

EL CONOCEDOR

Revista Bimestral

www.revistaelconocedor.com

Agosto - Septiembre 2022 // 87

GLOBAL WINE 2021

Vinos blancos, rosados y espumosos

BEBIDAS

Runneght, destilados sin alcohol
Relatos enófilos: Torrontés

SABORES

Botánico: el hot spot del verano
Receta irresistible de Arancinni Di Risso

PLACERES

One&Only Mandariná
Sofitel Spa with L'Occitane



EN PORTADA: Hans Backhoff Escudero en Blanco Castelar



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



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
MXMXMXMXMXMXMXMXMXMXMXMXMXMXMXMXMX
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



CASA MADERO

DESDE 1597

*“Celebremos los días difíciles
que nos hicieron mejores.”*

425
AÑOS

CADA
COSECHA,
UNA NUEVA
HISTORIA.

*Compendio de los
Censos de la
CASA MADERO
de Parras, Coahuila
de Zaragoza, México
de 1597 a 2022
El H. Sr. D. Juan
Madero y su familia
nos mandó hacer
este libro en el
año de 1850.
D. Juan Madero
1850*



CASA MADERO
DESDE 1597

GRAN RESERVA
CABERNET SAUVIGNON
2018

VALLE DE PARRAS, MÉXICO



Descorchar en tiempos de vendimia



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.

Nunca antes las Fiestas de la Vendimia nos habían causado tanta ilusión como en este verano. Por fin, las bodegas abrieron sus puertas y consiguieron regresar a la entrañable tradición de celebrar la cosecha. El anhelo de volver a caminar entre las vides, de presenciar la selección de uvas y ser testigos de los nuevos fermentos que se transformarán en los vinos que tanto disfrutamos, es incomparable.

Este año todo será distinto. Luego de un descanso obligado, volveremos al campo mucho más receptivos y dispuestos a aprender todo lo que ocurre a nuestro alrededor. Nos sentaremos en largas mesas a chocar las copas y a bendecir las añadas de 2022, a agradecer los frutos de la tierra y a reconocer el arduo trabajo de los agrónomos y los enólogos, quienes son mucho más conscientes de que el aquí y el ahora, son tan sólo instantes.

Aguascalientes, Querétaro, Baja California, Coahuila y San Luis Potosí, son todas ellas regiones productoras que han esperado este momento para recibirnos a corazón abierto. Un ambiente de fiesta y celebración abraza la industria que no se rinde, y que jamás ha parado.

Definitivamente, todos los meses son buenos para tomar vino mexicano, pero en esta época, descorchar una botella tiene para mí la connotación oculta de honrar los momentos en los que se vendimia la uva, cuando el ciclo perfecto de un año llega a su fin y comienza un nuevo proceso de transformación en el que la ciencia y la pasión se unen para expresar cada terruño de formas asombrosas.

Descorchar un vino en tiempos de vendimia es honrar el origen y el trabajo detrás de cada botella (y me fascina). ¿Con qué vino vas a celebrar tú?

En esta edición presentamos los vinos blancos, rosados y espumosos que participaron en Global Wine 2021, que maridan de forma excepcional con el calor de la temporada y los platos frescos que tanto se antojan. Las burbujas y la característica acidez de estos vinos son todo lo que necesitamos para despedir al verano.

En sabores, tres restaurantes nos acompañan como recomendaciones infalibles: Blanco Castelar, Botánico y Prunes; además, el chef Alex Cuatepotzo nos comparte una receta de su recién estrenado Alesia.

One&Only Mandarina es el sueño hecho realidad para quienes anhelábamos una casa en el árbol y de lujo, así que vale la pena echarle un vistazo, así como agendar un masaje relajante en Sofitel Spa with L'Occitane. ¿Te apuntas?

¡Que disfrutes mucho esta revista! ¡Un abrazo grande!

EL CONOCEDOR, Año 15, No. 87, Agosto - Septiembre 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.vistaelconocedor.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.

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

CONTENIDO

8 Las gotas suspicaces

Tiempo de vendimia

10 Desde el estudio del gusto

Espumoso mexicano para impresionar

12 Entre vides

Época de cosechar

14 The Drink Book

Cómo elegir lo mejor de lo mejor

24 Tendencias de consumo

Runneght: la misma diversión, sin alcohol

30 Temporada

¡Casa Dragones en Barra México 2022!

32 Bebidas: Cerveza

- Industria cervecera nacional

- Cinco cervecerías para todos

- Kit para beer lovers



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, Mauricio Millán, Sergio González

Colaboradores

Fran Calvo, Mauricio Berzunza, Michelle Carlin, Julio Grinberg, Eide Sosa, Denisse Noyola, Claudia Juárez, Jesús Díez, Fidel Huitrón

Agradecimientos

Moët Hennessy de México, Bacardí, Diageo, Don Julio, Runneght, Ololo, Casa Dragones, beer sommelier Paco González, Tablas Taller Agrícola, Monte Xanic, Blanco Colima, Prunes, Botánico, One and Only Mandarina, Thompson Zihuatanejo, Sofitel Mexico City, Perro y Arena

