de estilos de vino que se pueden lograr, con respecto al resto del país. Tal diversidad queda de manifiesto además en los estudios de suelos realizados por organismos especializados, mismos que arrojaron la paleta más amplia de opciones en México.

Finalmente, el gran ímpetu y la tenacidad con que los agricultores chihuahuenses han sabido posicionar a la entidad en el primer lugar de la producción nacional en diversos cultivos (manzana, algodón, avena, chile verde y nuez), sin duda garantizan, a mediano plazo, el cumplimiento de este ambicioso objetivo: posicionar a Chihuahua como el mayor y mejor productor de vino mexicano. ¡Qué deleite será probar todo lo que está por venir de este majestuoso estado y pronto poder brindar con otro de sus sorprendentes tesoros enológicos!

MITRE
·MEZCAL ARTESANAL·
·MEZCAL ARTESANAL·
MITRE
750mL
En *Mezcal Mitre* representamos la *fusión* del México *contemporáneo y elegante* con lo *artesanal y tradicional*.
#EL MUNDO PERTENECE A LOS CURIOSOS
mezcalmitre
MEZCALMITRE.COM
EVITA EL EXCESO

¡Así se construye la industria!

DE MANERA CONSTANTE ME PREGUNTAN QUÉ APRENDIÓ LA INDUSTRIA VITIVINÍCOLA ANTE LA CRISIS, Y AUNQUE CONTESTO DE FORMA PROFESIONAL Y HABLO DE LA DIGITALIZACIÓN Y DE PROTOCOLOS SANITARIOS QUE LLEGARON PARA QUEDARSE, EN MI INTERIOR SIEMPRE PIENSO: "CAMPO BENDITO, NOS HAS SALVADO A TODOS".

Paz Austin

***Directora general del Consejo Mexicano Vitivinícola**
@pazausqui
@pazaustinq

El campo mexicano nos dio muchas lecciones, pero el campo vitivinícola nos dejó buen sabor de boca con su resiliencia y unidad. El primer reto fue coordinar a los 14 estados vinícolas para asegurar el trabajo agroindustrial y que nuestra actividad se reconociera como esencial, desde el campo hasta el final del proceso de producto; implementamos de manera inmediata protocolos COVID, y nos cuidamos unos a otros para poder cuidar de nuestras plantas. Las diferentes asociaciones vinícolas estatales se activaron, incluso varias consolidaron su proyecto social con actas y planes de trabajo, como la Asociación de Productores de Jalisco.

La comunicación diaria se agilizó con lo digital, la toma de decisiones en grupo y los consensos dieron paso a hermandades entre empresarios y líderes de diferentes estados. El ánimo es el motor para salir victoriosos de los sucesos históricos que atravesamos. ¡Así se construye una industria!, se volvió la frase recurrente de las juntas del Consejo Mexicano Vitivinícola (CMV).

Vienen años buenos, el boom del vino mexicano ya inició y podemos decir con orgullo que la nueva etapa viene del despertar que nos dio la pandemia. El 2022 será nuestro año: Gobierno, academia e iniciativa privada, ya trabajamos en eso. Las celebraciones comenzarán el 20 de enero, que se propone como el Día del Vino Mexicano, y culminarán con la clausura del 43er Congreso Mundial de la Viña y el Vino que la OIV ha encomendado a México. El CMV, de la mano de organismos gubernamentales y asociaciones estatales de productores, tendrá la misión de coordinar este evento de carácter científico que pondrá en la mesa trabajos académicos y de investigación enfocados a la sustentabilidad del suelo: impacto climático, biotecnología, optimización y gestión del agua, efectos del consumo del vino en enfermedades autoinmunes y degenerativas, genética de la vid, impacto del enoturismo en comunidades productoras, viticultura después del COVID 19, etc.

El 2021 cerrará con fuerza, y los temas de los que se ha ocupado el CMV no son menores. Nos hemos unido a la estrategia de Moderniza IEPS, que busca un esquema más moderno de recaudación de impuestos y pisos más parejos de cuota por litro de alcohol. Se trabaja en la revisión de la Norma Oficial Mexicana 142, que refiere al etiquetado e información comercial, así como en una próxima normativa del vino. Para dar luz a estos proyectos hemos escuchado voces de la industria para buscar consenso. El grupo técnico que nos acompaña, los enólogos más importantes, dan acompañamiento voluntario semanal para contar con bases sólidas y funcionales nuestro marco regulatorio.

Y es así como se construye la industria, velando por el bien común y buscando los mejores intereses para el desarrollo del campo.

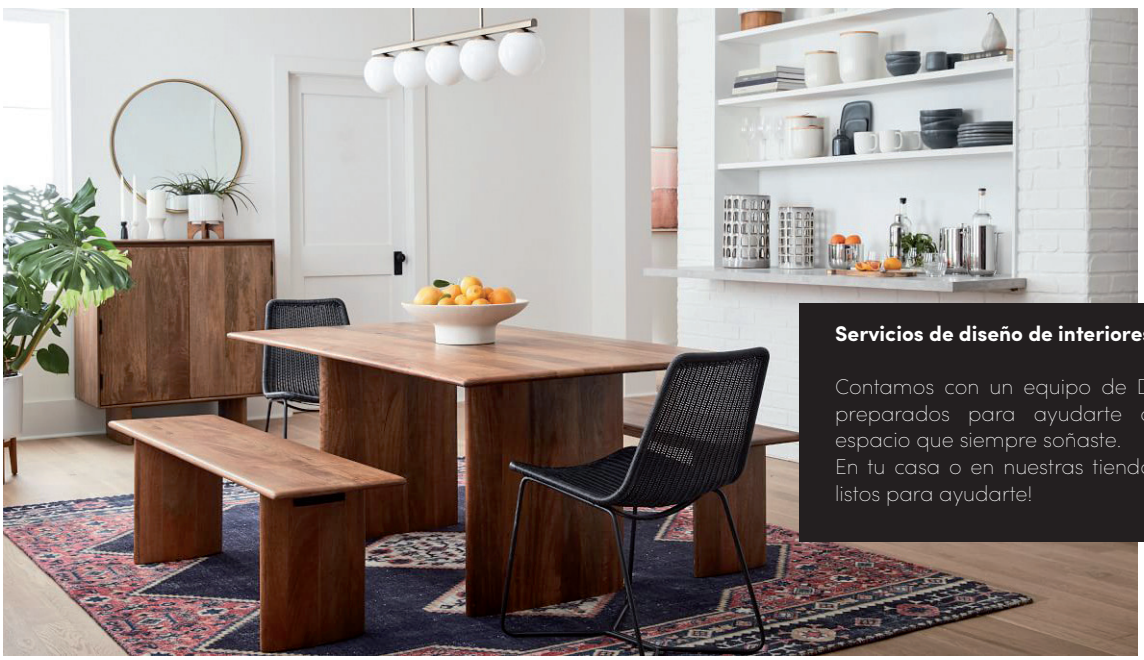
DESIGN CREW

FREE INTERIOR DESIGN SERVICES

Design Crew reúne a nuestras marcas para ofrecerles a nuestros clientes todo lo que necesitan para vivir bien en casa. Esta gran ventaja competitiva hace que nuestros equipos sean LOS expertos en diseño, estilo, entretenimiento y cocina.

¿Por qué Design Crew?

Todas nuestras marcas empoderan a nuestros clientes a expresar su estilo personal y crear el hogar que desean. Sin importar el proyecto, desde una rápida renovación hasta una remodelación completa, ayudamos a nuestros clientes a lograrlo.
Design Crew es una manera de conectar a nuestros clientes con nuestra familia de marcas, lo que le da acceso a un amplio rango de productos y personas.
La experiencia del Design Crew nos permite maximizar nuestra ventaja competitiva de las diversas marcas, crecer nuestros negocios en línea y en la tienda y llevar más allá el compromiso de brindarle a nuestros clientes un servicio sobresaliente.



Servicios de diseño de interiores sin costo.

Contamos con un equipo de Diseñadores preparados para ayudarte a crear el espacio que siempre soñaste.
En tu casa o en nuestras tiendas ¡Estamos listos para ayudarte!

Nuestros servicios

Nuestro Design Crew está aquí para hacerte sentir en casa.

ESTILO
Reunir ideas, inspiración, paleta de colores, recomendaciones de tela y más.
DISEÑO
Medir y crear diseños personalizados de una o varios espacios.
CREAR
Te ayudamos a crear un registro de regalos de lo que desees, recibe consejos personalizados, recomendaciones y más.

¿Cómo funciona?

Design Crew se encargará de traer tus ideas a la vida

1. Envía tu información. Nos pondremos en contacto contigo para conocer tu nuevo proyecto.
2. Conoce a tu diseñador: Realizaremos una entrevista para conocer tus gustos, estilo y necesidades.
3. Realizaremos una propuesta profesional y personalizada exclusiva para ti.
4. Disfruta tu espacio. Nosotros nos encargamos de colocar tu orden hasta coordinar la entrega de tus productos.

Estamos para ayudarte

Si está buscando hacer una remodelación, necesitas ayuda para planificar tú espacio o deseas rediseñar una casa completa, nos pondremos en contacto contigo para que esto suceda.
Nuestros diseñadores expertos pueden incluir productos y soluciones de nuestras marcas, ayudando a crear un espacio que cuente tu historia.

Decora cada habitación

sala | recámara | comedor | estudio

Cinco marcas, una solución

POTTERY BARN | teen | pottery barn kids | POTTERY BARN | WILLIAMS SONOMA | west elm

Café de Nadie

UN BUEN SORBO DE CAFÉ Y MARTINIS MEMORABLES, CON UNA SELECCIÓN MUSICAL IMPECABLE.

Mauricio Berzunza
@berzunza__
Cortesía

Cien años tuvieron que pasar para que la Roma Norte contara una vez más entre sus calles con el Café de Nadie, cuyo nombre hace una clara referencia al café donde se reunían los estridentistas -artistas multidisciplinarios del movimiento de vanguardia que surgió en la Ciudad de México-. Aunque originalmente fue nombrado como Café Europa, terminó por ser conocido entre dichos artistas como Café de Nadie, el cual se ubica cerca del actual, sobre la avenida Álvaro Obregón.

Cuidadosamente pensado para ofrecer una experiencia que estimule los sentidos, este sitio ofrece un ambiente íntimo que evoluciona a lo largo del día, e incluso con el transcurrir de la semana, en donde no sólo los alimentos y bebidas son un elemento importante, sino también el mobiliario, la iluminación, así como la música y la acústica. Semana a semana el *line-up* del bar ofrece colaboraciones con chefs, bartenders y DJ, independientes o de una casa, que son invitados para transformar el ambiente compartiendo sus selecciones detrás de la cocina, la barra y las tornamesas.

Con un enfoque local y de temporada sobre lo industrial, los ingredientes orgánicos de Café de Nadie provienen de las chinampas de Arca Tierra en Xochimilco -un productor y distribuidor de alimentos agroecológicos con un esquema de comercio justo-. Por su parte, entre las bebidas hay café, por supuesto, además de fermentos como sidra, sake, hidromiel, vino o cerveza, así como los destilados y licores necesarios para preparar cocteles clásicos o de temporada en su barra conformada sobre todo por mujeres: Carmen Huizapol, Mapo Molano y Jimena.

A diferencia del espacio que fue su inspiración, un espacio silencioso, en Café de Nadie la música es el centro del proyecto sensorial que cuenta con una colección de más de 1.500 vinilos y curada desde hace más de 10 años por el grupo de amigos que conceptualizó el lugar, diseñado para melómanos y audiófilos que, al igual que ellos, se deleitan con la selección musical de DJ invitados transmitida por el equipo de sonido Margules.

Como su homónimo hace un siglo, que fue espacio de sociabilidad del movimiento estridentista, Café de Nadie es de todos: un espacio con una esencia que invita a ser parte de sus habituales tertulias, a disfrutar de un ambiente que estimula los sentidos con un buen café, coctel, platillo o canción.

Café de Nadie

Chihuahua 135, Col. Roma Norte, CDMX

@cafe.denadie

Tommy's Margarita

Staff El Conocedor
@elconocedormx

No hay forma de ocultar que la Margarita es uno de los cocteles insignia de México. Y es que en cualquier bar del mundo, este trago cítrico y balanceado es el favorito de miles de bartenders, mientras que millones de personas lo prefieren a nivel internacional. En este mes que estamos de fiesta celebrando a la patria, compartimos con nuestros lectores una variación muy divertida de esta bebida que, además de deliciosa, es muy fácil de replicar en casa.

La Tommy's Margarita surgió en 1990 en manos de Julio Bermejo, quien trabaja en el bar de San Francisco que lleva este nombre. Su versión intercambia el Triple Sec por miel de agave, lo que resulta en un coctel fresco, mucho más amable y con una marcada nota de agave que se enlaza perfecto con la naturaleza del tequila.

Para preparar esta receta es importante usar un buen tequila, incluso puede elaborarse con un añejo con notas más melosas, acarameladas y un poquito amaderadas, ¡te aseguramos que te encantará!

Pro tip: La tradición dicta que debe prepararse en un vaso de licuadora y ahí mismo *shakear* el líquido, pero ojo, se trata de agitar no de licuar, aunque también puedes mezclar en un shaker de forma convencional.

TOMMY'S MARGARITA

Ingredientes

60 ml de tequila 100 % de agave
30 ml de jugo de limón recién exprimido
15 ml de miel de agave

Preparación

Lleva los ingredientes a un vaso de licuadora (o shaker) y agrega hielo. Agita de forma vigorosa hasta integrar y enfriar.
Sirve en un vaso corto y decora con cítricos deshidratados.

Hacienda Florida

Staff *El Conocedor*
mariana.toledano@prototipomexico.com
@edgarxolot

"LA PERMANENCIA, PERSEVERANCIA Y PERSISTENCIA A PESAR DE TODOS LOS OBSTÁCULOS, DESALIENTOS E IMPOSIBILIDADES, ES LO QUE DISTINGUE A LAS ALMAS FUERTES DE LAS DÉBILES".

-THOMAS CARLYLE, FILÓSOFO

Con esta frase inspiradora, es como Hacienda Florida decidió organizar un evento conmemorativo de las cosechas 2020-2021, dos años atípicos para todos. Las celebraciones de la vendimia de esta vinícola se distinguen por las espectaculares fiestas que las acompañan, con comida deliciosa, vinos exquisitos, música y el tradicional pisado de uvas, todo ello llevado a cabo en General Cepeda, Coahuila, donde se tira la casa por la ventana.

Sin embargo, los últimos dos veranos han estado enmarcados en un suceso histórico mundial que nos ha hecho reinventarnos a todos, y en pro de cuidarnos y de trabajar bajo la línea del enoturismo responsable, Hacienda Florida decidió cambiar la dinámica de esta fiesta y celebrar una reunión más íntima, pero por demás emotiva.

"Hoy los hemos convocado porque somos gente de empuje y compromiso que siempre busca la manera de llevar a cabo los proyectos: queremos mejorar año con año, atender a nuestros clientes, abrir nuevos puntos de venta, ampliar la cobertura en restaurantes, darnos a conocer más, mejorar nuestras instalaciones; en suma, todo lo que implique un crecimiento ordenado y profesional de nuestra empresa".

- Salomón Abedrop López, socio-director de Hacienda Florida.

La cita fue en el hermoso restaurante Cascabel, de la chef Lula Martín del Campo, quien sirvió este banquete para los invitados en la vinícola, sin dejar de sorprender a los asistentes con un menú maravilloso, cuyo maridaje con las etiquetas multipremiadas de Hacienda Florida, no pudo ser más atinado.

Los platos forman parte del menú Mar y Tierra, herencia culinaria de México:

Hacienda Florida Blend 4 Uvas 2019

- Quesadilla de quelites gloriosos en tortilla de maíz nativo
- Ceviche verde en totomoxtle con aderezo de hierbabuena
- Calamares fritos con emulsión de habanero negro

Hacienda Florida Cabernet Sauvignon - Shiraz 2019

- Camarones mariposa con maíces ancestrales de Pátzcuaro
- Filete de res con cenizas y espejo de queso Cotija

Hacienda Florida Malbec 2019

- Morenito con mole y lluvia de obleas

"En Hacienda Florida somos orgullosamente mexicanos y con el gran compromiso de posicionar muy en alto los vinos mexicanos".

