

# EL CONOCEDOR

Revista Bimestral

[www.revistaelconocedor.com](http://www.revistaelconocedor.com)

Junio - Julio 2022 // 86

GLOBAL WINE 2021  
70 vinos de todo el mundo

## BEBIDAS

La importancia del agua  
Magia enológica y sustentabilidad

## SABORES

Restaurantes plant based  
Tostada de jaiba & oyster shot

## PLACERES

La luz a tu favor  
The Founder's Villa en Mayakoba



EN PORTADA: Chef Vicente Torres en Garum Masaryk.







EVITE EL EXCESO.

Permiso de publicidad No. 223300201A0593



CASA MADERO

DESDE 1597



CADA COSECHA,  
UNA NUEVA HISTORIA.

MADERO.COM

CASA MADERO



# ¡Lo que nos queda por crecer!



Mariana Toledano  
Editora en jefe

mariana.toledano@prototipomexico.com

🐦@maria\_toledano  
📸@mariana\_toledano

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.

Según la Organización Internacional de la Viña y el Vino (OIV), el principal productor de vino a nivel mundial es Italia, con una producción de 4.450 millones de hectolitros y 719 mil hectáreas plantadas. Si lo comparamos con México, nuestro país ocupa el lugar número 45 en producción, con tan sólo 4.625 hectáreas plantadas y 36 millones de litros elaborados. Por otra parte, los italianos beben alrededor de 46.6 litros de vino por persona al año, mientras que los mexicanos apenas alcanzamos poco más de una botella per cápita. ¿Se imaginan todo lo que nos queda por crecer?

Este año tuvimos la fortuna de ser invitados por ITA, la Agencia Italiana de Comercio Exterior, a Vinitaly, como parte de la delegación mexicana. Esta es la edición 55 del Salón Internacional de Vino y Destilados que año con año tiene lugar en la ciudad de Verona, cuyo objetivo es generar oportunidades de comercio hacia todo el mundo, así como promover la cultura del vino italiano.

Sus cifras son impresionantes, tal como lo es la comparativa entre Italia y México como países vitivinicultores. Esta exposición reunió a cerca de 130 mil personas de 50 países, ávidas por conocer y llevar consigo las distintas expresiones de los terruños italianos. Ahí, 4.400 expositores prepararon catas verticales, talleres académicos, degustaciones y mucho más.

Yo estaba impactada, no sólo de la enormidad del foro, sino de la profesionalidad y compromiso con que ese mercado maduro y consolidado impulsa a sus productores, desde el campo hasta la experiencia final del consumidor, en cualquier parte del mundo, con el marcado orgullo de ser italianos.

Aunque nuestra labor en Vinitaly como medio de comunicación fue otra, pude acompañar a los importadores mexicanos en busca de nuevos vinos. Elegir entre 17.000 marcas no es nada fácil, así que comenzamos eligiendo regiones y luego bodegas atractivas que aún no llegan a México. Luego de varias reuniones de trabajo y muchísimas degustaciones, si los importadores consideraban que los vinos podrían funcionar en restaurantes y tiendas mexicanas, comenzaban las negociaciones de exportación e importación.

El precio y el factor visual de las etiquetas juegan un papel tan importante como la calidad de los vinos y la historia de la bodega. Lo más importante es ser fiel al estilo de cada casa importadora y estar consciente de en qué mercado se insertará cada etiqueta. En definitiva, no es una labor sencilla, pero estoy ansiosa porque los tratos se cierren y podamos encontrar en nuestros anaqueles vinos increíbles que, aunque todavía no les puedo revelar cuáles son, sé que les van a fascinar.

Es impresionante la pasión de los italianos por su cultura enológica. Ojalá muy pronto lo sea también a ese nivel en México, y que nuestra industria -que todavía es pequeñita, pero que está en constante crecimiento-, nos dé grandes sorpresas. ¡Un abrazo!

**EL CONOCEDOR**, Año 15, No. 86, Junio - Julio 2022, es una publicación bimestral editada por Prototipo K9, México S. A. de C. V., Domicilio de la publicación: Av Margaritas No. 170-A, Col. San Miguel Topilejo, Tlalpan, CDMX, C.P. 14500.

www.revistaelconocedor.com, revistaelconocedor@prototipomexico.com. Editor responsable: Miguel Esaú Pérez Herrera. Reservas de Derechos al Uso Exclusivo No. 04-2011-102410460900-102 otorgada por el Instituto Nacional de Derecho de Autor, ISSN otorgada por el Instituto Nacional del Derecho de Autor, en trámite. Licitud de Título y Contenido 16364 otorgada por la Secretaría Técnica de la Comisión Calificadora de Publicaciones y Revistas Ilustradas de la Secretaría de Gobernación. Permiso SEPOMEX en trámite. Impresa por Grupo Infagón, S.A. de CV, Alcaicería No. 8 Col. Zona norte Central de Abastos CDMX, C.P. 09040 México 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.



Nuestra misión:

**Proporcionar un servicio  
especializado y confiable  
con vinos de calidad superior.**

Luigi Bosca LA LINDA Bodegas Campillo *Finca* FIGUERO



CHATEAU PAVIL DE LUZE

*Ocho décadas escribiendo una gran historia,  
cultivando excelentes relaciones comerciales  
y de amistad con clientes, socios estratégicos  
y proveedores.*

**80 millones de gracias  
¡por todos estos años!**

[www.cyrnos.com](http://www.cyrnos.com)



# CONTENIDO

## 6 Las gotas suspicaces

De vino y libros

## 8 Viticultura de Diez

Las pirazinas de la Carménère

## 10 Desde el estudio del gusto

California y sus vinos

## 12 The Drink Book

La importancia del agua

## 18 En la barra

Tleacán

## 22 Bar en casa

Apuntes sobre Bacardí

## 34 Global Wine 2021

70 vinos del mundo

## 50 Wine 101

Develar los aromas

## 62 Sus vinos

Magia enológica y sustentabilidad



Director  
**Esau Pérez**  
esau.perez@prototipomexico.com

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

## EL CONOCEDOR

Director General  
**Esau Pérez**

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

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

**Lorena Tirzo**  
lorena.tirzo@prototipomexico.com  
Gerente comercial

**Rocco Ramos**  
Coordinadora de RP  
**Denisse Noyola**

### Columnistas

Pilar Meré, Jesús Díez, Sergio González

### Colaboradores

Mildred Daniel, Michelle Carlin, Christian Martínez, Denisse Noyola, Paulina Chavira, Mauricio Berzunza, Claudia Juárez, Jesús Díez, Fidel Huitrón

### Agradecimientos

Breville, Here for the coffee, Rosadito, ICE Italia, Montes, Bárbaro Asador, Garum Masaryk, Plantasia, Mora-Mora, St. Regis Mexico City, Forever Vegano, Costela, Hotel Sin Nombre, Rosewood Mayakoba, Banyan Tree Mayakoba, Xcaret Arte, Skymedic.



## CONTENIDO

### 74 En Portada

Vicente Torres en Garum

### 80 Restaurantes

Plant based

### 86 Receta

Tostada de jaiba

### 90 A fondo

Nopal, tesoro mexicano

### 94 Viaje y PLacer

- Hotel Sin Nombre
- Rosewood Mayakoba
- A chance to meat 4.0
- Xcaret, lo mejor de México

### 102 Wellness

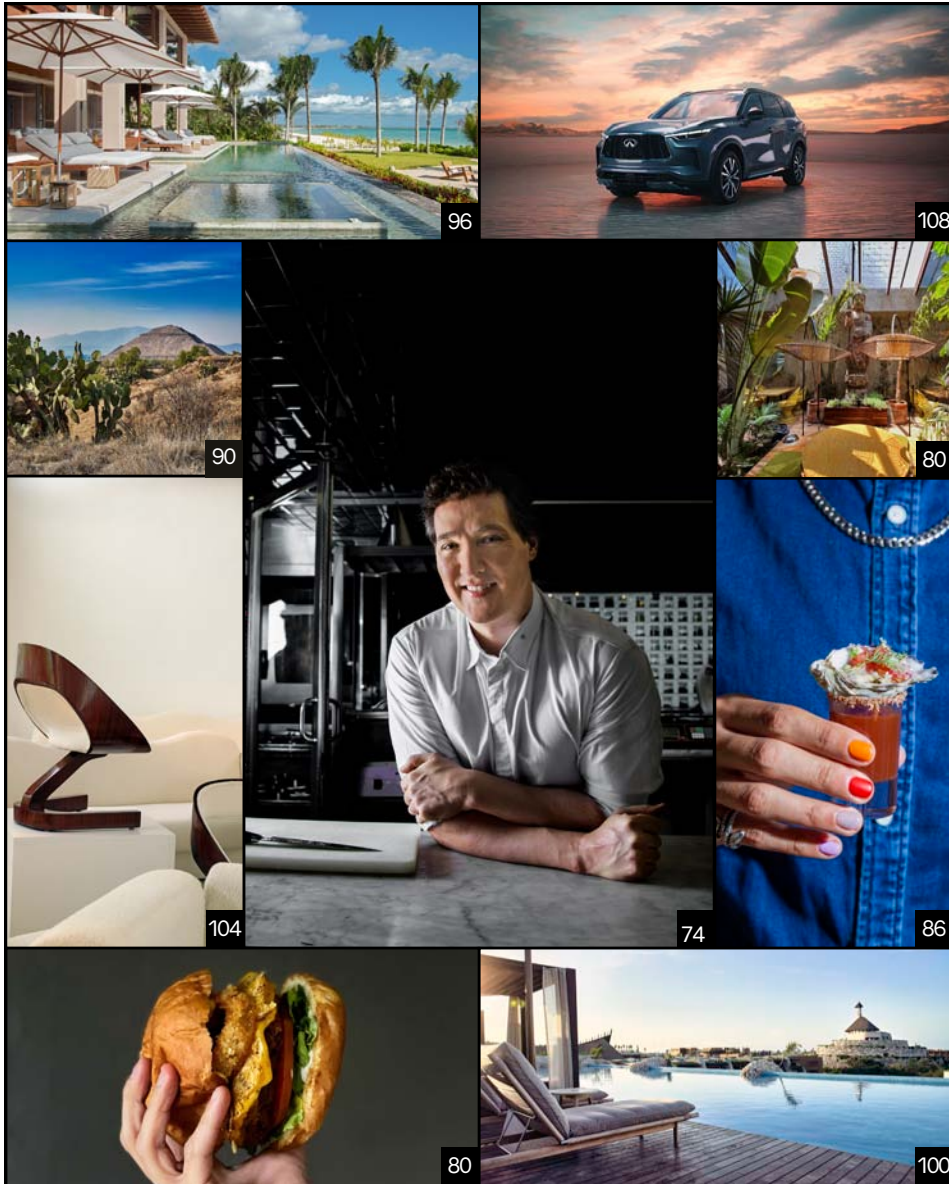
La luz a tu favor

### 104 Diseño

Tesoros mobiliarios

### 108 Al volante

INFINITI QX60



Directora de arte y diseño  
**Ma. Teresa Zúñiga Robles**

Arte y diseño  
Ma. Teresa Zúñiga,  
Jimena Martínez Muñiz  
Nizaguíee Hidalgo

Edición fotográfica y fotos  
Nizaguíee Hidalgo

Web  
Fidel Huitrón

Staff  
Salvador Téllez

Impresión  
Grupo Infagón, S.A. de C.V.  
Alcaicería No. 8, Col. Zona norte Central de Abastos  
CDMX, C.P. 09040 México. Tel. 55-5640-9266

Servicios profesionales externos

Legal  
Mariana Martínez Bastida

# De vino y libros

EL APRENDIZAJE ES UNA DE LAS GRANDES CONSTANTES DEL VINO, Y QUE MEJOR QUE ADQUIRIR ESTE CONOCIMIENTO DE LOS EXPERTOS.



## Pilar Meré

### \*Sommelier

Comunicación Integral Especializada: Wine, Food & Lifestyle.

🐦 @Pilarmere

📷 @pmere\_

🌐 pilarmere.com

En mi último viaje a Argentina, tuve la oportunidad de conocer muchas bodegas y vinos desde Salta hasta Neuquén, y de probar un sinnúmero de expresiones de la uva Malbec. De igual forma, visité la Bodega Catena Zapata, fundada en 1902, y conocí a entrañables amigos: Laura Catena, *managing director* (y que además tiene su propia bodega, Luca Wines), y al enólogo Alejandro Vigil.

Se trata de dos personajes quienes, además de interesantes, forman una mancuerna ideal y que gracias a su excelente relación de trabajo y amistad, sus constantes viajes por el mundo y largas pláticas sobre la uva Malbec, decidieron escribir juntos un libro. Cabe señalar que es el tercero para Laura, ya que había publicado *Vino Argentino: An Insider's Guide to the Wines and Wine Country of Argentina*; mientras que el segundo, *Oro en los viñedos (Gold in the Vineyards)*, fue publicado en 2017 y trata sobre la historia ilustrada de las bodegas más conocidas del mundo. Fue lanzado en castellano, portugués (2019) e inglés (2020), y en 2020 obtuvo el premio Gourmand World Cookbook Awards – Best in the World for Wine History, recibiendo excelentes críticas en Forbes, The Washington Post, The Drinks Business, Decanter and The Wine Economist.

Este tercer libro está dedicado a la cepa de Malbec y lleva por título *Malbec, mon amour*, considerada como la primera guía geológica de las regiones y suelos de Mendoza, (por cierto, apta para todo público). Ahí se combina información técnica y precisa con hermosas ilustraciones, anécdotas y datos de color, que permiten que el lector recorra, de manera amena y entretenida, los diversos momentos de la historia y evolución de la Malbec, así como distintos territorios mendocinos en los que la cepa encontró suelo fértil para su producción.

A través de las páginas de *Malbec, mon amour*, los autores dan pistas acerca de cómo y por qué Malbec se transformó en una marca identitaria y de excelencia del vino argentino en el mundo.

Un libro que para los amantes del vino y de la literatura será un gozo y no puede faltar en su biblioteca. ¡Lo recomiendo ampliamente!



# MAESTRO DOBEL® TEQUILA

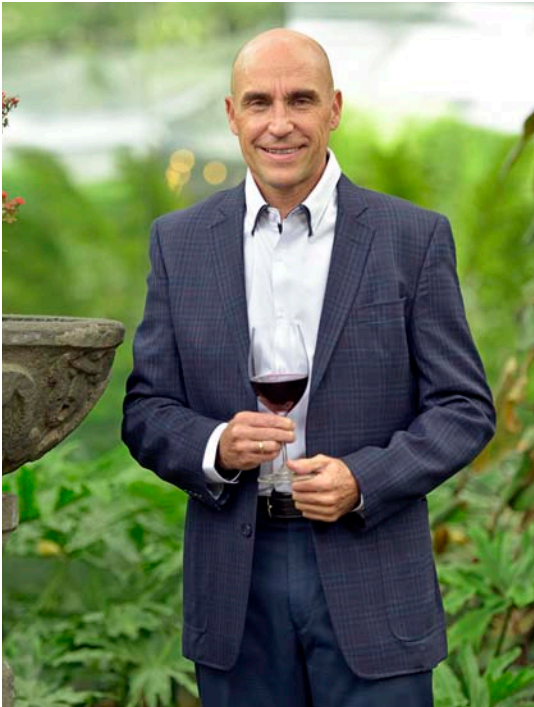


MÉXICO ES DE MAESTROS



# Las pirazinas de la Carménère

CUANDO HABLAMOS DE LAS PIRAZINAS EN LOS VINOS, TENEMOS LA IDEA INMEDIATA DE UN FALLO, PERO HAY VARIETALES QUE SON RECONOCIBLES POR ESTOS COMPONENTES.



## Jesús Díez

### **\*Químico, enólogo y viticultor**

Director de la Escuela de vinos y destilados Vinicultura.

🐦 @10vinos

📌 @Jesús Díez - Vinicultura

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

La viticultura y la enología luchan por encontrar la mayor expresión de componentes -sin que se conviertan en un exceso-, dando lugar a los defectos. Para ilustrar este ejemplo, no podemos ir a otro referente que la uva Carménère en Chile. Desaparecida por muchos años, fue devuelta a la palestra en 1994 por el ampelógrafo Boursiquot, cuando determinó que no era Merlot, sino Carménère la uva plantada en ese país. Desde entonces, todos los esfuerzos se han centrado en hacer una clasificación con los mejores clones o selección genética dentro de los valles chilenos, para dar expresión y carácter a esta uva y posicionarla como elemento diferencial en el mundo de los vinos.

Sabemos que la uva Carménère tiene un ADN para generar una gran cantidad de componentes pirazínicos, productos secundarios de la fotosíntesis de la planta que nos dan notas herbáceas de pimiento verde, espárragos o chícharos. Sabemos que estos componentes pueden equilibrarse con la maduración, el estrés hídrico de la planta o con la selección clonal que se tienen hoy en estudio.

Muchos años atrás Casa Silva empezó una selección de todos los fenotipos (uvas adaptadas a climas diferentes), que había en los distintos valles de cultivo, llegando a clasificar a 200. De ahí se hizo una selección masal: de hecho, se están estudiando, junto con la Universidad de Talca, ocho clones diferentes para poder determinar cuáles son los ideales para producir una súper-Carménère y tener la expresión ideal para el vino chileno.

Las pirazinas son componentes que se generan en las hojas y se acumulan en las uvas. Es una sensación herbal -o verde- que tenemos cuando olemos y probamos un vino. La manera fácil de disminuir esta sensación en los vinos de carácter herbal, es tener una alta insolación en las uvas del viñedo. El sol ayuda a pulir estas sensaciones y que se mitigue la percepción herbal en el vino. Pero debemos de tener cuidado de no insolar de más a la uva, porque podemos deshidratarla y perder también acidez. Un detalle curioso es que este tipo de percepción herbal en la boca no puede pulirse con tiempo del vino en la botella.

Recientes estudios nos ayudan a seleccionar los clones de uvas Carménère que mejor puedan integrar, pulir o expresar, este concepto de pirazina (pimiento verde) en las uvas, sin llegar a considerarlo defecto. Por ello, la viticultura con esta cepa es complicada para poder expresar el verdadero sentir de la uva insignia de Chile.

Por lo pronto, esperaremos a que la ciencia nos ayude para que, junto con la diversidad natural, obtengamos la súper-Carménère que estamos buscando.

Un abrazo fuerte.



Alonso Bautista

by



URIARTE

Desde 1824

TALAVERA



# California y sus vinos

SI CALIFORNIA FUERA UN PAÍS, PRODUCIRÍA POR SÍ SOLO MÁS VINO QUE ARGENTINA, CHILE Y PORTUGAL, ÚNICAMENTE POR DEBAJO DE LOS TRES PAÍSES DE MAYOR TRADICIÓN VITIVINÍCOLA.



## Sergio González

### \*Sommelier

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

@drinkmx

Basta con dimensionar que el 81 % de todo el vino que Estados Unidos produce, proviene de California. Satisface su demanda doméstica, donde dos de cada tres vinos que se consumen en la Unión Americana son nacionales, y sólo uno, importado.

Este volumen se complementa con una inmensa diversidad de variedades de uvas, estilos, microclimas y suelos disponibles, para dar vida a algunos de los vinos más buscados en el mundo, en tres principales zonas de producción: Lodi, Sonoma, y el mundialmente reconocido Napa Valley.

En Lodi, las vides centenarias producen los mejores Zinfandel, con una profundidad de fruta difícil de igualar en otras latitudes. La expresión y la elegancia que alcanza un viñedo con la edad es verdaderamente perceptible en copa, mientras que en nariz y paladar se confirma. Cuando se habla a nivel mundial de vides viejas, suele referirse a aquellas de 50 o 60 años, pero en Lodi superan el siglo de existencia. Vides ancestrales, es un término que exclusivamente alcanzan viñedos como Bechthold Vineyard, con más de 136 años y una exquisita producción. Este viñedo es un *must*, al igual que Michael David Winery, Rous Vineyards, y el increíble Grenache Blanc de Klinker Brick.

Complacer al paladar es sencillo, nada como el refinamiento y la clase de Sonoma y sus impecables Chardonnay, y mi favorita, Pinot Noir. Con áreas de viticultura americana (AVA) tan reconocidas como Russian River, producen vinos de clase mundial en una región de clima fresco perfecta para la expresión de estas cepas que tanto se benefician de la fría influencia del océano Pacífico. Aquí, el nombre del juego es elegancia, sin contar su incansable vocación de cuidado del medio ambiente, lo que apuntala a la región para convertirse, en el corto plazo, en la primera AVA 100 % sustentable. Algunos de sus más recomendables ejemplos son: La Crema Winery, Francis Ford Coppola Winery, Pellegrini-Olivet Lane, y claro, los clásicos Silver Oak y Twomey Cellars. No hay que perderse a Schug Carneros Estate Winery en la AVA más fría del estado, probablemente uno de sus mejores vinos.

Para terminar esta recta dorada del vino californiano, es imperdible visitar Napa Valley para conocer la esencia de la vitivinicultura en su máxima expresión. Podemos encontrar desde los más refinados y minerales Sauvignon Blanc, hasta su cepa reina Cabernet Sauvignon, con carnosos y opulentos ejemplares que rivalizan con los mejores Cabs del mundo, es un hecho. Pine Ridge Vineyards, Raymond Vineyards, Spottswoode Winery, así como Frog's Leap, son maravillosos y sin duda toda una experiencia para visitar, Trefethen Family Vineyards y Matthiasson.

Un verdadero paraíso enológico que no deben posponer más para conocer y experimentar su impecable gastronomía, junto con algunos de los mejores vinos del mundo.



# west elm



@westelmmx  
westelm.com.mx



## DESIGN CREW

SERVICIO DE DISEÑO DE INTERIORES GRATUITO

Permite que nuestros diseñadores  
te ayuden a crear el espacio que  
siempre soñaste.

# La importancia del agua *by Perrier*

EL PROTAGONISTA EN UN COCTEL ES, CASI SIEMPRE, UN DESTILADO. SIN EMBARGO, EN LA MAYORÍA DE LAS VECES, EXISTEN INGREDIENTES IGUAL DE IMPORTANTES SIN LOS CUALES DICHO TRAGO NO SERÍA EL MISMO.

Gonzalo García Ehnis  
📷 Edgar Xolot

Piensa en un Mojito, en un Gin & tonic, o un París de día, tragos tan sencillos en los que la calidad del agua que se emplea para mezclarlos se convierte en el elemento primordial de su sabor. El agua –natural, mineral, tónica o en forma de hielo–, se convierte en el eterno acompañante de la coctelería y, utilizar la mejor agua posible, es algo que está en la mente del mixólogo.



Cooper

**FINDING MEZCAL**



Mystery of the Thirteenth Spring

ER PLASCENCIA

THE SOUL OF BAJA







En el caso del agua de manantial, es su composición lo que le otorga el sabor. Es este equilibrio de minerales, en conjunto con la carbonatación, lo que le da a un agua ese perfil que puede hacer -o des-hacer- el coctel.

Cuando se habla de agua mineral, lo natural es siempre lo mejor. Es por eso que la presencia de burbuja, equilibrio y frescura, hacen de Perrier el agua ideal para mezclarse con diferentes destilados y en coctelería. La burbuja, elemento clave de la sintonía que contiene cada botella, ayuda a resaltar los aromas no tan volátiles de algunos ingredientes en un trago (como jugos, macerados y frutas frescas), haciéndolos mucho más persistentes y aumentando la textura de la bebida.

La confianza que tienen los mixólogos en la calidad de Perrier, es la muestra perfecta de que "el champagne de las aguas" es un ingrediente que no puede faltar en tu barra.