CONTENIDO

37 Global Wine 2021

Blancos, rosados y espumosos

52 Viticultura de diez

Viticultura de precisión

56 Relatos enófilos

Torrontés: el titán del sur ha despertado

68 En Portada

Monte Xanic apuesta por México

76 Restaurantes

Blanco Castelar, Casa Prunes y Botánico

82 Receta

Arancini di riso de Alesia

86 Viaje y placer

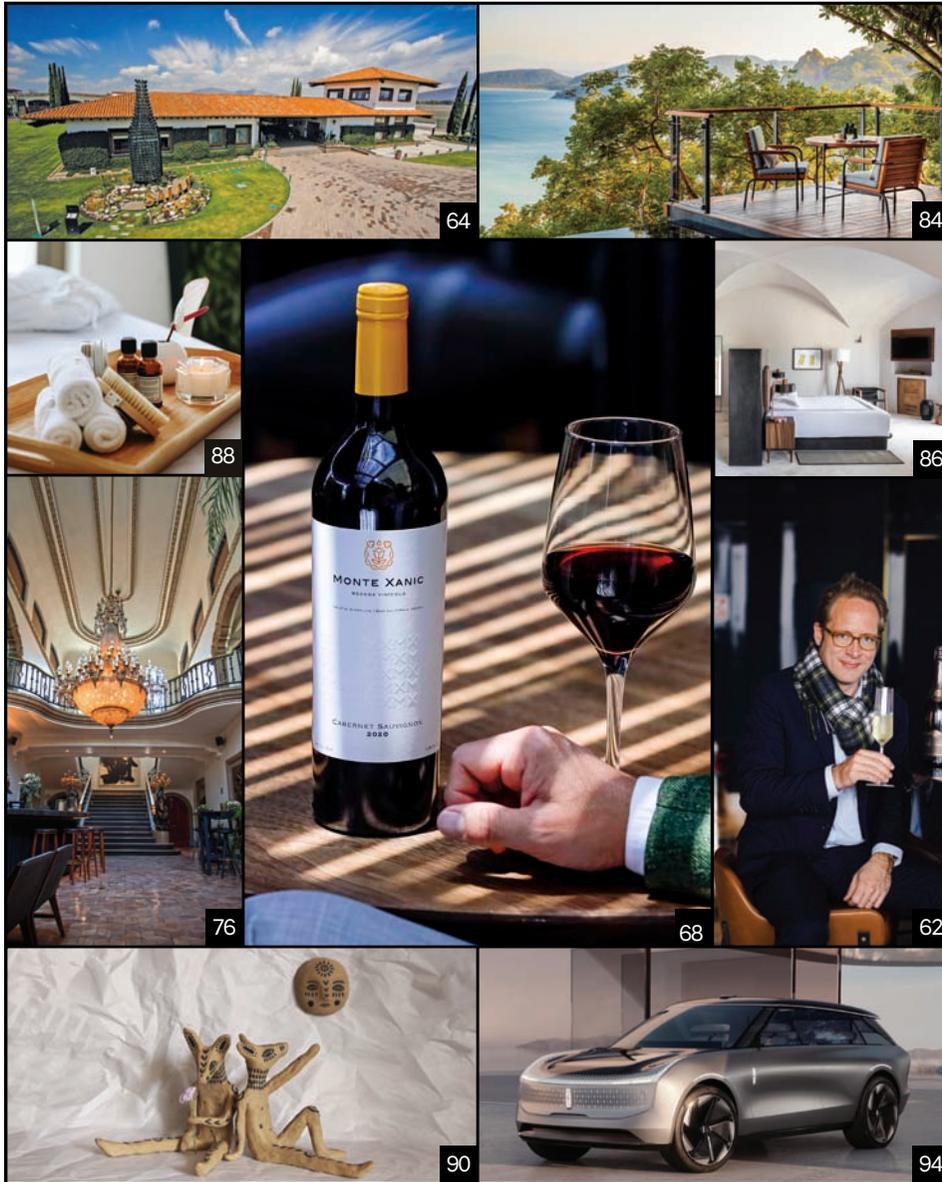
Thompson Zihuatanejo

88 Wellness

Viaje sensorial

90 Diseño

Perro y Arena



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

Tiempo de vendimia

ESTE 2022, DESPUÉS DE DOS AÑOS DE NO CONTAR LAS FIESTAS DE LA VENDIMIA, REGRESAMOS PARA AGRADECER LAS UVAS DE CALIDAD QUE NOS PERMITAN ELABORAR VINOS.



Pilar Meré

***Sommelier**

Comunicación Integral Especializada: Wine, Food & Lifestyle.

🐦 @Pilarmere

📧 @pmere_

🌐 pilarmere.com

La uva, considerada en la antigüedad como un auténtico don de dioses para otorgar a los hombres placer y deleite, ha sido objeto de las mitologías de diversas culturas: Egipto refiere al Dios Osiris, Grecia instauró el culto a Dionisios y las fiestas dionisiacas le rendían tributo por cinco días, con bullicio y alegría colectiva. Posteriormente los romanos le dieron el nombre de Baco y las festividades en su honor recibieron el nombre de Bacanales.

Durante la vigésima dinastía en Egipto, con Ramsés II, se acostumbraba que el primer día de la cosecha tuvieran lugar alegres fiestas como testimonio de gratitud a Osiris por la fertilidad de la tierra. Al paso de los siglos, se ha mantenido vigente esta milenaria costumbre. En México, celebramos estas fiestas, como remembranza de las originales; en cada bodega de cada zona vitivinícola del país, se realiza de manera particular, pero con un mismo sentido, divertirse, agradecer, celebrar, compartir y hoy, reunirnos para alzar nuestras copas y brindar.

Sin embargo, me encantaría hacer énfasis para invitarnos a tomar conciencia de las consecuencias ya visibles ante el cambio climático que afecta los ciclos vegetales y animales; el vino, no queda al margen. El calentamiento global obliga a las especies a adaptarse a los nuevos escenarios actuando así, como bioindicadores. Los climatólogos prestan cada vez mayor atención a estos cambios en la distribución y la biología de las especies, siendo la vid una de las que está reaccionando de manera más clara.

Si la vendimia se adelanta, se produce una grave alteración del cultivo que puede incidir en la calidad del vino. Mientras aumenta el contenido en azúcar de la uva (lo que provocará un mayor grado alcohólico del vino) y se aceleran los cambios en el pH (lo que afectará a su acidez), las pieles y las semillas del grano maduran de manera más lenta, por lo que el tiempo de recolección tiende a llegar cada vez con menos margen de maduración de los racimos.

El problema es que si, tal y como recogen los modelos climáticos elaborados por los expertos, el avance del calentamiento global va a más, este desarrollo desigual se agravará hasta tal punto que puede imposibilitar la elaboración de vinos de calidad. Si el verano es excesivamente cálido y no baja la temperatura en las noches, los vinos son más cortos aromáticamente. De ahí que cada vez se hagan más vendimias nocturnas y se busquen zonas vitivinícolas con mayor altitud tratando de contar con climas más frescos.

Urge continuar con los programas de sustentabilidad en cada bodega, en cada estado, en nuestro país, que permitan revertir el efecto y continuar siendo respetuosos de la naturaleza, para qué, llegada la fecha de la cosecha, podamos continuar festejando las Fiestas de la Vendimia.

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



Espumoso mexicano para impresionar

UNA DE LAS MAYORES SORPRESAS DEL VINO MEXICANO BRILLA EN EL BAJÍO: SU NOMBRE EN LENGUA OTOMÍ SIGNIFICA “BURBUJAS”, Y ES HOY, ORGULLOSAMENTE, DE LOS MEJORES VINOS ESPUMOSOS DE MÉXICO.



Sergio González

***Sommelier**

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

Tras los gruesos muros de piedra de una imponente hacienda en Huimilpan, al sur del estado de Querétaro y a tan sólo dos horas de la Ciudad de México, Casa Vegil produce Fügen, burbujas mexicanas con una marcada pulcritud, elegancia y refinamiento.

Nace a partir de las variedades francesas típicas de la región de Champagne: Chardonnay y Pinot Noir. Ambas son cosechadas en un microclima inusual para Querétaro, con mañanas más frías en promedio y presencia de neblina. Esto resulta en las condiciones perfectas para la maduración fenólica de las uvas para vino espumoso y, sobre todo, para mantener la acidez en este sitio de suelos arcillosos bordeados por cerros.

El fruto de estos viñedos se cosecha manualmente en pequeñas cajas de 12 kg para cuidarlas al máximo hasta su delicado prensado y fermentado, donde Chardonnay y Pinot Noir se conocerán formando un vino base equilibrado y armonioso que reposará 24 meses sobre sus propias lías. De esta forma, el nacimiento de las primeras burbujas le permitirán llamarse vino espumoso. Después de esta segunda fermentación, las botellas serán degolladas para expulsar las lías y reposar ocho meses más para afinar y terminar de ensamblar en botella un vino espumoso mexicano digno de ser presentado en cualquier mesa internacional, con un guiño al venerado estilo *chamenoise* en una tierra de vino espumoso tradicionalmente dominada por variedades de uvas españolas.