- Salomón Abedrop López,
socio-director de Hacienda Florida.

Es un gusto celebrar un año más de cosecha con una de las vinícolas mexicanas que más nos apasiona e inspira. Sentarnos a la mesa con grandes amigos, colegas y expertos de la industria para compartir la alegría de Hacienda Florida, fue maravilloso. ¡Que las uvas que cosechadas se transformen en vinos excepcionales!

RЭVĒS
DESTILERIA

DESTILADOS CON ALMA MEXICANA

desde Ensenada Baja California

Elaborados con maíz, ¡descubre su personalidad única!

www.destileriareves.com

+52 55 9197•8760 @DestileriaReves @destileriareves

EVITE EL EXCESO
www.alcoholinformate.org.mx

Portugal: un mundo enológico por conocer

HABLAR DE PORTUGAL ES COLMARSE LOS SENTIDOS PARA EXPRESAR LA ESENCIA DE UN PAÍS TAN DIVERSO, PERO TAN DESCONOCIDO, QUE SORPRENDE A TODO AMANTE Y PROFESIONAL DEL VINO.

Sommelier Claudia Juárez
sommelier.claudia@gmail.com

Europa cuenta con una diversidad enológica, gastronómica y cultural que inspira a conocer cada vez más su espíritu vibrante. Tal es el caso de Portugal, que lucha por el reconocimiento de sus 14 regiones vinícolas en aras de lograr la construcción de una nueva identidad enológica mundial, gracias a la vastedad de sus cepas autóctonas. Para ello daremos un breve recorrido por algunas de sus regiones y así adentrarnos en el corazón de sus vinos y bodegas.

LISBOA

Sin duda, la filosofía enológica y agronómica que se vive en Portugal nació en su capital, gracias al Instituto Superior de Agronomía y de la Universidad de Vila Real, a través de las nuevas generaciones que están apostando por mostrar la diversidad que ofrece no sólo Lisboa, sino el país entero.

Debido a su cercanía con el Atlántico, donde predomina un clima mediterráneo y en conjunto con los suelos arenoso-calcáreos, se desarrollan vinos frescos, vivos, agradables, con cepas como Arinto, una de las más destacadas, así como Fernão Pires, Alicante Bouschet y Castelão.

Bodegas como Quinta do Gradil, demuestran de manera imponente la calidad de los vinos de la región al elaborar su vino 100 % Arinto fermentado sur lie en cemento durante seis meses.

PORTO

La historia de los vinos de Portugal nace en Porto, región rodeada de una belleza arquitectónica única, abrazada por el imponente río Douro, que refleja el espíritu de sus vinos. Recorrer sus bodegas por las estrechas calles que conducen al puerto, se convierte en parte de la magia de la región.

Bodegas históricas como Kopke -la más antigua desde 1638-, Ramos Pinto, Ferreira, Sandeman, Cálem, entre muchas más, con vinos que provienen de los viñedos del Douro, mantienen la tradición de guardarlos cuidadosamente en Vila Nova de Gaia, hasta esperar el mejor momento para embotellarlos.

DOURO

Esta región hace honor al río que atraviesa sus imponentes viñedos cultivados sobre terrazas en suelos de pizarra, lo cual le permite el enorme privilegio -dada su compleja labor de campo- de gozar de las vistas más maravillosas en el mundo del vino.

La diversidad de microclimas que posee, es marcada por su altitud, que oscila entre los 100 y 500 msnm, lo que permite la producción de distintos estilos de vino que van desde blancos, rosados, tintos y fortificados por tradición. Cepas clásicas como Tinta Barroca, Tinta Roriz y Touriga Nacional son su emblema, aunque apuestan fuertemente por variedades blancas como Gouveio y Viosinho.

Lo que se busca es colocar a Douro a la vanguardia en tendencias enológicas con vinos naranjas, pero al mismo tiempo, conservar la tradición que los vio nacer con oportos de alta gama, que es representado por bodegas como Poças Junior.

El valioso trabajo del rescate de cepas centenarias de distintos productores y su identificación genética, labor que Quinta de Crasto realiza de manera impresionante, le han valido encontrar una identidad reconocida a nivel mundial, Old Vines Blend. Su vino top, Vinha da Ponte, proviene de una parcela de casi dos hectáreas, con cepas antiguas de 54 variedades distintas. Wine&Soul, bodega boutique, es un referente en el Douro por su rescate titánico de pequeñas parcelas centenarias que habían sido olvidadas, y de donde hoy nacen sus multipremiados vinos bajo la línea de Pintas y Manoella.

VINHO VERDE

Al ser la región productora de mayor extensión de Portugal bajo el dominio de las cooperativas para la producción de vinos blancos amables y fáciles de beber, existe una ola de vinos de alta gama que busca, bajo producciones pequeñas y controladas, dar una identidad extraordinaria no sólo a sus vinos blancos, sino también a vinos espumosos elaborados bajo el Método Clásico, toda una sorpresa.

Productores como Quinta do Regueiro, con su vino Alvarinho Reserva, representan la identidad boutique de los grandes vinos blancos de la región, elegantes y longevos, de gran prestigio.

DÃO

Conocida como la Borgoña de Portugal, florece en medio de hermosos bosques que dan vida a la región. Su clima continental, con suelos graníticos y de esquisto que aportan una sutil mineralidad, le dan personalidad a sus vinos. Entre variedades como Encruzado, Touriga Nacional, Tinta Roriz y Jaen, se encuentran vinos únicos. No es sorpresa que el mejor vino espumoso de Portugal, reconocido nacional e internacionalmente, nazca en el Dão. Elaborado con uva 100 % Encruzado, emblemática de la región, Casa de Santar Vinha Dos Amores Blanc de Blancs, es simplemente espectacular.

TRAS OS MONTES

Esta región norte de Portugal que da nombre a su ubicación, "tras las montañas", es favorecida por un clima continental y suelos graníticos. Con uvas como Gouveio, Malvasía, Bastardo o Fernão Pires, entre otras, dan vida a vinos únicos que nacen de viñedos centenarios. Casa Do Joa, ubicada a 20 kilómetros de Bragança, se convierte en un referente histórico de viñedos prefiloxéricos y vinificaciones únicas para sus vinos, que son dignos de competir con grandes vinos de Borgoña con un equilibrio casi perfecto aunado a su elegancia.

Tradición, historia y pasión por el vino, son rasgos que distinguen a los vinos de alta gama de Portugal. El uso justo de la tecnología y el rescate de cepas antiguas, dan como resultado una diversidad enológica de la cual poco se sabe, pero de la que hay mucho por experimentar y sorprenderse.

La R-evolución del vino en México

¿HACIA DÓNDE HA CAMINADO LA INDUSTRIA VITIVINÍCOLA NACIONAL EN LOS ÚLTIMOS AÑOS?

Sommelier Michelle Carlín
csminacarlin@gmail.com

Aunque tal vez no nos encontramos en un 100 % dentro de la famosa Franja del Vino, el ingenio mexicano ha usado esto a su favor, ya sea experimentando, buscando, identificándose, sabiendo que puede llegar a ser lo que se proponga ser, incluso creando una industria casi de la nada y con recursos limitados, con la enorme tarea de no sólo proponer vino, sino también de educar al consumidor a su paso.

Según el Consejo Mexicano Vitivinícola, el consumo nacional actual es de 1.02 litros per cápita, con una nada despreciable producción de cuatro millones de cajas, la cual satisface parte de la demanda anual de 10 millones que se disfrutan en nuestro país, un número bastante honroso que pretende, creo yo, seguir sobre la línea de calidad, no de cantidad.

Un largo camino ha recorrido el vino mexicano hasta el día de hoy, y a pesar de los reveses pandémicos, no estamos dispuestos a perder ese impulso. Si hace unos años en mi incipiente carrera me hubieran preguntado qué opinión tenía del vino en México, mi respuesta hubiera sido simple y llana: falta de consistencia, identidad, madurez; sin embargo, hoy noto con placer que hay un crecimiento exponencial en los últimos diez años.

Y además me da gusto ver que ha sido la sumatoria de todos, en diferentes puntos del país (¿o debería decir del planeta?, pues son muchos los sommeliers mexicanos en tantos lugares que han decidido impulsar el vino nacional, por amor y arraigo a su terruño), que al aportar su granito de arena, puedo afirmar que dicha aportación no es condescendiente o puramente nacionalista, sino que hay un sólido nivel de calidad en muchos exponentes.

¿Será porque echando a perder se aprende o más bien que cuando se ve a tantos elevar la vara de la calidad y romper las barreras de lo imposible y ser reconocidos por ello, en los demás se ignita la pasión por hacer las cosas mejor? No lo sé exactamente, pero me encanta ser parte de ese movimiento y de ese respeto por lo que se está haciendo.

Y a pesar de que muchos pusieron en el mapa que el vino mexicano tenía un perfil con una nota mineral-salina (curiosamente he notado que esa nota no aparece en todos los vinos, por lo tanto no es 100 % *terroir*), conforme el camino de mejora ha incrementado, dicha nota mineral ha ido disminuyendo considerablemente, al igual que la sobremaduración de las uvas, lo que significa que la identidad se está puliendo gracias al cuidado y prácticas más minuciosas durante su elaboración, lo que denota más equilibrio, frescura en muchos más exponentes, y preparación profesional de quienes lo producen.

CÓMO ABORDAR EL VINO MEXICANO

Así que si eres de aquellos que aún no presencia esta evolución y quieres disfrutar de ese cambio, sugiero que abordes el vino en México con el entendido de que encontrarás una nutrida cantidad de exponentes de uvas, ensambles no tradicionales y tendencias de producción, desde vinos con principios orgánicos, naturales o biodinámicos, hasta vinos tranquilos y espumosos.

Mi consejo es simple: usa las guías disponibles de competencias/concursos serios que han despuntado y que han ayudado a reconocer el trabajo y dado guía a los productores de lo que es un vino correcto. Esas guías pueden ser tu punto de partida con el entendido de que esas etiquetas han sido evaluadas por gente profesional en una dinámica objetiva y a ciegas, lo que garantizará tu experiencia.

Por otra parte, en cuanto se reactiven, asiste a los numerosos eventos de vino mexicano que se llevan a cabo en todo el territorio y, ¿por qué no?, identifica esos *wine bars* o restaurantes que poseen una carta nutrida de vino mexicano y déjate llevar, prueba lo que puedas y experimenta lo que actualmente es esta industria.

Hace unos años todo estaba concentrado en tres estados, Coahuila, Querétaro y Baja California Norte, sólidamente reconocidos por tradición o por vanguardia, mientras los demás sólo aspiraban con ser ubicados al menos como productores de uva; pero han estado haciendo las cosas de a poquito y bien, aprendiendo de cerca de los grandes, encontrando canales de exposición, hasta que de súbito empezaron a iluminar el mapa estados que jamás se nos hubiera ocurrido fuesen una referencia del vino mexicano, como Chihuahua, Zacatecas, Jalisco, Puebla, Nuevo León, Aguascalientes, San Luis Potosí o Guanajuato, pintando el panorama no sólo con aspiración, sino con una promesa de competencia.

Así que prueba, mantén la mente abierta a nuevas propuestas y disfruta de la R-evolución del vino en México.

2021 GLOBAL WINE by CONOCEDOR

The best of wine

SÉPTIMA EDICIÓN

Global Wine Tasting

5 de Octubre 2021

@elconocedormx

México bajo la lupa del climat

SÓLO POR ECHAR UN VISTAZO A NUESTRO MÉXICO, PUEDES NOTAR QUE TENEMOS ZONAS CON GRANDES DIFERENCIAS EN SUELOS Y VARIABLES CLIMATOLÓGICAS Y OROGRÁFICAS. ¿REALMENTE CONOCES LOS VINOS NACIONALES?

Químico, enólogo y viticultor Jesús Díez
jesus@vinicultura.com.mx

Dentro del mundo del vino existen grandes diferencias entre los climas, suelos y sus composiciones que hacen que ciertos vinos tengan mayor renombre que otros. En Europa, desde hace muchos años, entendieron que el terruño o los suelos, junto con el clima y la adaptación de las plantas, hacen una gran diferencia en la calidad de los vinos, y eso mismo se ha implementado en Australia, Argentina, Chile, Estados Unidos, y muchos otros países. Entonces ¿por qué no adaptarlo en México?

Desde hace varios años, un trío de bodegas ha desarrollado protocolos para hacer que los suelos sean en verdad los responsables de la caracterización de los vinos, logrando así una diferenciación en su gusto y estilo, lo que lleva a identificar por medio de los suelos los diferentes estilos que hay en el país. Cada estado -de los 14 productores actuales de vino- tiene suelos y climas diferentes en donde las plantas de vid tienen un desarrollo particular, dando nombre, aroma, gusto y estilo a los vinos de la zona.

De hecho, se sabe que por resonancia nuclear se puede definir el espectro aromático de cada zona de producción, haciendo que los valles tomen notoriedad, al igual que en Francia con el famoso climat, que representa la conjugación de sol, agua, nutrientes, vientos, altura, orientación, microorganismos, y un sinfín de cualidades que la zona puede expresar.

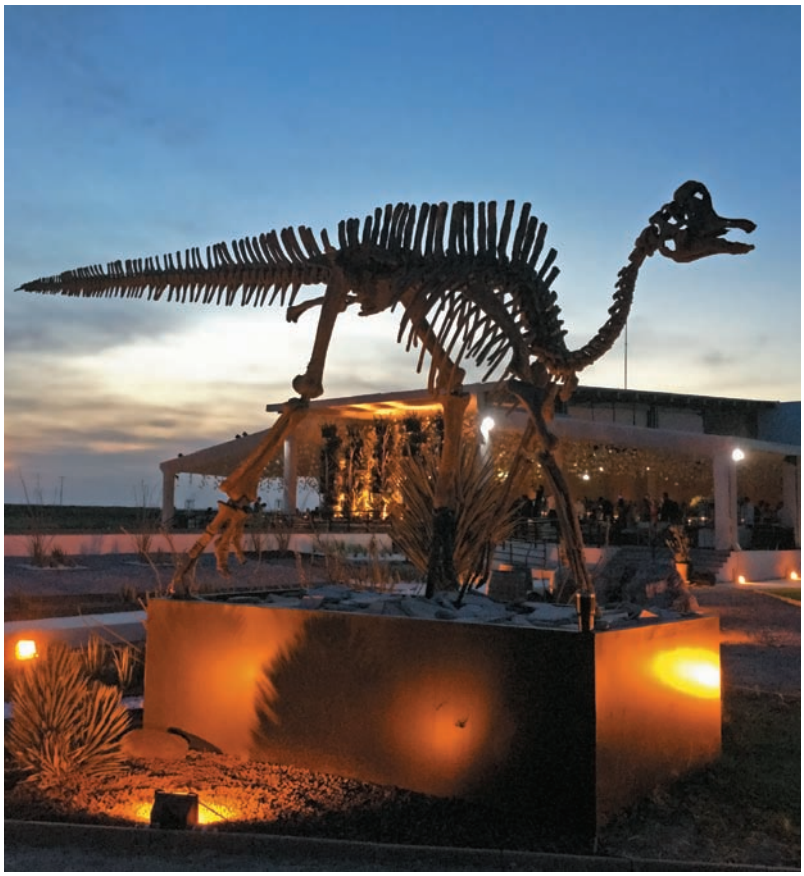
Sólo por echar un vistazo a nuestro México, vemos que hay zonas con grandes diferencias en suelos y variables climatológicas y orográficas. En Ensenada, en los 12 o 13 valles de viticultura de la zona, cada uno tiene suelos completamente diferentes, mientras que en Mexicali, la temperatura, la presión atmosférica, la depresión sobre el nivel del mar y los suelos arenosos derivados de la salida El Colorado por acumulación durante miles de años, tienen un impacto.

Está el Valle de las Palmas con suelos arcillo-arenosos; mientras que el Valle de Guadalupe, con estructuras de arena, arcilla y granito en sus tres zonas diferenciales, crean vinos con estilos peculiares; en Calafia, está la arcilla arenosa, con menos influencia marítima y menor contenido de cloruro de sodio (sal); en tanto que El Porvenir, posee suelos arenosos y de alto contenido en cloruro de sodio, mientras que el Valle de San Antonio de la Mina tiene suelos graníticos y mayor influencia fresca del océano. Yo creo que con esto se tienen diferenciales claros para que en el mismo Valle de Guadalupe sea muy diferente la viticultura.