Perrier es un agua naturalmente gasificada y carbonatada que surge de un manantial con gas ubicado en Francia, lo que la diferencia por completo de la competencia. Al día de hoy, tras siglos de extracción de agua del mismo manantial, el agua y el gas se cosechan por separado para después mezclarse en un proceso en donde el tradicional sabor de esta casa y la tecnología, se entrelazan para ofrecer una constancia sin igual en la industria. El equilibrio único de los minerales del manantial y el agregado de una suave efervescencia le otorgan su característico sabor puro y fresco.

Se estima que la fuente de la que se extrae cada gota de Perrier tiene unos 100 millones de años de antigüedad, sin embargo, fue en los tiempos del Imperio romano que el ser humano la conoció por primera vez. Ubicado en Vergèze, un pequeño poblado en el sur del país galo, el manantial tomó el nombre de la compañía en 1903 y, desde entonces, se ha embotellado en las características botellas verdes con forma de maza de madera.

*El perfect serve de Perrier sugiere refrescar la botella (como se haría con un vino blanco o espumoso) y servirla directo en el vaso, sin hielo ni garnitura, como aperitivo.*



La marca se popularizó enseguida, y la euforia por probarla cruzó el mundo. Fue la primera agua mineral natural gasificada que se envasó en Estados Unidos, convirtiéndose en un artículo de primera necesidad en las casas y restaurantes a finales de los setenta. Desde entonces, Perrier supo relacionarse con personajes y artistas que elevaron la personalidad de la marca, estableciendo una estrecha conexión con la creatividad, el arte y el estilo de vida moderno. Actualmente, todas las botellas de Perrier se envasan en la propiedad en Vergèze y se exportan a más de 140 países de todo el mundo.

Pero el éxito de Perrier no se debe sólo a una extraordinaria imagen y relaciones; existe mucha ciencia detrás del sabor de un agua que, aunque muchos no saben explicar por qué, les gusta bastante. Para ello, su fuente se alimenta de tres tipos de agua: la primera se filtra de manera natural por grava; la segunda, pasa por una capa de piedra caliza muy porosa (un suelo similar al que se encuentra en la región de Champagne); y la última, se filtra de abajo hacia arriba en una capa de magma volcánico que da origen al manantial de Perrier.

Pocas marcas en el mundo tienen la posibilidad de tener dos fuentes diferentes: una de agua y otra de CO<sub>2</sub>, lo cual no es nada común. La posterior inyección de 7 g de gas carbónico naturalmente extraído por cada litro de agua, hace que éste se disuelva de manera única y se genere una serie de sensaciones tras cada sorbo.





*Perrier & Juice es el más reciente lanzamiento de esta icónica casa de agua francesa, con un toque delicioso de sabor por sus mezclas extraordinarias de fruta, perfectas para crear cocteles y mocktails.*

Por su equilibrio mineral y tipo de efervescencia, Perrier combina a la perfección con destilados especiados como el whisky, el bourbon y algunos rones con paso por barrica, pues son aromáticos y las burbujas contribuyen a su volatilización bastante bien. Pero en donde la calidad de Perrier se muestra por completo, es cuando se mezcla con ingredientes tropicales, a los que potencializa y equilibra a la perfección.





# ROBERT MONDAVI WINERY



“LA CALIDAD DE ESTE VIÑEDO ESTABA MUY POR ENCIMA  
DE TODOS LOS QUE TENÍAMOS ALREDEDOR.  
ERA UN VIÑEDO CON UNA PECULIAR HISTORIA  
Y UNA NATURALEZA MÁGICA: SUELOS  
IDEALES, LUZ SOLAR Y LLUVIA.

A MIS OJOS... ESTO ERA UN TESORO.”

— ROBERT MONDAVI

NOMBRADO EL MEJOR VIÑEDO EN NORTE AMERICA  
POR 3 AÑOS CONSECUTIVOS  
2019 – 2020 - 2021

 WORLD'S BEST VINEYARDS 2019-21  
CONTINENT WINNER

[ EN LA BARRA ]

# Tlecán

A TRAVÉS DE SU CONCEPTO, TLECÁN ENALTECE NUESTRA CULTURA.

Mauricio Berzunza

📷 @berzunza\_\_

📷 Nizaguíee Hidalgo





Escondido a plena vista en una de las avenidas más representativas de la colonia Roma Norte, tras una fachada discreta en la que destaca un letrero blanco con tipografía negra sobre una pared de concreto, se encuentra uno de los hallazgos gastronómicos más interesantes de la Ciudad de México: la mezcalería Tlecán, un concepto envuelto en misticismo, y que hace referencia a dos culturas ancestrales que habitaron en la región: la teotihuacana y posteriormente, la azteca.

Al recinto se accede por una puerta de herrería negra y a través de un pasillo, que sirve como transición hacia el interior inundado por el aroma a copal y su humo blanco (que purifica el espacio según la cosmovisión prehispánica). Una vez adentro, la estética del lugar evoca la de un museo con su arquitectura modernista a cargo de Anagrama, donde la iluminación cálida con *spotlights* da un aire de misterio destacando piezas brutalistas clave, como las barras, la contra barra, una mesa y la reinterpretación del disco de la muerte (una escultura del dios mexica del inframundo, Mictlantecuhtli, encontrada en 1963 en la plaza de la Pirámide del Sol, en Teotihuacán) que separa el cráneo del halo solar que asemeja papel plisado. Dos elementos destacan sutilmente envolviendo el espacio, el brutalismo del concreto en dos texturas, y el color rojizo que recuerda el tezontle característico de nuestro país.



Tlecán, del náhuatl "lugar de fuego", recibe su nombre de este elemento, fundamental en el proceso de elaboración del mezcal, la esencia de este lugar. Su menú ofrece una selección de mezcales de todas las regiones, incluso aquellos que no tienen Denominación de Origen, ya que su trato es directamente con los productores. Así, adquieren lotes pequeños de entre 20 y 30 litros, y una vez que se acaban, compran de nuevo el mezcal disponible. Esta mezcalería no trabaja con marcas, por lo que, para entender el perfil de cada destilado, su menú describe la variedad del agave, las notas principales, la región y el año de producción. El líquido no se diluye, se sirve tal y como los maestros mezcaleros lo elaboran, por lo que el volumen de alcohol promedia los 50°. Entre sus destilados, también se puede encontrar sotol y bacanora, mientras que entre sus fermentos hay tejuino (de maíz amarillo), tepache (de piña) y mead (de miel); además de cervezas artesanales y comerciales.







Bajo la premisa “calidad sobre cantidad”, plasmada en todo el concepto, Eli Martínez, directora de barras en Grupo Carolo y con una experiencia destacable en Pujol, curó la selección de bebidas acompañada de su equipo. La mezcalería recibe con agua con palo azul que, de acuerdo con la herbolaria, beneficia la salud de los riñones, así como con tres diferentes mezclas de botana como cortesía para acompañar cualquier trago.

La coctelería es una mezcla de clásicos reinterpretados, todos a base de mezcal. Siete recetas con diferentes perfiles, entre las que destacan: Martini Papantla, preparado con vermut seco infundado con vainilla y *bitters* de naranja; Margarita Kauil, elaborada con chile manzano y chabacano; o Mojito Quetzal, con jugo de limón verde, licor de damiana y hoja santa. La cocina, por Emiliano Padilla, reconocido por los conceptos Pollo Bruto y Atlante Pizzas, complementa la oferta de bebidas con cuatro botanas para compartir que se pueden acompañar con tortillas hechas al momento: sikil pak, burrata falsa, pambacito y aguachile rojo de molleja.

Los maestros mezcaleros, a quienes se les dedica un agradecimiento en el menú, ocasionalmente visitan el recinto para vender parte de su producción al público.

---

#### **Tlecán**

📍 Av. Álvaro Obregón 228, Local 2, Col. Roma Norte, CDMX

📱 @tlecan | Contacto: 55.1334.4745



MXM  
MXM  
AMO  
MXM  
MXM  
RAÍO  
MXM  
MXM  
ORG  
VINO  
MXM  
MXM  
VIDA  
TIER  
LOS  
MXM  
MXM



EVITA EL EXCESO · CLAVE DE AU



MXMXMXMXMXMXMXMXMXMXMXMXMXMXMXMXMX  
MX EL INICIO DE ESTA HISTORIA ES NUESTRO  
OR POR MÉXICO MXMXMXMXMXMXMXMXMXMX  
MXMXMXMXMXMXMXMXMXMXMXMXMXMXMXMXMX  
MXMXMXMX EN NUESTRO NOMBRE ESTÁN SUS  
CES CORA: XANIC MXMXMXMXMXMXMXMXMXMX  
MXMXMXMXMXMXMXMXMXMXMXMXMXMXMXMXMX  
MXMXMXMXMXMXMXMXMXMX NUESTRO MAYOR  
ULLO ES SER RECONOCIDOS COMO EL MEJOR  
O DE MÉXICO MXMXMXMXMXMXMXMXMXMXMX  
MXMXMXMXMXMXMXMXMXMX NUESTRA PROMESA ES SEGUIR HONRANDO LA  
A, LA AMISTAD Y LA PASIÓN POR NUESTRA  
RRA, ELABORANDO VINOS DE LOS QUE TODOS  
MEXICANOS PODEMOS SENTIRNOS ORGULLOSOS  
MXMXMXMXMXMXMXMXMXMXMXMXMXMXMXMXMX  
MXMXMXMXMXMXMXMXMXMXMXMXMXMXMXMXMX

VALLE DE GUADALUPE, BAJA CALIFORNIA



**MONTE XANIC**

BODEGA VINÍCOLA

TORIZACIÓN: 213300201A2007 · [alcoholinformate.com.mx](http://alcoholinformate.com.mx) · [montexanic.mx/tienda](http://montexanic.mx/tienda)

# Café de excelencia en casa

BREVILLE IDEÓ LA MÁQUINA MÁS COMPLETA PARA PREPARAR CAFÉ DE ESPECIALIDAD EN CASA: UN BARISTA PERSONAL QUE ELEVARÁ EL NIVEL DE TU TAZA Y SACARÁ TOTAL PROVECHO DE CADA INGREDIENTE.

**Staff *El Conocedor***

📍 @elconocedormx

El café es uno de los grandes placeres de la vida. No sólo deleita a los sentidos, sino que nos acompaña día a día en nuestra rutina, y más cuando tiene un cuidadoso proceso de elaboración. La anticipación con la que miramos cómo se prepara esa taza sublime, sólo acrecienta el deseo de tener un momento de calma para disfrutar a sorbos de esta bebida.

El aroma que despidе ese grano tostado, el sonido de la leche al evaporarse y la calidez que despidе, son detalles que complementan la experiencia, una serie de elementos que resaltan el sabor y la sensación aterciopelada en boca.

## EL SECRETO PARA LA EXCELENCIA

Los cuidados clave comienzan con la atención a los ingredientes a utilizar: conocer el grano que usaremos, la región en la que creció, su nivel de tostado y el grosor del molido, son elementos vitales para saber las características que obtendremos.

De igual importancia, la leche es un gran complemento para nuestra bebida. La cantidad, su temperatura y la densidad brindarán propiedades diferentes, por lo que debemos considerarla como un pilar más de la receta.

El paso siguiente estará en manos de nuestras herramientas, el uso adecuado y el mantenimiento de la cafetera y espumadora, incrementará las posibilidades de obtener un resultado exquisito. Y es que la extracción del espresso es fundamental para conseguir el anhelado color caramelo y la atractiva textura cremosa que distinguen al café de calidad.

Un proceso ideal somete de manera uniforme alrededor de 20 gramos de grano molido a infusión con agua caliente a alta presión para extraer todo el sabor, la fragancia y carácter que guarda.

La espuma de la leche será el toque final; crear aquella que tenga burbujas finas y un sutil dulzor, sólo será posible si controlamos el vapor al que la exponemos. Una textura brillante y sedosa es la que encapsula el sabor del espresso, que captura los aceites de lo molido y mejora su consistencia.





## TU BARISTA EN CASA

Si bien el cuidado en el proceso lo es todo, la preparación deja de ser complicada con la nueva tecnología en cafeteras. Tener un equipo completo en la cocina será la inversión más inteligente para los amantes de los sabores exquisitos.

The Barista Express Breville garantiza un café especial en casa, pasando del grano directo hasta ese primer trago que nos despierta por las mañanas. El resultado profesional se debe a que muele la cantidad exacta de granos justo antes de la extracción, para obtener una frescura que permita apreciar los aromas. Inmediatamente después permite controlar la temperatura del agua y la presión óptima que necesita para obtener el sabor intenso y el cuerpo cremoso, con una preinfusión que permite un mejor flujo del agua.

Su sistema de calentamiento de vapor automático, nos atrapa con su microespuma perfecta para arte latte, una textura capaz de transformar las bebidas cotidianas en extraordinarias, algo que nos hará sentir como el barista más experimentado.

Su gusto tiene la capacidad de mejorar nuestro ánimo y por imposible que parezca, podemos ser creadores profesionales si cuidamos los factores esenciales que incrementarán la calidad de ese maravilloso producto.



THE BARISTA EXPRESS  
CAFÉ QUALITY COFFEE IN A COMPACT FOOTPRINT

Más info en:

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

[@breville\\_mexico](https://www.instagram.com/breville_mexico)

# @HereForTheCoffeeMx

ENCONTRAMOS EN INSTAGRAM UNA CUENTA DELICIOSA QUE RECOMIENDA LOS MEJORES ESPACIOS PARA BEBER CAFÉ DE ESPECIALIDAD. ESTO FUE LO QUE PASÓ CUANDO NOS RECOMENDARON ESTOS CINCO LUGARES IMPERDIBLES QUE AQUÍ TE COMPARTIMOS.

María Fernanda Rosell | ✉ hereforthe coffeemx@gmail.com

Cuando me preguntan por qué hacer una "cuenta de cafés", mi respuesta es simple: las cafeterías son mi lugar feliz. Soy Mafer, y llevo dos años y medio detrás de @HereForTheCoffeeMx. He visitado más de cien cafeterías en la CDMX y algunas otras ciudades con spots increíbles para beber café, como Puebla, Oaxaca y Guadalajara. Encontré en esta cuenta la combinación perfecta de las dos cosas que más disfruto hacer: tomar café y fotos. No tengo una cafetería favorita, pero estas definitivamente están en mi top.

## NICE DAY COFFEE

📍 Río Pánuco 165, Col. Cuauhtémoc, CDMX  
Lunes a sábado, 7:30 a 21 hrs / Domingos, 7:30 a 17 hrs  
📷 @nicedaycoffeemx

Es ese café que no sabías que necesitabas tanto hasta que lo abrieron y, aunque es nuevo en el barrio (en la Cuauhtémoc), se ha convertido en uno de los favoritos. Nice Day es una barra de especialidad con una esencia asiática muy cool sin dejar de ser súper acogedor. Sus lattes son perfectos y tienen en el menú algo para todos los gustos. Si eres fan del matcha, este es uno que tienes que probar. Extra tip: sus pescaditos de masa de croissant hechos al momento, son el cielo.



## BUNA – TOSTADORA

📍 Doctor Erazo 172, Col. Doctores, CDMX  
Lunes a viernes, 9 a 17 hrs  
📷 @bunamx

BUNA tal vez sea la más conocida dentro de esta selección, pero su Tostadora es un lugar del que pocos saben y me encanta recomendar. Se encuentra dentro de LAGUNA (@lagunamx), una fábrica de textiles de los años 20 en la colonia Doctores, es por eso que conocer este espacio es de por sí increíble, y si a eso le sumas tomar un "café rico", como lo dicen sus tazas, es el plan perfecto. Cuando voy, me tomo un Flat white y no perdono una Cafechata (horchata con espresso). El lugar es muy amplio, perfecto para trabajar un rato y conocer un poquito más sobre el café y los procesos de BUNA, si quieres.

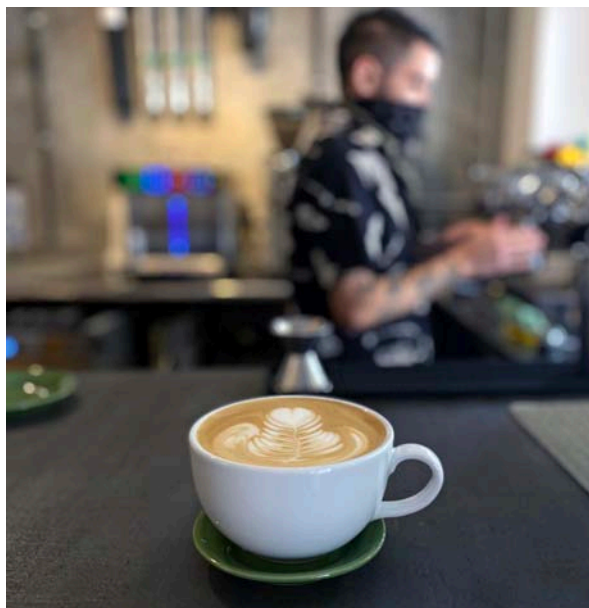




## FUZZ & BREW

📍 Alfonso Herrera 68-1, Col. San Rafael, CDMX  
Lunes a viernes, 9 a 22 hrs / Sábado, 9 a 16 hrs  
📷 @fuzzandbrew

Fuzz & Brew es de esos lugares que tiene lo que yo considero es la esencia de una cafetería: hacerte sentir en casa. Andrea, Carlos y Emilio, hacen un gran equipo para que la experiencia sea completa: muy buen café, música y mucha plática. Recomendaciones tengo varias, desde un Flat white con ese arte latte tan hermoso que vas a querer tomarle fotos, hasta el café irlandés con una crema espectacular que hace que se te olvide que tal vez no deberías estar bebiendo alcohol a las 10 de la mañana.



## YONKE

📍 Ezequiel Montes 36, Col. Tabacalera, CDMX  
Lunes a domingo, 9 a 18 hrs  
📷 @yonke\_

Yonke se define como un "club de café y amigos", porque es un espacio simple, pequeñito, sin pretensiones, con baristas que te invitan a probar, aprender, platicar de café -o no-, el chiste es que siempre vas a querer regresar. Cada vez que vas al Yonke hay algo nuevo, cafés invitados, pop-ups... mi recomendación es dejarse guiar por lo que en ese momento te recomienden los que saben, porque así es como se descubren las joyitas. Carlos de la Torre (@coffeelosofoe) está detrás de la selección de granos, así que es garantía.



## DÍAZ DE CAFÉ

📍 Calle Amargura 5, San Ángel  
Lunes a sábado, 8 a 21 hrs / Domingo, 9 a 20 hrs  
📷 @diazdecafemx

Díaz de Café es un tesoro escondido en San Ángel para los que amamos esta bebida. Otro ejemplo de un lugar muy bonito con muy buen café. Lo que más me gusta de ellos, además de su Dirty chai -¡mi favorito!-, es que siempre se preocupan por ofrecer experiencias relacionadas con el mundo del café. Su espacio dentro del Mercado del Carmen es perfecto para las degustaciones, pláticas y talleres que organizan. Aquí, como ellos dicen, hay café para todos.





# *Rosadito,* ¡el primer rosé mexicano en lata!

EL PRIMER ROSÉ MEXICANO EN LATA DE ALUMINIO, APUESTA POR UN FORMATO PARA ACERCAR A TODOS AL MUNDO DEL VINO CON SU BURBUJEANTE ACTITUD Y ORIGINAL PRESENTACIÓN.

**Lorena Tirzo**

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

📷 Cortesía

Tomar vino es siempre una experiencia interesante. Hay ocasiones que abrir una botella de vino es todo un ritual formal, es tener una relación respetuosa hacia ella, que debiera compartirse en selectas ocasiones y no en la hora de comida de la oficina. Pero otras veces es todo lo contrario: es un respiro sin complicaciones, un día cualquiera que inmediatamente mejora con tan sólo tomar un trago.

Con esto en mente, Noah y Antonio ingeniaron crear el primer vino en lata de México, de manera que beber vino forme parte de lo cotidiano de una manera divertida y práctica. Rosadito es el resultado de la búsqueda de una forma de consumo emocionante: es un vino enlatado que mezcla la tradición y la modernidad, pues aunque está inspirado en el estilo de vino francés, guarda una frescura jovial.



El vino en lata no es una novedad para el mundo. Esta nueva tendencia del terreno vinícola ha ido creciendo poco a poco con la demanda de consumidores que exigen productos sustentables y diferentes, para ser disfrutados sin enredos. El deseo de probar cosas nuevas atrapa a nuevos seguidores del vino, abarcando un mercado que adapta el ritual al día a día, integrándolo como un elemento más cercano y sencillo de beber.

Rosadito es un rosé ligero de burbujas finas, con un color salmón tenue que refresca sólo de verlo: está elaborado a partir de uvas Grenache en prensa ligera para liberar esta tonalidad. La fermentación ha sido pensada para conservar los gases y la sensación agradable en boca, razón por la que se lleva a cabo en tanques de acero inoxidable con el mayor cuidado para garantizar que llegue íntegro a su destino.

Este nuevo y orgulloso miembro del vino mexicano es elaborado en Querétaro, y está listo para ser un respiro en el ajetreo de la vida, haciendo a un lado los pretextos, sin necesidad de abrir una botella completa o que se trate de una ocasión solemne.



## ¡QUÉ LATA!

La intención de Rosadito es que puede beberse directo del empaque, sin más, pero su naturaleza camaleónica permite regresar a lo básico y servirse en copa o hasta en un vaso old fashioned.

Preocupados por reducir la huella de carbono y adoptando el enfoque de responsabilidad ambiental palpable en el mundo del vino, cada lata de Rosadito está elaborada con aluminio 100 % reciclable que ayudará a mantener la temperatura, al tiempo que reduce la cantidad de energía utilizada para enfriar. Y no son los únicos beneficios que trae esta singular presentación: en su compacto diseño encontramos el proporcional a dos copas (8 onzas) que, al estar protegidas por un material resistente a los factores externos, permite preservar el sabor y transportarse fácilmente sin necesidad de llevar consigo un sacacorchos o utensilios especiales.

Rosadito se atreve a enlatar un clásico muy alegre que va de la mano con la filosofía de fluir, de vivir cada instante, de gozar todos los días... una actitud que hoy más que nunca es apreciada por los amantes del vino y por aquellos que, después de un sorbo, serán parte del club.

---

### Más info en:

[rosadito.mx](https://rosadito.mx)

[@rosadito.mx](https://www.instagram.com/rosadito.mx)





# Vinos del mundo

## Global Wine 2021

En México tenemos la enorme fortuna de recibir de importación un portafolio de vinos amplio y muy interesante, seleccionado por importadores que trabajan con bodegas alrededor de todo el mundo. Es gracias a ellos que tenemos la oportunidad de poner en nuestras mesas botellas creadas a cientos de kilómetros de distancia, y disfrutarlas en las mejores condiciones posibles.

El mercado de vinos internacionales en nuestro país crece año con año, y la manera de conseguir en tiendas y restaurantes etiquetas cada vez más apasionantes, es apreciar la oferta que tenemos hoy en día y reconocer a las grandes bodegas que lo hacen posible. Por eso, aquí te presentamos la selección de vinos de todo el mundo participantes en Global Wine 2021. ¡Salud!





PORCENTAJE  
DE EVALUACIÓN96 a 100%  
Best Quality91 a 95%  
Excepcional86 a 90%  
Sobresaliente80 a 85%  
Muy Bueno92%  
ExcepcionalAmarone della Valpolicella  
DOCG Bertani 2016 Cuvée de Corvina 80%,  
Rondinella 20%

Cantine Bertani

Veneto, Italia

Orfe México

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

Rojo intenso. Franco con aromas de cereza, guindas, frutos de bosque, especias y frutos secos. Amable, untuoso, con taninos aterciopelados.