En palabras de su enólogo, Fügen busca enaltecer la cultura mexicana y llevarla a la excelencia por medio del vino. Un incansable apasionado por acumular tanta experiencia como su edad le permite, Fernando Cortés cuenta con un envidiable palmarés internacional, lo mismo practicó en una de las más reconocidas casas de Champagne, que viajó por ambos hemisferios del vino, acumulando un impresionante número de vendimias.

El giro de tuerca está dado por Fernando, la propuesta está ahí para que la conozcan, y sobre todo para que la disfruten. Cuando me encuentro con esta calidad en México, con las inmaculadas instalaciones de Casa Vegil, con el inmejorable escenario natural que les rodea, con el sentido y dirección que todo el proyecto tiene, no puedo más que sentirme orgulloso de lo que México tiene para brindar hoy en sus copas... Constaténo y celebremos con Fügen a nuestro país. ¡Salud!

The Prisoner[®]

EL ENSAMBLE PERFECTO QUE ROMPE LAS REGLAS.



Época de cosechar

EL MEJOR VINO SIEMPRE COMIENZA EN EL VIÑEDO Y PARA CONSEGUIR LAS MEJORES UVAS, LA VENDIMIA DEBE SER EXCEPCIONA.



Mauricio Millán

***Sommelier**

Corporativo de Monte Xanic
@monte_xanic

La vendimia, la época de cosechar en las bodegas vinícolas, marca el inicio del ciclo de elaboración de los vinos: siempre será el comienzo del vino nuevo, y el mejor vino siempre comienza en el viñedo.

Un aspecto fundamental para saber qué tan buena fue la cosecha, es tener estaciones definidas durante el año. Es decir, inviernos fríos y lluviosos que permitan la recuperación de la planta durante su época de descanso. Primavera soleada y estable con temperaturas más cálidas que desarrollen el crecimiento de la planta en sus hojas y ramas. Un verano soleado, caluroso y con lluvias escasas, que favorezcan la maduración de la uva, y un otoño de transición con frío y viento para que la planta sepa que debe tirar sus hojas para el descanso.

Factores como la cantidad de variedades de uvas plantadas, el enfoque en el rendimiento de cada planta para generar racimos, así como los riesgos (heladas, granizo), llevarán a la toma de decisiones del viticultor para recolectar una vez llegado el momento la cosecha. El uso de la tecnología es una herramienta muy importante para apoyar la consistencia en la calidad.

En la región de Ensenada, Baja California, la vendimia de las variedades blancas comienza -por lo regular- en la última semana de julio, mientras que las tintas inician la segunda semana de agosto y hasta finales de octubre. Esto se realiza en medio de un clima cálido, con veranos largos, soleados y con muy escasas lluvias, lo que permite una larga maduración de las variedades captando gran contenido de azúcares, acumulación aromática y de color. Las vendimias en Monte Xanic son manuales y se practica la vendimia nocturna para las variedades blancas.

Dentro de las actividades en el viñedo más relevantes durante la cosecha, está la recolección de la uva. Hacer una selección de los mejores racimos de cada planta y de cada variedad, permitirá al enólogo conseguir la mejor versión de cada vino. En Monte Xanic, tenemos un enfoque de la selección de racimos dirigida a la creación de vinos excepcionales, donde se buscan características específicas en las uvas que generen un estilo de vino único, por ejemplo, nuestro Cabernet Franc.

Para la creación de vinos de alta gama cobra una relevancia significativa y prioritaria esta selección, pues se hará en los viñedos de más alta calidad, y dentro de ellos la selección de la uva será esencial para crear la mejor versión que se pueda de vinos representativos de un viñedo, comunidad o región. Esta selección viene acompañada -en consecuencia- de una restricción en el tamaño de la producción; pero en contraparte, hay una extraordinaria concentración de elementos de color, aromas y sabor en estos grandes vinos, como es el caso de nuestro Gran Ricardo.



INVITACIÓN

Exposición de Vinos e Ibéricos de Castilla y León

29 Septiembre 2022

13:30 pm - 18:30 pm

Hotel W Polanco. Ciudad de México

Campos Elíseos 252

Evento Exclusivo para Profesionales

INSCRIPCIONES

55 91 89 01 01

ap.arana.tam@gmail.com

Cómo elegir lo mejor de lo mejor

Gonzalo García Ehnis
📷 Edgar Xolot

Todos hemos estado ahí, en un supermercado, rodeados de anaqueles llenos de botellas de destilados. Están los que nunca habíamos visto, los clásicos de siempre y los conocidos por su gran calidad, que son los elogiados por los expertos, y estamos deseosos de explotar su máximo potencial.

Al momento de elegir los básicos del bar, siempre recomendamos tener dos botellas de cada destilado, uno Premium (ideal para armar el coctel perfecto), y otro pensado para mezclarse sin miedo. Pero cuando se habla de destilados Premium, la elección tampoco es fácil, por eso siempre es bueno adentrarse en la cultura de cada uno de ellos para encontrar lo mejor de lo mejor.

Hace unos años, pensar en unir lo más top de Francia, Escocia, México y Argentina podía sonar extravagante, pero en la actualidad, conseguir una selección de los mejores productos –destilados, vinos y espumosos–, y tenerlos siempre a la mano en casa, es más fácil que nunca. Éstas son algunas de las etiquetas que recomendamos como imprescindibles en tu barra.

Un infaltable es el whisky escocés, un destilado que es, sin duda, un universo en sí mismo. Las diferencias entre Highlands, Lowlands, Campbeltown, Speyside e Islay, hacen que tener una botella de al menos dos de estas regiones sea un must. Nosotros elegimos dos de ellas por su perfil y personalidades propias. Para representar Islay, elegimos Ardbeg, un single malt con más de dos siglos de historia que se adapta a un trago que sabe tan moderno como es posible: el Bloody Mary con scotch y tocino. De la región de los Highlands elegimos Glenmorangie, un whisky single malt con diez años de añejamiento y un carácter único, ideal para utilizarse en combinación con vermut dulce y amaros italianos, para darle un giro a cocteles clásicos como el Manhattan.



BLOODY MARY BY ARDBEG SINGLE MALT

INGREDIENTES

60 ml de whisky Ardbeg

15 ml de jugo de limón

Top de jugo de tomate

PREPARACIÓN

- Integra muy bien los ingredientes en un vaso alto con hielo.
- Termina con aceitunas, focino y una rama de apio.



GINGER LEMON - ORANGE MINGLE BY GLENMORANGIE SINGLE MALT

INGREDIENTES

45 ml Glenmorangie Original

10 ml de aperitivo amargo

15 ml de jugo de limón

10 ml jugo de naranja

2 gotas de bitter de naranja

2 cdas. de mermelada de naranja

PREPARACIÓN

- Mezcla los ingredientes en un shaker con hielo.
- Sirve en una copa y decora con una flor comestible.