Está San Vicente, con suelos arcillosos férricos, mayor cercanía al mar y calidad de agua; Ojos Negros con suelos calcáreos, que a mayor altura (700 msnm) y composición de sales baja, hace que los vinos tengan diferencial tanto en maduración como en suelo, aromas y estilos. También en la zona ensenadense existen pequeños valles escondidos, como en donde se encuentra la bodega Dovinto, con climas frescos influenciados por el mar, salinidad baja y manejo de suelos orgánicos, lo cual genera la microflora que da distintivo a sus vinos.

Pero lo mismo ocurre al ir a Parras, en donde Casa Madero ha hecho, desde hace varios años, estudios de suelos para potenciar las zonas arcillosas calcáreas que tienen en sus viñedos, haciendo vinos longevos y de elegancia aromática inconfundible. A 600 metros más de altura (2100 msnm), Don Leo posee suelos más arcilloso-férricos, con integración de grava en algunas zonas, pero cuya altura marca un gran diferencial para sus vinos. En tanto que la zona de Los Cedros y Hacienda Florida, de arcillas calcáreas con influencia de los vientos alisios, crea un microclima muy diferente que se ve mitigado en algunos casos por la sierra de Arteaga.

Chihuahua, con desarrollo en pleno desierto, en escorrentías de ríos de suelos gravosos, sorprende con elaboraciones elegantes y de gran profundidad para aromas terciarios. Sonora es una atípica zona de vitivinicultura en donde la arena, sus altas temperaturas, así como su fotosíntesis complicada, dan origen a estilos diferentes de vino. En Zacatecas y San Luis Potosí, por su parte, tienen suelos de arcilla roja, parecidos al sur de Italia, por lo que ofrecen vinos de estructura tánica, carga aromática y una peculiaridad en evolución de aromas terciarios. En cambio, Aguascalientes, de suelos pobres y arcilla con arena, expresan gran frutalidad con elegancia. Y está Guanajuato, con sus suelos calcáreos pobres en materia orgánica, pero que dan vinos elegantes con aromas minerales y escuetamente frutales.



Llegando a Querétaro encontramos suelos duros de roca calcárea llamada tepetate, formando un zoclo calcáreo que dificulta el drenaje del agua, pero que dan vinos elegantes para elaboraciones en blanco y espumosos. Al mismo tiempo, está la zona granítica de Peña de Bernal o yendo hacia el sur, Vinaltura, con su arcilla negra y que hace la diferencia con la elegancia de sus vinos.

Michoacán también da lugar a suelos de viticultura, al igual que Jalisco, cerca del lago de Chapala, suelos con mayor cantidad de materia orgánica, pero de futuro desarrollo para vinos de calidad. No se escapa Puebla, en donde Tehuacán posee suelos calcáreos de restos fósiles -en algunos casos de material orgánico-, que dan espectros aromáticos nuevos para este gran abanico.

Si después de esto crees que todos los vinos mexicanos son lo mismo, te invito a que te des una vuelta y pruebes todos los estilos que marca nuestro climat. Una zonificación es necesaria para entender los estilos, y sería magnífica para nuestro país que está en pleno desarrollo vitivinícola.

2020 GLOBAL WINE by EL CONOCEDOR

Hillebrand FORWARDING PASSION

S.PELLEGRINO

ACQUA PANNA

PAÍS INVITADO ITALIA ITA

CASA XIPE Coyoacán

RIEDEL THE WINE GLASS COMPANY GRAPE VARIETAL SPECIFIC

México

EN EL ÚLTIMO LUSTRO, EL CONSUMO DE VINO EN MÉXICO CRECIÓ DE 450 A 950 ML PER CÁPITA, AUNQUE LA REALIDAD ES QUE LA PRODUCCIÓN MEXICANA SÓLO ES CAPAZ DE SATISFACER EL 30 % DE LA DEMANDA NACIONAL. POR ELLO, EN 2018 FUE APROBADA LA LEY DE FOMENTO VITIVINÍCOLA, CUYO OBJETIVO ES DUPLICAR LA SUPERFICIE DE VIÑA PLANTADA PARA QUE, DE ESTA MANERA, SE AUMENTE ENTRE 10 MIL Y 15 MIL HECTÁREAS LAS ZONAS DE PRODUCCIÓN. SIN DUDA, ES UN TRABAJO ARDUO QUE DARÁ GRANDES SATISFACCIONES.

PRESENTAMOS LA ÚLTIMA ENTREGA DE LOS VINOS PARTICIPANTES DE GLOBAL WINE 2020, EN DONDE CERRAMOS CON GRANDES ETIQUETAS MEXICANAS QUE VALE LA PENA DESCORCHAR. ¡SALUD!

PORCENTAJE DE EVALUACIÓN

96 a 100%
Best Quality

91 a 95%
Excepcional

86 a 90%
Sobresaliente

80 a 85%
Muy Bueno

81% Muy bueno

Santo Tomás Sauvignon Blanc 2019

- Sauvignon Blanc 100 %
- Bodegas de Santo Tomás
- Valle de Santo Tomás, México
- Bodegas de Santo Tomás
- La Europea, La Castellana
- N Limpio, cristalino, de tonalidad verdosa y amarillo pajizo. En nariz, intensidad alta con claras notas tropicales y florales. En boca, seco, fresco, de alcohol ligero y tierno.
- M Ceviche, tostadas de pata, tacos al pastor y ostiones.

$207.58

85% Muy bueno

Sauvignon Blanc Finca 2018

- Sauvignon Blanc 100 %
- Puerta del Lobo
- El Marqués, Querétaro, México
- Parque Enológico Puerta del Lobo
- Tienda Puerta del Lobo
- N Dorado, limpio, brillante y cristalino. En nariz, aromas frutales, compota de manzana y torrefactos. En boca, acidez media con una presencia de taninos.
- M Ostiones frescos, callo de hacha, mariscos frescos y croquetas de conejo.

$420.00

82% Muy bueno

Sauvignon Blanc Viña Kristel 2019

- Sauvignon Blanc 100 %
- Monte Xanic
- Valle de Guadalupe, México
- Monte Xanic
- montexanic.mx/tienda
- N Brillante de tonalidad verdosa y amarillo paja. En boca, franco, intensidad alta y notas de grosella verde y frutos tropicales. En boca, ataque suave, seco y de acidez viva.
- M Mariscos, ceviche, pescados, sashimi, sopas, boquerones y aguachile.

$368.94

83% Muy bueno

Sierra Blanca Sauvignon Blanc 2018

- Sauvignon Blanc 100 %
- Vinícola L.A. Cetto
- Valle de Guadalupe, México
- Vinícola L.A. Cetto
- Boutique L.A. Cetto
- N Amarillo paja con destellos verdes y ligeramente dorados. En nariz, aromas florales y cítricos, pan tostado y malvavisco. En boca, acidez firme, se confirma lo cítrico.
- M Quesos frescos y fruta escarchada, mariscos y pastas ligeras.

$180.00

90% Sobresaliente

Sierra Luna Blanco 2019

- Sauvignon Blanc 100 %
- Proyecto Vinícola MX
- Ezequiel Montes, Querétaro, México
- Proyecto Vinícola MX
- proyectovinicola.com.mx
- N Amarillo con destellos relucientes. En nariz, agradable equilibrio entre frutalidad y madera. En boca, acidez presente, untuoso y de permanencia media-larga.
- M Quesos semimaduros, pastas, quesadillas y ostiones.

$380.00

85% Muy bueno

XA Blanc de Blancs 2018

- Chardonnay, Chenin Blanc, Sauvignon Blanc
- Bodegas Domecq
- Valle de Guadalupe, México
- Bodegas Domecq
- La Europea
- N Amarillo paja brillante con matices dorados. En nariz, expresivas notas frutales como pera y manzana amarilla. En boca, entrada agradable con untuosidad y frescura.
- M Perfecto como aperitivo, pescados, mariscos y quesos suaves.

$127.26

85% Muy bueno

Vinaltura Riesling 2019

- Riesling 100 %
- Vinaltura
- Querétaro, México
- Vinaltura
- La Contra, La Castellana
- N Limpio y brillante, amarillo paja con destellos plateados. En nariz, intensidad media alta, notas cítricas, limón y naranja. En boca, ataque amplio con acidez balanceada.
- M Ceviche verde y pepitas garapiñadas.

$345.00

80% Muy bueno

4 Espíritus Tempranillo 2016

- Tempranillo 100 %
- Espíritus Enológicos
- Valle de Guadalupe, México
- Espíritus Enológicos
- espiritusenologicos.com, vidmexicana.mx
- N Marrón oscuro, capa media. En nariz, gran frutalidad destacando cerezas, ciruelas, zarzamora e higo. En boca, maduro, elegante, gran ataque y persistencia.
- M Cortes al carbón y al horno, guisos y aves condimentadas.

$619.00

83% Muy bueno

Almacava 2018

- Nebbiolo 49 %, Tempranillo 49 %, Petit Verdot 2 %
- Espíritus Enológicos
- Valle de San Vicente, México
- Espíritus Enológicos
- espiritusenologicos.com, vidmexicana.mx
- N Rojo ciruela con ribete rojizo brillante. En nariz, sutil y elegante, aromas de frutas, notas especiadas. En boca, magnífico tanino, acidez persistente y balanceada.
- M Carnes, lechón, carnitas de pato, pastas con salsas de tomate.

$499.00

83% Muy bueno

Así se va a las Estrellas Tinto 2017

- Merlot 33%, Cabernet Franc 33%, Cabernet Sauvignon 33%
- Finca La Carrodilla
- Valle de Guadalupe, México
- Finca La Carrodilla
- Vinoteca, La Contra
- N Violeta, ribetes granate. En nariz, aromas frutales a frambuesa, cereza negra, ciruela, fresa y manzana roja. En boca, acidez alta, buena astringencia y estructura.
- M Cordero al horno de leña, cortes finos, quesos añejos.

$1,100.00

85% Muy bueno

Bodegas F. Rubio Malbec 2017

- Malbec 100%
- Bodegas F. Rubio
- Valle de Guadalupe, México
- Tibérica
- Amazon, Vid Mexicana
- N Rojo rubí intenso. En nariz, aromas tostados, cacao, frambuesa, zarzamora y pimienta negra. En boca, taninos pulidos, acidez agradable y notas de pimienta negra.
- M Quesos intensos, pato confitado, chorizos.

$592.00

85% Muy bueno

Cava Quintanilla Reserva Blend 2018

- Cabernet Sauvignon 80%, Nebbiolo 20%
- Cava Quintanilla
- San Luis Potosí, México
- Cava Quintanilla
- City Market, HEB, Amazon
- N Rubí intenso. En nariz, expresivo, con aromas de frutos negros, hierbas y especias. En boca, complejo y poderoso, estructura elegante y tánica, final agradable.
- M Carnes rojas al carbón, carnes a la parrilla, cordero y quesos maduros.

$550.00

80% Muy bueno

Chateau Domecq Tinto 2017

- Cabernet Sauvignon 60%, Merlot 30%, Nebbiolo 10%
- Bodegas Domecq
- Valle de Guadalupe, México
- Bodegas Domecq
- La Europea
- N Violáceo profundo. En nariz, intenso, complejo y especiado con notas de frutos del bosque. En boca, buen ataque y lenta evolución, final largo y aterciopelado.
- M Ideal para acompañar carnes de caza mayor.

$324.96

81% Muy bueno

Espíritus del Mal 2017

- Tempranillo 95 %, mezcla de tintos 5 %
- Espíritus Enológicos
- Valle de San Vicente, México
- Espíritus Enológicos
- espiritusenologicos.com, vidmexicana.mx
- (N) Rojo granate. En nariz, frutos rojos y negros maduros, especias, grafito, cuero y tabaco. En boca, intensidad media alta, marcada acidez, taninos redondos.
- (M) Estofados, quesos semimaduros, charcutería.

$549.00

85% Muy bueno

Hacienda Florida Ensamble 4 Uvas Edición Especial 2018

- Malbec 35 %, Shiraz 35 %, Grenache 15 %, Mourvèdre 15 %
- Hacienda Florida
- General Cepeda, Coahuila, México
- Hacienda Florida
- Hacienda Florida, La Europea
- (N) Rojo rubí con ribetes violáceos. En nariz, frutos rojos con notas de frambuesa y recuerdos herbales de eucalipto. En boca, de cuerpo medio y acidez viva y presente.
- (M) Quesos ligeros, aves, pastas y risottos.

$419.00

85% Muy bueno

L.A. Cetto Boutique Sangiovese 2013

- Sangiovese 100 %
- Vinícola L.A. Cetto
- Valle de Guadalupe, México
- Vinícola L.A. Cetto
- Boutique L.A. Cetto
- (N) Rubí con tonos violáceos. En nariz, aromas elegantes de frutos rojos maduros y ligeras notas de especias. En boca, fresco, balanceado y con taninos finos y pulidos.
- (M) Cocina italiana, pastas con tomate, quesos medios.

$697.00

80% Muy bueno

Nacahui 2017

- Brunello 100 %
- Cava Prudhomme
- Valle de Guadalupe, México
- Cava Prudhomme
- Cava 138, Wine Cru
- (N) Rojo granada intenso. En nariz, aroma completo de gran persistencia, toques de cereza, violetas y vainilla. En boca, gran estructura, taninos sedosos y sofisticados.
- (M) Carne asada, costillas a la parrilla, chuletas de cordero.

$650.00

85% Muy bueno

Pagano 2017

- Grenache 100 %
- La Lomita
- Valle de Guadalupe, México
- La Lomita
- Vinoteca, La Contra
- Rojo rubí de capa media. Notas amaderadas, de frutas como cereza, frambuesa y arándanos. Buena estructura con taninos bien pulidos; frutos rojos en el paladar.
- Carnes con adobo, pipián, quesos oreados.

$650.00

85% Muy bueno

Reserva Magna Tinto 2017

- Nebbiolo 100 %
- Bodegas Domecq
- Valle de Guadalupe, México
- Bodegas Domecq
- La Europea
- Rojo intenso con matices púrpura. En nariz, frutos negros, tostados, chocolate amargo y tabaco. En boca, potente, altamente estructurado, equilibrado y complejo.
- Carnes grasas, quesos fuertes, short rib.

$645.16

85% Muy bueno

Reserva Real 2019

- Syrah 100 %
- Bodegas Domecq
- Valle de Guadalupe, México
- Bodegas Domecq
- Supercenter, La Europea
- Rojo cereza con ribetes violáceos. En nariz, frambuesas y arándanos, especias y una nota láctica. En boca, volumen amplio, fruta fresca, acidez media y maridable.
- Solo, con comida casual, pizza, pasta con salsa de tomate, quesos fuertes.

$300.00

83% Muy bueno

Rolu Nebbiolo 2017

- Nebbiolo 100 %
- Rolu Km 1015.5
- Valle de San Vicente, México
- Vinos Wagner
- vinoswagner.com
- Púrpura con destellos violeta. En nariz, firme, profundo y extenso, facilidad de activación de los sentidos. En boca, sabores minerales, acentos de cacao y textura refinada.
- Alta cocina mexicana, res y cordero.

$990.00

2020 GLOBAL WINE by CONOCEDOR

85% Muy bueno

Rolu Tempranillo 2016

- Tempranillo 100 %
- Rolu Km 1015.5
- Valle de San Vicente, México
- Vinos Wagner
- vinoswagner.com
- N Rojo intenso y matices violáceos. En nariz, notas frutales como cereza, ciruela y especias, clavo y vainilla. En boca, sabor a cuero mezclado con cereza, persistencia larga.
- M Pastas con salsas livianas, asados de cordero.

$990.00

83% Muy bueno

Tres Raíces Malbec 2018

- Malbec 100 %
- Tres Raíces
- Guanajuato, México
- Tres Raíces
- La Castellana, La Europea
- N Rojo cereza de color vivo. En nariz, aspecto agradable, frutal, expresivo y fácil de entender. En boca, amable al paladar, acidez equilibrada y persistencia elegante.
- M Pasta al pesto, pizza y comida mediterránea.