Pastas con salsas de carne u hongos, pollo a la leña, pato a la ciruela.

\$1,455.00



92% Excepcional

Amarone della Valpolicella  
DOCG Giormani 2013




-  Corvina 70%, Rondinella 25%, Molinara 5%
-  Dalle Grandi Botti
-  Véneto, Italia
-  Cross International
-  Chedraui
- N** Rojo Intenso. Fuerte aroma a chocolate, canela, jengibre y notas dominantes de ciruelo. Terroso; tánico con hits de cereza suave, madura y compotada.
- M** Carne de caza, asado de carne de vacuno, pasta con trufa, salsa boloñesa.

\$670.00



93% Excepcional

Barbera d'Alba DOC Fides  
Pio Cesare 2017






-  Barbera 100%
-  Pio Cesare
-  DOC Barbera d'Alba, Piamonte, Italia
-  Orfe México
-  orfemexico.com.mx
- N** Tonalidad rojo granate con reflejos color rubí. Predominan aromas de ciruelas, fresas maduras y un toque de vainilla. Intensidad, complejidad y estructura.
- M** Quesos maduros, queso gorgonzola, cortes a la parrilla, caza con salsas.

\$1,372.00



93% Excepcional

Barolo DOCG Bersano  
Riserva Badarina 2013


-  Nebbiolo 100%
-  Bersano SPA
-  DOCG Piamonte, Italia
-  Dalle Grandi Botti
-  Costco, dallegrandibotti.com
- N** Rojo rubí. Complejo con notas de cacao, menta, cereza negra y cuero. En boca, cereza, vainilla, regaliz y taninos de grano cerrado que se adhieren al final.
- M** Caza, carne asada, estofados, champiñones y quesos maduros salados.

\$1,099.00



88% Sobresaliente

Barolo DOCG Marchesi Di  
Barolo Cannubi 2011

-  Nebbiolo 100%
-  Marchesi Di Barolo
-  Piamonte, Italia
-  Everest Wines & Spirits
-  La Europea
- N** Elegante y de buen cuerpo. Aroma limpio de rosas, vainilla, regaliz. Sabor pleno y elegante con notas amaderadas y especiadas. Taninos suaves y envolventes.
- M** Pasta, ravioles de carne, carne a las brasas, quesos maduros.

\$1,549.00







**90%** Sobresaliente

Barolo DOCG Marchesi Di Barolo Sarmassa 2014

- Nebbiolo 100%
- Marchesi Di Barolo
- Piemonte, Italia
- Everest Wines & Spirits
- La Europea
- N** Brillante color rojo rubí. Ofrece un intenso bouquet de especias, pieles y tabaco con delicadas notas de rosa silvestre. Generoso y con una notable estructura tánica.
- M** Pastas, carnes rostizadas, estofados, quesos maduros.

\$1,549.00



**92%** Excepcional

Brunello di Montalcino DOCG Castello Banfi 2015

- Sangiovese 100%
- Castello Banfi
- Montalcino, Toscana, Italia
- Grupo Vinoteca
- Vinoteca
- N** Rojo cereza con algunos ribetes tejados. Etéreo, aromas de violeta, vainilla con toques de regaliz. Lleno, suave, aterciopelado con toques especiados.
- M** Carnes rojas, caza silvestre y quesos añejos.

\$1,559.00



**95%** Excepcional

Barolo DOCG Monfalletto Cordero di Montezemolo 2017

- Nebbiolo 100%
- Cordero di Montezemolo
- DOCG Piemonte, Italia
- Life is Grape
- Restaurantes, Life is Grape, lifeisgrape.mx
- N** Color rojo granate brillante. Aromas de cereza, hojas de tabaco, cacao, violetas y frutos rojos. Paladar amplio y envolvente con tanino fino y persistente.
- M** Carnes rojas, cordero, pastas, pato, quesos.

\$2,640.00



**89%** Sobresaliente

Brunello Di Montalcino DOCG Villa al Cortile 2015






- Sangiovese Grosso 100%
- Tenute Piccini
- Montalcino, Italia
- Dalle Grandi Botti
- Costco, dallegrandibotti.com
- N** Rojo rubí. Aroma varietal de cereza negra, rosa y eucalipto. En boca y en el retrogusto hay cereza, frambuesa, clavo y regaliz con una buena textura tánica.
- M** Carnes rojas ahumadas, rostizadas, braseadas o asadas. Filete florentino.

\$850.00



**95%** Excepcional

Chianti Classico DOCG  
Frescobaldi Tenuta Perano  
2015








-  Sangiovese 90%,  
Canaiolo 10%
-  Frescobaldi
-  DOCG Chianti Classico,  
Toscana, Italia
-  Everest Wines & Spirits  
Liverpool
-  Color púrpura brillante.  
Bouquet floral con notas de  
bayas silvestres y cerezas  
seguido por matices bal-  
sámicos y un sutil picante.  
Fresco, de final intenso y  
persistente.
-  Quesos añejos, carnes ro-  
jas, pastas a base de carne  
o platos de arroz.

\$735.00



**93%** Excepcional

Chianti Classico DOCG  
Querciabella Riserva 2017







-  Sangiovese
-  Querciabella
-  Chianti Classico DOCG,  
Toscana, Italia
-  Life is Grape
-  Life is Grape, restaurantes,  
lifeisgrape.mx
-  Rojo rubí brillante. Aromas  
de violeta, cerezas madu-  
ras, tierra, roble y un toque  
de incienso. Vino con cuer-  
po, potente y enriquecido  
con notas de romero.
-  Carnes rojas, cordero,  
pastas y pato.

\$1,800.00



**83%** Excepcional

Chianti Rufina DOCG  
Nipozzano Riserva 2017







-  Sangiovese, Malvasia Nera,  
Colorino, Merlot
-  Frescobaldi
-  Chianti Rufina DOCG,  
Toscana, Italia
-  Vinos del Mundo  
Vinos América, La Naval,  
Mercado de Vinos
-  Color rojo rubí intenso.  
Notas de frutos rojos y un  
ligero aroma de café tos-  
tado. Elegante, complejo y  
de fresca mineral que lo  
hace persistente.
-  Carne a la parrilla, cordero  
rostitizado, queso Pecorino  
semi-madurado.

\$ 880.00



**83%** Muy Bueno

Dolcetto D'Alba DOC  
Oddero 2019

-  Dolcetto 100%
-  Oddero
-  Castiglione Falletto,  
Piamonte, Italia
-  Grupo La Castellana  
La Castellana y  
restaurantes
-  Atractivo color rojo rubí  
intenso con toques mora-  
dos. Aroma vinoso, a veces  
afrutado. Seco, con cuerpo  
completo y un agradable  
toque de amargor.
-  Pavo ahumado o braseado,  
ragú de carne, risotto, pas-  
tas con vegetales y trufa.

\$595.00







94% Excepcional

Maremma Toscana DOC  
Sangiovese  
Sassoregale 2018

- Sangiovese 100%
- Santa Margherita
- Maremma, Toscana, Italia
- Everest Wines & Spirits
- Mercado de Vinos

- N** Rubí brillante. En nariz es limpio y preciso con notas de cereza, moras silvestres y una moderada nota especiada. Sabor pleno y firme, intenso y elegante.
- M** Acompaña cortes de carne, asados, platillos de la Toscana y estofados.

\$699.00

86% Sobresaliente

Primitivo di Manduria DOC  
Varvaglione Collezione  
Privata Cosimo 2017

- Primitivo 100%
- Varvaglione
- DOC Primitivo di Manduria, Puglia, Italia
- Orfe México
- [orfemexico.com.mx](http://orfemexico.com.mx)

- N** Rojo profundo con destellos granate. Nariz de frutos rojos confitados; aromas terciarios que revelan cacao y vainilla. Equilibrado y fascinante que cautiva y seduce.
- M** Carne roja en salsa de pimienta, quesos curados, cordero en salsa agri dulce.

\$1,093.00

84% Muy Bueno

Terreliade Rosso Blend  
2016 Nero d'Avola

- Nero d'Avola
- Santa Margherita
- Sicilia, Italia
- Everest Wines & Spirits
- La Europea y Mercado de Vinos

- N** Rojo rubí. Presenta aromas de frutos rojos y toques especiados. Es elegante e intenso en sabores al paladar, con un final refrescante.
- M** Carnes a la parrilla, pastas condimentadas y risottos. Quesos maduros.

\$424.00

86% Sobresaliente

Valpolicella DOC  
Classico Antichello 2020

- Corvina 70%, Rondinella 20%, Corvinone 10%
- Antichello
- Valpolicella DOC, Verona, Italia

- Life is Grape
- Life is Grape, restaurantes, [lifeisgrape.mx](http://lifeisgrape.mx)
- N** Color rojo rubí con matices violáceos. Nariz de aromas afrutados y vinosos con toques de cereza. En boca muestra un sabor seco y redondo.
- M** Platos ligeros de carne, champiñones, pasta y quesos.








\$540.00



ARGENTINA

88% Sobresaliente

Valpolicella Ripasso Classico DOC Super Tommasi 2017








-  Veronese 70%, Rondinella 25%, Corvinone 5%
-  Tommasi
-  Valpolicella Classico DOC, Veneto, Italia
-  Grupo La Castellana
-  La Castellana, restaurantes
-  **N** Rojo rubí. Perfumes picantes, notas de pimienta negra con un toque de pasas. Cuerpo completo y balanceado, bastante intenso, con toques de cereza dulce.
-  **M** Pasta con salsas de carne, carne asada o hervida, comida al grill o a la BBQ.

\$715.00



92% Excepcional

Achaval Ferrer Quimera 2017








-  Malbec 45%, Cabernet Franc 18%, Merlot 18%, Cabernet Sauvignon 19%
-  Achaval Ferrer
-  Mendoza, Argentina
-  Grupo La Castellana
-  La Castellana
-  **N** Matices violetas profundos. Notas de pedregal y tierra, fruta oscura y delicados acentos de romero. Boca amplia con buena estructura y deliciosa acidez.
-  **M** Carnes rojas asadas, pasas rellenas con estofado, quesos fuertes.

\$1,549.00



90% Sobresaliente

Clos de los Siete 2017







-  Malbec 52%, Merlot 21%, Syrah 15%, Cabernet Sauvignon 7%
-  Clos de los Siete
-  Valle de Uco, Mendoza, Argentina
-  Vinos del Mundo
-  Vinos América, Gonher Wines, Mercado de Vinos
-  **N** Color rojo profundo con destellos púrpuras. Aroma intenso y completo, con sutiles notas a frutas y especias. Vino vivaz con taninos maduros y buen cuerpo.
-  **M** Carnes rojas, embutidos y quesos maduros.

\$650.00



96% Best Quality

Durigutti Proyecto Las Computas Cabernet Franc 2018

-  Cabernet Franc
-  Finca Victoria - Las Computas
-  Luján de Cuyo, Mendoza, Argentina
-  Ibexport
-  Wine Concept
-  **N** Gana presencia de la copa con el correr de los minutos. Gama aromática muy fresca de fruta roja y flores. Taninos finos. Muy elegante y equilibrado.
-  **M** Carnes asadas, guisos con hierba y fruta, carne de pato y quesos curados.

\$1,060.00







96% Best Quality

El Esteco Malbec 2018

- Malbec 100%
- El Esteco
- Valle de Cafayate, Salta, Argentina
- Grupo Vinoteca
- Vinoteca

**N** Notas rojas, rubies y negro brillantes. Perfil aromático de frutos rojos maduros, uva pasa, hierbas frescas, roble y café. Taninos maduros; prolongado y elegante final.

**M** Cortes de res a las brasas, tacos de suadero con salsa verde, tacos de barbacoa.

\$599.00

91% Excepcional

Familia Bianchi Malbec 2017

- Malbec 100%
- Bodegas Bianchi
- San Rafael, Mendoza, Argentina
- Everest Wines & Spirits
- Walmart

**N** Color violáceo profundo. Fresco, mineral, con aromas a ciruela madura y cereza, algunas notas especiadas, vainilla y chocolate. Dulce en boca; taninos suaves, maduros.

**M** Quesos maduros, carnes rojas, hongos, asado argentino.

\$418.00

93% Muy Bueno

Golden Reserve Malbec 2018

- Malbec 100%
- Bodega Trivento
- Luján de Cuyo, Mendoza, Argentina
- VCT&DG México
- Bodegas Alianza, City Market, Mercado Libre

**N** Rojo púrpura profundo. Aromas a ciruela, grosella negra, violeta, té negro y vainilla. Tanino dulce y maduro. Es un vino equilibrado, con largo final.

**M** Picaña, carnes rojas a las brasas, queso provoleta.

\$480.00

95% Excepcional

Hermanidad Malbec 2018

- Malbec 100%
- Los Haroldos
- Valle de Uco, Mendoza, Argentina
- Everest Wines & Spirits
- Mercado de Vinos

**N** Violáceo con reflejos negro-azulados. Frutas negras maduras, frutas rojas frescas, violetas, notas especiadas y de vainilla y chocolate. Intenso y estructurado.

**M** Carnes rojas, carnes de caza y quesos de pasta dura.

\$893.00



**89%** Sobresaliente

Luigi Bosca de Sangre Cabernet Sauvignon 2018

- Cabernet Sauvignon 100%
- Bodega Luigi Bosca | Familia Arizu
- Maipú y Luján de Cuyo, Mendoza, Argentina
- Compañía Cynros
- Cynros, cynros.mercados-hops.com.mx
- N** Rojo profundo. Aromas varietales de fruta negra y pimienta muy bien equilibrados. Es compacto, tenso, con muy buena estructura y cuerpo. Taninos finos y maduros.
- M** Carnes de caza de sabores intensos como ciervo o jabalí, con hierbas y vegetales.

\$729.00



**92%** Excepcional

Luigi Bosca de Sangre Malbec DOC 2019

- Malbec 100%
- Bodega Luigi Bosca | Familia Arizu
- Maipú y Luján de Cuyo, Mendoza, Argentina
- Compañía Cynros
- Costco, cynros.mercados-hops.com.mx
- N** Violeta brillante. Aromas en los que destaca la fruta roja con notas especiadas que le suman complejidad. Entrada redonda, tanino firme y acidez equilibrada.
- M** Rack de cordero con hongos, ojo de bife madurado, quesos semiduros.

\$656.00



**89%** Sobresaliente

Norton Privada 2018

- Malbec 40%, Cabernet Sauvignon 30%, Merlot 30%
- Bodegas Norton
- Luján de Cuyo, Mendoza, Argentina
- Grupo La Castellana
- La Castellana
- N** Rojo rubí intenso. Frutas rojas maduras; recuerdos de regaliz, menta, chocolate, pimienta y notas cremosas de madera. Distinguido y balanceado; rico y complejo. Taninos maduros y atractivo final.
- M** Carnes rojas condimentadas, a la parrilla o guisadas, cacería (mayor y menor), guisados de champiñones, charcutería, cordero asado, lechón asado, hígado, ragú, pavo, pollo, riñones, salchichas y con quesos semicurados.

\$675.00



**91%** Excepcional

Particular Cabernet Sauvignon 2018

- Cabernet Sauvignon 90%, Malbec 10%
- Bodegas Bianchi
- San Rafael, Mendoza, Argentina
- Everest Wines & Spirits
- Mercado de Vinos
- N** Intensos tonos rojos-violetáceos. Destacan notas de pimienta, pimienta roja y frutos negros. Mineral. Gran estructura y complejidad; taninos presentes pero amables.
- M** Filete con champiñones, bife a la pimienta, estofado de cordero, perdices.

\$747.00







85% Muy Bueno

Rutini Encuentro Barrel Blend 2015

🍷 Malbec 30%, Cabernet Sauvignon 40%, Cabernet Franc 10%, Merlot 10%

🏠 Rutini Wines  
📍 Mendoza, Argentina  
👤 Everest Wines & Spirits  
👤 Mercado de Vinos

🍷 Rojo granate profundo. Acentos de fruta roja madura, notas florales, mentolados, regaliz y tomillo; confituras y aromas de la barrica. Voluptuoso, redondo, equilibrado.

🍷 Carnes rojas horneadas, piezas de caza, cordero asado, platos de cacerola condimentados.

\$1,364.00

90% Sobresaliente

Salentein Reserve Malbec 2019

🍷 Malbec 100%  
🏠 Bodegas Salentein  
📍 Valle de Uco, Mendoza, Argentina

👤 BLN Brands  
👤 La Europea, Chedraui, Amazon

🍷 Color violeta, casi negro. Aromas de frutas rojas y negras maduras, notas florales y de laurel. Estructura amable y tersa. Taninos intensos, en perfecto equilibrio.

🍷 Bife de chorizo, cabrito al horno, churrasco, pavo, antojitos mexicanos fritos.

\$426.00

89% Sobresaliente

Terrazas de Los Andes Grand Malbec 2017

🍷 Malbec 100%  
🏠 Terrazas de Los Andes  
📍 Mendoza, Argentina  
👤 Moët Hennessy de México  
👤 La Europea, Vinoteca, Vinos América

🍷 Rojo intenso con matices negros. Bouquet atractivo de frutos negros con notas herbales y de café y chocolate. Suave, audaz y fresco. Taninos firmes y redondos.

🍷 Carne de vaca asada y en cocción lenta con reducción de vino. Quesos ahumados.

\$1,199.00

90% Excepcional

Terrazas de Los Andes Reserva Malbec 2017

🍷 Malbec 100%  
🏠 Terrazas de Los Andes  
📍 Mendoza, Argentina  
👤 Moët Hennessy de México  
👤 La Europea, Vinoteca, Vinos América

🍷 Rojo intenso con destellos morados. Marcado perfil floral que se combina con notas de fruta roja y negra, y notas tostadas y de tabaco. Taninos suaves.

🍷 Costillas de chivo con crema de ajo negro y vegetales acidulados.





\$429.00



CHILE

89% Sobresaliente

Zuccardi Concreto 2019






-  Malbec 100%
-  Zuccardi
-  Valle de Uco, Mendoza, Argentina
-  Grupo La Castellana La Castellana
- N** Rojo intenso con matices violáceos. Nariz fresca con perfil herbal y notas de frutas rojas y flores. En boca es prolongado y profundo; gran estructura y acidez. Carnes rojas a la parrilla.
- M** Pizza, pasta, guisos, quesos cremosos suaves.

\$1,199.00



85% Muy Bueno

Adriano 2016


-  Cabernet Sauvignon 75%, Carménère 25%
-  Viña Casas Patronales
-  Valle del Maule, Chile
-  Grupo Corona
-  Bodegas Alianza, Consuvinno, Vinos América
- N** Rojo profundo con tonos atejados. Aromas de arándanos e higos; chocolate oscuro, vainilla y toques ahumados. Una combinación de estructura y suavidad.
- M** Carnes rojas, estofados, pavo asado, patés, ensalada y pasta.

\$325.00



86% Sobresaliente

Carmen Delanz 2018






-  Cabernet Sauvignon 76%, Cabernet Franc 16%, Petit Verdot 5%, Petite Sirah 3%
-  Viña Carmen
-  Valle de Maipo, Chile
-  Vinos del Mundo
-  Vinos América, Gonher Wines, Mercado de Vinos
- N** Rojo rubí brillante con toques violáceos. En nariz es delicadamente perfumado, fresco y vivo. En el paladar, aparece fruta fresca y sutiles notas de especias.
- M** Carne roja y de cerdo con salsa a la pimienta o salsas cremosas.

\$980.00



89% Sobresaliente

Casillero del Diablo Reserva Privada Cabernet Sauvignon 2018

-  Cabernet Sauvignon 100%
-  Concha y Toro
-  Valle de Maipo, Chile
-  VCT&DG México
-  Alianza, Chedraui Selecto, Mercado Libre
- N** Rojo profundo, limpio y brillante. Aromas de cereza, cassis, pimienta verde, laurel, vainilla y chocolate amargo. Tanino maduro, equilibrado y de muy largo final.
- M** Mole negro, carnes rojas a las brasas y postres a base de chocolate amargo.

\$370.00







**88%** Sobresaliente

Errazuriz Don Maximiano Founder's Reserve 2017

Cabernet Sauvignon 67%, Malbec 12%, Carménère 8%, Petit Verdot 7%

Viña Errazuriz  
 Valle de Aconcagua, Chile  
 Grupo Vinoteca Vinoteca

**N** Rojo rubí con reflejos violetas. Aromas de frutos rojos como cerezas y frambuesas. Notas de cacao y clavo de olor. Generoso, con buena tensión y jugosidad muy agradable.

**M** Cordero, cortes de res de buen marmoleo, salsas potentes y estructuradas.

\$2,449.00

**88%** Sobresaliente

Don Melchor 2018

Cabernet Sauvignon 91%, Cabernet Franc 3%, Merlot 3%, Petite Verdot 1%

Viña Don Melchor  
 Valle de Maipo, Chile

VCT&DG México  
 Sam's Club, City Market, Chedraui Selecto

**N** Rojo profundo, limpio. Aromas de frutos negros y rojos; delicadas notas florales, especias, moka y café tostado. Tanino elegante con buen equilibrio y largo final.

**M** Estofados de res y pato a la ciruela. Quesos maduros.

\$2,900.00

**87%** Sobresaliente

Estefanya Varietal Cabernet Sauvignon 2019

Cabernet Sauvignon  
 Viña Estefanya

Valle Central, Chile  
 Importadora y Distribuidora Ucero

La Comer, City Market, Chedraui

**N** Rojo rubí joven y brillante. Destaca la fruta, especialmente las cerezas y las fresas. La entrada es suave, con buen volumen, muy buen equilibrio y larga persistencia.

**M** Quesos semi curados de baja acidez, carnes guisadas y pastas.

\$175.00

**87%** Sobresaliente

Los Vascos Cromas Carménère 2019

Carménère 100%

Los Vascos  
 Valle de Colchagua, Chile

Grupo La Castellana La Castellana

**N** Púrpura intenso, limpio y brillante. Aromas frutales de mora, ciruela y cereza negra, con notas herbáceas y pimienta blanca. Agradable equilibrio de densidad y acidez.






**M** Cortes y vegetales a las brasas o comida regional.

\$465.00



**95%** Excepcional

Montes Folly 2017


-  Syrah 100%
-  Montes
-  DO Apalta, Valle de Colchagua, Chile
-  Everest Wines & Spirits
-  Palacio de Hierro
- N** Rojo profundo con tonalidades violeta. Intenso, con notas de frutas rojas y negras maduras, especias dulces, pastelería y sutiles notas de cuero. Taninos redondos y suaves.
- M** Carnes rojas, cordero, ternera y chuletas de cerdo.

\$2,816.00



**87%** Sobresaliente

Montes Special Cuvée Cabernet Sauvignon 2017






-  Cabernet Sauvignon 85%, Syrah 10%, Carménère 5%
-  Montes
-  DO Valle de Colchagua, Chile
-  Everest Wines & Spirits
-  Mercado de Vinos
- N** Rojo carmín. Gran potencia aromática de frutos rojos maduros, pastelería, fruta confitada, chocolate y notas tostadas y de vainilla. De gran volumen y suavidad.
- M** Ostras, erizo, mariscos, ceviche de salmón, carpaccios y bruschetta de queso.

\$722.00



**80%** Muy Bueno

Reservado Estefanya Sweet Red 2020






-  Cabernet Sauvignon
-  Viña Estefanya
-  Valle Central, Chile
-  Importadora y Distribuidora Ucero
-  La Comer, City Market, Chedraui
- N** Rojo rubí con reflejos brillantes. Notas de frutillas y frambuesas con toques de cacao. Intenso y vibrante, de cuerpo medio y taninos bien redondeados en el final.
- M** Carnes asadas y parrilladas, o como vino de honor en reuniones y eventos.