PULPA LINDO BY TEQUILA VOLCÁN DE MI TIERRA

INGREDIENTES

- 60 ml de Tequila Volcán de mi Tierra Blanco
- 45 ml de pulpa de tamarindo
- 15 ml de jugo de limón
- 90 ml de jugo de naranja
- 15 ml de Ancho Reyes

PREPARACIÓN

- Mezcla los ingredientes en un shaker con hielo.
- Sirve en una copa escarchada con sal de gusano y decora con un twist de limón amarillo.

Cuando hablamos de tequila, especialmente al estar en México, la oferta de etiquetas Premium con virtudes únicas, es interminable, y no cabe duda que es una elección complicada. Afortunadamente, desde 2017, Volcán de mi Tierra llegó para iluminar nuestras barras. Esta casa ofrece un tequila blanco de notas herbales, cítricas y especias, multi-premiado a nivel mundial, perfecto para combinar en preparaciones de todos los días y tenerlo siempre a la mano. Una elección que se vuelve clara por su versatilidad y personalidad Premium que no olvida sus raíces jaliscienses.



PARÍS DE NOCHE ¿O DE DÍA? BY HENNESSY VERY SPECIAL

El París de Noche es, sin duda, uno de los cocteles más arraigados a nuestra cultura. Descubre cómo preparar esta receta y su versión diurna en la página 146 en The Drink Book.

Ir más allá de lo establecido es lo que hacemos, por lo que Hennessy Very Special es, por supuesto, la opción a elegir cuando buscamos disfrutar el momento a nuestra manera. A pesar de su naturaleza exclusiva e inconfundible, este destilado ha sabido hacerse un lugar propio en la cultura moderna, encontrando siempre un momento para disfrutarse tanto en los días en casa como en las noches fuera. Versátil y extrovertido, permite mezclarse con un sinfín de ingredientes para convertirse en el protagonista ideal de cualquier coctel.

El toque único para tu barra es una botella de champagne, un vino de la mejor calidad que siempre es bueno tener a la mano, pues nunca se sabe cuándo surgirá una ocasión especial. Algo que hay que tener en mente es que abrir una botella de champagne no tiene por qué ser intimidante ni algo premeditado. Con Moët & Chandon Ice Imperial los días de guardar una botella por años quedaron atrás: sólo enfríala a 7 °C y colócala en una cubitera de champagne con hielo y agrega agua. Sirve en una copa de vino con más hielo y disfruta.

En una barra no puede faltar el vino. Otra decisión compleja, limitada por el espacio en nuestro carrito de bar, pero que se hace un poco más fácil cuando sabemos lo que buscamos. Recomendamos optar por un vino blanco con una personalidad propia. Terrazas de los Andes, una bodega argentina con ADN francés y tres décadas de experiencia produciendo vino en Mendoza, ofrece una etiqueta de Torrontés que se ha convertido, añada con añada, en un clásico de las reuniones. No importa si a nuestros invitados les gustan los vinos afrutados, secos o simplemente distintos, Terrazas de los Andes Torrontés Reserva, es capaz de satisfacer los paladares más exigentes y de sorprender a los menos adentrados en el mundo del vino. Sírvelo refrescado: colócalo en una hielera al centro de la mesa o con una mezcla de frutas de temporada en Clericot, ¡aquí no hay reglas!



CLERICOT TORRONTÉS BY TERRAZAS DE LOS ANDES

INGREDIENTES

250 ml de Terrazas de los Andes Torrontés Reserva

500 ml de soda de durazno y cereza Perrier

30 ml de jugo de limón

60 ml de jarabe natural

Duraznos, fresas y ciruelas en trocitos

PREPARACIÓN

- Vierte los ingredientes en una jarra y deja reposar.
- Sirve en copas frías con un poco de fruta.

VINOS ESPAÑOLES DE MÁXIMA CALIDAD




PALACIO DE
BORNOS
D.O. RUEDA




LLEIROSO
D.O. RIBERA DEL DUERO



 **BORNOSMX**

[BAR EN CASA]

Apuntes sobre Bacardí Gran Reserva 10 años

MEZCLADO CON MAESTRÍA Y DETERMINACIÓN BAJO EL SOL DEL CARIBE.

The Drink Book

@thedrinkbookmx

A abrazando la tradición, pero aceptando a la vez que las nuevas generaciones de fanáticos del ron buscan un concepto diferente a "lo clásico", Bacardí Gran Reserva 10 años se erige como un must en la cava de quien sabe que los mejores tragos no necesitan presentación.

Añejado durante un mínimo de diez años (y es que la casa fundada por Facundo Bacardí asegura que la gota más joven en cada botella supera esta edad), y bajo el maravilloso sol del Caribe, este ron dorado, semiseco y afrutado, está hecho cuidadosamente para quienes gustan de saber cuándo y dónde nació lo que están bebiendo.

El sello lacrado del murciélago dorado es la portada que este destilado muestra al mundo, además de ser su principal identificador en los anaqueles de las mejores barras del mundo; un sello que significa salud, fortuna y unión familiar desde hace más de cien años.

Bacardí Gran Reserva 10 años se elabora en pequeños lotes únicamente en Puerto Rico. Cada una de sus botellas está numerada, permitiendo a quien la pruebe, rastrear su historia y conocer el año en el que el ron más joven se añadió al barril que se utilizó para esa botella.



Es bien sabido entre los conocedores del ron que un año de añejamiento en el Caribe equivale a tres años en un clima más frío, como el de Escocia. Es justo por esa razón que diez años son suficientes para producir un ron con la máxima expresión de su tierra, su gente y su historia.

Por su balance entre frutalidad, especias y notas caramelizadas, la elección de este destilado para nuestra barra perfecta, era más que evidente.

PERFECT SERVE 1

INGREDIENTES

- 45 ml (1½ oz) de Bacardí Gran Reserva 10 años
- Queso brie
- Mermelada de naranja
- Galletitas saladas gourmet

PROCEDIMIENTO

1. Sirve el ron en un vaso old fashioned.
2. Acompaña con el queso y las galletas con mermelada.

Mezclado con maestría, Bacardí Gran Reserva 10 años se añeja en barriles por un mínimo de una década bajo el sol del Caribe.



PERFECT SERVE 2

INGREDIENTES

- 45 ml (1½ oz) de Bacardí Gran Reserva 10 años
- Chocolate oscuro semiamargo

PROCEDIMIENTO

1. Sirve el ron en un vaso old fashioned.
2. Acompaña con un par de tabletas de chocolate.

Bacardí Gran Reserva 10 años es un ron de lujo, caracterizado por un perfecto balance de vainilla caramelizada y roble.

Encuentra éstas y más recetas en The Drink Book.
De venta en Amazon y en @thedrinkbook

Apuntes sobre Tequila Don Julio

CREADO PARA MARCAR EL RUMBO DE LA INDUSTRIA Y SER EL LEGADO DE GENERACIONES.