$520.00

85% Muy bueno

Vasijas Tinto 2017

- Cabernet Sauvignon 100 %
- Bodegas Domecq
- Valle de Guadalupe, México
- Bodegas Domecq
- Palacio de Hierro, Liverpool
- N Rojo granate limpio y brillante. En nariz, alta complejidad, notas de frutos rojos frescos y notas ahumadas. En boca, entrada suave, de tanino redondo y aterciopelado.
- M Risotto a los cuatro quesos o con setas, pipián rojo.

$300.00

80% Muy bueno

Viñas Viejas Tinto 2017

- Cabernet Sauvignon 100 %
- Bodegas Domecq
- Valle de Guadalupe, México
- Bodegas Domecq
- Liverpool, Palacio de Hierro
- N Rojo cereza brillante. En nariz, notas de frutos negros compotados, vainilla y almendras. En boca, acidez media, notas tostadas y cítricas, integrado, sedoso y elegante.
- M Flan de elote, capirotada, camarones al coco.

800.00

La Terquedad

UN POCO DE TERQUEDAD ES EL IMPULSO NECESARIO PARA DESARROLLAR UNA INCREÍBLE VINÍCOLA FAMILIAR.

Mariana Toledano
mariana.toledano@prototipomexico.com
Cortesía

En los últimos años, la escena enológica de Querétaro ha atraído las miradas de los *wine lovers* del centro del país, con una ruta del vino consolidada y muy bien trazada, en la que año con año nuevas propuestas se han ido sumando. Lo más excitante de ello son los apasionantes proyectos familiares, en los que el esfuerzo y la dedicación se notan a leguas en las vinícolas y bodegas que ya emergen.

La Terquedad es una de las bodegas más recientes establecidas en el suelo queretano que, desde hace una década, enfoca sus esfuerzos en la elaboración de vino mexicano con esencia y sabor local. Actualmente produce tres etiquetas que resguardan vinos versátiles y de sorprendente calidad, con los que enamoran a sus visitantes con apenas un primer contacto. Rosado, Tempranillo y Merlot, es la corta, pero muy consistente oferta de esta vinícola que promete convertirse en un gran atractivo de la región.

El amor y perseverancia de Roberto y Lucy Loyola, han consolidado a esta vinícola como una empresa familiar en la que también participan sus hijos. Luz María y María Andrea, dos jóvenes que en la actualidad se encuentran al frente de la vinícola, son quienes representan la fuerza, la innovación y la fresca visión con que los Loyola desean abrirse paso en el panorama vitivinícola mexicano.

Además de sus vinos, el valor agregado de La Terquedad es el restaurante de autor que se erige dentro de la propiedad, eligiendo al talentoso chef Omar Valderrama como líder de esta sorprendente cocina. La utilización de ingredientes frescos y del campo, es la línea que marca el ritmo bajo el cual Omar sorprende a sus visitantes, con platos frescos y atrevidos que además de calmar el hambre, sacian los sentidos, convirtiendo a su restaurante en un oasis donde guarecerse luego de recorrer a pie los viñedos y los olivos que, la familia asegura, algún día darán suficientes aceitunas para producir un excelente aceite.

La Terquedad se encuentra en Huimilpan, Querétaro, y es perfecto para visitarlo en familia o con amigos, pues ofrece suficientes áreas verdes y actividades para sumergirse en el delicioso mundo del vino. También es un espacio totalmente familiar en donde los futuros enófilos descubrirán esta gran pasión desde muy pequeños.

Para disfrutar, sólo hace falta reservar y dejarse consentir de jueves a domingo, por lo que agendar la visita como parte del plan de fin de semana resultará más que perfecto.

¡Brindemos por las nuevas historias que construyen el vino mexicano!

"La cocina de La Terquedad se distingue por sus sabores, la calidad de sus ingredientes y por las distintas técnicas gastronómicas de vanguardia que se fusionan con lo tradicional. Hacemos lo que nos gusta, y nos aseguramos de que guste". Chef Omar Valderrama.

Contacto

@laterquedadmx

442.315.5173

Luis Alberto Cetto

"Como productores debemos entender que lo más importante es la uva. Además, tenemos que ser muy objetivos: la industria –a nivel internacional– nos ha enseñado cuáles son las prácticas que debemos adoptar para mantener el crecimiento...".

UN SIGLO DE HISTORIA NO SE PUEDE TOMAR A LA LIGERA. L.A. CETTO ESTÁ A NADA DE CUMPLIR SUS PRIMEROS CIEN AÑOS, SIENDO UN REFERENTE AUDAZ DE LA VITICULTURA NACIONAL. CONVERSAMOS CON LUIS ALBERTO CETTO, QUIEN ESTÁ AL FRENTE DE LA BODEGA Y ES MIEMBRO DE LA TERCERA GENERACIÓN, SOBRE EL PRESENTE, EL PASADO Y EL FUTURO DE LA EMPRESA BAJACALIFORNIANA.

Mariana Toledano | mariana.toledano@prototipomexico.com | Nizzaguie Hidalgo

Hace ya muchísimo tiempo, cerca de Trento, en el Lévico italiano, se encontraba una de las regiones vitivinícolas más importantes que data de la era romana. Ahí comenzó la historia de mi familia con la producción de vino, desde la época del bisabuelo de mi abuelo, como un producto complementario a la agricultura.

Luego de la Primera Guerra Mundial, mi abuelo Ángelo, ya casado y con un hijo, se dio cuenta que sus oportunidades no se encontraban en Italia y que México podría ser un gran país para construir su futuro. ¡Imagina su sorpresa cuando llegó acá, luego de pasar toda su vida en el valle de los Dolomitas, rodeado de bosques, lagos y ríos, y encontrarse en Baja California, con un desierto!

Finalmente, en 1924, mi abuelo llegó a Veracruz y se asentó durante un par de meses en la región de Jalisco; tras pocos años logró establecerse en Tijuana, donde trabajó como mesero en el restaurante Caesar´s por un tiempo.

En 1928 abrió una vinatería y construyó un tejabán, donde comenzó a producir vinos generosos y de mesa. Fue ahí cuando continuó con la tradición familiar de elaborar vinos ya en tierras mexicanas, tradición y arte de hacer vino que inicia con su bisabuelo en Italia.

Mi padre, Luis Agustín, desde niño vivió el mundo de la elaboración del vino de la mano de mi abuelo, pero es en 1950 cuando se involucra plenamente al negocio familiar, en lo que es la producción y venta de vino. Empezó en la parte de los graneles, del manejo de los líquidos, muy similar a lo que me tocó vivir. A finales de los 50, concretó las primeras producciones y maquilas con bodegas mexicanas.

El Valle de Guadalupe prometía ser una zona estelar para el cultivo de la vid, tanto por las condiciones climatológicas, como por las características de la tierra, así que en 1963 mi padre compró Rancho Grande, Rancho Chico y el Rancho La Alfalfa.

Desde niño, el rancho y el viñedo fueron el jardín donde yo jugaba, para mí fue algo muy natural estar en contacto con la viña, sin cuestionarme nunca si me iba a dedicar al mundo del vino o no. Incluso yo mismo deseaba estudiar Enología, pero opté por Administración y Finanzas. Del campo "pegué el brinco" a la bodega, luego a los laboratorios, a las operaciones del campo y después a la parte administrativa, pero la verdad me encantaría volver al campo.

La zona más importante de cultivo la tenemos en el Valle de Guadalupe, donde tenemos climas menos extremosos que en San Vicente, es más frío y más caluroso en verano. La diferencia de las tierras es que la de San Vicente es más arcillosa, en tanto que la del Valle de Guadalupe tiene algo de piedra caliza y arcillas oscuras. También tenemos viñedos en Valle Redondo, con uvas Zinfandel de 100 años, y viñedos muy cerca de San Antonio de las Minas y en San Vicente, al sur de Ensenada.

Así como los consumidores van cambiando, la tecnología en el campo se transforma también. En un viñedo, más vale que estés seguro de lo que estés plantando, porque tiene que aguantarte mucho más, sobre todo por el tema de la inversión; también hay una parte muy importante en los modelos climatológicos a futuro: sobre la exposición solar, la temperatura y la lluvia, y un universo de clones de uva que se tienen que adecuar a tu terruño.

Hace 30 años, por ejemplo, lo más importante era mantener suficientes humedad de la viña para prevenir los golpes de calor; ahora se trabaja sobre el estrés hídrico controlado a través de drones. La viticultura no se parece en nada a lo que hacíamos en los 80, y estoy seguro que no será igual en 15 años.

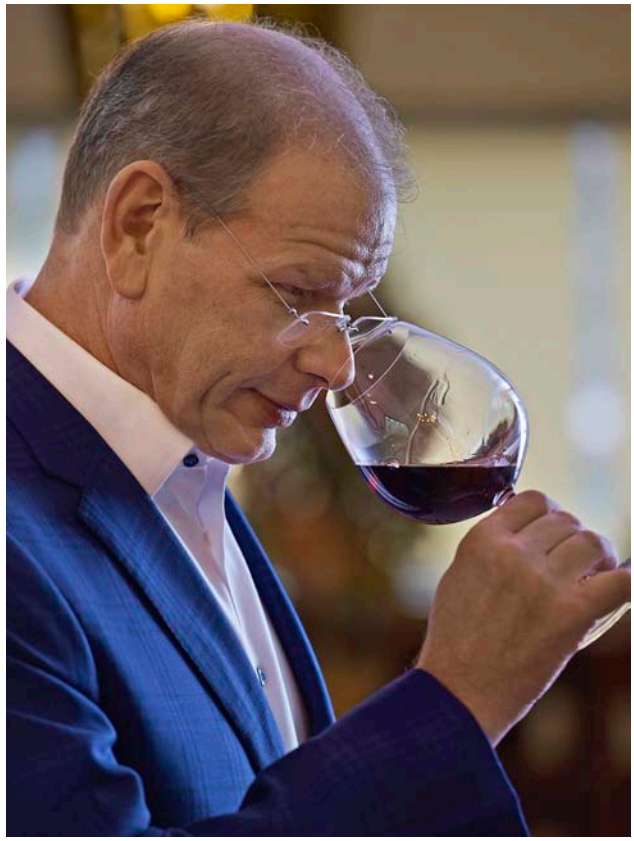
Parte de lo divertido de este trabajo es que te lleva a viajar por el mundo, a conocer lo que están haciendo en otras regiones y descubrir qué tecnologías puedes adaptar en los viñedos. En los cincuentas, sesentas y setentas, fuimos en una dirección más novedosa, y luego en los ochentas, noventas y 2000, regresamos a prácticas antiguas como la fermentación en tanques de concreto o las levaduras silvestres.

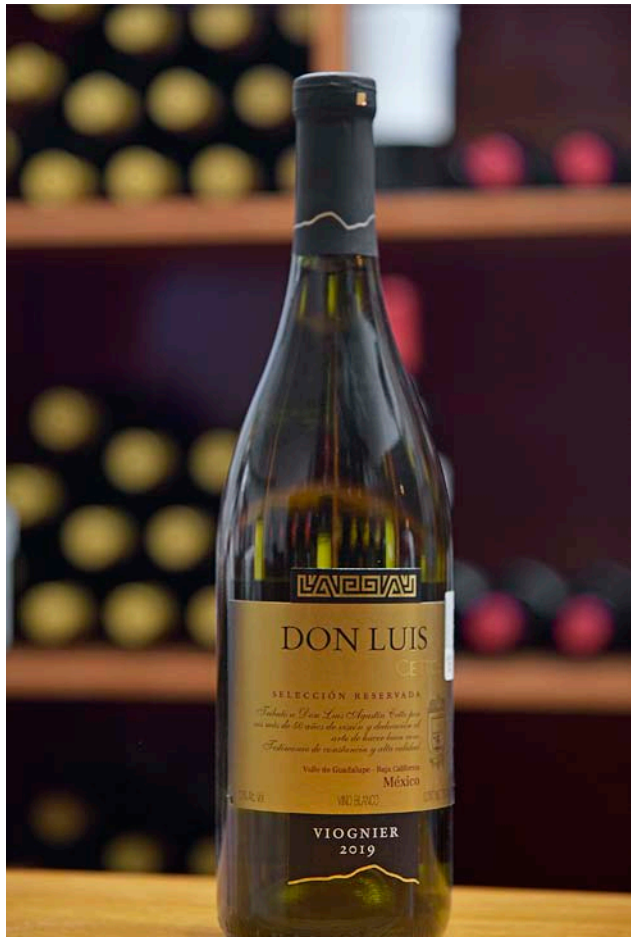
Uno de los grandes retos que hemos enfrentado fue el cambio del sector vinícola a nivel global en los 70's, Europa estaba muy arraigado al terruño y a sus regiones, y Estados Unidos lanzó un nuevo modelo basado en la particularidad de la uva. Pero, ¿en qué corriente se iba a colocar México? Además, en los ochentas, con la apertura comercial, el mercado se democratizaba y marcó ciertas pautas de comercialización en todo el mundo.

Antes, menos gente viajaba y conocía los vinos de otras partes del orbe, pero con la apertura, los consumidores comenzaron a descubrir estilos de distintas regiones y esto impactó de forma brutal a una industria que no estaba preparada para ello: el mercado expandió sus horizontes y se volvió mucho más exigente y específico con sus compras. Esto se tradujo en una serie de acciones en el viñedo mexicano para poder ofrecer perfiles distintos a los vinos que estábamos haciendo.

Oportunidad para el vino mexicano hay mucha. Yo estoy convencido de que lo que se necesita en México no son más tanques, sino más hectáreas de viña y mayor tecnología en los viñedos. Uno de los retos de Baja California es adaptar adaptar viñedos que consuman 25% menos de agua por hectárea, conservando la misma calidad de la uva, ya que debemos trabajar para cubrir la demanda, si no, estaremos dejando el espacio abierto para los vinos de importación.

Yo creo que el futuro de desarrollo más próximo se encuentra en Chihuahua, donde nosotros tenemos apuntado nuestro foco de crecimiento en el corto, mediano y largo plazo. Tiene las extensiones de tierra adecuadas, la climatología correcta y no existe una crisis de agua como está sucediendo en Baja California.





En L.A. Cetto, actualmente estamos trabajando en una proyección a 25 años sobre la parte climatológica e hídrica en Baja California, para establecer los objetivos y capacidades en extensión de tierras y producción de uva, utilizando modelos que están siendo empleados en regiones como California y Australia.

Pero como productores tenemos que entender que lo más importante es la uva. Hay que ser muy objetivos; la industria a nivel internacional nos ha enseñado sobre cuáles son las prácticas que debemos adoptar y basta mirar a otras naciones para comprender de qué forma debemos analizar los números para mantener el crecimiento. México aún produce una fracción chiquitita sobre el total mundial, la pregunta es ¿cómo vamos a participar en el mercado global?

Cerca del 92 % de nuestra producción se vende de manera local en México y solo el 8 % se exporta; aunque podemos seguir creciendo junto con el mercado mexicano, existe también la posibilidad de ampliarnos en el mercado global. Francia, por ejemplo, es uno de los mercados más importantes para nosotros.

Generar alianzas con el extranjero para crear L.A. Cetto internacional, es uno de nuestros proyectos más próximos: crear vinos en otros orígenes con marcas propias para ofrecer al consumidor algo diferente, pero con la garantía de nuestra familia. Estamos trabajando en ello y es un proyecto que me apasiona muchísimo. Adaptabilidad, democratización e internacionalización, son tres adjetivos con los que podría definir el futuro de L.A. Cetto.

Hace muchos años, el primer gerente de exportación con el que trabajé en la bodega me dijo: "a tu abuelo le tocó conquistar la región y tu padre conquistó la nación; a ti te corresponde conquistar el mundo". Hemos trabajado mucho en la imagen de L.A. Cetto, en generar mercados y consumidores, y en demostrar que el vino mexicano tiene capacidad de competir en las mesas de Francia, Inglaterra, Dinamarca, España o Estados Unidos. Por supuesto, me encantaría conquistar las copas del consumidor internacional.