\$139.00



**87%** Sobresaliente

Reservado Estefanya Syrah 2019

-  Syrah
-  Viña Estefanya
-  Valle Central, Chile
-  Importadora y Distribuidora Ucero
-  La Comer, City Market, Chedraui
- N** Rojo profundo con toque púrpura. En nariz, la cereza y la mora predominan con una insinuación de café tostado. De medio cuerpo con sabor a fruta fresca con taninos dulces.
- M** Quesos maduros y quesos firmes; carnes a la cacerola y platos aliñados.

\$130.00







80% Muy Bueno

Ventisquero Vertice 2018  
 🍷 Carménère 51%, Syrah 49%  
 🍷 Viña Ventisquero  
 📍 DO Valle de Colchagua, Chile  
 🏢 Grupo La Castellana  
 📄 La Castellana  
 🍷 Rojo profundo con tonos violeta. Frutos negros, especias suaves como pimienta negra; tierra húmeda y bosque nativo. Estructura firme, taninos sedosos y sabores a frutos negros.  
 🍷 Platillos especiados y complejos; quesos semi-cura-dos y carnes de caza.

\$929.00



84% Muy Bueno

Veramonte Cabernet Sauvignon 2019  
 🍷 Cabernet Sauvignon 100%  
 🍷 Viñedos Veramonte  
 📍 Valle de Colchagua, Chile  
 🏢 Casa Pedro Domecq  
 📄 shop.pedrodomecq.com  
 🍷 Rojo carmín, limpio y brillante. Muy aromático con fruta negra madura, pimienta negra y suaves notas de especias. Estructurado y elegante con suave final.  
 🍷 Aves, carnes, quesos ligeros y tacos de carne.

\$242.05



EUA

92% Excepcional

Bonanza California  
 🍷 Cabernet Sauvignon 100%  
 🍷 Caymus Vineyards  
 📍 California, EUA  
 🏢 Vinos Wagner  
 📄 vinoswagner.com  
 🍷 Rojo cereza; brillante, limpio y expresivo. Notas de pétalos de rosas secos, grosella, orujo de uva y toques a suelo húmedo. Sedoso, con taninos suaves y excelente acidez.  
 🍷 Asados a la leña, pastas y tacos de lechón.

\$1,200.00



86% Sobresaliente






Chateau Ste Michelle Cabernet Sauvignon 2018  
 🍷 Cabernet Sauvignon 85%, Syrah, Merlot, Malbec, otras  
 🍷 Chateau Ste Michelle  
 📍 Columbia Valley, Washington, EUA  
 🏢 Grupo Vinoteca  
 📄 Vinoteca  
 🍷 Rojo violáceo; limpio y brillante. Fruta roja con matices de ciruela, y especias como pimienta negra, vainilla y torrefactos. Taninos jugosos en equilibrio con la acidez y el alcohol.  
 🍷 Solomillo de ternera con pasta en salsa de tomate.

\$499.00



**87%** Sobresaliente

Justin Cabernet Sauvignon 2018






-  Cabernet Sauvignon
-  Justin
-  Paso Robles, California, EUA
-  Grupo La Castellana
-  La Castellana
- N** Rojo rubí púrpura. Aromas a cereza negra y cassis, con toques a hoja de tabaco, especias, roble, piel curtida y un recuerdo floral a violetas. Seco, con gran estructura y cuerpo.
- M** Pizza, lasagna de vegetales y carnes añejas al carbón.

\$ 1,195.00



**88%** Sobresaliente

Meiomi Pinot Noir 2019






-  Pinot Noir
-  Meiomi
-  Sonoma, Santa Bárbara y Monterey, EUA
-  Grupo La Castellana
-  La Castellana
- N** Rojo granate y borde rubí. Aromas de mermelada de frutas brillantes, mocha y roble. El jugoso sabor a fresa y de bayas oscuras añaden complejidad y profundidad en boca.
- M** Aves y carnes estofadas; pastas en salsas roja y blanca; setas, lechón a las brasas.

\$ 795.00



**89%** Sobresaliente

Ménage à Trois Luscious 2017




-  Pinot Noir 85%, Petite Sirah 8%, Syrah 7%
-  Ménage à Trois
-  California, EUA
-  Grupo La Castellana
-  La Castellana
- N** Rojo rubí con capa media. Elegante, con notas a frutas rojas y negras en compota. Sutiles aromas a vainilla, reflejo de su paso por barrica. Intenso y con cuerpo.
- M** Carnes rojas magras, braseado de cerdo, aves en salsas y quesos de pasta semi-dura.

\$ 395.00



**91%** Excepcional

Mira Cabernet Sauvignon Napa Valley 2011

-  Cabernet Sauvignon 90%, Cabernet Franc 5%, Merlot 5%
-  Mira Winery
-  Napa Valley, California, EUA
-  Vinos del Mundo
-  Mercado de Vinos, Gonher Wines
- N** Rojo rubí con destellos violáceos. Una intrigante mezcla de pimienta negra, exquisito y con aromas de hojas secas. Complementa con sabores de cedro, regaliz y cereza negra.
- M** Quesos maduros y carnes a la parrilla.

\$ 1,250.00







87% Sobresaliente

Sterling Vineyards Napa Valley Cabernet Sauvignon 2017

- Cabernet Sauvignon 83% , Petite Sirah 6%, Merlot 4%, Cabernet Franc 4%
- Sterling Vineyards
- Napa Valley, California, EUA
- Grupo Vinoteca
- Vinoteca
- Rojo granate intenso. Aromas y sabores de frutas rojas oscuras y negras. Notas de mocha, especias de roble y cassis, con caramelo de sal marina. Intenso y con cuerpo.
- Hamburguesa a la parrilla con queso amarillo y papas a la francesa con parmesano.

\$1,659.00



87% Sobresaliente

Robert Mondavi Private Selection Pinot Noir 2019

- Pinot Noir 88% , Syrah, Grenache
- Robert Mondavi Private Selection
- California, EUA
- BLN Brands
- La Europea, Vinos America, City Market
- Rojo rubí con destellos violáceos. Aromas florales a rosas, violetas y jamaica; con un sutil toque de vainilla, tabaco y caramelo. De sabores firmes; sutil, elegante y equilibrado.
- Pescado al grill, pulpo a las brasas, pescado a la talla zarandeado y pizzas.

\$357.00



81% Muy Bueno

Sea & Sun Pinot Noir 2018

- Pinot Noir 100%
- Mer Soleil Vineyards
- California Solano, Santa Barbara y Monterey, EUA
- Vinos Wagner
- vinoswagner.com
- Rojo intenso con destellos rubí. Aromas a cerezas horneadas, madera tostada y baguette recién salido del horno. Suaves y aterciopelados taninos; de buena acidez.
- Salmón a la parrilla, pasta en salsa roja, codorniz y setas.

\$750.00



91% Excepcional

Stags' Leap Petite Sirah 2016






- Petite Sirah 85%, Syrah 6%, Grenache 6%, mezcla del Ródano 3%
- Stags' Leap
- Napa Valley, California, EUA
- Grupo La Castellana
- La Castellana
- Rojo rubí con reflejos violáceos. Notas de frutos como grosella, casis y zarzamora. Notas balsámicas y florales de menta y violetas. Taninos grasos, suavemente astringentes.
- Tacos dorados de pato, quesos de media maduración, carne de cordero.

\$2,350.00



**88%** Sobresaliente

The Prisoner Red Blend 2019






-  Zinfandel, Cabernet Sauvignon, Petite Sirah, Syrah, Charbono
-  The Prisoner Wine Company
-  Napa Valley, California, EUA
-  Grupo La Castellana
-  La Castellana
- N** Rojo granate. Aromas de cereza, chocolate negro, clavo de olor e higo asado. Sabores persistentes de frambuesa madura, mora, granada y vainilla. Final suave y delicioso.
- M** Pastas, carnes rojas y quesos.

\$1,699.00



**85%** Muy bueno

Unshackled Cabernet Sauvignon 2019

-  Cabernet Sauvignon 80%, Petite Sirah 10%, Syrah 5%, Merlot 5%
-  The Prisoner Wine Company
-  Costa Norte de California, EUA
-  Grupo La Castellana
-  La Castellana
- N** Rojo con matices violetas. Aromas de ciruela y mora con un toque de aceituna. Sabores de fruta de hueso negra, clavo y hierbas secas. Taninos sólidos y estructurados.
- M** Churrasco a la parrilla, hamburguesas, chocolate y mousse de chocolate.

\$ 995.00



FRANCIA

**88%** Sobresaliente

Barton & Guestier Chateau Magnol Medoc






-  Merlot 47%, Cabernet Sauvignon 38%, Cabernet Franc 15%
-  Barton & Guestier
-  AOC Haut Médoc, Cru Burdeois, Francia
-  Everest Wines & Spirits
-  Mercado de Vinos
- N** Rubí con reflejos púrpuras. Aromas de grosella y cereza negra mezclados con notas de regaliz y especias. Bien equilibrado, vivaz y de una buena estructura tánica.
- M** Paté, carnes rojas, quesos curados.

\$1,280.00



**89%** Sobresaliente

Barton & Guestier Heritage No.291 Duch D uzès

-  Syrah 80%, Grenache 20%
-  Barton & Guestier
-  AOC Duché d'Uzès, Ródano, Francia
-  Everest Wines & Spirits
-  Mercado de Vinos
- N** Rojo oscuro con reflejos púrpura. Combinación de intensos aromas de frutas negras y especias. Al agitar, aparecen notas de violeta. Armoniosa estructura; final fresco y persistente.
- M** Cordero, pato, carnes rojas, chocolate negro, quesos fuertes y platos especiados.

\$795.00





90% Sobresaliente

Bouchard Père & Fils  
Bourgogne Reserve Pinot  
Noir 2018

- Pinot Noir 100%
- Bouchard Père & Fils  
Bourgogne, Francia
- Grupo Vinoteca
- Vinoteca
- De color rojo granate in-  
tenso. Nariz muy aromática  
de pequeños frutos rojos  
maduros como cereza,  
frambuesay grosella. Fruta  
en boca que se mezcla  
agradablemente con los  
taninos.
- Asados, aves, empanadas  
de carne, quesos de sabor  
medio.

\$569.00



88% Sobresaliente

Guigal Côtes du Rhône  
Rouge 2017

- Syrah 50%, Grenache 40%,  
Mourvèdre 10%
- E. Guigal
- Côtes du Rhône Rouge,  
Southern Rhône, Francia
- Grupo Vinoteca
- Vinoteca
- Rojo profundo y oscuro,  
brillante. Frutos rojos fres-  
cos de bosque y especias.  
Completo, redondo y pi-  
cante, de taninos redondos  
y suaves. Final largo y  
elegante.
- Tacos de lengua con pere-  
jil, cebolla picada y salsa  
verde cruda.

\$465.00



90% Sobresaliente

Domaine Felúns 2017

- Carignan 50%, Grenache  
25%, Syrah 25%
- Viñedos Fusión
- Roussillon, Francia
- Viñedos Fusión
- Vinería, vinhogar.com,  
despachate.com.mx
- Color rojo rubí. Nariz in-  
tenso de carácter mineral.  
Intensidad media a alta;  
acidez presente que se  
complementa con taninos  
aterciopelados y buena  
personalidad.
- Salmón, quesos, carnes  
blancas, pastas intensas.

\$395.00



88% Sobresaliente

Louis Latour Morgon 2017

- Gamay 100%
- Louis Latour
- Morgon, Beaujolais,  
Francia
- Grupo Vinoteca
- Vinoteca
- Denota un hermoso co-  
lor granate. Es complejo  
presentando aromas de  
ciruela, violeta y terroso se  
mezclan a la perfección con  
notas de regaliz y tabaco.  
Redondo, con aromas a  
fresa y taninos suaves.
- Ideal con tacos de carne  
como suadero, sirloin y  
arrachera.

\$439.00





**89%** Sobresaliente

Moulin A Vent Cuvee Prestige 2011

- Gamay 100%
- Georges Duboeuf
- Moulin-à-Vent AOC, Beaujolais, Francia
- Everest Wines & Spirits Mercado de Vinos
- Rojo granada intenso. Aromas de frutos rojos, violetas y notas torrefactas. Potente, con taninos pulidos; elegante y largo en boca.
- Carnes rojas a la parilla o en salsa; quesos maduros.

\$917.00



**89%** Sobresaliente

Raymond Huet Saint Emilion Grand Cru 2013

- Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc
- Raymond Huet
- Saint Emilion, Francia
- Everest Wines & Spirits La Europea
- Color granate intenso y profundo con destellos violetas. Nariz compleja con aromas a frutos negros. Persistente en boca; notas a mermelada de frutos rojos y especias.
- Cordero, carnes a la parrilla.

\$1,033.00



**97%** Best Quality

Baal Merlot 2016

- Merlot
- Baal
- Valle de Tracia, Bulgaria
- Altimax de México globalwine.app
- Profundo color rubí. En nariz destacan ricos aromas de frutos rojos y frutos negros, en especial de cereza y ciruela. En boca es suave, equilibrado y de retrogusto largo.
- Filete Wellington con salsa de champiñones y trufa acompañado de verduras salteadas a la mantequilla.

\$490.00



**90%** Sobresaliente

Tannat Reserva Garzón 2019

- Tannat
- Garzón
- Garzón, Uruguay
- Everest Wines & Spirits La Europea
- Color púrpura muy intenso. Aromas frescos de ciruela y frambuesa junto con un delicado aroma especiado. Gran personalidad, taninos maduros y mineralidad.
- Carnes de caza asadas, pierna de cordero en cocción lenta con salvia y menta.

\$350.00





The best way to enjoy wine

# OCTAVA EDICIÓN



INSCRIPCIONES ABIERTAS  
**GLOBAL WINE 2022**

9 al 11 de Agosto  
2022



@globalwine\_elconocedormx

# Develar los aromas

DIME QUÉ AROMAS ENCUENTRAS EN TU COPA,  
Y TE DIRÉ DE DÓNDE VIENE TU VINO.

**Sommelier Michelle Carlin**  
✉ [csminacarlin@gmail.com](mailto:csminacarlin@gmail.com)

Fresa, frambuesa, rosas, especias, grafito, piedra mojada... ¿qué son o de dónde provienen estos aromas del vino? Estas son las notas de las que seguramente habrás escuchado cuando asistes a una cata y tal vez te preguntes sobre su origen, si son naturales o agregadas por el hombre.

Los vinos tienen el fabuloso poder de generar múltiples moléculas aromáticas (se sabe que pueden generar más de 10.000 aromas) y transportarte súbitamente a distintos momentos de tu vida. Ese es uno de los atributos del vino que particularmente me enamora.







Para mí, esa es su máxima riqueza, la posibilidad mundana del disfrute para conocedores y principiantes de tener un abanico de aromas gracias a muchos factores; son aromas que se concentran en una copa y dan pistas sobre la naturaleza del vino y, ¿por qué no?, sobre su historia.

Los expertos los han clasificado en tres grandes grupos que se promueven o se inhiben por la forma en la que están trabajados desde el viñedo, la bodega y la botella. Esos grupos aromáticos se desarrollan a partir de una predisposición genética de los varietales, que van desde aromas de fruta blanca, con hueso, frutos rojos, negros, hasta flores, lácteos, especias, tierra mojada, tabaco...

Así pues, los aromas primarios son propios de la uva, genéticamente los traen en su ADN y estos se vuelven más expresivos de acuerdo con las prácticas generadas en el viñedo, si vienen de un clima frío o un clima cálido, haciendo distintivos a un varietal de uva y a una zona de producción.

Por tanto, se espera que -por ejemplo- la uva Cabernet Sauvignon despliegue aromas de frutos negros, herbales y pimienta negra, mientras que la Torrontés presente notas de flores y fruta blanca en su juventud y a los cuales se agregan otros más, como en el caso de que hubiera presencia de barrica.

Estos descriptores aromáticos son los que determinan la llamada tipicidad de la uva, aromas que se espera que tenga sin importar que esté plantada en distintos puntos del planeta.

Como paso siguiente, la escala aromática se vuelve compleja cuando el mosto de uva se somete al proceso de fermentación, dando paso a la expresión del vino y a la filosofía de cada productor. Son los llamados aromas secundarios que se generan dentro de la bodega los que van a protagonizar. Es en esta fase cuando encontramos que muchos de los primarios se vuelven más intensos o se modifican, dando paso a una versión más elevada de sí mismos.

El uso de lías -levaduras muertas-, temperaturas o el tipo de recipientes para la vinificación, barricas u otros elementos, genera esta construcción de complejidad que hace del vino no sólo dimensional sino bidimensional, con aromas de panadería, bizcocho, miga de pan, yogur, leche o queso fresco, los cuales se suman a la personalidad primaria. Y aunque esto suma una capa mayor de complejidad, la clave es no ocultar el carácter varietal.







El paso siguiente son los aromas terciarios, los cuales no siempre se encuentran en los vinos; hay algunos que simplemente no lo ameritan, porque en su personalidad primaria se encuentra su riqueza, y han sido creados para disfrutarse en su juventud.

Sin embargo, hay otros que generan una gran profundidad compuesta de diferentes capas aromáticas que se van desarrollando y desplegando durante la maduración dentro una botella y el pasar de las horas dentro de una copa.

Es ahí cuando empezamos a entender que el vino, como un ser vivo, muestra una capacidad de cambio de personalidad que se transforma gracias a su tiempo de estadía dentro de condiciones de ausencia o presencia de oxígeno.

Es justo aquí cuando la forma en la que la botella -o incluso su tamaño- permite una transformación individual, por lo que cada vino evoluciona de forma distinta y no igual a otro, creando aromas con diversas intensidades como incienso, tostados, balsámicos, cedro, tabaco, cacao, café, cuero, pan especiado, avellanas, almendras tostadas, cuero...

Sabiendo esto, la mejor forma de no perderse esta riqueza es beber el vino en su momento correcto, respetando su temperatura y sirviéndolo en la copa adecuada, ya que todos estos elementos promoverán su personalidad.

Cada etapa de los aromas denota un momento en la curvatura de la vida del vino, así que la siguiente vez que te detengas a apreciar los aromas de tu copa, piensa que te están compartiendo un poquito de su historia a través de las miles de moléculas aromáticas que se conjugan entre sí, para dar paso a los aromas del vino y así decirte de dónde proviene.





## Vinitaly 54th Edition

GRACIAS A ITA ITALIA, FUIMOS PARTE DE UNA DE LAS FERIAS INTERNACIONALES DEL VINO Y DE LOS DESTILADOS MÁS IMPORTANTES DE TODO EL MUNDO. REGRESAMOS SORPRENDIDOS Y EMOCIONADOS POR LA PASIÓN Y EL ORGULLO ITALIANOS.



**Mariana Toledano**

✉ [mariana.toledano@prototipomexico.com](mailto:mariana.toledano@prototipomexico.com)

De acuerdo con datos de la Organización Internacional de la Viña y el Vino (OIV), Italia es el principal productor de vino en el mundo, con 719 mil hectáreas plantadas y una producción anual que ronda los 4.450 millones de hectolitros. Teniendo estos datos en mente, resulta comprensible que un salón de las dimensiones y la calidad como lo es Vinitaly, tenga lugar año con año en aquel país.

Desde 1967, la ciudad de Verona ha sido testigo del crecimiento de su industria vitivinícola. El objetivo de Vinitaly es generar oportunidades comerciales que enlacen a Italia con el mundo entero, además de acercar a los productores con los profesionales del sector e impulsar el conocimiento del vino italiano.

En su más reciente edición, Vinitaly reunió a 4.400 expositores y 17.000 marcas, con 128 mil visitantes provenientes de más de 60 países de Europa, Asia, África, América y Oceanía. Productores, importadores, distribuidores, restauradores y periodistas, visitaron la feria que ofreció durante cuatro días degustaciones guiadas, catas privadas, seminarios, talleres, walk around y un valioso networking en torno al vino.

El Salón Internacional del Vino y los Destilados de Vinitaly, alberga pabellones organizados en extensas regiones vitivinícolas, y dentro de ellos se localizan las Denominaciones de Origen y delimitaciones geográficas que las integran. A primera vista es una feria imponente y sería muy fácil perderse; para ello han desarrollado una aplicación móvil con la cual es sencillo encontrar el punto exacto en el que se localiza cada bodega, incluso cada vino, así como mantenerse al tanto de las exposiciones y charlas a las que es posible asistir con previa cita.

Para Vinitaly, la labor de los delegados internacionales es muy importante, por lo que existe un área exclusiva para los compradores extranjeros, con una preselección de vinos italianos que puede resultar muy interesante para los distintos mercados. En sentido contrario, está el International Wine Room, dedicado a compradores italianos con espacios exclusivos para encuentros de negocios.

La selección de etiquetas y bodegas de los compradores, tiene consecuencias altísimas en el consumo del mercado al que se importan; son ellos los responsables de generar tendencias y cambiar la conversación sobre el vino de cada país en el extranjero, por lo que como consumidores, es fundamental estar abiertos a sus propuestas y no perder de vista que es posible encontrar un muy buen vino a un precio atractivo, elaborado en una región quizá no muy conocida y de cepas autóctonas, más allá de lo ya consolidado.

Vinitaly Bio es una muestra de vinos ecológicos certificados, entre los que encontramos propuestas frescas y sumamente comprometidas con el medio ambiente: vinos orgánicos, vinos naturales y biodinámicos; asimismo hay un pabellón especialmente dedicado a promover la excelencia del sector agroalimentario, con productos como aceites de oliva, trufas, quesos y lácteos, que se enlazan perfecto con las Ciudadelas Gastronómicas instaladas a lo largo de la exposición y que ofrecen menús irresistibles creados por grandes cocineros locales.



En el marco de Vinitaly tiene lugar una serie de eventos diseñados para profesionales, así como otros abiertos al público y que enaltecen la cultura del vino. Tal es el caso de OperaWine, que en colaboración con la revista Wine Spectator presenta Finest Italian Wines: 100 Great Producers precisamente seleccionados por la publicación, una muestra de vinos italianos dedicada a periodistas, sommeliers y profesionales para descubrir, en una sola tarde, lo mejor que Italia tiene para ofrecer.

Es así que, durante poco más de una semana, Verona se convierte en el epicentro vitivinícola del mundo e involucra a todos los apasionados a vivir un sinfín de experiencias en Vinitaly and The City, dedicadas a todos los amantes del vino.

### ¿Te imaginas una feria así en México?

Encuentra más info en:

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



# Una mirada hacia Italia

MÁS DE MIL KILÓMETROS RECORREN DE NORTE A SUR LA PENÍNSULA ITÁLICA, UNA PORCIÓN DE TIERRA QUE OSTENTA VALLES, MONTAÑAS, COLINAS, LAGOS, BOSQUES, LLANURAS, ISLAS... PERO ADEMÁS UN CLIMA PREDOMINANTEMENTE MEDITERRÁNEO QUE DA PIE A UNA DIVERSIDAD DE TERRUÑOS EXCEPCIONALES PARA EL DESARROLLO DE LA VID.

**Mariana Toledano**

✉ [mariana.toledano@prototipomexico.com](mailto:mariana.toledano@prototipomexico.com)





Más de 400 uvas han sido permitidas para elaborar vino en el territorio italiano, aunque son más de 560 las que se han documentado. Italia tiene una apasionante cultura enológica en la que los varietales internacionales también se han adaptado maravillosamente a sus tierras, por lo que en ellas podemos encontrar lo mejor de ambas ramas: por un lado, vinos excepcionales cuya tipicidad refleja la esencia de cada región, y por otro, vinos autóctonos con personalidad realmente única.