The Drink Book

@thedrinkbookmx

La historia de Don Julio es tan mexicana como la del tequila mismo. Es la semblanza de un hombre que revolucionó la industria al priorizar la calidad sobre la cantidad, plantando con sumo cuidado cada agave en el terreno y espacio ideales para crecer y madurar con paciencia, antes de ser cosechados, seleccionando sólo las partes más jugosas de las piñas, estableciendo estándares de calidad únicos para su tiempo.

Don Julio González se propuso la idea de crear su propio tequila en 1942. Sin mucho a la mano, pero con mucha pasión, consiguió socios que le ayudaron a fundar su primera destilería. De principio a fin, su visión fue diferenciarse de los demás productores de su época, y cuando llegó el momento de embotellar su creación, cambió los paradigmas sirviendo su destilado en botellas bajas que podían descansar en la mesa y que se convertirían en el epicentro de la sobremesa por generaciones.

Cada gota de Tequila Don Julio nace en la región de Los Altos, en Jalisco, y son los barriles de roble blanco el elemento clave para lograr el perfil deseado en cada una de sus etiquetas. El control de tiempos de guarda, de temperaturas y niveles de humedad, son el legado de experiencia que don Julio heredó a cada una de las personas que hoy trabajan en la destilería La Primavera.

En la actualidad, esta casa forma parte del vasto portafolio internacional de destilados de Diageo, con la misma pasión por la excelencia que caracterizaba a Julio González, como un recuerdo constante de lo que inspiró la creación del primer tequila de lujo a nivel mundial.



"La pasión por el detalle, la calidad y lo artesanal definieron a don Julio González desde el primer día. Esa misma pasión sigue viva hoy". Juan Pablo Molinar - embajador de Don Julio.

DON LIMONADA BY DON JULIO 70

INGREDIENTES

- 40 ml (1 ½ oz) de Tequila Don Julio 70
- 1 limón en cuartos
- 15 ml (½ oz) de jarabe de agave
- Hojas de menta
- Top de agua mineral Perrier

PROCEDIMIENTO

1. Mezcla los ingredientes en un shaker, llénalo con hielo y agita hasta enfriar.
2. Cuela y sirve el coctel en un vaso old fashion, agrega un top de agua mineral.
3. Decora con una ramita de menta.

Don Julio 70 Añejo Cristalino es la culminación de 70 años de conocimiento e innovación, un tequila suave y complejo.



ICED TEA BY DON JULIO REPOSADO

INGREDIENTES

- 40 ml (1 ½ oz) de Tequila Don Julio Reposado
- 50 ml (1 ¾ oz) de té negro
- 25 ml (¾ oz) de jugo de limón
- 15 ml (½ oz) de jarabe de agave

PROCEDIMIENTO

1. Integra los ingredientes en un vaso collins.
2. Decora con una rodaja de limón y hierbabuena.
3. Mezcla ligeramente con una cucharilla.

Reposado durante ocho meses en barriles de roble blanco americano, Don Julio Reposado tiene un sabor suave y elegante.

Encuentra éstas y más recetas en The Drink Book.
De venta en Amazon y en @thedrinkbook



Runneght: la misma diversión, sin alcohol

LOS DESTILADOS LIBRES DE ALCOHOL Y CON GRANDES BENEFICIOS, LLEGARON PARA QUEDARSE.

Fran Calvo | @ @oshfran | Cortesía

Hay más que nunca buscamos formas distintas para disfrutar la vida sin alcohol; estamos en búsqueda de un estilo de vida limpio y saludable, una oportunidad de divertirnos mientras nos renueva. Esta es la prioridad de Runneght, una opción de destilados sin alcohol que están disponibles para que respetes tus hábitos healthy.



La línea de destilados cuenta con un Essential Dry, ginebra elaborada con 23 botánicos provenientes del Valle de México, que resalta sus sabores cítricos y notas florales especiales, que en conjunto hacen un producto suave y especiado que debes probar solo y acompañado. Podrás encontrar también un Vermuth Rosso con aromas frutales y amaderados, clásicos del aperitivo dulce, y una base refrescantemente suave. Este vino es ideal para aquellos que quieren vivir cada momento disfrutando los detalles, pues el perfil aromático envuelve de inmediato.

Por otro lado, está el Mezquila, una mezcla increíble de dos tipos de destilados de agave que puede usarse para cualquier coctel, transformándolo en algo mucho mejor. Con agave azul que suele usarse para el tequila y agaves de mezcal, esta botella recupera la destilación que por lo general se desecha, conservando sus características esenciales y presentando una bebida con materia prima extraordinaria.

A cada una de estas bebidas se le adiciona algún nootrópico o adaptógeno para fortificarla, esto ayuda a que las capacidades cognitivas y el rendimiento físico que naturalmente mejoran con los ingredientes se amplifiquen, proporcionando a las personas que no consumen alcohol, un extra con todos los beneficios de la ashwagandha, teacrina y L-teanina.

Gracias a las bebidas que aportan a la concentración, a tener más energía, a manejar el estrés y a mejorar la memoria, las personas que no tienen el mood para tomar cocteles alcoholizados, podrán pasarla bien y saborear sus tragos sin sentirse excluidas.

La palabra runneght es la fonética francesa de *renaître*, que quiere decir "renacer", esto se refiere a que los botánicos que se encuentran en cada una de las botellas, y que son seleccionados cuidadosamente de productores locales en Xochimilco, Milpa Alta y sus alrededores, tienen una segunda vida en los destilados y se reduce el desperdicio. Usando uvas de calidad que no entran en ciertos parámetros para la enología o puliendo la última parte de la destilación del agave, se evita el descarte de insumos aprovechando cada elemento al máximo.

Por eso, con muchas ventajas añadidas y renaciendo de los mejores materiales, productores y de la tierra, las bebidas de Runneght son la mejor alternativa.

Más info en:

@runneght

runneght.com

[EN LA BARRA]

Ololo

Mauricio Berzunza

@berzunza__

Nizaguiee Hidalgo

UNO DE LOS BARRIOS MÁS COSMOPOLITAS DE LA CIUDAD DE MÉXICO RESGUARDA A NIICH, EL RESTAURANTE DIRIGIDO POR EL CHEF OAXAQUEÑO SAÚL CARRANZA, CUYO NOMBRE EN LENGUA MAYA SIGNIFICA “BOCADO”. Y, OCULTO DENTRO DE ÉL, EN LA PARTE SUPERIOR TIENE CABIDA OLOLO, EL NUEVO SPEAKEASY DE LA ZONA QUE, TAMBIÉN EN MAYA, REFIERE A “REUNIÓN”.



(JI)TOMATE

Por Martín Aguirre

Mezcal espadín

Reducción de jitomate con fresa

Solución salina

Jugo de limón eureka

Método: shaken

Un siglo atrás, un *speakeasy* era un establecimiento, por lo general escondido, que vendía alcohol de forma ilícita durante la época de la prohibición en Estados Unidos (entre 1920 y 1933). El término en inglés se acuñó debido a que los bartenders pedían a su clientela hablar bajo y no hacer ruido para evitar ser descubiertos por la policía. En la actualidad, Ololo se esconde a plena luz del día sobre la cocina de Niich, un sitio de platillos que se inspiran en Oaxaca, con ingredientes locales y también provenientes de diferentes regiones del mundo.