SEIS VINOS ELEGIDOS POR LUIS:

- ***Angelo Cetto Reserva Platino***
  Estructurado, equilibrado, complejo y elegante.
- ***Don Luis Terra***
  Carnoso y especiado, con notas a flores y frutas secas.
- ***Don Luis Viognier***
  Potente y untuoso, con notas complejas a flores y frutas.
- ***L.A. Cetto Reserva Privada Nebbiolo***
  Intenso, complejo, frutal y especiado.
- ***Reserva Privada Chardonnay***
  Cítrico, untuoso y complejo, de fondo tostado y acidez firme.
- ***L.A. Cetto Petite Syrah***
  Intenso, frutal, con acidez y taninos firmes.
- ***L.A. Cetto Blanc de Zinfandel***
  Frutal con dulzor maduro y fresca acidez.

De foodies a viajeros sibaritas

Gastrónoma Mildred Daniel
mildrelina@gmail.com

Al elegir un destino, una de las primeras cosas que nos preguntamos es qué comeremos durante nuestra estancia. Es posible que escojamos un hotel tomando como punto de partida los restaurantes que se encuentran en su interior o la calidad del *room service*, o bien que planeemos el itinerario del *road trip* según los sitios en los que podamos parar a comer o que nos decantemos por visitar un sitio de interés gastronómico; partiendo de esto último puede decirse que más que *foodies*, somos viajeros sibaritas.

Planear un viaje en relación a su propuesta gastronómica puede ser un gran acierto, y México es más que un destino, de hecho, son 32 destinos, o mejor pensado ¡son

cientos de destinos dentro de un mismo territorio! No por nada, el nuestro es uno de los 17 países megadiversos del mundo, por ejemplo, un mismo estado alberga más de un ecosistema, y esto es importante porque la diversidad natural también se refleja en la cocina de cada región. Es por ello que actualmente hemos entendido que el lujo también se encuentra en el producto local y en las experiencias que son accesibles sólo para los que se aventuran a viajar diferente.

Y es que las posibilidades son variadas: destinos con playa y ciudad, grandes urbes que destacan por su diversidad de comida callejera a la par de elegantes restaurantes, rutas surgidas gracias a la producción de vino nacional y el posterior surgimiento de restaurantes *farm to table,* exploraciones a reservas naturales, recorridos por campos de agaves, así como mercados locales. Nuestro país se precia de tener opciones para todo tipo de viajeros, y los viajeros sibaritas encuentran aquí un mosaico de experiencias y un menú muy sustancioso a elegir.

PARAÍSO DE CONCHAS

Aunque México está rodeado de costas frontales que poseen las condiciones adecuadas para la producción de conchas, la acuicultura de bivalvos se ha desarrollado con mayor fortaleza en el noroeste. Baja California, Baja California Sur, Sonora

y Sinaloa, son reconocidos por las variedades de conchas que se extraen de sus mares. Tanto el océano Pacífico como el golfo de California o mar de Cortés, albergan conchas como la almeja chocolata, el callo de hacha, la almeja generosa, así como diferentes variedades de ostiones como el de piedra, el ostión de San Buto, el ostión japonés o el famoso ostión Kumamoto.

Estas delicias que relucen en las mesas de los mejores restaurantes provienen seguramente de esas costas, y aunque ahora muchos cocineros han logrado construir una cadena de proveeduría que las garantice siempre fresquísimas, ¿qué mejor que explorar esos sitios para disfrutarlas tan pronto como las sacan del mar? Así vale la pena planear un viaje a destinos como Mazatlán, Bahía de Kino o La Paz, así como sus alrededores.

LAS RUTAS DEL VINO EN MÉXICO

En una tierra fecunda para la vid mexicana, era de esperarse que prosperaran restaurantes que hicieran honor a los grandes vinos producidos en estas campiñas. La mayoría, bajo el concepto *farm to table*, ha sabido sacar provecho de las condiciones de su particular *terroir* para montar espacios que, gracias a un cuidadoso trabajo de paisajismo, convergen de manera natural con el entorno en una especie de camuflaje que permite a los viajeros sumergirse en el mundo y la cultura del vino.

No importa la región a la que nos refiramos, ya sea la vinícola más antigua de América, localizada en Coahuila, los novedosos proyectos ubicados en zonas vitivinícolas emergentes como las de Guanajuato y Aguascalientes, o las ya consolidadas rutas de Querétaro y Baja California; en todas ellas es seguro que a su alrededor se haya desarrollado una economía que tiene como núcleo al vino y a la comida.

GRANDES CIUDADES

Aquellas más cosmopolitas de México, suelen ser el epicentro de restaurantes y centros de consumo con conceptos siempre en tendencia. Pero también resguardan los conceptos más clásicos y antiguos de la historia de la restaurantería mexicana, por lo que al planificar un viaje a Guadalajara, Monterrey o la Ciudad de México, hay que reservar espacio en la agenda para aprovechar todas las oportunidades de desayuno, comida y cena para así visitar los spots que desde hace tiempo han estado en la lista del viajero sibarita.

CUANDO NO SABEMOS A DÓNDE IR

Una opción asequible de lo que un destino puede ofrecer al viajero sibarita son las guías de restaurantes. Algunas con ranking y otras sin él, son un compendio de recomendaciones hechas en consenso, por lo que su credibilidad es algo que puede guiar la elección y brindar información sobre qué esperar del servicio, de los alimentos o del lugar.

Otra menos recurrida es la que ofrecen megabuscadores de vuelos, hoteles y renta de servicios; sin embargo, son útiles para crear experiencias de viaje a la medida, y algunas como Airbnb, que funcionan más como mercados comunitarios digitales, actualmente hay muchos expertos que han puesto el ojo en viajeros que buscan experiencias que los hagan sentirse inmersos en la cultura local y en una economía colaborativa.

Eso sí, nunca termina de conocerse la propia ciudad. Aun cuando creamos dominar cada esquina del taco o el antojito y haber recorrido los mejores restaurantes de cada zona, siempre hay algo nuevo por descubrir, por lo que dejarse guiar por quienes se han adentrado a hacer viajes de exploración por las entrañas de los mercados, en los restaurantes de chefs emergentes, o cualquier otro proyecto digno de ser mostrado, es otra manera de redescubrir los destinos ya conocidos.

Eat like a local, en la Ciudad de México, es un ejemplo de ello, un concepto donde se contrastan restaurantes casuales y *fine dining* con lugares escondidos, mercados y locales callejeros. La Baja, por su parte, es dominada por el Club Tengo Hambre, mientras que en el paraíso culinario que es Oaxaca se disfruta mejor con la guía de expertos como los de Live Oaxaca.

Sin duda, se trata de un mundo de opciones por conocer y degustar y que están abiertas a todo aquel viajero sibarita hambriento.

Smarter technology for all

Lenovo

para los

eficientes

Yoga Slim 7

YOGA

Es para todos

De venta en Lenovo.com/mx

Delicias de México, *por todo México*

Christian Martínez
@gastrogrammx

Aunque el nombre oficial de nuestro país es Estados Unidos Mexicanos, y cada uno de esos estados es un universo completo de sabores y experiencias culinarias, es común que una visión centralista nos haga enfocarnos sólo en lo que sucede en la capital.

Por ello, hoy queremos hacer homenaje a cinco grandes lugares que son tan ricos como relevantes y que por supuesto, no se encuentran en la Ciudad de México.

Alfonsina

Cortesía

Si la gastronomía es un diálogo permanente entre generaciones, entre culturas o simplemente entre cocineros y comensales, los productos y los ingredientes son entonces las letras con las que se componen las más deliciosas y ricas palabras, oraciones e incluso poemas completos que se comunican a través de un plato.

Uno de los lugares en Mexico que mejor entiende esto es Alfonsina. Mucho más que un restaurante, esta hermosa casa de familia es uno de los contados espacios en la República Mexicana que se da a la tarea de crear una experiencia en la que los comensales se conectan verdaderamente con los campesinos y productores de todas las regiones del estado a través del lenguaje universal del sabor escondido en cada ingrediente.

Para lograr esta comunicación gastronómica, y para representar mejor que nadie a los ingredientes de su tierra, hay una fórmula increíble detrás de los fogones de Alfonsina: la sabiduría de la tía Elvia que representa a la tradición ancestral, más la energía de Jorge León que representa el futuro y hasta cierto punto la vanguardia oaxaqueña.

Por supuesto, Alfonsina es hoy en día uno de los lugares más en boga y es muy común encontrar en sus comedores a los más reconocidos chefs, pero la verdadera suerte para un comensal cualquiera, es llegar al restaurante el mismo día que Jorge regresó de su pueblo a cuatro horas de distancia, con la camioneta cargada del maíz más fresco, para disfrutar entonces sí, una larga plática con la tierra oaxaqueña, a través del exquisito sabor de una memela.

García Vigil 138, San Juan Bautista La Raya, Oaxaca
@alfonsinaoax

Emiliano

Cortesía

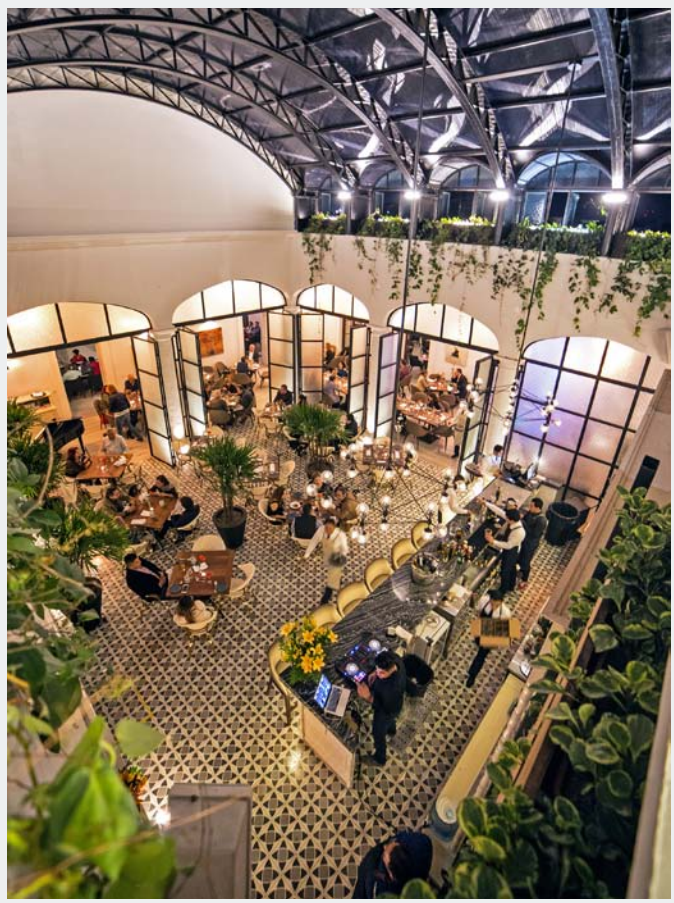
Hay algo mágico y casi surrealista en esos lugares que, estando tan lejos del espectro *mainstream,* se convierten en un verdadero referente de lo que un gran restaurante debe de ser. *Fine dining, farm to table, research and development,* son conceptos que en Nueva York o San Francisco, tan apreciados por los chefs y restauranteros, fluyen naturalmente y casi sin esfuerzo aparente, en Emiliano.

Y es que Nayarit es uno de esos lugares poco explorados, pero completamente de conocedores, que no ha sido promovido como la cuna de grandes sabores y de tradiciones culinarias que debería ser, tan sólo por haber sido, ni más ni menos, la puerta de entrada del intercambio comercial con Oriente que tanto nos enriqueció y nos dio identidad gastronómica como país.

De esta riqueza y herencia extraordinaria surge Emiliano, uno de los restaurantes que mejor entiende la importancia de mezclar una gran cocina como la de su chef Marco Valdivia, con el que quizá sea el mejor equipo de piso fuera de la Ciudad de México. Basta con hablar sólo unos minutos con su sommelier Dora González para sentirse más que bienvenido, apapachado e inmejorablemente bien atendido que en cualquier restaurante de estrellas Michelin del mundo.

Por si fuera poco, Emiliano cuenta con un impresionante huerto de donde muchos de sus insumos son cosechados, por lo que la calidad siempre está más que garantizada. Y es que sobran motivos para ir a Nayarit: es un estado hermoso, lleno de tradiciones y riqueza, además de poseer algunas de las mejores playas del mundo, pero sin duda recomendamos poner a este restaurante en la lista como la principal razón para visitarlo.

Zapata 91 Oriente, Tepic, Nayarit
@emilianocomidayvino



K'u'uk

Cortesía

Investigar, aprender y conocer sobre la gastronomía mexicana, es una tarea que algunos restaurantes en nuestro país han tomado con gran responsabilidad y esmero. Pero además de la investigación, si hablamos de trabajar y dedicar muchísimos esfuerzos y conocimientos para experimentar y desarrollar, quizá sólo lo haga este templo llamado K'u'uk, ubicado en la capital del bellísimo estado de Yucatán.

A cargo de este poderosísimo restaurante y gran motor del futuro de la gastronomía yucateca, se encuentra el chef Pedro Evia, un verdadero visionario que ha asumido la responsabilidad y el trabajo de llevar todos los días los milenios de cultura y tradición mayas, hacia un mundo moderno, interesante y cosmopolita. Y para complementar este gran trabajo, se encuentra también Eduardo Rukos, quien se encarga del desarrollo y creatividad detrás de K'u'uk.

Esta dupla de genios, ha convertido a su espacio en un referente obligado no sólo de la gastronomía mexicana, sino en un lugar (podría decirse que de culto) en el que cualquier visitante de Mérida encontrará sabor, imaginación y sobre todo, un gran esfuerzo en deleitar, sorprender e inspirar.

Finalmente, más allá de todo el conocimiento y sabores que envuelven a K'u'uk, se encuentra un restaurante que, a la altura de los mejores del mundo, ofrece una experiencia tan lujosa como cercana a todos sus comensales, por lo que ha sido reconocido y galardonado en múltiples ocasiones. Si algo como la guía Michelin existiera en México, este restaurante se encontraría sin duda en los primeros lugares, porque aquí se come rico y más que nada, se come de manera inteligente.

Rómulo Rozo 488, Mérida, Yucatán
@kuukrestaurant

Tierra y Cielo

Cortesía

Quizá algunos no lo recuerden o los más jóvenes no hayan nacido en esa época, pero en enero de 1994, el pueblo de San Cristóbal de las Casas, en Chiapas, se convirtió en el centro de atención del mundo debido al levantamiento armado del Ejercito Zapatista, lo cual trastocó la vida política y cultural del país, generando además una revolución de conciencia sin precedentes a nivel global.

Y aunque las aguas volvieron a su cauce y muchos acontecimientos pasaron desde entonces, San Cristóbal sigue teniendo vigencia al mantenerse, en la actualidad, como uno de los destinos favoritos de millones de turistas que vienen de visita a México año con año en búsqueda de grandes experiencias. Sin duda, una de ellas consiste en desayunar, comer o cenar en Tierra y Cielo.

Este gran lugar, uno de los mejores restaurantes de Chiapas y de México, está a cargo de la emblemática chef Marta Zepeda y del chef Kievf Rueda quienes, sin mayor temor o reserva, están cocinando algunas de las más interesantes fusiones de nuestra gastronomía, bajo las corrientes y técnicas más globales. Desde un extraordinario mole coleto hasta un *crème brûlée* de tascalate, en Tierra y Cielo los sabores no conocen de fronteras y se convierten en goce absoluto de los afortunados que comparten sus mesas.

Tamales de chipilín, mole con puerco y el más extraordinario café, son apenas una entrada al microuniverso de sabores que guarda Tierra y Cielo, por lo que consideramos hacer una visita a este restaurante, la cual debería de ser una de las obligaciones de cualquier sibarita mexicano que se precie de serlo. Entre la tierra y el cielo, está el paraíso, y ningún lugar mejor para demostrarlo que aquí, en el corazón de Chiapas.

Benito Juárez 1, San Cristóbal de las Casas, Chiapas
@tierraycielorestaurante

Flor de Nogal

Cortesía

Allá en donde termina o comienza México, en la frontera con Estados Unidos, se encuentra una de las ciudades más interesantes y vibrantes del mundo, Ciudad Juárez, que está lista para reclamar su posición como uno de los destinos gastronómicos más importantes de nuestro amado territorio, teniendo como estandarte y punto de referencia la cocina de Flor de Nogal.