Una de las características más importantes de la enología italiana es que se encuentra muy definida de manera local, es decir, las Denominaciones de Origen en su mayoría responden a territorios bastante bien delimitados, cuyos rasgos culturales y gastronómicos también son muy particulares, por lo que recorrer cada zona en busca de las variedades menos conocidas y buscar diferencias en sus expresiones, resulta muy interesante.

Dentro de la legislación italiana, el primer escalón de protección es la IGT (Indicazione Geografica Tipica), le sigue la DOC (Denominazione di Origine Controllata), y finalmente la DOCG (Denominazione di Origine Controllata e Garantita). Cada uno de estos reconocimientos enmarca un estatuto legal que dictamina las pautas bajo las cuales los vinos deben ser elaborados. Así que en total encontramos 118 IGT, 333 DOC/DOP y 75 DOCG/DOP.



Las Denominaciones de Origen -en sus distintos espectros- refieren a zonas de producción delimitadas que comparten condiciones de terroir (composición de los suelos, clima, exposición solar, diferencial térmico, entre otros), así como rasgos culturales. Su objetivo es proteger el gusto histórico de los vinos y garantizar su calidad en las distintas zonas de producción.

Sin embargo, la mayoría de las legislaciones suelen ser muy estrictas y no admiten, por ejemplo, el uso de cualquier uva para su elaboración; es por ello que muchos productores deciden no etiquetar sus vinos bajo las DO o DOCG y prefieren renunciar a ellas para poder elaborar vinos empleando otras uvas y técnicas de vinificación y guarda alejadas de los estatutos. Bajo esta filosofía encontramos desde los famosos supertoscans, como producciones familiares muy pequeñas (que no buscan comercializarse, pero que son verdaderas joyas), hasta los vinos genéricos de mesa. El truco está en investigar muy bien el origen del vino antes de generar expectativas sobre una etiqueta sin indicación geográfica.

Otra clave para entender el vino italiano se encuentra en develar el nombre de la DO; muchos de ellos hacen referencia únicamente al territorio que lo alberga y otros más incorporan la uva a su nombre, por ejemplo: Alba DOC vs Barbera d'Alba DOC y, en algunas ocasiones, aunque el nombre de una uva aparezca en la DO, no siempre corresponde con su elaboración.





Enfrentarse a una etiqueta de vino italiano cuando no se está muy empapado de su enología puede resultar muy confuso, por lo que recomiendo analizarla a detalle. Algunos de los datos que encontraremos, son:

1. Nombre de la bodega
2. Clasificación y denominación: Sicilia DOC/DOP, Barbera d'Asti DOCG/DOP, etc.
3. Nombre de la uva: Nero D'Avola, Merlot, etc.
4. Nombre de fantasía: Fiore di Loto, Gravidia Collections, etc.
5. Datos adicionales: Riserva, Superior, Classico.
6. Añada, en los casos que sea declarada.

Para su mejor comprensión, los italianos han dividido sus zonas vitivinícolas en 20 regiones generales y, en definitiva, varias de ellas han conquistado al mundo entero gracias a su altísima calidad. Sería imposible mencionar a todas ellas, por eso a continuación destacaremos las más relevantes.



## EN EL NORTE

### - Piemonte

17 DOCG y 42 DOC

Sin duda, es una de las regiones más admiradas por los amantes del vino en todo el mundo, reconocida por sus Barolo y Barbaresco, dos estilos de vino completamente distintos elaborados a partir de la misma uva: Nebbiolo. Para los coleccionistas de vino es un verdadero paraíso, pues sus vinos tienen una capacidad de guarda muy alta.

### - Veneto

14 DOCG, 29 DOC y 10 IGT

Esta región es muy famosa por el Amarone y su vasta presencia de Pinot Grigio. Los vinos espumosos de Prosecco son elaborados con Glera a partir del método charmat y ofrecen notas frescas, herbales y cítricas con una constante burbuja que los hace muy fáciles de beber. Por eso vale la pena buscar los Prosecco Superiore para conseguir mayor calidad.



## EN EL CENTRO

### - Toscana

11 DOCG, 41 DOC, 6 IGT

Los Chianti son, sin duda, los vinos estrella de esta región, con la uva Sangiovese como estandarte. La Toscana se caracteriza por su fuerte producción de vinos tintos de excelente nivel y estructura. Los Brunello di Montalcino también son muy reconocidos en esta zona, así como los Sassicaia provenientes de la costa.

## EN EL SUR

### - Campania

4 DOCG, 15 DOC y 10 IGT

En esta zona resaltan los vinos elaborados a partir de la Aglianico. Gracias a la altura de las colinas del este de Nápoles, los vinos suelen ser muy frescos, aunque también se desarrollan vinos muy robustos y con cuerpo.

### - Sicilia

1 DOCG, 23 DOC y 7 IGT

Esta isla es uno de los sitios más reconocidos por la viticultura. Los suelos volcánicos y la altitud dan lugar a vinos elegantes, bajos en azúcar y de excelente acidez. Se trata de una zona con mucha exposición solar, con altas montañas y fuertes vientos, lo que evita la proliferación de hongos. Los Marsala son sus famosos vinos blancos de postre.

### - Sardegna

1 DOCG 17 DOC y 15 IGT

La uva insignia de esta isla es la Vermentino, que ha encontrado en este sitio uno de los mejores terruños para expresarse. Con esta uva se producen vinos blancos que pueden añejarse en madera para alcanzar un cuerpo robusto y notas de frutos secos, sin perder la frutalidad y las notas herbales.



---

La mejor –y quizás– la única forma de entender el vino italiano, es elegir distintas regiones y catar tanto como que se pueda, de modo que el paladar se familiarice con sus uvas y estilos de elaboración.

# I Barisèi

HAN ESTADO EN LA VIÑA DESDE 1898:  
SON CUATRO GENERACIONES EN EL  
CORAZÓN DE FRANCIACORTA.

**Catalina de la Torre**

✉ catayvino@gmail.com



Aunque la bodega pareciera muy joven, su origen enológico se remonta a poco más de un siglo de historia. Todo comenzó cuando, en 1898, Paolo Barisèi adquirió una extensión de tierras de cultivo y pastoreo en el corazón de Nigoline di Corte Franca en Brescia, dentro de la región italiana de Lombardía. Tras la Primera Guerra Mundial, su hijo Giuseppe amplió el viñedo de tres a 12 hectáreas y, 50 años más tarde, en la década de los 90, él y sus hijos, Francesco y Gianbattista, enfocaron sus esfuerzos en la reestructuración del caserío. Hoy es Gian Mario quien dirige el negocio, consagrando cuatro generaciones en la bodega.

Como suele suceder con los viñedos familiares, durante mucho tiempo el vino que Paolo elaboró en la finca fue destinado únicamente para consumo propio y de amigos cercanos, sin embargo, en 1970 gracias a la increíble calidad de sus uvas Chardonnay, las bodegas cercanas comenzaron a comprar su producción y a elaborar vinos blancos a partir de estas uvas de altísima calidad. Fue así que la familia Barisèi siguió invirtiendo en el crecimiento y cuidado de las hectáreas de sus viñedos.

La historia cambió en 1993, cuando Gian Mario lanzó a la venta las primeras 5.000 botellas propias bajo la etiqueta Solive, con uvas provenientes de sus viñedos, vinificadas por primera vez en casa y disponibles para todo el público. El éxito se consolidó en 2002 con la fundación de la bodega y fue así que, a su quehacer agrícola, ganadero y vitícola, se sumó la elaboración de vinos excepcionales dentro de la DOCG Solive Franciacorta, bajo la firma de I Barisèi.

## Uvas permitidas en Franciacorta

- 🍷 Chardonnay
- 🍷 Pinot Noir
- 🍷 Pinot Blanc
- 🍷 Erbatat





## VINOS QUE RESPETAN SU TERRUÑO

La bodega, edificada en una superficie de 2.800 metros cuadrados, se sitúa en una cuenca de origen glaciar sobre las colinas de Franciacorta. En ella se reciben las cosechas provenientes de las 40 hectáreas de viñedos familiares, localizadas en Torbiato, Adro, Monterotondo, Corte Franca, Calino y Bettolino, en las que cada parcela es cuidada para expresar en el vino las características de su territorio, clima, altitud, exposición solar y composición del suelo.

Mucho antes de que los conceptos de agricultura orgánica y sostenibilidad alcanzaran el imaginario de la viticultura, la familia Barisèi ya seguía estas prácticas de cultivo, con el objetivo de propiciar el equilibrio ambiental entre sus campos. La perfecta salud de sus vides es evidente a simple vista, en donde la hierba que crece a lo largo de las hileras es una muestra del nulo uso de pesticidas y de un excelente abono creado a partir de los desechos de su propio ganado. Entre sus viñedos han plantado rosales y olivos que conviven en una estrecha relación de simbiosis.

Con toda la experiencia que han adquirido durante más de 100 años de tradición y con la precisión de la tecnología más avanzada, las cosechas se realizan en el momento preciso en que las uvas han alcanzado la madurez, con rendimientos muy por debajo de los permitidos por la DO. Además, los mejores racimos son seleccionados a mano, para después comenzar la fase de fermentación y vinificación en la bodega, donde luego pasarán a las botellas y, más tarde, a los pupitres donde esperarán hasta el momento del degüelle. Por último, saldrán a la venta bajo distintas etiquetas dependiendo de las características de cada vinificación.

## EL SELLO DE EXCELENCIA EN FRANCIACORTA

Sin duda, el anhelo más grande de la bodega I Barisèi, es crear vinos con personalidad única e irrepetible. Recordemos que Franciacorta es un estilo de vino espumoso creado a partir del método tradicional en el que la segunda fermentación tiene lugar en la botella. Son vinos elegantes, complejos, cuya elaboración demora bastante tiempo hasta alcanzar la grandeza; por eso cada botella es una historia distinta que comienza con la vendimia de una parcela, y culmina con una fantástica evolución individual.

En la firma I Barisèi destacan los vinos fieles a su añada, cremosos, frescos, con finas burbujas muy persistentes, en los que el uso de la madera queda en segundo plano para dar paso a la auténtica expresión de su terruño.

### I Barisèi

📍 Via Bellavista, 1/A – 25030, Erbusco, BS, Italia

🌐 [ibarisei.it](http://ibarisei.it)

📷 @ibarisei



### Etiquetas y su contacto con lías

- **I Barisèi Sempiterra:** 24 meses
- **I Barisèi Satèn:** 35 meses
- **I Barisèi Rosé:** 45 meses
- **I Barisèi Mariadri:** 65 meses
- **I Barisèi Riserva Francesco Battista:** 90 meses
- **I Barisèi Riserva Francesco Battista Crio-rosé:** 90 meses



# La magia enológica de la sustentabilidad

UNO DE LOS MAYORES RIESGOS ACTUALES PARA LA VITIVINICULTURA MUNDIAL ES EL CAMBIO CLIMÁTICO, EL CUAL HA COMENZADO A MODIFICAR LA PERSONALIDAD EN LOS VINOS DE TODO EL PLANETA.



**Claudia Juárez**

✉ sommelier.claudia@gmail.com

La Organización Internacional de la Viña y el Vino (OIV) inició desde hace algunos años distintos proyectos para lograr mitigar el impacto del cambio climático: como la investigación de levaduras que procesen menos alcohol en mayores concentraciones de azúcar, o el programa llamado Bodegas Eco Sustentables.

Este proyecto comprende varios aspectos, desde la preservación del medio ambiente a través de prácticas ecológicas en viñedo, el compromiso y responsabilidad social, hasta la mejora económica y cultural de las bodegas. Pareciera una filosofía utópica, sin embargo, para muchos productores alrededor del mundo, estos principios ya son una realidad.

Tal es el caso de Argentina, que ocupa el quinto lugar en producción de vino a nivel mundial con 215.000 hectáreas cultivadas, y en donde se comienzan a desarrollar proyectos que no sólo nacen de la pasión, sino del compromiso hacia las próximas generaciones.

Mendoza, una de las diez capitales del vino reconocida por The Great Wine Capitals Global Network, acuña a una de las familias productoras más admiradas del país y del mundo por poseer distintivos enológicos sustentables y de innovación, como lo es Santa Julia, parte de la Familia Zuccardi y considerado como el productor orgánico número uno del país con triple certificación internacional, que además es un referente en las prácticas sustentables.



## ¿CÓMO SE CREA LA SUSTENTABILIDAD?

Al tener una profunda conciencia sobre el entorno y todos los factores que intervienen en él, es cuando surge la necesidad de crear un espacio sustentable y, con ello, la armonía con la naturaleza. La sustentabilidad es un concepto que engloba la creación de viñedos orgánicos, el uso de energías renovables que tengan menor impacto en el ambiente, así como crear un entorno laboral que permita a los trabajadores y a sus familias desarrollarse de manera armónica, y obtener este resultado: vinos más cercanos a su esencia.

José Alberto Zuccardi, segunda generación de Bodega Zuccardi, además de ser un apasionado del vino, también lo es de su entorno y de la gente que hace la magia para crear dichos vinos. Consciente de la integridad de todos los que intervienen en el proceso productivo del vino y de sus familias, cuenta con el apoyo de la Fundación Zuccardi, creada por quien fuera su madre, Emma Cartellone de Zuccardi, que busca -además de educar a sus trabajadores y retribuirles por ello- que sus familias intervengan en tareas de la bodega para desarrollar un trabajo de valor y armonía conjunta.

Dicha actividad ahora es precedida por Julia Zuccardi, nieta de su fundador Alberto Zuccardi, quien lleva este espíritu y que ahora se encarga, entre otras actividades, de llevar a sus restaurantes productos locales y de la estación provenientes de sus huertos orgánicos, los cuales se nutren de los excedentes que producen los restaurantes, creando así un espacio sustentable en su propio entorno. Es aquí donde la magia se entrelaza con el olivo en uno de sus restaurantes, Pan & Oliva, donde se dan a conocer los aceites de oliva orgánicos que produce la bodega, ligando ecológicamente a la vid, a los huertos y al olivo en sus procesos de cultivo.





## LA PRODUCCIÓN ORGÁNICA Y SUSTENTABLE DE LOS ACEITES DE OLIVA

Históricamente, el cultivo de la vid siempre ha estado acompañado del olivo, árbol originario del Cáucaso, que consiguió su apogeo gracias a los romanos y que hoy día es una parte fundamental de la cultura vinícola y gastronómica del mundo.

A través del tiempo se han mejorado sus técnicas de cultivo y producción, involucrando procesos orgánicos y sustentables que le han permitido desarrollar la más pura esencia con su entorno.

Y bajo esta línea, Miguel Zuccardi, quien es ingeniero agrónomo, es un tremendo apasionado del olivo desde que su abuelo hizo los primeros cultivos en el 2005 en la Finca Zuccardi. Miguel se ha dedicado a implementar la producción orgánica en su olivar, utilizando compost proveniente de los orujos y de la aceituna, logrando una producción que involucra todo el entorno al interior de la finca.

## AGUA Y LAS TÉCNICAS DE CULTIVO

En Gualtallary, ubicado dentro Tupungato Wineland, se cultivan viñedos de secano con la antigua técnica griega llamada gobelet o de cabeza, cuyo sistema de conducción logra que la planta sobreviva con bajos niveles de precipitación: de 200 milímetros anuales, cuando la planta necesita 700 milímetros. Esta técnica da como resultado rendimientos muy bajos en el viñedo, lo que termina impactando en un mayor costo en los vinos que van hacia un perfil distinto de consumidor. Es por ello que para la creación de viñedos orgánicos es necesario emplear técnicas de cultivo que permitan lograr buenos rendimientos de calidad con precios competitivos.

En Bodega Santa Julia, en la Finca Vista Flores, donde se ubican sus viñedos orgánicos en conjunto con sus huertos y olivos, la técnica de cultivo utilizada es parral, que permite generar óptimos niveles de producción para vinos orgánicos e incluso naturales de gran calidad, aunado al entorno que se crea con controles de plaga naturales aunados a la aplicación de compost que produce la bodega.

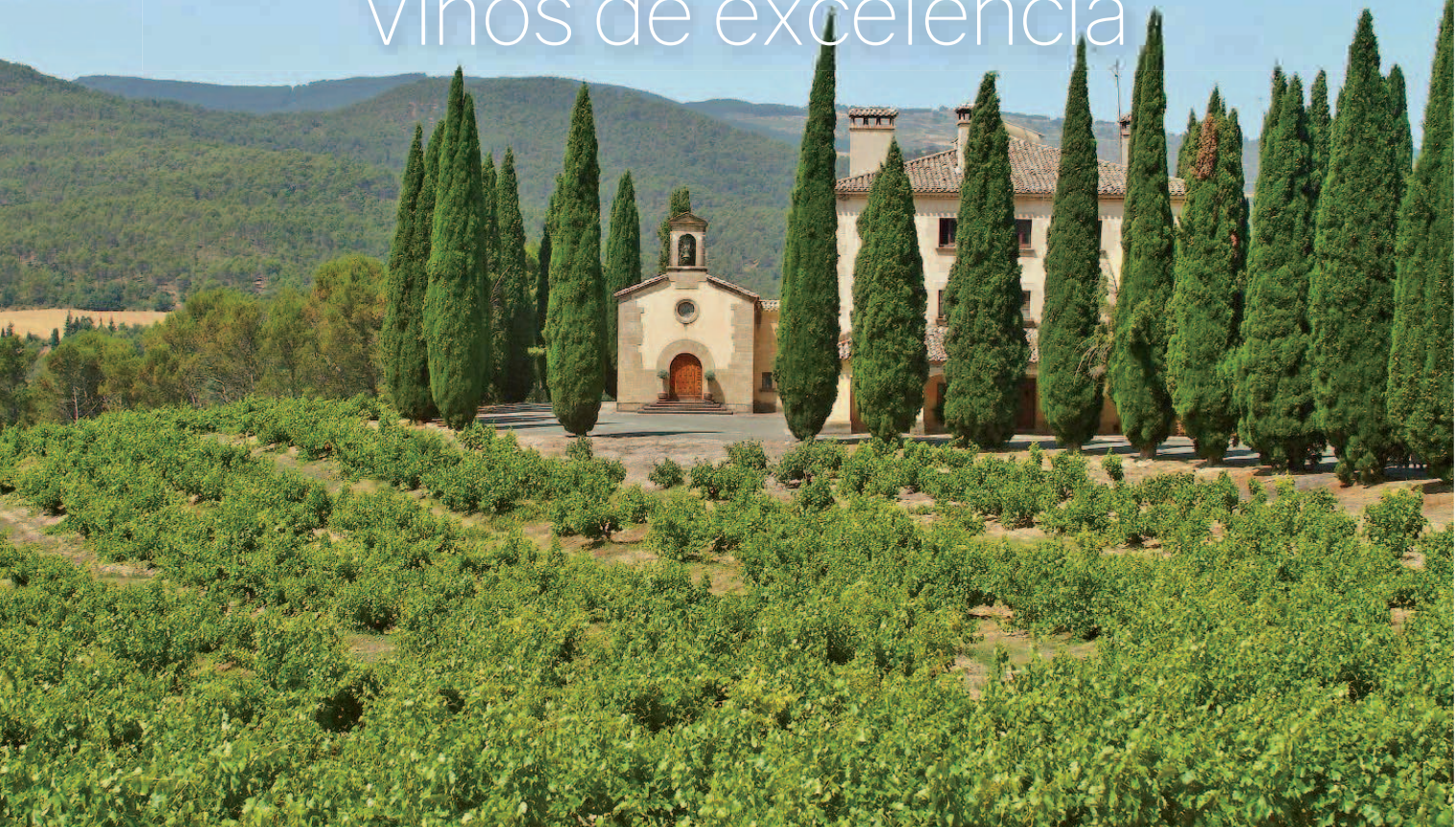


## LA INNOVACIÓN

Probablemente hemos leído mucho acerca de las técnicas de producción en los viñedos orgánicos, las cuales son cada vez más frecuentes alrededor del mundo. Sin embargo, involucrar bajo esta misma línea a distintos elementos afines al entorno de la vid (como son los olivos y huertos a través de los desechos generados a lo largo de su proceso para reintegrarlos a la naturaleza y con ello, tomar conciencia de la gente que trabaja alrededor), se convierte en una parte fundamental del proceso en donde, si se desarrolla armonía en su persona, lo mismo se reflejará en los vinos y, por lo tanto, se creará un entorno idealmente sustentable.



# Barnos Bodegas y Viñedos. Vinos de excelencia



NOS ENFOCAREMOS EN DOS BODEGAS PREMIADAS CON MEDALLAS DE ORO: BODEGAS LLEIROSO, DO RIBERA DEL DUERO, Y SEÑORÍO DE SARRÍA, DO NAVARRA QUE SON EL VERDADERO SINÓNIMO DE ESMERO Y TRADICIÓN POR LA VITICULTURA Y ELABORACIÓN DE VINOS DE ALTA GAMA.

**Staff El Conocedor**

✉ @elconocedor.mx

📷 cortesía

Las bodegas están cargadas de historia y pasión que se traduce en grandes vinos de crianza gracias a los procesos artesanales, la tierra, la altitud y el clima particularmente extremo que dan las condiciones ideales para la producción. Los viñedos de origen familiar yacen en la zona e irradian vitalidad y fiereza, cualidades notables en cada copa de vino.



## BODEGAS LLEIROSO

Fundada en 2001, ubicada en plena Milla de Oro, en Valbuena de Duero. La bodega produce vinos de crianza con personalidad única, con potentes y brillantes tonalidades, que reflejan tradición y vanguardia.

Las instalaciones son modernas e innovadoras y el equipo de enología cuida a detalle cada paso del proceso de elaboración, desde la tierra cuidando la uva. Los vinos van desde los 12 hasta los 18 meses en barrica de roble francés y se elaboran a partir de la uva Tempranillo, conocida como Tinta Fina, que es tratada con gran cuidado para conservar la integridad de la fruta, vigilando que la recolección se realice en vaso, cantidades de no más de 15 kg.

Las vides que crecen en este suelo arcilloso calcáreo, tienen hasta 80 años de edad y un rendimiento limitado que proporciona calidad, riqueza y complejidad a la gama que ofrecen.

## BODEGA SEÑORÍO DE SARRÍA

Ubicada en puente de la reina, región de Navarra, en pleno camino de Santiago. Un lugar de caballeros, reinos y batallas victoriosas que, tras varios siglos, sigue conservando su espíritu histórico y las bondades de la tierra. Se tienen registros de su uso como tierra de cultivo desde la Edad Media, hasta que en el año 1953 fue comprada por don Félix Huarte, quien plantó nuevas plantas, construyó la bodega y se concentró en producir y comercializar el vino.

Cuenta con 100 hectáreas con varietales como Garnacha, Graciano, Mazuelo y Tempranillo de más de 60 años, que crecen en condiciones especiales de luz, humedad, temperatura y suelo, atravesando municipios de Navarra; Puente la Reina, Olite y Corella, una región de clima sublime.

Su carácter, vigor y capacidad aromática de las uvas de la bodega, son un claro ejemplo de que el trabajo y la pasión con la que se trata al campo se impregna en el vino, brindando un líquido robusto, aterciopelado, de color profundo y redondo en paladar.