El acceso es a través de una escalera pegada a un muro de doble altura de concreto, con nichos que exhiben piezas de alfarería, la cual dirige hacia una puerta corrediza junto a un espejo circular, que representa una analogía entre el día y la noche, entre la dualidad de los espacios.

Y es que Ololo despierta los sentidos a primera vista: su paleta de colores monocromática en tonos naranja, evoca a un set de una película ambientada en los 70. El lugar, diseñado por el despacho mexicano Llave Maestra, de los arquitectos e interioristas Carla Rivera y Miguel Ángel, mezcla las texturas del espacio como un *Naked and famous* en un Boston shaker. El mobiliario retrofuturista con asientos forrados en terciopelo, combinado con la madera natural en las paredes y techo, todo en tonos cálidos, se complementa con una iluminación igual de cálida que esboza las siluetas geométricas del minimalismo, en donde menos es más.

Bianca Bertoli (quien ganara en su natal Argentina en 2018 *El gran bartender*, un programa de televisión gastronómico), es la encargada de continuar despertando los sentidos, acompañada de Mara y Martín Aguirre. Juntos, preparan coctelería experimental en su nuevo menú inspirado en sus experiencias, anécdotas y sentimientos, elementos que vuelven únicas las recetas de la casa sin dejar atrás tragos clásicos de la coctelería.

LA MARA

Por Mara Aguirre

Aperitivo Campari

Reducción de vino tinto con betabel

Ginebra London Dry

Twist de limón

Chicharrón con queso como garnitura

Método: stirred



Recetas con perfiles dulces como La Mara, con una reducción de vino tinto y betabel, con chicharrón de queso como garnitura, o salados como (Ji)tomate, con una reducción de jitomate con fresa y solución salina, que surgen a partir de anécdotas de Mara o Martín, los puedes acompañar con cualquiera de sus tres botanas: chapulines, hummus con pretzels o quesillo. Además de cocteles frescos sin alcohol como el *mocktail* Hijx de la guayaba, que envuelve a aquellas personas que no desean beber alcohol en su ambiente variable, de jueves a domingo hay un *line-up* de DJs que sólo mezcla vinilos de diferentes géneros como *nu-disco*, *funk*, *midi* y electrónica.

En su acogedor espacio estilo *mid-century modern*, todos son bienvenidos a compartir noches de experiencias, anécdotas y sentimientos con su cosmopolita equipo.



HIJX DE LA GUAYABA

Por Martín Aguirre

Agua de coco

Puré de guayaba

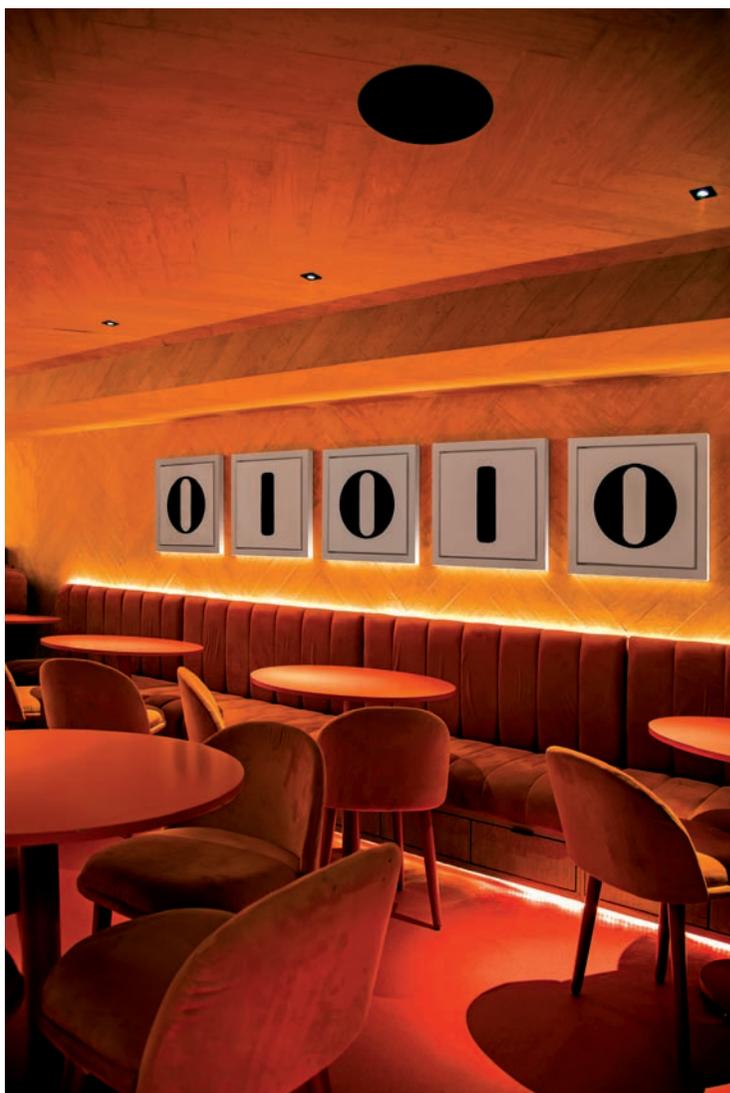
Jugo de limón verde

Top de crema de lavanda

Flor de pensamiento como garnitura

Método: shaken





MEDIO MULE

Por Bianca Bertoli

Mezcal espadín

Licor de hierbas Fernet Branca

Jugo de limón verde

Top de cerveza de jengibre

Una rodaja de limón eureka y
hierbabuena como garnitura

Método: built on glass



Ololo

📍 Chicontepec 57, Col. Hipódromo Condesa, CDMX

📞 @ololo.condesa | ☎ 56.3080.6975



¡Casa Dragones deslumbra en Barra México 2022!

Staff *El Conocedor*

📍 @elconocedor.mx

La séptima edición de Barra México tuvo lugar en la hermosa ciudad de San Miguel de Allende, Guanajuato. El bar show más importante de México y Latinoamérica, reunió a más de 80 marcas, y Casa Dragones se lució con actividades de altísimo nivel en torno a las cuales, profesionales y amantes del fine drinking, disfrutaron el way of life de este tequila Ultra Premium.

¡SPEED RACK CON CAUSA!

Amatte Wellnest Community fue el punto de partida para comenzar de lleno Barra México donde, bajo la organización Speed Rack, cuatro mixólogas provenientes de Argentina, Irlanda y nuestro país, crearon cocteles diseñados a base de Casa Dragones Blanco, para refrescar y animar a los asistentes.

Lo mejor es que las ganancias de las ventas totales fueron destinadas a la organización Wise Girls SMA ~ Niñas Sabias, encargada de apoyar a niñas y jóvenes de las comunidades de San Miguel de Allende, siguiendo la esencia de Speed Rack, que es conseguir fondos para distintas organizaciones sin ánimos de lucro, a partir de una competencia de habilidades y velocidad para barmaids en todo el mundo.