A cargo de este delicioso lugar, se encuentra el chef Óscar Herrera, quien ha sabido dar sabor y frescura a uno de los mejores restaurantes del país gracias a la honestidad con la que prepara los alimentos y, sobre todo, al cuidadoso servicio que ha construido junto con su equipo. En pocos lugares se come tan rico y se es tan bien atendido, como aquí.

La cocina de Herrera tiene como base medular la grandeza de los ingredientes, exaltados desde el producto fresco, temporal y de origen local, que con mínima intervención perfectamente ejecutada, resultan en platos vibrantes, complejos en sabor, ricos en texturas y deliciosos a la vista y al paladar.

Flor de Nogal nació en el hermoso jardín de una antigua hacienda nogalera, a las afueras de Ciudad Juárez, donde las cenas bajo las estrellas cautivaron a los comensales ansiosos de nuevas experiencias propositivas. Su éxito se hizo tan grande, que en 2019 este pop-up se materializó en uno de los restaurantes más atractivos del norte del país, convirtiéndose sin duda en parada obligada para todo amante de la buena cocina que visita esta ciudad fronteriza.

Av. Paseo Triunfo de la República 5854 2B, Ciudad Juárez, Chihuahua
@flordenogal

Chiles en nogada x Nicos

Staff El Conocedor
@elconocedormx
Cortesía

Este año, la historia del surgimiento del chile en nogada cumple 200 años, y en *El Conocedor* no podíamos dejar de celebrar el bicentenario de uno de los platos que cada temporada esperamos disfrutar con ansia. Es por ello que nos vestimos de manteles largos y compartimos contigo la receta de esta irresistible delicia mexicana.

Y como la ocasión dicta fiesta, no hubo mejor embajador que el chef Gerardo Vázquez Lugo, quien de la mano de su madre, Elenita Lugo, ha consagrado al restaurante Nicos como un referente de la cocina mexicana en el mundo.

Sobre el surgimiento del chile en nogada se cuentan muchas historias; la más aceptada relata que fue creado por las monjas agustinas de Puebla para celebrar el fin de la guerra de Independencia, por lo que el plato fue adornado con los colores nacionales: el verde del chile poblano, el blanco de la nogada de Castilla y el rojo vibrante de la granada.

Si bien existe un tremendo debate que divide a los mexicanos, entre aquellos que lo prefieren capeado y quienes eligen su versión más ligera, sea cual sea tu bando, no dejes de disfrutarlos: visita Nicos, pídelos a domicilio o prepara esta receta, ¡a nosotros nos encantan!

INGREDIENTES

PARA LOS CHILES

2 piezas de chile poblano
1 pieza de granada
Perejil deshojado

Asa los chiles, límpialos y desvénalos; aparte, desgrana la granada. Rellena los chiles con el relleno y calienta cada uno por un minuto. Retira, baña con la nogada y agrega la granada y el perejil.

PARA EL RELLENO

60 g de durazno
60 g de manzana
60 g pera
50 g de carne de res
50 g de carne de cerdo
50 g de cebolla blanca
100 g de jitomate
10 g de almendras
10 g de uva pasas
10 g de xoconostle
15 ml de aceite vegetal
12 g de azúcar
5 g ajo

Pica la carne finamente y reserva. Después pica el jitomate y la cebolla en *brunoise*; aparte lava, pela y pica en cubos de 1 cm la manzana y la pera.
Lava y deshuesa el durazno, con todo y piel, pica en cubos de 1cm y reserva. Pela y corta por la mitad las almendras y reserva. Aparte, pica el xoconostle también en cubos y reserva.
En una cacerola agrega el aceite, calienta y añade el ajo y la cebolla; ya que ésta se encuentre sofrita, agrega los dos tipos de carne. Fríe hasta que estén completamente secas. Ahora añade el jitomate picado en *brunoise*, las uvas pasas, las almendras y el xoconostle.
Incorpora el azúcar y una pizca de sal, cocina hasta que se seque. Pon un poco de aceite, fríe fruta por fruta y ve agregando al otro sofrito. Mueve de manera constante para que se incorporen los sabores. Finalmente, rectifica el sabor y verifica que el relleno esté completamente seco.

PARA LA NOGADA

100 g de nuez de Castilla
100 ml de leche
8 g de queso de cabra poblano
10 g de azúcar

Pasteuriza la nuez con ayuda de la leche: calienta la leche y cuando se encuentre a una temperatura de 88 °C, retira del fuego y enfría, colocando sobre agua y hielo. Después licua la leche, la nuez, el queso y el azúcar, hasta conseguir una pasta densa.

MONTAJE

Hojas de perejil
Granada fresca

Rellena cada chile con la preparación de la carne y frutas y calienta de cada lado por un minuto. Monta el chile en un plato de talavera poblana y baña con la nogada fría. Finalmente, decora con granada y ramitas frescas de perejil.

Nicos
Av. Cuitláhuac 3102, Col. Clavería, CDMX
@nicosmexico
55.5396.7090

Chilli, xilli, tzilli chiles mexicanos

Denisse Noyola
denisse.noyola@prototipomexico.com

Hablar de un producto tan importante y rico resulta apasionante, pues este ingrediente único nos identifica culturalmente ante todo el mundo, es parte de nuestras raíces y del día a día de nuestra gastronomía.

Aunque no cualquier paladar es capaz de tolerar el picor de un chile, es utilizado a lo largo de los territorios, ya sea en platillos, suplementos y cosméticos, por mencionar algunos de sus usos, gracias a su gran aporte de colorantes, compuestos, vitaminas y minerales.

CAPSICUM ANNUM

Chilli, xilli o *tzilli*, en náhuatl, es uno de los cultivos más importantes a nivel mundial con diversos usos provenientes desde la época prehispánica, no sólo como condimento o aditivo en platillos, sino como medicina, moneda de intercambio, tributo y como material para pigmentos.

Existen cinco especies de cultivos de chile en el mundo, pero *Capsicum annum* es la especie más cultivada e importante a nivel global, y en México se cultiva prácticamente la mayor diversidad de este género. En esta categoría, podemos ubicar a los muy conocidos chiles verdes, como el serrano, el jalapeño, el negro, el chile de árbol, pasilla y ancho, entre otros.

PRODUCCIÓN DE CHILE

México, es el segundo país más importante a nivel mundial en producir este cultivo con un poco más de 173 mil hectáreas cultivadas desde a nivel del mar, hasta los 2500 msnm. Los climas y suelos de todo el territorio mexicano se prestan para lograrlo. No obstante, el primer país en producir y exportar chiles es China, seguido por México y Turquía.

La mayor parte de nuestra producción se centra en el chile seco, con un promedio de 140 mil toneladas y unos dos millones de toneladas de chile verde, con los chiles jalapeños, morrones, serranos y Anaheim. De hecho, un mexicano consume en promedio cerca de 18 kg de chile al año.

ZONAS PRODUCTORAS DE CHILE EN MÉXICO

La riqueza de este producto se debe a la gran diversidad de los suelos en el país, y de igual forma, a las prácticas que se han heredado generación tras generación desde épocas muy antiguas, gracias a la selección de semillas nativas.

En territorio nacional se han identificado 64 tipos de chiles, siendo Oaxaca uno de los estados con mayor diversidad y donde podemos ubicar al chile chilhuacle (un producto endémico), el chile de agua y el tabiche, entre muchos otros.

Veracruz y Tamaulipas producen mayormente chiles jalapeños y serranos. En Yucatán y Tabasco, además de jalapeños, cultivan costeños, habaneros y el *xcat'ik*. En Guanajuato, Jalisco y Michoacán, se siembran los chiles anchos, mulatos y pasilla. En la zona de Puebla e Hidalgo, se producen los chiles poblanos, mihuatecos y carricillos. En Zacatecas, Durango, San Luis Potosí, Chihuahua y Aguascalientes se produce más el mirasol y el jalapeño. En Sinaloa, Sonora y Baja California, principalmente encontramos a los pimientos, Anaheim, jalapeños y caribes. Y en toda la zona costera del país se cultiva el chile piquín, muy reconocido, que si bien se da en casi todo el territorio nacional, estas zonas son las mayores productoras.

COMPOSICIÓN DE LOS CHILES

El chile es un fruto que contiene semillas en su interior, las cuales son comestibles y pueden ser trasplantadas. Las plantas son polinizadas por insectos, aunque algunas son capaces de auto polinizarse, si sus órganos son masculinos o femeninos en la flor.

En cuanto a la forma que presentan, encontramos una gran variedad, desde los circulares, planos, rectangulares, triangulares, y hasta los cuadrados, con una amplia gama de colores.

Además contienen un compuesto llamado capsaicina, que se encarga de darle ese fuerte sabor picante y se encuentra en las semillas en la zona de la membrana blanca interna. De acuerdo con el grado de capsaicina será el grado de picor.

La capsaicina, además, está compuesta por agua, carbohidratos, fibras, proteínas, vitaminas A, B1, B2 y B6, contiene calcio, hierro, sodio, magnesio, yodo, potasio y azufre, aportando al nivel nutricional y de salud del ser humano.

USO DE ALGUNOS CHILES

- ***Jalapeño:*** es uno de los más conocidos a nivel nacional e internacional, también llamado cuaresmeño. Es utilizado en encurtidos, y en estado seco se le conoce como chipotle.
- ***Serrano:*** uno de los tipos más producidos en México, se ocupa menos en estado seco, aunque fresco es utilizado en platillos o en salsas, como el pico de gallo.
- ***Poblano:*** es muy famoso en épocas que van desde agosto hasta finales de septiembre con los conocidos chiles en nogada, aunque también es utilizado en otros platillos como las rajas con crema. Estando seco se le denomina ancho o mulato.
- ***Chile de árbol:*** se le conoce así en estado fresco o seco, es muy picante y se utiliza mayormente en salsas de diferentes preparaciones.
- ***Chilaca:*** se trata de una variedad que se usa sobre todo en moles, adobos y salsas; en estado seco se le conoce como chile pasilla.
- ***Bola:*** es empleado en platillos como el texmole o algunas salsas. Si está seco se convierte en chile cascabel.
- ***Mirasol:*** es utilizado en la elaboración de moles, adobos y salsas. Una vez seco se le conoce como chile guajillo.
- ***De agua:*** es una especie de las menos picantes; siendo seco se le conoce como chilhuacle, que se utiliza preparar moles y existen tres colores que dan nombre a este platillo: amarillo, negro y rojo.
- ***Pimiento morrón:*** es también un chile, aunque su picor es casi imperceptible, tiene un sabor dulce y se ocupa la mayor parte en fresco para diversos platillos, no sólo para dar sabor, sino color, ya que existen los pimientos amarillos, naranjas, rojos y verdes.
- ***Piquín:*** es una de las especies más picantes que hay; fresco o seco se llama de la misma manera y se utiliza la mayoría de las veces en salsas, o molido en frutas.
- ***Habanero:*** es una especie muy característica por sus colores en amarillo, rojo y naranja, considerándolo como uno de los chiles más picosos. En estado seco recibe el mismo nombre.

BENEFICIOS DE LOS CHILES

La capsaicina presente, no sólo se encarga de darle el grado de picor, sino que al consumirla aporta un gran valor en nuestra dieta diaria gracias a la cantidad de compuestos que la conforman. Los chiles son bajos en calorías (entre 27 y 385 calorías por cada 100 g de producto), y aportan grandes cantidades de vitaminas como A y C, más presentes en los chiles rojos que en los verdes.

El índice de ingesta diario recomendado indica que para personas en etapas de adolescencia y adultez deberían tener un consumo de vitaminas diarias entre unos 60 y 70 mg en promedio, y un pimiento amarillo aporta 116 mg de esas vitaminas, mientras que un chile poblano aporta 206 mg, lo que hace que un solo chile brinde el grado de ingesta diario de vitaminas para el organismo.

Otro de los beneficios que indican algunos expertos, es que el chile posee efectos anticancerígenos, es un buen analgésico, antiinflamatorio, antimicrobiano y favorece la cicatrización. Ayuda a estimular el metabolismo y la absorción del hierro, previene enfermedades respiratorias como los resfriados o la gripe, y es bueno para el corazón, ya que baja la presión arterial. Estimula el sistema circulatorio ayudando a reducir el colesterol, y también funciona como anticoagulante natural que disminuye la posibilidad de un infarto al corazón. En temas cosmetológicos, ayuda a la prevención de la caída del cabello y favorece su crecimiento.

CHILES MEXICANOS

1.	Amarillo	22.	Dulce	43.	Pasilla
2.	Achilito	23.	Dulce blanco	44.	Pasilla Oaxaca
3.	Ancho	24.	Escuchito	45.	Pico de paloma
4.	Apaxtleco	25.	Gallo-gallina	46.	Piquín
5.	Blanco	26.	Garbanzo	47.	Puya
6.	Bolita	27.	Gordo	48.	Rayado
7.	Chile de árbol	28.	Guajillo	49.	Serrano
8.	Chile Morelos	29.	Habanero	50.	Simojovel
9.	Cascabel	30.	Huacle	51.	Shirunduu
10.	Chawa	31.	Jalapeño	52.	Shuladi
11.	Chilpaya	32.	Lajoyero	53.	Soledad
12.	Chocolate	33.	Loco	54.	Solterito
13.	Copi	34.	Manzano	55.	Soltero
14.	Cora	35.	Miahuateco	56.	Sucurre
15.	Costeño	36.	Mirador	57.	Tabaquero
16.	Coxle	37.	Miraparriba	58.	Taviche
17.	De agua	38.	Mirasol	59.	Tecomatlán
18.	De árbol	39.	Mulato	60.	Tecpin
19.	De chorro	40.	Nanche	61.	Tusta
20.	Del monte	41.	Ojo de cangrejo	62.	Xcat'ik
21.	De onza	42.	Parado	63.	Zacapaleño

NUESTRA ESENCIA

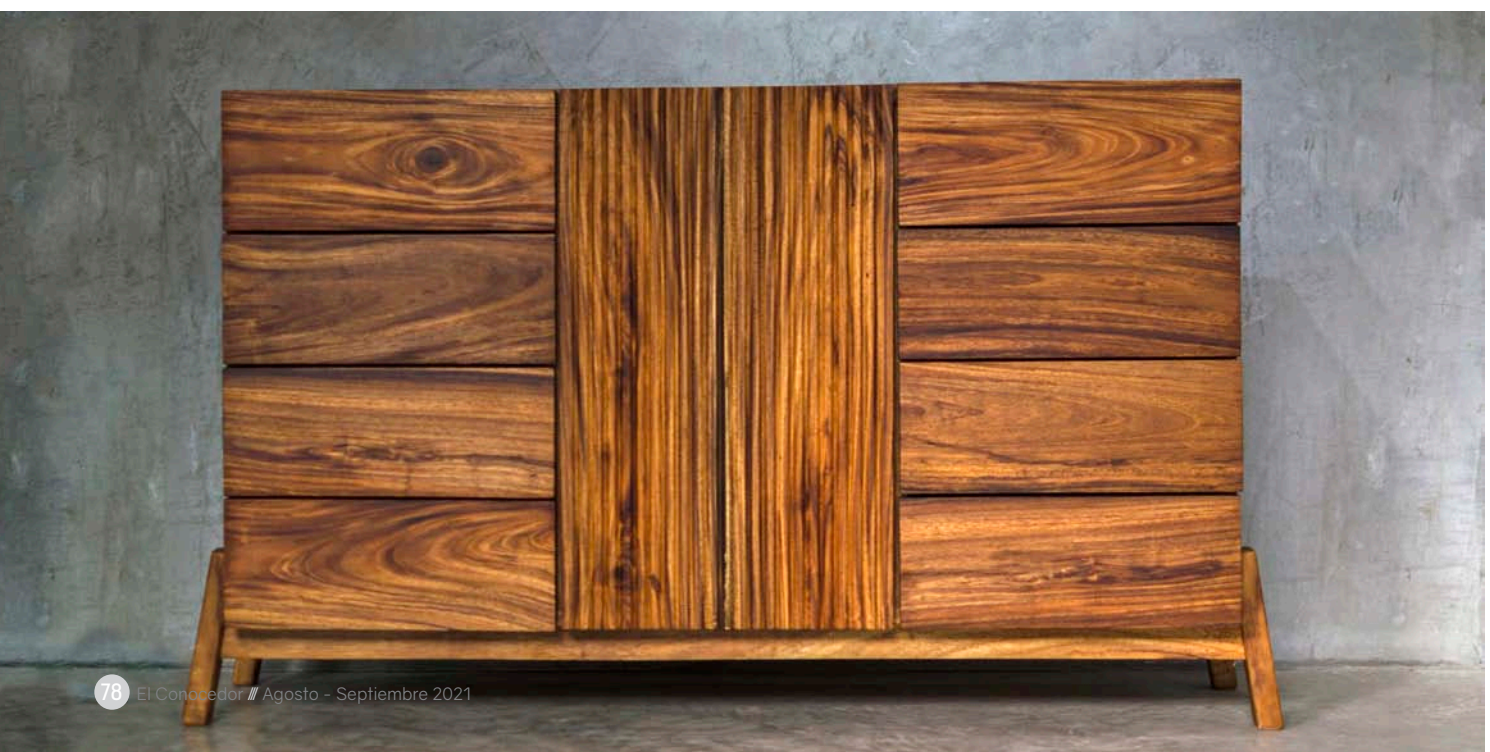
Además de los innumerables beneficios que ya mencionamos, los chiles son parte fundamental de nuestra cultura al estar presentes en el día a día a través de la gastronomía. Lo vemos en cada festejo que va acompañado de un apreciado, rico y bien elaborado mole, o en épocas esperadas del año como la de los chiles en nogada, en los adobos bien condimentados, en las cenas navideñas al reunirnos con nuestros más allegados, en nuestros taquitos, en nuestros desayunos, o incluso en productos para el cuidado personal. El caso es que los chiles son el toque picosito que da sabor a la vida de los mexicanos y no podríamos imaginar no tenerlos en ella.