📍 DO Ribera del Duero, España

🌐 [bodegaslleiroso.com](http://bodegaslleiroso.com)

📱 @bodegaslleiroso

📍 DO Navarra, España

🌐 [bodegadesarria.com](http://bodegadesarria.com)

📱 @senoriodesarria

[ ENTREVISTA ]

# A Touch of Grace con *Sonia Montanares*

TRAS DOS AÑOS DE RESTRICCIONES POR LA PANDEMIA, SONIA MONTANARES, GERENTE DE EXPORTACIÓN DE MONTES PARA AMÉRICA Y EL CARIBE, REGRESA A MÉXICO CON NOTICIAS FRESCAS DE LA BODEGA CHILENA. PLATICAMOS CON ELLA Y ESTO FUE LO QUE NOS CONTÓ.

Tenemos líneas para todos los paladares, para todos los momentos.  
Yo creo que los ángeles se expresan en cada vino.

Staff *El Conocedor*

@elconocedor

Nizaguiee Hidalgo

## ¿Cuál es el motivo que te trae de vuelta a México?

Actualmente estamos con el lanzamiento de A Touch of Grace, una campaña internacional que surge con la idea de llegar a los jóvenes que todavía no están involucrados en el mundo del vino, para que lleven una copa a sus reuniones y se den cuenta de que el vino “es un momento, es un disfrute”, con la idea de que compartan cada momento, disfruten de una copa y sepan lo que hay dentro de ella. ¡El mundo del vino es tan interesante! Tenemos tanto por entregar, tanto por entender, y qué mejor que atraer a toda nuestra gente y a este nuevo segmento al mundo del vino a llevar esa copa a la mesa, del vino que sea, en el momento que sea. Es dar la oportunidad al mundo del vino de entrar a nuestras vidas.

Montes es una viña creada especialmente para los mercados internacionales. Se creó en 1988, ya cumplimos 33 años en el extranjero e importamos a 110 países. Somos la sexta viña exportadora de Chile, con un precio promedio sobre los 70 dólares, y estamos ubicados en el segmento Premium. Además, tenemos una muy larga trayectoria en México: más de 25 años en este gran mercado. ¡Claro que teníamos que lanzarla también aquí!





## ¿Cómo logró Montes despuntar tan pronto en el sector Premium?

Empezó porque Aurelio Montes y Douglas Murray notaron que en Chile no existían vinos de calidad Premium. Entonces se unieron a Alfredo Vidaurre y dijeron "queremos hacer vinos de gran calidad y llevarlos al mundo", y de ahí se partió. El cuarto socio fue Pedro Grand, viticultor con estudios en Francia, y así se unieron estos cuatro grandes personajes: Alfredo Vidaurre, nuestro director fundador y presidente del área de administración; Douglas Murray, director comercial, una de las figuras más influyentes y que ha ayudado a posicionar al vino chileno a nivel Premium en el mercado internacional; Aurelio Montes, socio fundador y actual presidente de Viña Montes, es también presidente de Wines of Chile, la entidad que nos agrupa a todas las viñas chilenas; y por supuesto, está la labor enológica de muy alto nivel de la mano de Pedro Grand.

Hemos sido pioneros en llegar al mercado internacional, tenemos nuestros objetivos claros, queremos estar con toda nuestra gente y viajamos mucho para mostrar que, en cada botella de Montes, siempre hay calidad.

## ¿Qué vinos recomiendas para sorprender a quien no conoce esta viña?

¡Me encanta Sparkling Angel! Montes tiene vinos para todas las ocasiones y todos los momentos, así que nos fuimos hacia arriba en la quinta región de Aconcagua y edificamos el único viñedo en la zona de Zapallar, a 7 km del océano Pacífico, en donde encontramos características muy especiales, muchas laderas, amplitud térmica, suelos muy pobres, y de ahí vienen estas cepas, con una maduración bastante más lenta. El resultado es un vino con 70 % de Pinot Noir y 30 % de Chardonnay, un espumante fácil, entretenido en boca y con una burbuja muy fina.

Por otro lado, Montes tiene la característica de que la cosecha es muy pareja, en eso somos muy exigentes. Cuando se descubrió la uva Carménère mezclada entre todos los viñedos, Aurelio Montes y su equipo fueron muy cuidadosos y esperaron hasta que aprendieron a manejar esta vid para lanzar nuestro vino icono: Purple Angel. ¿Por qué purple? Porque cuando vas al viñedo, esta es la última cepa que se cosecha, a fines de abril y principios de mayo, y si tomas la baya entre tus dedos, se impregnan con manchas moradas. Es un vino muy intenso, 92 % Carménère, del cual el 46% viene de la finca de Apalta y el resto de las laderas suaves de Marchigüe, así tenemos elegancia, fuerza y estructura que se mezcla con un 8 % de Petit Verdot, que le da todo el respaldo. Si hablas de Montes, hablas de Purple Angel: un vino entretenido e interesante.



*El vino es un momento, es disfrutar, es pasar un instante maravilloso, es evocar un recuerdo, es compartir*

## ¿Cómo percibes el mercado mexicano en materia de vinos?

Tengo la experiencia de haber estado en México hace unos años, así que creo que el desarrollo del vino ha ido cambiando mucho; hoy en día ustedes son muy nacionalistas con el vino mexicano, y hay tanto por descubrir.

¡Qué lindo que la cultura del vino ha ido creciendo! Todavía somos chiquitos, pero mientras nos demos la oportunidad de ir cambiando el destilado y la cerveza por el vino, no importa que sea de uno u otro lugar, nuestro paladar va creciendo, va exigiendo, así que exploren, investiguen.

Montes es un gran vino, de gran calidad, la botella que abran en el momento que abran, es calidad. Los invitamos a disfrutar el trabajo de toda nuestra gente. Porque si nuestra gente y los mercados no hubieran creído en este proyecto, Montes no tendría el reconocimiento internacional. Esto nos obliga a seguir avanzando, a estudiar, entregar y aportar lo que sabemos hacer: vinos de gran calidad.

Los críticos especialistas reconocen nuestros vinos, pero lo más importante para nosotros es el reconocimiento de nuestra gente y de la gente en cada país al que vamos, concluyó.

## Montes llega a México a través de Everest Wine & Spirits

Conoce más de esta bodega chilena en: @vinosmontes y @everest\_winespirits.

# Barbaro, un escape al campo

SI BUSCAS UN ESCAPE DE LA CIUDAD, BÁRBARO LO TIENE TODO. INCREÍBLES PANORAMAS, COMIDA DELICIOSA, VIÑEDOS QUERETANOS Y UN AMBIENTE RELAJADO QUE TE HARÁ OLVIDAR CUALQUIER PROBLEMA.

**Lorena Tirzo**

✉ lorena.tirzo@prototipomexico.com

📷 Cortesía

A tan sólo dos horas de la Ciudad de México, se encuentra un oasis con espíritu rústico y propuestas gastronómicas variadas que permiten estar en contacto con la naturaleza y la cocina local, para compartir con amigos y familia. Es un respiro de aire fresco que te permitirá conectar con la tierra.

Como parte de la Ruta del Queso y el Vino, de Querétaro, encontrarás un asador al aire libre, un huerto orgánico, un laboratorio de destilados, así como viñedo y hotel boutique, para vivir una experiencia completa, disfrutando del campo y sus productos.



## FARM TO TABLE

Con gran respeto a los insumos y las manos que los cuidan, Bárbaro recuerda que la base para una buena comida son los ingredientes. Por ello contempla el clima, el suelo y la temporalidad para llevar lo mejor a tu mesa.

Los consentidos del lugar son los cultivos que crecen en su terreno, con camas biointensivas que mantienen vivo el sitio en que se encuentran, con la intención de dar menos trabajo al horticultor, manteniendo un área productiva, con siembra consciente.

El concepto "del campo a tu mesa", se traduce en una experiencia completa, enfocada en tratar con cariño cada área, dándole sentido al paisaje y a la cocina del lugar. Su gallinero y huerto propio son una muestra del esfuerzo por demostrar que la procedencia del ingrediente es tan importante como su sabor, por ello, el desarrollo y crecimiento de cada área está pensado como una sola entidad.

## DIRECTO A LA BARRIGA

Los protagonistas de la bodega son las sidras de manzana o pera mexicana, mientras que los Vinos Barrigones de uvas queretanas de nueve años de edad, con botellas peculiares y divertidas, son fruto de la paciencia y el amor por la tierra.

Con gran atención a los detalles, lo que resulta en uvas repletas de aromas y cualidades, el campo está pensado para dar el mejor rendimiento sostenible, con campos regenerativos para prevenir la erosión y hacer rendir el agua, así como su plan de composta para aprovechar cada parte de los ingredientes cultivados.



Su paso por la despalilladora, la prensa manual y su fermentación controlada, se supervisa de cerca para que el producto final sea exactamente como se planeó, una bebida natural en la que la fruta nacional destaca por su calidad.

Para sus vinos, las variedades Cabernet Sauvignon, Tempranillo, Merlot, Xarel-Lo, Moscatel y Grenache, están presentes en las distintas líneas de vinos tintos, blancos, rosados, naranjas y hasta brandy, aportando una sensación ligera y refrescante en boca.

Pero si lo tuyo no es el vino, la destilería resultante del proyecto Vinos y Licores Sabrosos de México, abarca desde licor de lima o mandarina, hasta el atractivo whisky de maíces mexicanos y granos criollos. El laboratorio nace de lo natural y hace mezclas con especias, hierbas o semillas, así la experimentación es parte de la creación de bebidas extraordinarias.

## EL MARIDAJE IDEAL

Para hacerle honor a los ingredientes y a las bebidas del lugar, la cocina ha involucrado a manos expertas que elaboran platos elegantes, integrando la diversidad de sabores mexicanos y utilizando técnicas sencillas que resaltan cada elemento.

La armonía entre la hermosa vista, los sonidos de la naturaleza, la decoración equilibrada y la pausa de lo urbano, permiten disfrutar con mayor intensidad de la comida cocinada al momento.

El menú mar y tierra, fue ensamblado por Javier Plascencia, Óscar Torres, Isai Nolasco y Moisés Guadarrama, quienes unen la gastronomía de Baja California con lo más característico de Querétaro. Mientras que lo más fresco del Pacífico y la excelencia de la región, provee de una carta atractiva para compartir buenos momentos y testificar su preparación.

Sin perder de vista su concepto, la cocina de Bárbaro es el escenario perfecto para los alimentos, en donde la comida se vuelve la conclusión de lo que comenzó con una semilla y mucha pasión.



**Bárbaro Asador de Campo**

[ubarbaro.mx](https://www.ubarbaro.mx)

[@barbaroasador](https://www.instagram.com/barbaroasador)





## Una historia con visión de futuro



**¡Qué dicha poder vivir una experiencia de 80 años así!**

Sólo nos resta tener una enorme gratitud a la vida y el agradecimiento a todos los que han participado en los muchos capítulos de esta maravillosa historia.

**Staff *El Conocedor***

📍 @elconocedormx

📷 Cortesía

Cyrnos, fundada por Guy Canavaggio y Antonio Pita, inició operaciones en 1942 como una empresa comercializadora de destilados y vinos. En la década de los 40, México vivió un auge económico e industrial, con un tipo de cambio estable y una inflación muy baja, lo que permitió a los nuevos emprendedores tener mayores posibilidades de éxito. En 1960 se incorporó a la sociedad Rafael de Orellana Rodríguez, dando inicio a una época de crecimiento para consolidarse en lo que más tarde se convertiría en una de las empresas más confiables en el ramo.



## 1999, UNA MISIÓN INTELIGENTE

Con la incorporación en el año 1999 de Rafael de Orellana Iglesias en el área comercial, y el apoyo invaluable de la Sra. Michelle de Orellana, Cynros da una vuelta de timón de 180 grados y crea una misión: proporcionar un servicio especializado y confiable con vinos de calidad superior.

Desde entonces, Cynros ha tenido muchos casos exitosos a través de una búsqueda exhaustiva y rigurosa de las mejores bodegas en el mundo, logrando a lo largo de varios años sólidas alianzas con bodegas estratégicas, que le han dado a la empresa un posicionamiento de especialización y calidad en México, alcanzando la masa crítica en términos de estructura a nivel nacional.

Entre los principales socios estratégicos se encuentran:

- Bodegas Luigi Bosca, con sus colecciones de Sangre e Insignia, referentes de la vitivinicultura argentina en el mundo, y La Linda, como la propuesta joven de la bodega.
- Campillo, grandes vinos de La Rioja, con un Crianza y un Reserva.
- Figuero, una marca de alta gama de la Rivera del Duero.
- Pazo Cilleiro, enología de vanguardia de la región de Galicia, España.
- Francia, con sus fantásticos vinos de burdeos, como Chateau Paveil de Luze, Chateau de Bellegrave y Chateau de Chantegrive.
- Como un importante pilar para la empresa, participan dentro del portfolio las principales bodegas mexicanas, como Casa Madero y Monte Xanic.

Hoy vivimos tiempos esperanzadores. La misión de Cynros marca el rumbo para seguir adelante con visión y previsión. Se trata de una empresa mediana, aunque grande en experiencia y espíritu de servicio.

Sumando, son ocho décadas escribiendo una gran historia, cultivando excelentes relaciones comerciales, cultivando la amistad con clientes, socios estratégicos, proveedores y con gente maravillosa.

*¡80 millones de gracias por estos maravillosos años!*



Encuentra más información en:

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

# Vicente Torres

**“México me atrapó en un viaje. Fue cuando noté que su capital era una ciudad con una capacidad de crecimiento gastronómico, y el tiempo me dio la razón”.**

UNA DE LAS AVENIDAS MÁS IMPORTANTES DEL CONTINENTE AMERICANO ES TAMBIÉN HOGAR DE GARUM, RESTAURANTE QUE DESDE HACE UN LUSTRO, LIDERA VICENTE TORRES. FUE EN ESTE PEQUEÑO -PERO PRECIOSO LUGAR- DONDE EL CHEF NOS RECIBIÓ PARA CHARLAR SOBRE LO QUE EN ESTE SITIO HA CONSTRUIDO.

Mariana Toledano | ✉ [mariana.toledano@prototipomexico.com](mailto:mariana.toledano@prototipomexico.com) | 📷 Nizaguiee Hidalgo

**Lo mío surge de uno de los tantos trabajos de verano**, y es que estuve en diferentes tipos cuando era chavo. Uno de ellos fue la cocina y me atrapó por el tema de la creatividad, del crecimiento personal; siempre me ha gustado mucho el tema de las manualidades y la cocina engloba toda esa filosofía. Para mí, es una parte que me permite desarrollar la creatividad. Al día de hoy, después de 30 años, me sigue emocionando el tema de los colores, del producto, de aprender cosas nuevas día con día. Todo esto me apasiona y me mantiene vivo dentro de este oficio.

**He tenido la suerte de aprender en grandes casas**, y creo que cuando alguien mira a Vicente Torres trabajar, también mira a Martín Berasategui, a Alain Senderens, a Lucas Carton, a Jacques Maximin... siempre hay algo de ellos en mí. Yo tuve la suerte de trabajar con quien quise y cuando quise. En esas grandes casas aprendí mucho, a ser una “esponjita” y aprender tanto las cosas nuevas como las malas. Creo que es como cuando nos formamos como personas, se aprecia un poco cómo nuestros padres nos guiaron, mientras que en el tema profesional es posible notar cómo los mentores nos van guiando.





CER  
IDA



*“Hacer un plato es relativamente fácil, lo difícil es hacer que el plato sea bueno y, sobre todo, lo más complicado es generar una idea y desarrollarla con tu equipo para que sea regular y la gente quiera volver”.*

**La CDMX me atrapó en un viaje**, fue cuando noté que era una ciudad con una capacidad de crecimiento gastronómico, y el tiempo me dio la razón. La gente está ávida de conocer cosas nuevas, pero este es un trabajo de todos, como los restaurantes haciendo que sus ofertas gastronómicas sean coherentes y competitivas, y del nivel más alto que se pueda dentro de las circunstancias, por ejemplo, hacer unos tacos de muy buena calidad no lo desmerece sólo por ser tacos. Y está el papel del comensal, que debe entender qué tiene que apreciar y valorar.

**Dentro de un público que es muy dado al tema del regateo** de la comparativa, la balanza es de parte de los dos. Ya se está llegando a ese equilibrio: cada vez la gente sale más, busca, y es el público que viene de fuera quien va potenciando esas ofertas.

**Garum surgió hace cinco años**, y la idea es que tuviéramos un restaurante de comida mediterránea con producto local. Es un restaurante fine dining porque siempre hemos cuidado la atención al detalle, el cuidado hacia los clientes, el respeto, pero también de siempre buscar la mejor materia prima. Evidentemente por ser esta zona (Polanco) deriva en el fine dining, pero cualquier proyecto en el que estamos involucrados nuestra filosofía sigue siendo la misma: hacer las cosas bien, cuidar el detalle, ya sea en un catering o en cualquier tipo de negocio.



**Hay una frase que dice “el diablo está en los detalles”**, y es que somos muy detallistas porque pensamos que todos ellos suman de a uno; pero en contraparte, todos los defectos restan de a diez. Para nosotros es importante esa máxima, tenerla siempre controlada. Evidentemente es una cocina de producto, donde se trata de respetarlo lo más posible y llevarlo a la máxima expresión. La cocina de producto no se refiere a cocinar con trufa, es hacer un platazo con una buena papa o con las mejores alcachofas.

**Tener inspiración viene de ir a comer a casa de un amigo** o comer en un restaurante, porque es cuando notas que tratan al producto de una forma que tú nunca lo habías hecho, y descubres que nunca lo has visto de esa manera.

Ahora todo es muy visual y tenemos mucha información con un clic. Al ver en Instagram una foto, no vemos qué lleva el plato, pero a raíz del diseño generamos una idea. La inspiración viene de muchas partes y hay que estar abiertos a tratar de canalizarla para luego trabajar sobre la idea.

**La analogía más simple para entender si un plato es “bueno” o “malo”**, es como cuando salimos de una función de cine: hay películas que nos hacen reflexionar y nos tienen tres días pensando, para bien o para mal. Creo que así nos ocurre, que un buen plato nos deja pensando varios días en él. Yo tengo comidas memorables de hace 20 años y me acuerdo fácilmente de esos platos porque realmente me marcaron.





**La gastronomía transmite sensaciones**, igual que las relaciones, igual que la música, pasa un poquito eso. A veces venimos manejando y escuchamos una canción que nos transporta a un lugar, a un momento específico. El otro día me trajeron un producto español y recordé cuando mi mamá me hacía un sándwich todos los días con ese producto. Yo creo que una buena comida te recuerda y te hace regresar, es un sabor que te deja marcado y te hace volver y volver y volver.

**Ahora estamos estrenando una propuesta plant based**, que sale de la necesidad de cubrir una demanda del comensal. La gente nos ha dicho que la manera de resolver esto en otros restaurantes es con algo rápido, sencillo, sin cuidado. Para nosotros es un campo que nos gusta, el campo de las verduras, de las hortalizas, de hacer preparaciones en un menú específico. Better Balance está trayendo unos productos maravillosos. así desarrollamos un menú que juega con la estacionalidad y tiene la misma calidad que el menú con productos cárnicos y lácteos.

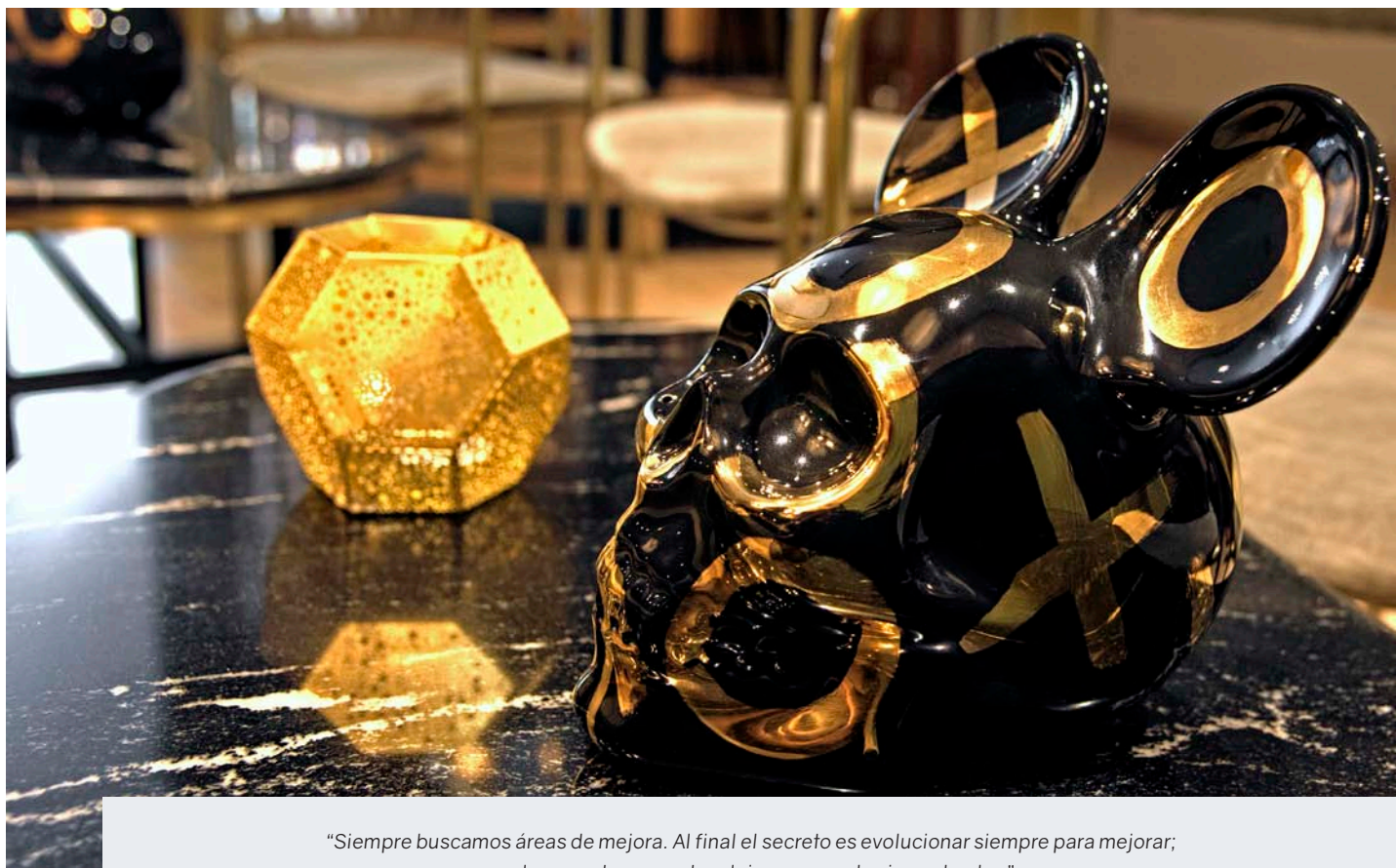


*"Garum es un referente de la comida europea que se come bien. No es un sitio de negocios para comer, es un sitio para regresar, donde el menú degustación te permite probar muchas cosas con una oferta dinámica".*









*“Siempre buscamos áreas de mejora. Al final el secreto es evolucionar siempre para mejorar; en el momento en que te relajas es cuando viene el golpe”.*

**Cocinar sólo con vegetales es un área nueva** para nosotros, pero es un reto que sigue los parámetros del restaurante. La calidad es indispensable, somos muy respetuosos con el cliente, con lo que paga y con lo que recibe, incluso ofrecemos siempre más. Hay un dicho que aprendí cuando llegué a México que es “cuanto más das, más recibes”.