Pero los cocteles fueron sólo la antesala que precedió una cena deliciosa elaborada por el restaurante de autor de Amatte, en donde un menú exquisito de Hacmans dio la bienvenida al festival a los invitados especiales de la marca.

JAMMING SESSIONS 2022

Ocho bartenders de Reino Unido, Estados Unidos y México, compitieron por conseguir el primer lugar de la final de Jamming Sessions 2022. La emocionante contienda tuvo lugar en Luna Rooftop, con una espectacular vista desde la terraza del Hotel Rosewood San Miguel de Allende.

Los jueces, Yana Volfson, José Luis León, Fabiola Padilla y Bertha González Nieves, realizaron el arduo trabajo de decidir, a lo largo de dos rondas, al mixólogo que logró plasmar el compromiso de Casa Dragones por la artesanía mexicana, la innovación y la producción moderna. En esta ocasión, Daniel Kaizen fue el ganador global. ¡Enhorabuena!

EN LA VILLA BARRA MÉXICO

La Hacienda Los Picachos albergó, en 5.000 metros cuadrados, a más de 80 marcas de destilados y bebidas espirituosas. Casa Dragones sorprendió con el montaje de un lounge muy especial en el cual recibió a los profesionales y amigos de la marca para disfrutar sus tres expresiones de tequila, con música en vivo y cocteles deliciosos. Dentro de esta instalación las actividades no pararon: una clase especial con la sommelier Sandra Fernández, un curso educativo sobre el tequila, una sesión de enlace gastronómico con el chef Oswaldo Oliva, además de charlas con exitosos bartenders y el testimonio de la trayectoria de Bertha como fundadora de la Casa; todos estos fueron algunos de los movimientos en esta edición.



ANFITRIONES DE LUJO

Sumado a esto, Casa Dragones ofreció una serie de pop ups, fiestas exclusivas, talleres, cenas maridaje, catas y experiencias que enriquecieron el marco del festival, con las cuales empaparon a los asistentes con la magia y misticismo que resguarda este tequila de corazón sanmiguelense.

Estamos ansiosos por descubrir lo que el equipo de Casa Dragones preparará para próxima edición de Barra México, ¡y no dudamos que será espectacular!

Más info en:

@casadragones
casadragones.com

Industria cervecera nacional, en boca de todos

CADA DÍA, LA INDUSTRIA CERVECERA MEXICANA CAMINA UN PASO AL FRENTE Y ENFRENTA LOS DESAFÍOS CON LA MEJOR CARA PARA BRINDARTE UNA BEBIDA DE GRAN CALIDAD.

Lorena Tirzo

✉ lorena.tirzo@prototipomexico.com

Con información de Acermex

A lo largo de los años hemos adoptado a la cerveza con entusiasmo, su desarrollo ha ido ganando terreno y cada día estamos más informados al respecto. Gracias a las estadísticas y datos de la industria cervecera en nuestro país, admiramos el duro esfuerzo de los productores, al tiempo que descubrimos un mejor panorama, al cual nos acercamos.

Los años han transcurrido, presentándose circunstancias adversas que siempre se han enfrentado de la mejor manera. Simplemente la reciente crisis sanitaria representó un reto para todos y fue necesario pensar con detenimiento en la manera de seguir adelante. A pesar de esto, las ventas y la producción encontraron su camino y han evolucionado con nosotros.

Hoy, el consumidor está más abierto a las opciones del mercado. Pero además, el acceso a la información mediante plataformas digitales, ha facilitado la visibilidad de la cerveza tanto comercial como artesanal, pero aún hay trabajo por hacer.





En los dos últimos años, la producción artesanal independiente ha ido al alza, demostrando su valor y ganándose el corazón de una audiencia que crece. Los procesos manuales y el creativo ensamble que manejan las cerveceras mexicanas, llenan de orgullo a la industria y brindan una oferta diferente a los consumidores.

La cantidad de etiquetas y casas productoras nacionales que han nacido de la pasión de los cerveceros, son una muestra de que la cerveza mexicana sigue nutriéndose y sobresaliendo sin parar.

En contraste con años anteriores, si bien la cantidad de exportaciones ha tenido repercusiones por los efectos de la pandemia, se estima que más de 20.000 hectolitros de este brebaje artesanal han cruzado fronteras, formando parte esencial de los principales productos agroalimentarios de exportación de nuestro país. Y aunque Estados Unidos lidera la lista de naciones a las que se exporta, los territorios de Asia y Europa también muestran gran interés en nuestra cerveza, integrándola a sus anaqueles con entusiasmo.

Por otro lado, uno de los factores elementales para su elaboración ha mantenido la nacionalidad, pues aunque la cerveza artesanal requiere insumos de otras regiones, la mayor parte del maíz y avena utilizados en la manufactura son mexicanos, a diferencia de otras industrias que deben utilizar ingredientes importados.

En México, la mayor producción artesanal se ubica en Baja California, Nuevo León, Michoacán, Jalisco, Estado de México y la Ciudad de México, entidades que han buscado experimentar con los estilos y jugar con las características clásicas para traer resultados brillantes e inesperados.

Una de las estadísticas que trae mayores beneficios a la economía y sociedad mexicana, es la involucrada con los empleos generados directa e indirectamente con esta bebida, y es que no sólo significa una cadena de valor de integración, sino oportunidades laborales y de crecimiento dentro de las cerveceras. Un cálculo del año pasado resalta que el 35 % de los empleados dentro de las cerveceras independientes son mujeres, las cuales ya han dejado su huella en un mundo que antes parecía lejano o exclusivamente masculino.

Con el arduo trabajo de todos los que componen esta industria, ha aumentado el conocimiento y la aceptación por la cerveza, por lo que estamos seguros que con la labor en conjunto se lograrán cubrir las áreas de oportunidad en un futuro cercano. ¡Disfrutemos la cerveza nacional!

Cinco cervecerías para todos

RECORRE LOS MEJORES
SITIOS PARA VOLVERTE UN
FANÁTICO DE LA CERVEZA Y
DEL BUEN VIVIR.

El espacio cervecero ideal está a la vuelta de la esquina. Cada uno de estos lugares comparte el cariño y respeto por una bebida en común, volviéndolos centros de aprendizaje que también permiten pasar un buen rato en compañía de amigos. Su dedicación y búsqueda de experiencias para ofrecer a los amantes de la cerveza, ha traído una variedad de tap rooms, terrazas, restaurantes y bares con carácter propio. ¡Prueba su variedad de cervezas cuidadosamente elaboradas y déjate guiar por las recomendaciones que los expertos tienen para ti, para que cada ocasión sea única y memorable!

Cyprez Tap Room

📍 Tonalá 342, Roma Sur, Cuauhtémoc, CDMX
📱 @cerveceracyprez

Asegúrate de visitar este refugio para los cerveceros de corazón. De ambiente relajado y acogedor, este espacio en la Roma está listo para sorprenderte con su carta. Además de las diferentes cervezas invitadas, prueba las creaciones de la casa y sus variedades de hidromieles, una experiencia burbujeante en el paladar que te hará amar el lúpulo y la cebada. Pide unos tacos, acompañados de una guarnición de guacamole con chapulines, y disfruta con una de las variedades cítricas de sus bebidas, ¡seguramente querrás repetir!