México en todos tus espacios

RODÉATE DE DISEÑO: HAZ QUE CADA ESPACIO DE TU HOGAR SEA ÚNICO.

Paulina Chavira
paulichavirab@gmail.com
Cortesía

Con estas recomendaciones de productos locales, date la oportunidad de crear el espacio perfecto para relajarte y disfrutar de un buen momento acompañado o en familia, porque el diseño ha alcanzado a todas las edades, gustos y estilos; no importa qué espacio de la casa sea: siempre hay lugar para el diseño mexicano.



Chimiyú

@chimiyumx

Alineado con esto, encontramos a Chimiyú, un estudio de diseño de Guadalajara que trabaja de cerca con los procesos locales, usando elementos y materiales para crear piezas innovadoras y con formas originales. Chimiyú significa "amigo", y así como lo menciona en su nombre, este proyecto se caracteriza por ser una marca cercana que le gusta interactuar con sus clientes, al punto de involucrarlos en los procesos creativos, dándoles la oportunidad de personalizar sus muebles y adaptarlos a las necesidades de cada uno.

A pesar de haber sido creada recientemente (en 2018), esta joven marca ha colaborado con creativos y firmas reconocidas como Álex Siordia y Ricardo Luévanos, así como El Palacio de Hierro y Cerveza Victoria. También ha estado presente en ferias de diseño como Campamento en Guadalajara y en Inédito de Design Week México, junto a Raúl de la Cerda.

Actualmente Chimiyú trabaja en nuevas piezas pensadas para diferentes espacios y momentos, siempre con el objetivo de mejorar el ambiente de los usuarios que posteriormente se convierten en amigos.

"Chimiyú significa 'amigo', es precisamente lo que buscamos en la interacción con cada persona".

Luúmpaal

@luumpaal

"Crear espacios de juego y entretenimiento para papás y niños".

Las propuestas de diseño también permean hacia los más pequeños del hogar, para quienes es importante ofrecer espacios coloridos, cómodos y que los hagan sentir tranquilos y seguros. Luúmpaal es el resultado de una década de trabajo, ya que su diseñadora, Valentina Corzo Saldate, ha explorado la idea de crear espacios de juego y entretenimiento para papás y niños desde 2015.

Desde su primera colección, que incluye una serie de juguetes, accesorios y muebles como cunas, cajoneras y carritos de juguetes, actualmente sigue innovando en formas, texturas y colores, abriendo el portafolio a nuevas opciones para crear espacios de acción, descanso, juego y entretenimiento.

Una oferta de diseño ideal si buscas decorar y organizar el cuarto de los niños, además de encontrar juguetes didácticos para que pasen horas aprendiendo mientras se divierten.

Luúmpaal es una empresa responsable y comprometida con los procesos de manufactura artesanal y con la revalorización de los productos hechos con alta calidad y por manos mexicanas. Todos sus productos están pensados en el bienestar de bebés y niños, es por eso que cada detalle y acabado se hace con productos naturales y pinturas a base de agua.

Marvilla

@marvilla.mx

Los detalles en nuestro espacio son pieza clave para hacer un hogar acogedor, y Marvilla es un estudio de diseño que se enfoca en el desarrollo de objetos de cerámica. La funcionalidad y simplicidad estética es el sello de sus productos. Para este estudio, el análisis del proceso de producción de la cerámica fue fundamental y es la base principal para el diseño de las piezas.

Las propuestas atemporales y de alta calidad promueven una cultura de consumo responsable y moderado. Las formas de sus piezas encajan perfectamente en cualquier espacio, haciendo que su paleta de colores dé el toque único a cada rincón de la casa o la mesa.

A Marvilla le gusta trabajar de la mano de comunidades de artesanos y diseñadores, con quienes busca posicionar y resaltar la calidad de los objetos hechos y diseñados en México.

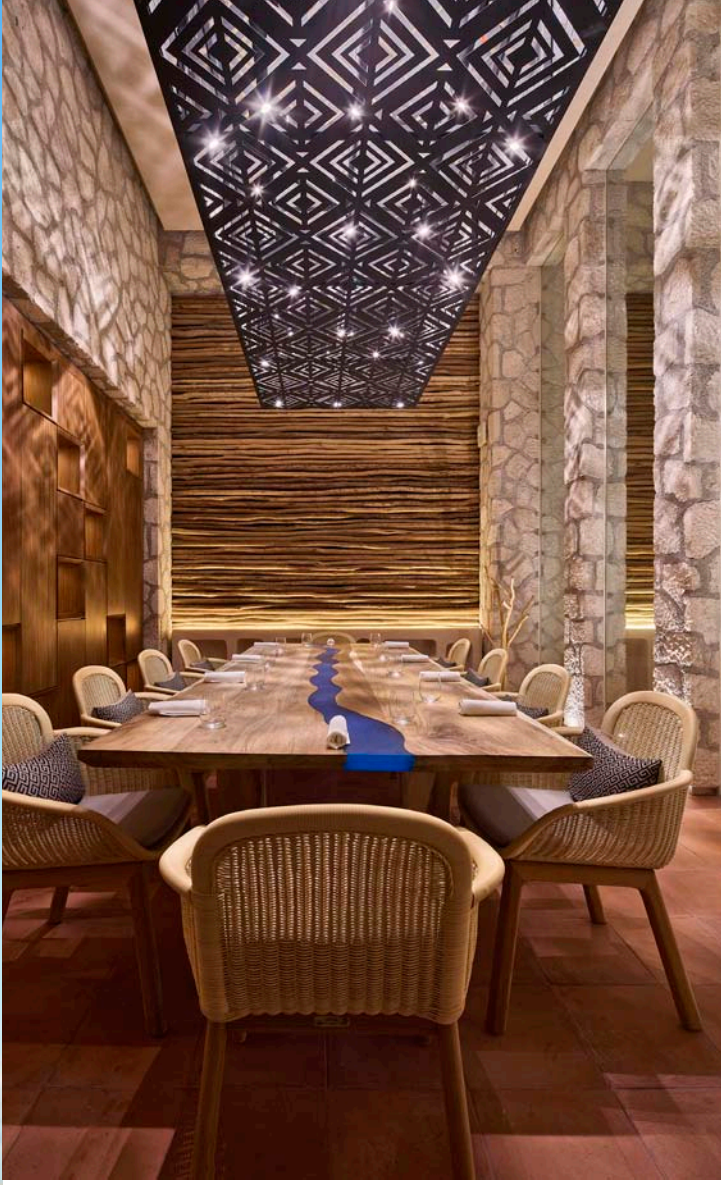
Entre sus trabajos puedes encontrar todo tipo y tamaños de tazas, bowls, platos y jarras, entre otros accesorios, que vestirán tu mesa con artículos para cualquier ocasión.

"Diseñamos objetos para los rituales de la vida cotidiana".

Xcaret Arte, epicentro artístico

CON UN DESPLEGADO DE 15 ARTISTAS CULINARIOS, GRUPO XCARET LE DA LA BIENVENIDA A SU NUEVA PROPIEDAD: UN HOTEL *ALL INCLUSIVE* SÓLO PARA ADULTOS, EN DONDE ENALTECE EL ARTE Y LA CULTURA DE MÉXICO.

***Staff* El Conocedor**
Cortesía



El segundo proyecto hotelero de Grupo Xcaret ha llegado con el objetivo de llevar a un nivel más alto el concepto de los all inclusive, a través de propuestas artísticas que exploran diversas expresiones, acompañadas de un despliegue gastronómico que se sumerge en sabores que han elevado a nuestro país, desde la herencia prehispánica hasta las fusiones con distintas culturas. Sin duda, esto es prueba de que Hotel Xcaret Arte lo tiene todo para disfrutar de una estancia inolvidable.

EL LUJO DEL *ALL INCLUSIVE*, A OTRO NIVEL

Haciendo honor a su nombre, Xcaret Arte parte de la inspiradora cultura mexicana y su arte, en distintas disciplinas. Sus 900 suites, perfectamente curadas con artesanías locales y detalles únicos, se encuentran divididas en seis casas, lo que permite disfrutar cada segmento de la propiedad como un hotel más pequeño e íntimo en sí mismo: Casa del Diseño alberga al arte textil, Casa de los Artistas se enfoca en la pintura, Casa de la Música destaca el arte del baile, mientras que Casa de la Paz alberga una biblioteca preciosa que se funde con las expresiones artísticas de la Casa del Patrón y la Casa de la Pirámide.

Xcaret Arte complementa la experiencia de cada una con detallados talleres que celebran la maestría de dichas expresiones, donde los huéspedes pueden participar en clases de dibujo y macramé, así como adentrarse en las técnicas de tejido artesanal y el uso del torno para crear piezas de barro.

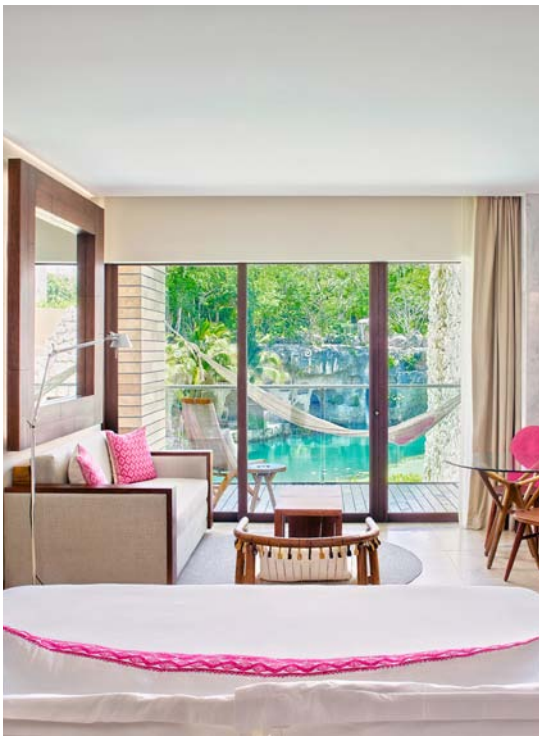
Por supuesto, este nuevo complejo se integra al concepto *all-fun-inclusive* que permite el acceso ilimitado a los parques que integran el grupo: Xcaret, Xel-Há, Xenses, Xplor, Xplor Fuego, Xoximilco y Xenotes, con *suttle* privado gratuito entre cada una, asegurando así que la diversión no tenga fin.

GASTRONOMÍA QUE SE DISFRUTA A PLACER

Los paladares más exigentes encontrarán en Xcaret Arte un paraíso lleno de matices y nuevas experiencias culinarias, pues ha conformado un colectivo gastronómico integrado por nueve representantes de la cocina mexicana de renombre internacional, quienes se han reunido para abanderar nueve distintas propuestas a lo largo de todo el complejo, cada una con una identidad propia y propuestas incomparables.

El chef Paco Méndez (con tres estrellas Michelín) lidera Encanta, mientras que Jonatan Gómez Luna fusiona los sabores de China y la herencia de Puebla en Chino Poblano. El chef Alex Ruiz, queridísimo oaxaqueño, está presente en la Cantina VI.AI.PY.; y desde Yucatán, Roberto Solís hace un mix de la cocina libanesa y el sazón yucateco con Kibi-Kibi.

A este desplegado de texturas y sabores se unen Cayuco, de Franco Maddalozzo; Tah-Xido, de Luis Arzapalo; Arenal, de Orlando Trejo; y una serie



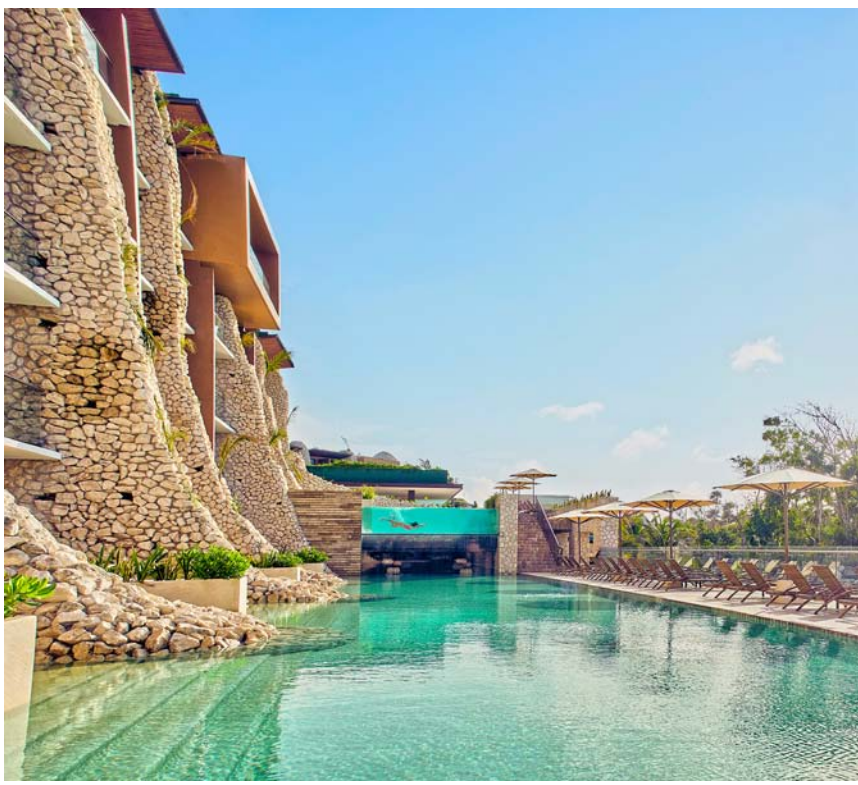
de platos veganos y vegetarianos a cargo del chef Miguel Bautista, disponibles en todos los restaurantes. La joya de la corona es Xaak, un *fine dinning* en el que los chefs Roberto Solís y Alex Ruíz protagonizan la mancuerna perfecta para enaltecer la cocina mexicana.

ESPACIOS QUE RECONECTAN CON LA NATURALEZA

Con un diseño ecointegrador, este nuevo spot del Caribe busca glorificar en sus espacios no sólo nuestra cultura en manos de artistas, artesanos, diseñadores y arquitectos, sino que también hace gala de la riqueza natural de su encantador enclave con programas de sustentabilidad totalmente innovadores, los cuales integran de manera armónica el entono en el que se encuentra.

Piscinas infinitas, terrazas con vistas al océano, vegetación nativa, soláriums, un largo río de agua cristalina y cuevas subterráneas, son algunos de los lugares imperdibles en los que los huéspedes volverán a conectar de forma profunda con la armonía que brinda la naturaleza.

No cabe duda que Xcaret Arte es un homenaje a las raíces locales, a su color, a su arte y la pasión con la que los mexicanos disfrutamos la vida.