**Trabajamos con el sommelier Óscar Domínguez** con una carta de vinos de todas partes del mundo, sobre todo grandes vinos, apoyando a los mexicanos. Entendemos que la oferta de vinos es igual de importante que la oferta de alimentos y que deben de ir muy de la mano, no estar separados. En el tema de coctelería, tenemos clásica, moderna y de muy buena calidad, todo está muy cuidado.

La mesa del chef es un espacio para seis personas, donde se come un menú degustación con maridaje y se vive una experiencia muy completa con vista a la cocina. Un poco inspirado en lo que hacía Jacques Maximin en Platea, que cuando se acababa el servicio se cerraba la cortina, como si se acabara la función, es un poquito la idea de que los comensales puedan vernos trabajar.

**El arte siempre viene de la mano con la gastronomía**, por eso en Garum siempre hacemos colaboraciones, como con Alonso Cartú, un artista mexicano que vive en Nueva York y con el que tenemos una exposición temporal en la que sus piezas están en venta. También tenemos una exposición de los cuadros de Ana Tejeda. Tratamos de hacer muchas conexiones y sinergias con diferentes marcas, como Bodegas Domecq y Loco Tequila, para hacer una experiencia de 360°.

**Quiero que los comensales recuerden que comieron muy bien en Garum**, que los atendimos muy bien, que tengan ganas de regresar o ganas de traer a alguien. Como cuando ves una buena película e insistes que la vea alguien más que conoces para que la disfrute. Así es la gastronomía: es compartir. Existen seis sabores, pero están aquellos que son los más importantes de todos: la amistad, el amor. Yo creo que todas las mejores comidas que recordamos son porque fueron con alguien a quien queríamos mucho, que nos caía bien; en cambio, con malas experiencias no recordamos la comida, sino recordamos el mal rato que pasamos.

---

#### Garum

📍 Av. Presidente Masaryk 513, Polanco, CDMX  
📷 @garummasaryk | 📞 55.5280.2715

[ RESTAURANTES ]



## Forever Vegano

Somos lo que comemos. Y eso lo saben en Forever Vegano, una alternativa llena de sabor y amor por el planeta. Con una carta cruelty free y frescos insumos locales, preparan comida pura que no depende de conservadores, azúcares refinados ni aditivos artificiales para nutrir al cuerpo.





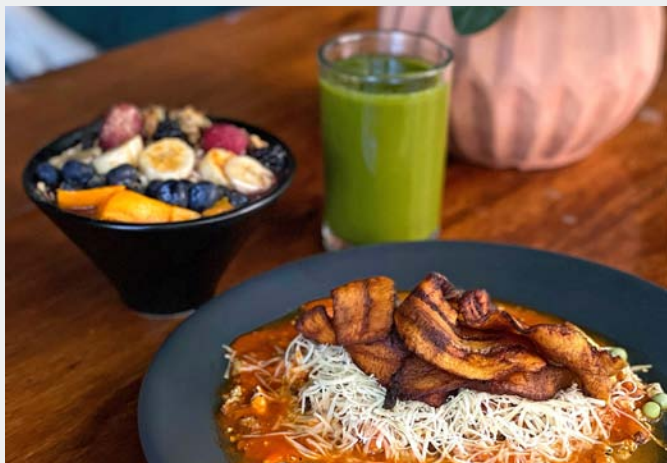
Su concepto se enfoca en que cada bocado hace la diferencia, siendo el primer paso para disfrutar de ingredientes sanos y sabrosos. Así, el mundo puede cambiar con una acción a la vez, empezando con la manera en que nos relacionamos con la comida, con el medio ambiente y con nuestro propio cuerpo; es por ello que la cocina vegana, más que una tendencia, es un estilo de vida sustentable que se adopta cada vez con mayor frecuencia.

No obstante, eso no quiere decir que se deje de lado la atención en el sabor o que falten propuestas interesantes, porque las mentes maestras detrás de su cocina nos deleitan con opciones deliciosas y honestas, que no son opacadas por ningún producto de origen animal.

Sus recetas orgánicas y bebidas naturales, demuestran un profundo cariño por la comida y la naturaleza, un sentimiento al que se pueden unir nuestros seres cercanos al compartir con ellos la mesa. Ya sea con la gran variedad de tacos -que van cambiando cada quincena-, o sus apantallantes malteadas con bebidas alternativas a la leche de vaca, la cocina de Forever te consentirá sin complicaciones.

---

📍 Guanajuato 54, Roma Norte, CDMX  
📷 @foreverplantbased



# Mora Mora en St. Regis



Los pioneros en la cocina con filosofía plant based, llegaron para presentar sus atractivos productos dentro del Hotel St. Regis, siempre buscando que los amantes del buen comer disfruten del lado más saludable de la cocina. Mora Mora es parte del proyecto de salud y bienestar del hotel, priorizando el bienestar integral, por ejemplo, mediante snacks y jugos con ingredientes naturales del día y libres de azúcar refinada.





Con una sección Grab and Go, los bocadillos listos para ser degustados destacan por el uso creativo de un sinfín de ingredientes que engloban sabor y calidad. Su ceviche de palmitos, las ensaladas con semillas o la gran diversidad de jugos refrescantes, son una gran introducción a este mundo culinario que representa a una comunidad preocupada por la salud y el trato digno a los componentes de cada receta.

Las preparaciones no son complicadas ni pretenciosas, pero el cuidado de los ingredientes y las técnicas utilizadas, hacen evidente que hay un gran trabajo detrás, un esfuerzo que ha originado una opción ideal para comer bien. Comprometidos con la tierra y los elementos orgánicos que se obtienen de ella, la barra de Mora Mora busca satisfacer todos los gustos, impactando de manera positiva en la salud de las personas y su estilo de vida.

📍 Paseo de la Reforma 439,  
Cuauhtémoc, CDMX  
📷 @moramora\_mx

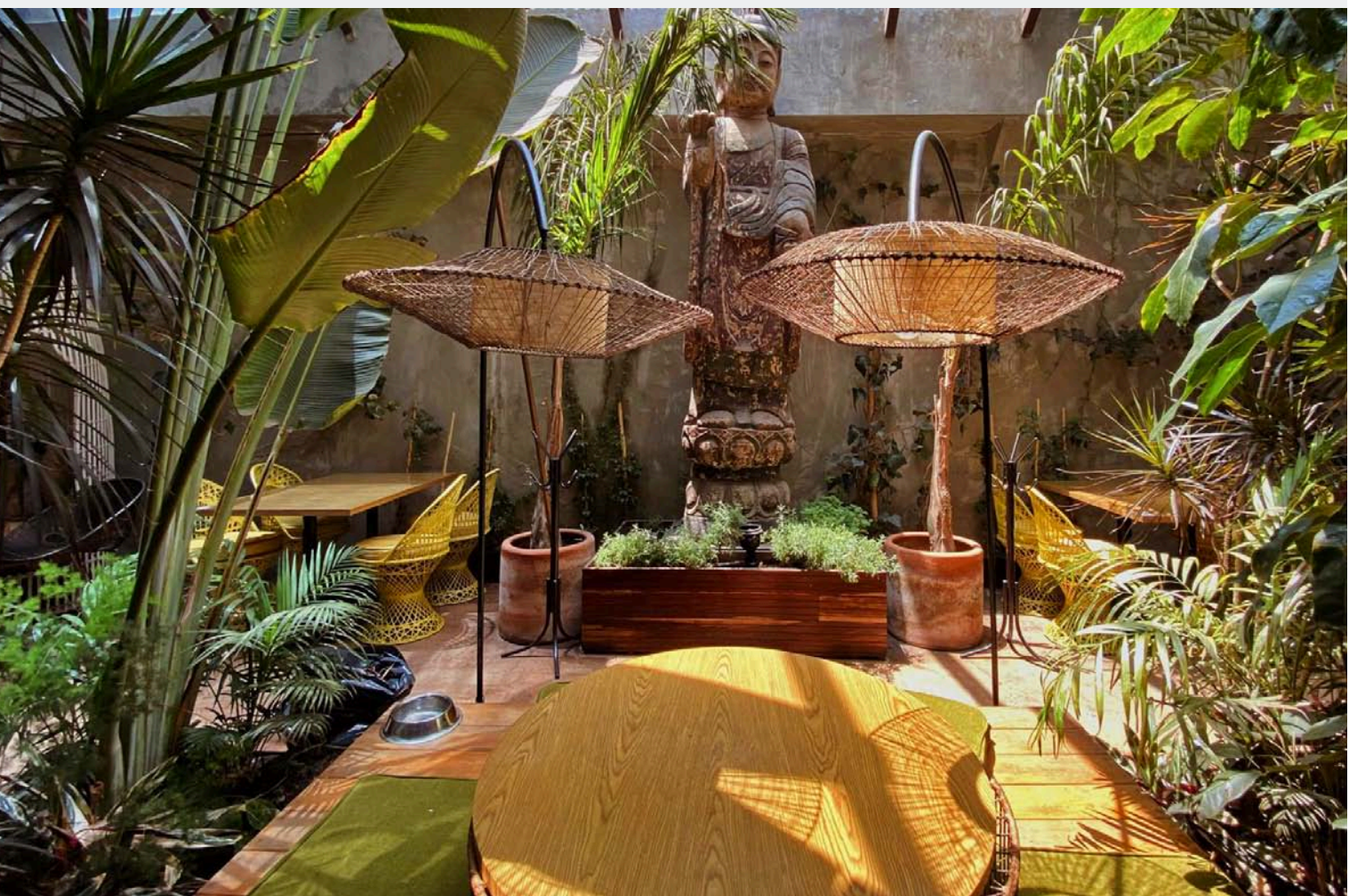




# Plantasia

Escápate de lo ordinario y experimenta todo el sabor de Oriente que Plantasia te presenta con clásicos con una vibra muy contemporánea. Su cocina de origen vegetal interpreta icónicos platillos asiáticos con ingredientes de excelencia, al tiempo que te hará viajar por el mundo con sus aromas, colores y sabores.

Sin crueldad animal y con una selección cuidadosa de ingredientes, te alimentarás en cuerpo y alma gracias a sus creaciones. Arturo Mizrahi, el encargado de visualizar este concepto, se ha inspirado en la cultura culinaria del sudeste de Asia, sin dejar de utilizar los elementos de la cocina local que se llevan de maravilla con las bebidas elaboradas al momento de su innovadora barra.







Con pociones y sin alcohol, su Bar Botánico es un deleite que integra jugos de frutas y verduras naturales con bebidas fermentadas, infusiones de especias, plantas medicinales y otros súper alimentos, que resultan en divertidos mocktails que combinan armoniosamente con el menú.

El lugar entero es un paraíso dentro de la colonia Roma, con tienda culinaria de productos de origen vegetal, listos para que te lleves un pedacito de lo que brinda la naturaleza consciente.

En medio de una ciudad movida y con la intención de que olvides el estrés, Plantasia acepta el reto de brindarte un espacio para relajarte y cambies la selva de concreto por una más verde.

---

📍 Puebla 120, Roma Norte, CDMX  
📸 @plantasiacafe

[ RECETA ]

# Tostada de jaiba & Oyster shot

Staff *El Conocedor*

📍 @elconocedormx

📷 Martín López | @marlocanez





La vibrante esencia del norte del país llegó a la Ciudad de México de la mano de la reconocida chef Alexander Suástegui, quien en colaboración con el bartender Joseph Mortera, tomó un viejo garaje y lo transformó en un atractivo spot con lo mejor de las cocinas de La Baja, Chihuahua, Sinaloa y Sonora. Es así como la cerveza helada, la pesca del día y los ingredientes honestos, son el eje conductor de esta propuesta que se mantiene en constante transformación, y que responde a la disponibilidad de los productos que la integran.

En la cocina, Alex llega al equilibrio perfecto entre confort y street food, con platos monchosos, irreverentes y que sacian perfectamente el antojo de botanear algo sencillo, pero de muchísimo sabor, donde el producto es la verdadera estrella, como esta tostada de jaiba que, si consigues alcanzar la sazón de Suástegui, te quedará espectacular.

## TOSTADA DE JAIBA

### PARA LA JAIBA

- 30 g** de jaiba azul limpia
- 5 g** de cebolla morada
- 5 g** de apio
- 4 g** de chile cuaresmeño
- 10 g** de mayonesa cítrica
- 2 g** de salsa sriracha

Limpia bien la jaiba de cualquier resto de caparazón y reserva en el refrigerador. Pica toda la verdura en brunoise. Incorpora todos los ingredientes de manera homogénea y reserva. Monta la jaiba preparada sobre la tostada, y añade por encima puré de aguacate.

### PARA EL PURÉ DE AGUACATE

- Sal** al gusto
- Pimienta** al gusto
- 1 pieza** de aguacate
- 30 ml** de jugo de limón

En un procesador de alimentos agrega el aguacate, el jugo de limón, la sal y la pimienta al gusto hasta obtener un puré.



### PARA TERMINAR

- 1 pieza** de tostada de maíz azul
- Mezcla** de jaiba
- 20 g** de puré de aguacate
- 3 g** de cebolla morada en juliana
- 2 g** de cilantro criollo para decorar

Sobre la tostada, coloca la mezcla de jaiba. Utilizando una duya, forma bombones con el puré de aguacate y decora con las julianas de cebolla y los brotes de cilantro criollo.





Para la barra, Joseph ha propuesto cervezas heladas, un par de vinos que acompañan la oferta culinaria, y algunos cocteles que, bajo su aparente simplicidad, hacen reverencia a lo más bonito del norte mexicano: esas tardes entre amigos en las que se comparten drinks y buenas pláticas. Este shot es como Costela, viene con encanto, con un fresco ostión que dura un bocado.

## OYSTER SHOT

### PARA EL SHOT

- 15 ml de raicilla o mezcal
- 30 ml jugo de tomate
- 10 ml de jugo de Junín
- 1 dash de salsa Tabasco
- 1 dash de salsa inglesa
- 1 dash de salsa Maggi
- 1 pizca de sal
- 1 pizca de pimienta

Mezcla todos los ingredientes líquidos y rectifica el sabor, si es necesario. Escarcha un vasito tequilero con sal y pimienta y vierte la mezcla.

### PARA EL OSTIÓN

- 1 pieza de ostión
- 8 g de pepino
- 3 g de jitomate
- 3 g de cebolla morada
- 3 g de chile cuaresmeño
- Hojas de cilantro criollo

Pica la verdura en *brunoise*, incorpórala de manera homogénea y colócala sobre el ostión. Decora con hojas y flores de cilantro criollo y colócalo sobre el *shot*.

### Costela

- 📍 Pl. Melchor Ocampo 30, Cuauhtémoc, CDMX
- 📷 @costelarestaurante
- ☎ 55.5088.5582





# Nopal, tesoro mexicano

HABLAR DE MÉXICO ES HABLAR DE SU DIVERSIDAD GASTRONÓMICA E IDENTIDAD CULINARIA. SUS INGREDIENTES ENDÉMICOS SON, A SU VEZ, UN SÍMBOLO INDELEBLE EN NUESTRA CULTURA. ESTA CACTÁCEA MEXICANA, REPLETA DE BENEFICIOS, HA MARCADO A DIVERSAS INDUSTRIAS, ASÍ COMO A NUESTROS PALADARES.

**Lorena Tirzo**

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

📷 Cortesía

El nopal es un alimento resistente, multifacético y simbólico que ha convivido con nosotros por generaciones. América, su centro de origen, es el privilegiado continente que ha aprovechado este recurso natural de todas las maneras imaginables, adoptándolo como un rasgo distintivo de las tierras tropicales y subtropicales.



Ha llamado la atención del mundo, porque es un ingrediente que significa tanto la historia como la nueva dirección de la agricultura, por su capacidad de sobrevivir a climas áridos, al tiempo que conserva todas sus características y beneficios, cualidad clave que le ha otorgado el nombramiento de "alimento del futuro", según el WWF (siglas en inglés del Foro Mundial para la Naturaleza).

Se ha adaptado a las condiciones climatológicas de cada región, siendo México el lugar original de su domesticación. Su cultivo se concentra en Morelos, Tlaxcala, Puebla, Guanajuato, y en la Ciudad de México en la zona de Milpa Alta, donde forma una barrera natural para el campo.

Pertenece a las cactáceas del género *Opuntia*, y es considerado oro verde por su valor nutricional, lleno de abundantes minerales y aminoácidos que benefician a la salud cardiaca. Es también conocido por su elevado contenido de fibra soluble e insoluble que ayuda a la sensación de saciedad, a los procesos de digestión, así como a la reducción de la glucosa y el colesterol en la sangre que, a su vez, son buenas noticias para quienes padecen de diabetes.

## SU HISTORIA

En el país se ha registrado el consumo de cactus desde la antigüedad, siendo un alimento constante durante el paso del tiempo, junto con el trío perfecto: maíz, frijol y maguey.

Existen unas 200 especies de nopal, de las cuales más de la mitad México es cuna; nuestro país ha domesticado esta planta desde hace nueve mil años, siendo señalado en los códices novohispanos por su popularidad en la dieta básica.

Este insumo utilizado como forraje, abono, pigmento o para consumo humano, es parte del escudo nacional, un elemento que nace del mito de la fundación de Tenochtitlán en compañía del águila y la serpiente, eligiendo a los mexicanos como consumidores predilectos.



## FLOR Y FRUTO

En sus escritos, Fray Bernardino de Sahagún recuerda el aprovechamiento total de esta planta. La tuna o el xoconostle, gozan de similares beneficios a la pulpa verde con grandes cantidades de vitamina C, similares a las de la naranja, siendo fuente de antioxidantes que se pueden aprovechar durante todo el año, a diferencia de otros frutos de temporada, mientras su flor es usada como componente de diferentes preparaciones y es parte de la cultura herbolaria, atribuyéndole propiedades desintoxicantes.

## SANGRE DEL NOPAL

Las plantaciones de Opuntia también albergan un parásito muy peculiar que se alimenta de la savia del tallo, la grana cochinilla. Es un insecto del que se extrae el pigmento usado en la industria textil, cosmética, farmacéutica y de alimentos para teñir productos de un profundo color carmín que perdura a través del tiempo.

La grana cochinilla es conocida como "sangre del nopal", por su nombre en náhuatl, y es un producto importante en las exportaciones desde el siglo XVI, cuando los europeos reconocieron su valor.

El tono colorado natural se origina del ácido carmínico que liberan las hembras al verse atacadas y es sumamente valorado, alcanzando precios altos y aplicaciones selectas nacionales e internacionales, por lo que suele ser comparado con los exclusivos gusanos de la seda.

Cultivada en Oaxaca, así como en Puebla y Tlaxcala, la grana cochinilla era parte de prendas de la nobleza europea, obras artísticas, vestigios arqueológicos y fachadas de edificios, resaltando la importancia de la simbiosis entre la planta y este insecto.

*El nopal es una planta suculenta que produce flores de colores brillantes, con espinas en el tallo y frutos diversos, útil en su totalidad incluyendo tallo, baba o mucilago, flor, fruto y parásitos.*







*Se tiene constancia del aprovechamiento tanto de los pueblos del norte, como aquellos ubicados en el centro y los sedentarios del sur del país, siendo nombrado nopalli, voz náhuatl que significa "árbol que lleva tunas".*

## ¡A COMER!

Siendo aprovechada en su totalidad, la planta del nopal se encuentra en la cocina diaria, dulce o salada, como un integrante apreciado por su precio estable y atemporalidad, por lo que se encuentra en el mercado durante todo el año.

Es protagonista de platillos icónicos de la gastronomía mexicana, como los nopales navagantes y la ensalada de nopales, interpretados por varios restaurantes contemporáneos. Agregando sabor y color a la masa de maíz, las preparaciones rellenas, con huevo o asados para guarnición en tacos, este ingrediente es tratado previamente con sal, limón o cáscaras de tomate para retirar el exceso de mucílago o baba. Por otro lado, las mermeladas con tunas y la salsa con xoconostle resaltan con su sabor particular que da mayor consistencia la preparación.

El nopal es considerado un súper alimento por la FAO por su potencial estratégico, que es vital para la seguridad alimentaria, por eso los mexicanos siempre lo hemos valorado profundamente, pues juega un papel básico en nuestra alimentación cotidiana.

Cargado de significado, la llamada "planta de la vida" está presente en nuestra identidad, es un símbolo que nos recuerda que, efectivamente, no hay algo más mexicano que el nopal.



# Oaxaca, en Sin Nombre

MIXOLOGÍA, ARTE Y DÍAS DE SOL... SIN NOMBRE ESTRENA UNA TERRAZA PARA VIVIR Y DISFRUTAR LO MEJOR DE OAXACA.

**Mariana Toledano**

✉ [mariana.toledano@prototipomexico.com](mailto:mariana.toledano@prototipomexico.com)

📷 Cortesía

Hemos encontrado un oasis en uno de los destinos más apreciados de México, a unas cuantas calles del centro histórico de la ciudad de Oaxaca, lo suficientemente cerca para llegar andando a cualquier sitio en pocos minutos, pero lo suficientemente lejos para mantenerse apartado del bullicio de este lugar.

Sin Nombre es hotel, restaurante y ahora, también terraza. Sus propuestas, enmarcadas en el arte colonial oaxaqueño, se funden en perfecta armonía con elementos de arte y diseño contemporáneos para ofrecer remansos de confort y sosiego a quienes lo visitan.



Del hotel y del restaurante ya hemos hablado antes, y aunque tanto las habitaciones como el menú degustación merecen siempre una muy buena mención, la protagonista de hoy es la Terraza Sin Nombre, que llega como la cereza del pastel a coronar esta experiencia de alojamiento sublime.

Las cúpulas de la parroquia de Santo Domingo y la catedral, el valle de Oaxaca, Monte Albán y San Felipe, se asoman desde la vista superior de la terraza, instalada en la parte más alta de la casona colonial del siglo XVII. Es ahí donde la piscina -intervenida con la rúbrica de Carlito Dalceggio- y los días de sol, invitan a quedarse por varias horas gozando de la magia del lugar.

La esencia bohemia, relajada y enmarcada en detalles, da pie a crear colaboraciones con artistas contemporáneos y adquirir comisiones especiales, como las tres esculturas del escultor portugués Fulvio Capurso, elaboradas en metal, que despuntan hacia el cielo y le aportan una personalidad única.



Como en toda buena terraza, la selección de alimentos es muy fresca y perfecta para compartir sin complicación. Entre los platos estrella brillan los tiraditos, los ceviches, los aguachiles y las preparaciones con mariscos; y en todos abundan los vegetales locales y los productos de campo. Se trata de una muy buena mezcla de cocina local con toques internacionales, y además muy divertida.

La mixología no se ha quedado atrás y, con un hilo conductor muy claro, desfilan en la barra deliciosos cocteles creados a partir de mezcal y algunos otros destilados, cervezas, vinos y bebidas oaxaqueñas. Y para complementar con opciones atractivas que no involucren alcohol, la casa ha desarrollado una serie de kombuchas perfumadas con botánicos locales, como hoja santa y hojas de aguacate.

---

#### Hotel Sin Nombre

📍 20 de Noviembre 208, Col. Centro, Oaxaca de Juárez

🌐 [hotelsinnombre.com](http://hotelsinnombre.com)

📷 [@hotel\\_sin\\_nombre](https://www.instagram.com/hotel_sin_nombre)



# The Founder's Villa

BAJO EL ESPLENDOR Y LA EXCELENCIA QUE ENMARCAN A ROSEWOOD MAYAKOBA, EL RESORT DE LUJO ESTRENA LA PRIMERA DE SUS RESIDENCIAS FRENTE AL MAR.

**Mariana Toledano**

✉ [mariana.toledano@prototipomexico.com](mailto:mariana.toledano@prototipomexico.com)

📷 Cortesía

Rosewood Mayakoba está de fiesta, pues a su impecable experiencia de hospitalidad ha llegado la apertura de The Founder's Villa, la primera residencia privada de ultra lujo con la que le da la bienvenida a una nueva colección de propiedades enclavadas en primera línea de playa.