Xcaret Arte
hotelxcaretarte.com
@hotelxcaretarte

Las coordenadas de los sentidos

SUPERBIA SUMMER, EL VERANO MÁS RICO QUE PODRÍAS VIVIR EN UNICO 20°87°.

Staff **El Conocedor**
Cortesia

Durante las seis semanas más divertidas del verano, UNICO 20°87° presenta Superbia Summer, un programa de actividades inmejorable que gira en torno a tres ejes: gastronomía, mixología y arte. Bajo estos pilares el resort de lujo ofrece clases privadas de cocina, espectaculares cenas, así como *master classes* con reconocidos bartenders, además de actividades culturales y de entretenimiento en las piscinas, con el único interés de abrir los sentidos de sus huéspedes a la apasionante cultura mexicana.

Con la finalidad de enaltecer la profunda herencia cultural del país, los visitantes pueden acercarse a interactuar con artistas y artesanos, y así aprender de primera mano las técnicas que emplean en sus obras, reconocer su trabajo e incluso, llevar algunas de sus piezas a casa. Entre los artistas que engalanaron este año la propiedad, se encuentra Juana Gómez (artesana chiapaneca autora del icónico jaguar que resguarda la entrada del Bar Balam del hotel), además de los artistas Gastón Gallardo, Florencia Espinal Ramírez y el artesano Manuel de la Peña.

Durante Superbia Summer, los chefs invitados tomaron el control de Cueva Siete para transformarlo en un escaparate gastronómico con lo mejor de todo México: Gerardo Vázquez Lugo (Nicos), Abel Hernández (Culinaria Chic), Lula Martín del Campo (Cascabel y Marea), Ángel Vázquez (Intro), y Nico Mejía (de Mexía), son algunos talentosos que protagonizaron esta temporada llena de sabor.

Por supuesto, la cultura líquida no se quedó atrás, por lo que las catas de tequila, las clases de coctelería y los espectaculares maridajes, dieron de qué hablar durante este programa en el que Carlos Pintor, Lorena Seligson, Bosé Echeverría, Distefano Martínez, Luis Vallejo y Paulina Contreras sorprendieron a los huéspedes con su enorme pasión por las bebidas.

La tercera edición de Superbia Summer tuvo lugar del 12 de julio al 22 de agosto, sin embargo, UNICO 20º87º seguirá creando experiencias del más alto nivel, con propuestas innovadoras y contemporáneas que asegurarán una estadía única en el paraíso caribeño, tanto para los huéspedes que emocionados regresan año con año en busca de nuevas experiencias, como para los nuevos visitantes quienes desde distintas latitudes buscan en el resort las mejores vacaciones de su vida.

ESTANCIA MEMORABLE

La Bahía de Akumal es el escenario natural de UNICO 20°87°, un resort para adultos todo incluido y profundamente conectado con la cultura local y la herencia mexicana. Cada una de sus habitaciones ofrece el perfecto balance entre lujo relajado e impecable hospitalidad local; cuentan además con tina de hidromasaje, balcones con vista al mar y un exquisito diseño interior con toques artesanales, así como la posibilidad de personalizar el mini bar y seleccionar las notas de aromaterapia que envuelven el ambiente.

Tres piscinas, un spa con tratamientos reconfortantes, cinco bares y cinco restaurantes, además de servicio a la habitación 24 horas, son la clave para asegurar una estancia inmejorable que vale la pena vivir en cualquier época del año, pero de forma especial, durante el verano. La buena noticia es que UNICO 20°87° ya prepara su festival de invierno que, al igual que Superbia Summer, es un imperdible que se convertirá en tradición.

UNICO 20°87°

unicohotelrivieramaya.com

@unico2087

Piel radiante con Hydrafacial

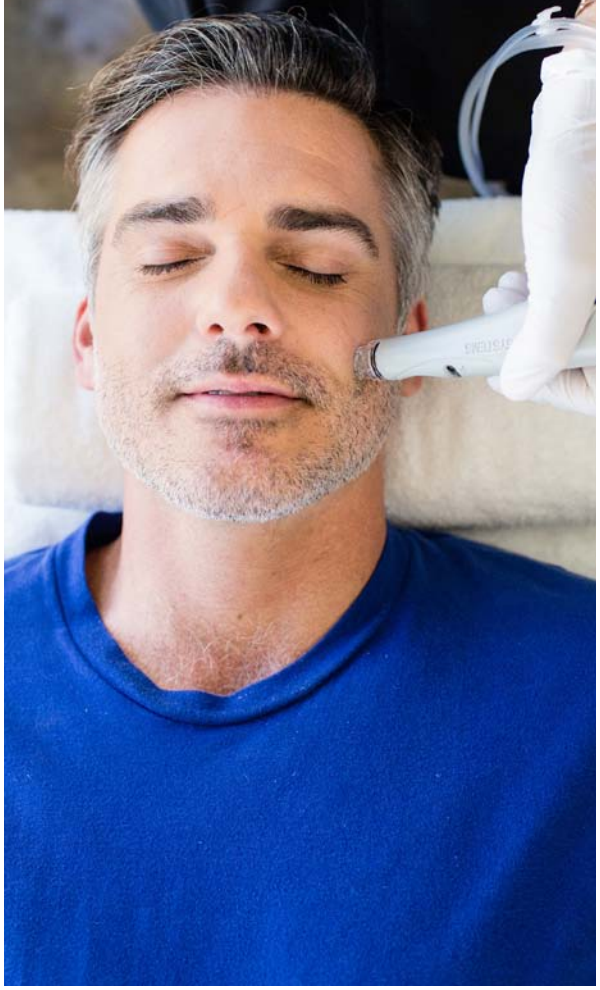
Staff El Conocedor
@elconocedormx
Cortesía

Fundada en los años 90, al sur de California, The HydraFacial Company es una de las principales empresas en el mundo dedicadas a crear aparatos estéticos; es pionera en materia de tecnología de hidrodermoabrasión con tres marcas insignia para el cuidado de la piel: HydraFacial™, HydraFacialPerk™ y Keravive™.

Más allá de esto, The HydraFacial Company ha logrado crear una comunidad poderosa de especialistas clínicos y esteticistas. A partir de 2021, anunció una nueva expansión hacia el mercado latino en países con alta demanda de Sudamérica, Centroamérica y en México. Actualmente opera en 87 naciones, trabaja con 50 distribuidores y más de 16.000 sistemas de aplicación que permiten realizar millones de tratamiento año con año.

El mercado más grande de Latinoamérica está dominado por México, donde se encuentran más de 650 equipos distribuidos en secciones, de manera particular en la Ciudad de México, Baja California y Nuevo León.

Nuestro país fue clave en la expansión de esta marca, ya que cuenta con el primer HydraFacial Experience Center en esta área. Este centro de negocios recibe desde el 2020 a profesionales de la salud y la belleza, y es ahí donde se realizan capacitaciones y demostraciones de los equipos y productos, además de recibir a personalidades y celebridades en agenda exclusiva que prueban por primera vez los tratamientos de la compañía.



PERO, ¿QUÉ ES HYDRAFACIAL?

Es el nombre que se les da tanto a los equipos como a los tratamientos que emplean esta tecnología, y es el único proveedor del equipo original y patentado en México aprobado por la FDA y Cofepris.

El tratamiento utiliza tecnología patentada Vortex-Fusion, el cual consta de tres pasos con una duración de 30 minutos, en donde limpia, extrae e hidrata la piel para la eliminación de cualquier impureza y células muertas, al mismo tiempo que ayuda a nutrir con ayuda de una serie de soluciones:

1. *Limpieza + Peeling:* este proceso descubre una nueva capa de piel con una exfoliación suave y un rejuvenecimiento relajante. El suero Activ-4™ ayuda en la eliminación de las células muertas, junto con la mezcla de GlySa™, ácidos glicólico y salicílico, ayudando a proporcionar una exfoliación sin la descamación cutánea después del *peeling*.
2. *Extracción + Hidratación:* se eliminan los residuos de los poros con la ayuda de una succión indolora que permite nutrir y refrescar a la piel. La succión patentada y automatizada de vórtice, limpia los poros sin dolor, gracias a su exclusivo suero Beta-HD™ y con el suero Antiox+™ nutre y protege la piel con antioxidantes, péptidos y ácido hialurónico.
3. *Fusión + Protección:* se impregnan en la superficie de la piel antioxidantes y péptidos que ayudan a maximizar el brillo. Las soluciones enfocadas y patentadas para cada tipo de piel se aplican para tratar problemas específicos de cada persona. HydraFacial™ es un tratamiento que no utiliza agua, no la involucra en ningún momento. En realidad, lo que se aplica durante todo el tratamiento son soluciones específicamente formuladas y patentadas para ofrecer mayores resultados.

Dentro de sus grandes beneficios destacan:

- Elasticidad y firmeza de la piel
- Disminución de líneas finas y arrugas
- Mejora la textura de la piel
- Tono uniforme
- Minimiza manchas en la piel
- Indicado para piel grasa y congestionada
- Disminuye poros dilatados

Se recomienda que este tratamiento se lleve a cabo cada 28 o 30 días para obtener mayores resultados y con una duración prolongada.

Más info en:
hydrafacial.com.mx
@hydrafacialmx

Los cuatro grandes de Huracán EVO

LAMBORGHINI HA DISEÑADO CUATRO EDICIONES ESPECIALES DE HURACÁN EVO ÚNICAS PARA MÉXICO.

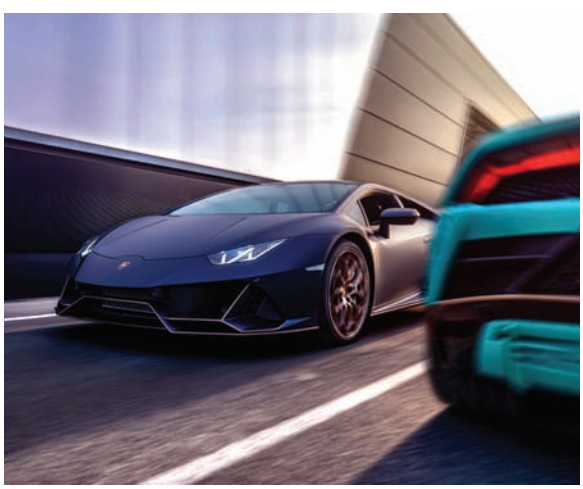
Arturo Velázquez
arturo.velazquez@prototipomexico.com

Para conmemorar su décimo aniversario, Lamborghini México presenta cuatro ediciones especiales del Huracán EVO, creadas por Grand Chelem, el distribuidor de la marca para el territorio nacional, y Ad Personam, el programa de personalización exclusivo de Lamborghini en la fábrica de Sant'Agata Bolognese. Los modelos conmemorativos representan cuatro temas clave en la cultura mexicana: Vita (Vida), Morte (Muerte), Sogno (Sueño) y Tempo (Tiempo).

Cada uno de los superdeportivos con motor V10 fue configurado con una amplia gama de colores y acabados, a los que les fue colocada una placa conmemorativa en la pared de fuego y que simboliza cada uno de esos cuatro temas de la cultura popular mexicana.

EDICIÓN VITA

Es presentado como el modelo insignia de la serie, cubierto en un tono especial de Verde Ermes y acentos en Oro Elios, que representan la vida y la naturaleza. El diseño exterior contrasta con finos detalles en color Oro Elios en su interior, simbolizado con el emblema de un águila, que celebra la libertad y los éxitos en la vida, en donde el principal motivo es exaltar los valores nacionales de México e Italia.



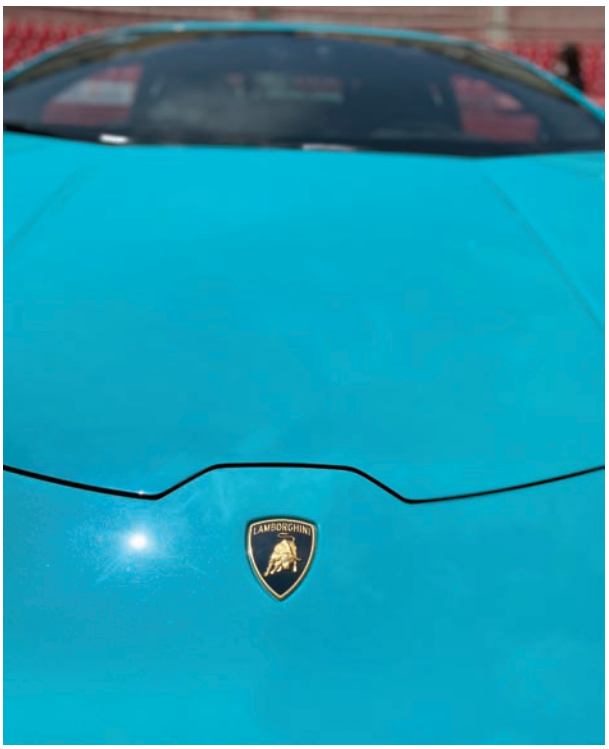
EDICIÓN MORTE

El Lamborghini Huracán EVO Morte Edition, simbolizado por el emblema de una calavera, celebra las experiencias que nos preparan para el viaje entre la vida y la muerte. El exterior del vehículo está pintado en un acabado mate en tono Blu Astraeus (azul), y cuenta con detalles de diseño en Brozo Serse. Una configuración similar se encuentra en el interior del coche, con asientos y molduras en Blu Teia Vintage (azul) y costuras en bronce.

EDICIÓN SOGNO

La Edición Sogno, tiene un exterior en Blu Symi (azul claro) con contrastes en color Oro Elios. Los tonos vibrantes se asemejan a las criaturas míticas que se ven en el arte popular mexicano. Para enfatizar esta expresión audaz, el interior tiene una configuración de dos tonos. En el interior, los detalles en blanco contrastan con los predominantemente negros de la consola central y las costuras doradas de los asientos.

El Lamborghini Huracán Sogno Edition cuenta con una placa en la pared de fuego que tiene pintado un dragón de dos cabezas, el cual representa los sueños con una mezcla de fantasía y realidad que dan color y sentido a la vida.



Tras la Segunda Guerra Mundial, la marca de Ferruccio Lamborghini fundó una exitosa fábrica de tractores, y fue a principios de los años sesenta cuando decidió construir unsuperdeportivo que compitiera de manera directa con el exitoso Ferrari. A finales del mismo año presentó el primer modelo denominado 350 GTV para su producción en serie, dotado del motor V12 de 360 CV (de 240 a 280 km/h, según variantes) y de una caja de cinco marchas, causando impacto en el Salón del Automóvil de Turín. Fue así que sin respiro, Ferruccio Lamborghini decidió lanzar apenas un año después el 350 GT y el 400 GT. Desde entonces la marca Lamborghini continúa siendo codiciada por los conocedores y coleccionistas del mundo entero.

EDICIÓN TEMPO

El Lamborghini Huracán EVO Tempo, es el modelo final de la serie, y representa la asociación de una década entre Lamborghini y México. Está simbolizado con una placa que tiene una serpiente, representativa de la reinvención de uno mismo por el desprendimiento de la piel.

El exterior en color Nero Nemesis (negro) en acabado mate, se acentúa con los detalles en Brozo Serse, mientras que en el interior predominan los tonos oscuros con acentos de bronce alrededor de los asientos, las molduras y las costuras.

Más info en:

lamborghini.com

Precios aproximados a 500.000 USD

Todo verano tiene su historia, la de este año comienza en

VINOTECA®

Deleita tu paladar con las mejores etiquetas de nuestra cava.

Encuentra tus productos **favoritos aquí**

800 00 VINOS

VINOTECA.COM

MONTERREY | TORREÓN | SALTILLO | CDMX | QUÉRETARO | ACAPULCO
CULIACAN | LOS CABOS | PUERTO VALLARTA | CANCÚN

Marca Registrada. Licenciada a favor de Vinoteca México SA de CV. Imágenes meramente ilustrativas
"EL CONSUMO ABUSIVO DEL ALCOHOL PUEDE PRODUCIR ADICCIONES Y GRAVES PROBLEMAS DE SALUD.EVITA EL EXCESO.

TOTALMENTE NUEVA
MDX 2022
LA HERENCIA DE UN GRAN ADN.
LESS TALK.
MORE DRIVE.
ACURA
PRECISION CRAFTED PERFORMANCE