Inspirada en su espectacular entorno, la residencia ha sido diseñada por el destacado arquitecto mexicano Javier Sordo Madaleno, en una extensión de 1.500 metros cuadrados. El corazón de la casa es un patio al aire libre en el que convergen los distintos espacios de la residencia en perfecta armonía con la vegetación que la rodea, al tiempo que enmarca la entrada al mar Caribe como si se tratara de una verdadera postal.







The Founder's Villa fue edificada con seis habitaciones: dos de ellas master suites con vistas panorámicas al océano, terrazas ultra privadas, vestidores y duchas al aire libre; una garden suite en la primera planta -que en nuestra opinión es la más delicada y acogedora-; y tres recámaras más con baño y terrazas privadas que son un verdadero sueño. A esto se suma una serie de espacios creados con diversos propósitos, algunos de ellos dedicados al entretenimiento y las reuniones en familia, mientras que otros son más íntimos, perfectos para los momentos de privacidad y desconexión.

La gran sala, con sus ventanales de piso a techo, sus cómodos sillones y una gran mesa central, es el punto justo para disfrutar la entrada de la brisa marina desde el interior, mientras que el salón multimedia, es ideal para proyecciones y juegos de mesa. La cocina, por su parte, está equipada con la mejor tecnología y es una gozada para aquellos foodies que disfrutan compartir los alimentos; tiene una barra con asientos casuales, además de áreas interconectadas de cocina, interiores y exteriores.

Los detalles al interior de la villa han sido curados por Bando x Seidel Meersseman, cuyo equipo ha logrado un divertido juego entre los espacios interiores y los exteriores de la propiedad, los cuales se funden con el paisaje natural de la reserva hasta difuminarse en la costa de Mayakoba. Entre los materiales que dan vida al complejo destacan la madera de origen local, superficies de mármol, elementos de piedra natural, delicados mosaicos, colecciones de libros y piezas de arte que reflejan una minuciosa labor de curaduría.

Los huéspedes de The Founder's Villa tienen acceso a todas las amenidades y clubes de playa de Rosewood y Mayakoba, así como al Sense Spa y al campo de golf, además de un programa exclusivo de mayordomos, desayuno diario en la villa, eco-tour privado en bote, carritos de golf especiales y traslados privados desde y hacia el aeropuerto.

¿Se puede soñar con algo mejor? No estoy segura.

---

#### **Rosewood Mayakoba**

📍 Chetumal-Puerto Juárez Km. 298, Quintana Roo

🌐 [rosewoodhoteles.com](http://rosewoodhoteles.com)

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



# A chance to meat 4.0

LA CUARTA EDICIÓN DEL FESTIVAL A CHANCE TO MEAT FUE UNA VERDADERA FIESTA EN LA QUE LOS AMANTES DE LA PARRILLA PUDIERON DISFRUTAR DE UNA EXPERIENCIA COMO POCAS.

**Mariana Toledano**

✉ [mariana.toledano@prototipomexico.com](mailto:mariana.toledano@prototipomexico.com)

📷 [@mariana\\_toledano](https://www.instagram.com/mariana_toledano)

**B**anyan Tree Mayakoba fue el lugar donde la magia ocurrió. Comandados por el chef ejecutivo Alfonso Dehesa, y teniendo como invitado al chef argentino Máximo López May, una cuadrilla de experimentados y reconocidos chefs, entre ellos Fernando Trocca y Francis Mallmann, cocinaron cerca de 400 kg de carne de altísima calidad para más de 300 asistentes.

A chance to meat 4.0 es el primer festival gastronómico de 2022 organizado por el resort, y con él se dio el banderazo de salida a las distintas experiencias que desplegará durante el año y con las que se ha consagrado como el epicentro culinario de la región.







#### **Chefs en A chance to meat 4.0**

- Alejandro Rodríguez | Banyan Tree Mayakoba
- Belén Cortez | Sigma Foodservice
- Carolina Jiménez Castro | Restaurante Primitivo
- Cristian Schwuger | Fairmont Mayakoba
- José Arturo González | Hard Rock Punta Cana
- Máximo López May | López May Pulpería



Esta gran fiesta comenzó el viernes 29 de abril con el relanzamiento de su restaurante Tomahawk - Open Fire Latin Grill, una parrilla estilo latinoamericano que rinde honores al manejo del fuego en esta porción del continente, en donde el chef Alejandro Rodríguez y sus invitados sirvieron una memorable cena de cinco tiempos. Por supuesto, el buen maridaje no podía quedarse atrás, y así llegó el turno de Vinoteca de hacer gala con la bodega argentina Catena Zapata, quien deslumbró con etiquetas tan especiales como Angélica Zapata Malbec Alta 2018, Nicasia Malbec 2016, y Nicolás Catena Zapata 2017.

Y ese fue tan solo el comienzo. El sábado 30 de abril, una serie de parrillas, asadores, jaulas e incluso un tráiler totalmente equipado, nos dejaron boquiabiertos. Los chefs locales y los invitados especiales recurrieron a un sinnúmero de técnicas para cocinar, desde carne de calidad Premium, hasta mariscos, vegetales e incluso panes. Hubo asados, ahumados, horneados y rostizados; fuego directo e indirecto; distintas alturas y fuentes de calor... ¡lo que presenciamos esa noche fue un verdadero espectáculo!

El festival tuvo lugar al aire libre y estuvo organizado en estaciones, por lo que el instinto y el antojo fueron los principales guías de A chance to meat 4.0, en donde encontramos, además de aquel gran festín, una barra de vinos, un pop-up para forjar puros y habanos, un carrito de helados y una barra entera de cocteles muy frescos elaborados con Buchanan's 18, cuyos garnishes podías asar tú mismo en la parrilla. Un show de fuego y DJ en vivo le dieron el toque festivo a esta aventura carnívora que tanto amamos.

No cabe duda que este evento fue, como en cada edición, un verdadero agasajo, y estamos ansiosos por seguir disfrutando las distintas experiencias que Banyan Tree Mayakoba tiene preparadas para este año y que por supuesto, están abiertas no solo a los huéspedes sino a cualquier visitante, aunque siempre será una belleza albergarse y disfrutar ahí unos días.

---

#### **Banyan Tree Mayakoba**

📍 Chetumal - Puerto Juárez Km. 298, Quintana Roo

🌐 [banyantree.com](http://banyantree.com)

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



# Grupo Xcaret, lo mejor de México

EN LA ÚLTIMA DÉCADA, GRUPO XCARET SE HA CONSOLIDADO COMO UNA COMPAÑÍA LÍDER EN LA RECREACIÓN TURÍSTICA SOSTENIBLE Y SOCIALMENTE RESPONSABLE PARA MÁS DE 6 MILLONES DE TURISTAS.



**Denisse Noyola**

✉ [denisse.noyola@prototipomexico.com](mailto:denisse.noyola@prototipomexico.com)

📷 Cortesía

Cada una de sus propiedades (Xcaret México, Xcaret Arte o Casa de la Playa), han sido diseñadas para ofrecer estancias tan placenteras que desearás repetir la experiencia una y otra vez. Todo comienza con la arquitectura y el diseño de cada espacio, con detalles al interior de cada habitación y elementos decorativos creados por talento local, y culmina con un servicio personalizado y una propuesta gastronómica muy difícil de igualar.



A todo esto se suma Muluk Spa & Wellness, un espacio de relajación cuyas cabinas, enclavadas en rocas naturales rodeadas de orquídeas y largas enredaderas, se convierten en el lugar idílico para recibir tratamientos inspirados en tradiciones ancestrales de distintas culturas del mundo con productos 100 % naturales. Te recomendamos comenzar con el circuito de hidroterapia, que inicia con relajantes sonidos creados por los ríos que recorren la propiedad. Y al terminar, será momento de disfrutar un masaje personalizado.

La oferta gastronómica es un emblema de Grupo Xcaret, especialmente en Xcaret Arte: desde el inicio consolidó un interesantísimo colectivo gastronómico que aporta al Caribe mexicano restaurantes de especialidad de muy alto nivel. Los chefs Martha Ortiz, Alex Ruiz, Roberto Solís, Paco Méndez, Jonatán Gómez Luna, Juan Licerio, Franco Maddalozzo, Luis Arzapalo, Orlando Trejo y, por supuesto, Carlos Gaytán, son algunas de las mentes creativas detrás de estas experiencias culinarias que no olvidarás. Los verdaderos foodies estarán de acuerdo que el brunch dominical de Xpiral es motivo de sobra para visitar este lugar que, por fortuna, está disponible aun si no te has hospedado en la propiedad.



Bajo el concepto all fun inclusive, Grupo Xcaret ofrece transportación redonda y accesos ilimitados a sus parques y espectáculos. Sin duda, ha sabido cómo mantener cautivos a sus visitantes y se ha convertido en el referente regional y un ejemplo nacional en temas de sostenibilidad, hospitalidad, diversión y gastronomía de la más alta calidad. Una de sus grandes fortalezas es su amor por la riqueza cultural y natural del país, por ello una de sus misiones más importantes es ser responsables con el planeta a través de distintos programas.

**Xcaret Arte**

- 📍 Carretera Chetumal-Puerto Juárez, Playa del Carmen, Q. R.
- 🌐 [hotelxcaretarte.com/es](http://hotelxcaretarte.com/es)
- 📷 @hotelxcaretarte

[ WELLNESS ]



# La luz a tu favor

OBTÉN UNA PIEL LUMINOSA, SUAVE, FIRME Y CON ELASTICIDAD, CON UN EFECTO ANTIOXIDANTE Y ANTIINFLAMATORIO.

**Staff El Conocedor**  
@elconocedormx

Una de las tendencias que hemos notado con más fuerza en los últimos años, es el *self care*, sobre todo cuando se enfoca al bienestar de la piel. La incorporación de rutinas diarias y tratamientos especializados con productos de alta gama, ha permeado en ambos géneros, por lo que cada vez son más los hombres y las mujeres que se interesan no sólo por la apariencia de su cutis, sino por la salud real de su piel. Y cuando tenemos la tecnología de nuestro lado, los resultados son mucho más efectivos, inmediatos y duraderos.

Skymedic ha traído a México la terapia fotobiodinámica *Fotoage*, considerada la tecnología HDD (High Density Diodes) más avanzada para la regeneración y reparación de la piel. Es un tratamiento apto para todo tipo de pieles, especialmente aquellas afectadas por manchas y pigmentaciones, acné, rosácea, así como las que presentan signos de la edad y envejecimiento cutáneo. Los resultados son excelentes y visibles en muy poco tiempo.

Este tratamiento se basa en una tecnología láser diodo de baja intensidad que permite que los productos fotosensibles se activen y reaccionen ante la luz. Es la primera máscara de luz HDD personalizable capaz de activar las células madre y permitir un aumento en la reparación y curación de los tejidos de la piel.

Emite una luz monocromática pura mucho más potente que la LED, por lo que concentra una mayor cantidad de energía en el área a tratar.



## UN TRATAMIENTO A MEDIDA

El procedimiento inicia con un *peeling* de tres minutos para después aplicar los sueros fotosensibles con factores de crecimiento y péptidos sobre la piel, los cuales se activarán con la máscara *Fotoage* que, dependiendo de cada tratamiento, emite luz de diferente color: rojo (rejuvenecimiento), verde (melasma y manchas), azul (acné), y amarillo (rosácea).

Para completar el tratamiento y lograr que los resultados sean visibles, se recomienda continuarlo en casa con los sérums que Skymedic ha desarrollado durante años a partir de investigación clínica y científica. Su enorme potencial se debe a que, gracias al mecanismo de filtración laminar, ha logrado incrementar el porcentaje de pureza de los ingredientes biológicos activos, consiguiendo que mejoren significativamente la textura de la piel, al repararla a profundidad.

Por supuesto, la protección solar es fundamental en el cuidado de la piel. Fotoskinox SPF 50+ crema, es el resultado de años de estudios hasta conseguir la fórmula perfecta capaz de proteger ante la contaminación ambiental, rayos ultravioleta e infrarrojo, con una textura fluida con color que se adapta a los diferentes tonos de piel.



### ALGUNOS DE LOS BENEFICIOS DE FOTOAGE:

- **Su luz es mucho más potente** en comparación con la luz LED.
- **Es capaz de emitir luz monocromática pura.**
- **Los productos fotosensibles Skin ox**, permiten realizar cuatro tratamientos cutáneos, según el color de la luz que se aplique sobre la piel.
- **Son cuatro los principales protocolos** que pueden combinarse para tratar distintos problemas a la vez.
- **Skin ox contiene potentes activos** antioxidantes únicos en el mercado, como oro coloidal, plata coloidal y ALA (ácido alfa lipoico).

Tanto *Fotoage*, sus terapias complementarias y sérums, están disponibles por medio de distintos médicos y profesionales del cuidado de la piel gracias a Skymedic. Ingresa directamente a su web para conocer su portafolio de tratamientos estéticos que han impulsado a lo largo de cuatro décadas.

#### Más info en:

- 🌐 [skymedic.la](http://skymedic.la)
- 📱 @skymedic.mexico



# Tesoros mobiliarios con personalidad propia

A PARTIR DE LA CREATIVIDAD INNATA Y DEL TALENTO DE IGNACIO Y ESTEBAN, NACE AZOTEA, UN PROYECTO QUE BUSCA SORPRENDER DANDO VIDA A LOS ESPACIOS A TRAVÉS DE MOBILIARIO ÚNICO QUE REFLEJE EL CARÁCTER Y LA ESENCIA DE QUIEN LOS HABITA.

**Eide Sosa Ceda**

✉ eide.ssc@gmail.com

📷 cortesía

Visitar el showroom de Azotea, es una experiencia que se asemeja a ir a un museo. El ingreso se da por la cochera de un edificio típico de la colonia Escandón en la Ciudad de México. Al ascender al último piso, nos encontramos con un espacio lleno de sillas, sillones y mesas que atrapan la mirada al instante y transportan en el tiempo décadas atrás. Para ello, sus creadores nos platicaron más sobre su emprendimiento.



### ¿Cómo definirían este proyecto?

Azotea es un estudio creativo de diseño mobiliario que tiene varias vertientes. Tenemos un área en la que restauramos mobiliario de autor, como pueden ser las sillas Yucatán del diseñador Edmond Spence; otra en la que resignificamos joyas perdidas -a través de un proceso de *upcycling*- para que se adapten a espacios contemporáneos; y está el área de diseño exclusivo, inspirado en los años 70 y 80, en donde creamos piezas originales a partir de materiales recuperados.

### ¿De dónde surge su interés por el diseño mobiliario?

No venimos del mundo mobiliario, pero sí del mundo creativo, de la actuación, de la fotografía y de los museos. Este proyecto confluye toda esa parte artística. Y llegar a esto no desde un lugar clásico, sino desde otras inquietudes, también está bueno.

Nos encanta pensar en casas y en su mobiliario, nos apasiona hablar de esos temas, y es que siempre estábamos buscando tesoritos en nuestros viajes para complementar nuestro propio espacio. A partir de esa búsqueda surgió el pensar en cómo se podían producir o hacer, y cómo llevar nuestros gustos personales a algo más comercial.

### ¿Cómo comenzó Azotea?

Durante la pandemia fue que decidimos restaurar un par de sillas para nosotros; al final de esa restauración nos surgió la idea de hacer más y tener una colección pequeña que se pudiera vender en algún momento. Después de haber restaurado 25 sillas, decidimos abrir una cuenta de Instagram con el nombre @\_\_azotea y ofrecerlas. Para nuestra sorpresa, ¡todas se vendieron en pocos minutos!

### ¿Cuál es su proceso creativo?

Nos inspiramos por lo general en nuestras décadas favoritas de diseño, que son los 70 y 80. Pensamos en las formas, los colores, en los tonos y las texturas que queremos, rebotamos ideas y nos acercamos a carpinteros y tapiceros. Vemos lo que nos gusta más a nosotros: no tratamos de complacer, sino más bien de seguir nuestro instinto. Antes de diseñar un mueble con materiales recuperados o de restaurar un hallazgo, lo visualizamos en nuestra casa. Si ese mueble encuentra un lugar en nuestro espacio personal, por más subjetivo que sea el ejercicio, terminamos por pensar que a lo mejor a alguien más también le podría emocionar.



### **¿De qué manera su mobiliario transforma un espacio?**

Aspiramos al detalle y un poco a encajar con la personalidad del cliente, queremos que la personalidad de quien nos compra se vea reflejada. Buscamos que tenga sus propios *statements*; nuestra intención es brindar a los espacios más carácter.

### **Si fueran una pieza de Azotea, ¿cuál serían y por qué?**

Creo que cada mobiliario tiene una personalidad muy puntual y la nuestra es bastante amplia, más bien a ambos nos define el todo. La cuestión es buscar y encontrar, no casarnos con una idea; no aburrir, sino buscar sorprender. Hemos tenido piezas como las sillas Miró, el sofá Camaleonda, las sillas Nineteen-Laties Star Treck o las Marilyn italianas. Somos muy eclécticos y creo que esa curaduría ecléctica, pero con sentido, es lo que define también a Azotea.

### **¿Cuál es el proceso para adquirir alguna pieza de Azotea?**

Tenemos una lógica bastante interesante que consiste en una venta mensual o trimestral a la que llamamos "tanda". Se hace un *showroom* en el que se presenta todo lo que tenemos por dos o tres días y generalmente se vende todo. Entonces, se cierra el *showroom* y nos ponemos a producir y a buscar piezas para la siguiente venta.







Esto hace que sea muy dinámico y fresco. En cada venta la gente se encuentra con piezas distintas y regresa porque es auténtico y diferente. Hay muchos productos de acento para las casas; las piezas pueden funcionar individualmente de manera decorativa e incluso dando un sentido más museográfico al espacio. Esta dinámica nos permite a nosotros parar para poder pensar, y tener ese mes o dos meses para hacer una buena curaduría y diseñar para la siguiente tanda.

#### **¿Cuál es el siguiente paso para Azotea?**

Queremos crecer en un nuevo espacio y apostar mucho por las colaboraciones. Queremos trabajar con artistas de otras áreas que también tengan que ver con el diseño y empezar a ampliar nuestros estilos y colores para poder ofrecer otras cosas, finalizaron.

*Para conocer la ubicación y fecha de la siguiente tanda de Azotea, escribe un mensaje directo a través de su cuenta de Instagram.*

**Azotea**

📍 @\_\_azotea

[ AL VOLANTE ]



# INFINITI QX60

LA NUEVA SUV DE INFINITI TE LEERÁ LA MENTE PARA QUE PUEDES ENFOCARTE EN EL CAMINO, MIENTRAS DISFRUTAS DEL MEJOR EQUIPAMIENTO Y SU ESTILO ARMONIOSO.





**Staff *El Conocedor***

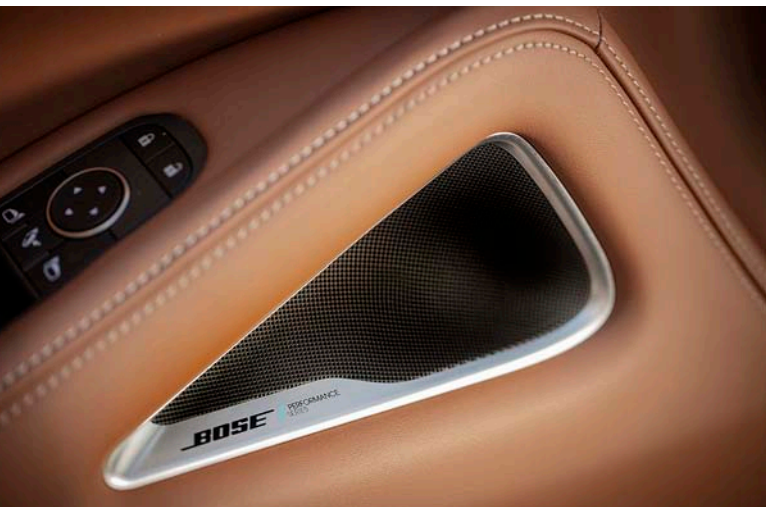
📷 @elconocedormx

📷 Cortesía

Las artesanías tradicionales japonesas y la filosofía minimalista jamás habían estado tan presentes en cuatro ruedas como ahora. La nueva SUV QX60 está inspirada en la sensación de serenidad e integra un trazo elegante y cómodo con la tecnología más sofisticada, para que conducir sea una experiencia placentera.

Después de emocionar al mundo, llega a México la nueva y rediseñada SUV con un enfoque más familiar y un equilibrio adecuado entre estilo y rendimiento, con amplio espacio interior para pasajeros (tres filas de asientos), en donde podrás transportarte y sumergirte en la aventura con su pantalla interactiva de alta definición, con punto de acceso a Internet y conectividad inalámbrica.





## DISEÑO PREMIUM

INFINITI se ha caracterizado por el cuidado de sus materiales en interiores de la más alta calidad, así como sus componentes delicados. La QX60 no es la excepción: con interiores de suave piel semianilina que impiden que la suciedad penetre, se acentúan los detalles de madera de poros abiertos que adornan al equipo.

El techo biotono transmite modernidad, conservando una línea clásica que se adapta para todo tipo de ocasiones. Su novedosa parrilla de doble arco de malla recuerda a los diseños de origami, llamando la atención y resaltando el entorno de calma y armonía que se busca enfatizar, con texturas y trazos que recuerdan a la naturaleza y que te harán disfrutar a bordo.

Adoptando el concepto japonés ma, en donde el espacio está repleto de posibilidades, la INFINITI QX60 busca ser una pausa en el tiempo, un lugar de refugio para el caos del exterior y el respiro que necesitas para tu travesía.







## TECNOLOGÍA INTUITIVA

Este nuevo miembro de la familia cuenta con transmisión automática de 9 velocidades, que se ajusta automáticamente al tráfico intermitente, con una paleta de cambio al volante para facilitar el manejo y divertirti durante el recorrido.

Su sistema de seguridad activa da advertencias predictivas de colisión y frenado de emergencia para detectar peatones, siendo su prioridad la seguridad para llegar al destino.

Con motor silencioso V6 de 3.5 litros, su tracción inteligente AWD en cada una de las ruedas para todas sus versiones y los 279 caballos de fuerza, podrás remolcar hasta 2.721 kg sin esfuerzo.

Dotada de un asistente de viaje, la autopista será sencilla de atravesar, con asistencia en curvas y rectas y el frenado adecuado sobre el asfalto. Sin olvidar sus prácticos faros LED delanteros con las exclusivas figuras de teclas de piano de INFINITI, que se adaptan y nivelan automáticamente para iluminar de manera más brillante el camino.

---

INFINITI QX60 tiene un precio aproximado de 1.300.000 MXN.



# VINOTECA®

## Solo los mejores

colores, aromas y sabores. 🔍



[VINOTECA.COM](https://www.vinoteca.com) 

**¡Escanea!**



**Te llevamos** nuestro mundo  
a la puerta de tu casa.



VINOTECA®

SAVE WATER!

Drink wine



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

Encuentra tus productos favoritos aquí

[f /vinoteca.mexico](https://www.facebook.com/vinoteca.mexico)

[@vinoteca\\_mexico](https://www.instagram.com/vinoteca_mexico)

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



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.

**BSM** 



*We share the same passion, let's share the future.*

[www.bsmmexico.com.mx](http://www.bsmmexico.com.mx) Tel: 5552627770 Email: [contacto@bsmmexico.com.mx](mailto:contacto@bsmmexico.com.mx)