Yeccan

📍 Chiapas 208, Roma Norte, Cuauhtémoc, CDMX
📱 @yeccan_cerveceria

Sus productos artesanales y la buena actitud, son los pilares de este spot que tiene preparadas más de 20 etiquetas mexicanas e internacionales que van cambiando según la ocasión. Si vas en plan de conocer más de la bebida, pide una degustación de cuatro copas que te introducirán a este interesante mundo con las mejores recomendaciones. Si quieres picar algo, prueba las delicias para acompañar, pues en Yeccan son amantes de la comida deliciosa. Cuentan con un acotado menú, pero lleno de sabor, con el que podrás maridar tu cerveza favorita.



Cervecería W

📍 Calle Diez 385, El Sauzal, Baja California
📷 @cerveceriaw

El Tasting Room de Wendlandt te recibe con una vista inigualable al océano Pacífico y varios drafts de cerveza que de seguro te enamorarán. En su terraza podrás degustar su producción artesanal que elaboran con mucha pasión, o un trago de los clásicos Perro de mar o Vaquita marina, fruto de todo un equipo amante de este elixir mexicano. Los productos de calidad, junto con alimentos dedicados que armonizan con las bebidas y la brisa marina, te envolverán en un ambiente increíble y podrás ser testigo de la creatividad de esta casa cervecera.



Agua Mala

📍 Carretera Tijuana – Ensenada Km 104.5, El Sauzal, Baja California
📷 @cerveceriaaguamala

En esta terraza podrás probar su línea artesanal –que es toda una aventura–, y gran variedad de líneas de temporada con elementos que te sorprenderán. Aquí te sumergirás entre murales de Esther Gámez, cuya temática marítima inspira la gran propuesta que se cocina en su laboratorio experimental, con estilos clásicos y de temporada que nos recuerdan que la cerveza es para relajarnos y divertirnos. Vaso en mano y con vista al mar, no olvides probar las botanas y los mariscos de Ensenada que te harán querer volver a este tap room tan especial.



Jardín Hércules

📍 Avenida Hércules Oriente 1, Hércules, Querétaro
📷 @jardinhercules

Hogar de una de las cervezas mexicanas más divertidas, el jardín está lleno de historia, pues la construcción es un patrimonio cultural del estado de Querétaro. Ven a tomar un gran vaso servido desde la madera del Holzfass, o bombeado directo de su barril corto para un sabor y aroma fuera de serie. Este lugar tan sereno te hará vivir cada trago de su bebida cremosa y refrescante: atrévete con una aromática Diablo colorado o una Mazorca sónica, o está la Porter mexicana, que sacará lo mejor de la oferta gastronómica con ingredientes locales.





Kit para beer lovers

TOMAR CERVEZA ES TODA UNA EXPERIENCIA QUE DEBE DISFRUTARSE PASO A PASO. PARA ELLO, ESTAS HERRAMIENTAS SON INDISPENSABLES PARA HACERTE LA VIDA MÁS FÁCIL... Y PLACENTERA.

Desde abrir la botella, hasta que el líquido ámbar llega a tu boca, detrás de cada cerveza hay todo un cuidadoso procedimiento para dar lo mejor de sí: desde la forma en que destapas la botella, la temperatura ideal para consumirla, hasta el recipiente en el que la servirás y beberás, son factores clave para saborearla correctamente.

Hoy en día existen muchos utensilios en el mercado que ayudan a cuidar la calidad de esta bebida y, al mismo tiempo, para lucirte al compartirla con amigos, ayudando así a que cada paso requiera poco esfuerzo.

Ya sea que quieras mostrarte como todo un experto y desees conocer a profundidad la complejidad de la cerveza, o simplemente prefieras pasar un buen rato sin complicaciones, asegúrate de conocer y contar con estos básicos del mundo cervecero.

• SACACORCHOS

Vital para comenzar este viaje, un buen sacacorchos que se acomode a tus necesidades te ahorrará tiempo y energía. Ya sea que quieras coleccionar la corcholata intacta utilizando uno que funcione con imán, o la practicidad de usar uno de anillo para no perder el tiempo, o que prefieras un artefacto de memorabilia, puedes adquirir una solución para cada momento.

• GROWLER

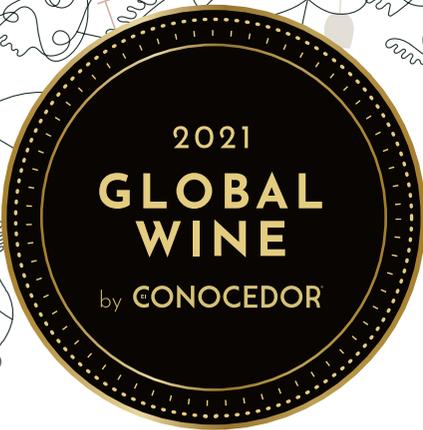
Un verdadero gadget para un beer lover. Presurizado o simple, este recipiente te permitirá mantener fresca tu cerveza, conservando todas sus características, lista para transportar en tus viajes o almacenar contigo. Ecológicamente también es una gran opción para quien disfruta de comprar su bebida favorita directa de un tap room, sin preocuparse por la botella.

• CRISTALERÍA ESPECIALIZADA

Un básico para quienes quieren experimentar su cerveza predilecta en todo su esplendor. Elaborada especialmente para que bebas ciertos estilos, la cristalería moderna tiene en cuenta la forma, de manera que los aromas desplieguen de la mejor manera y el CO2 no sea un impedimento entre este delicioso líquido y tu paladar. Prueba utilizar diferentes modelos con una misma bebida para notar estos cambios sutiles.

• LITERATURA Y ENTRENADORES SENSORIALES

Otro esencial para un verdadero apasionado son los materiales didácticos, que te permitirán aprender y poner en práctica tus conocimientos. Enfocados en quien desea comprender a la cerveza, se convertirán en una guía para reflexionar sobre lo que estás bebiendo y entrenes tu memoria olfativa. Es la mejor manera de dar el gran salto entre ser aficionado y destacar como un conocedor.



PORCENTAJE DE EVALUACIÓN



96 a 100%
Best Quality



86 a 90%
Sobresaliente



91 a 95%
Excepcional



80 a 85%
Muy Bueno

81% Muy Bueno

Adrianna Vineyard White Bones 2017

Chardonnay 100%
 Bodegas y viñedos Catena Zapata

Valle de Uco, Mendoza, Argentina

Grupo Vinoteca
Vinoteca

N Amarillo con tonos dorados. Notas florales con una particular nota mineral que remite a la tierra. Estructurado, profundo con buena acidez y larga permanencia.

M Mole coloradito. Erizo o pescados ricos en grasa; arroz meloso de mariscos.

\$2,499.00



86%

Albariño Reserva Garzón 2019

Albariño 100%
 Bodega Garzón

Garzón, Uruguay

Everest Wines & Spirits
La Europea

N Amarillo pálido con reflejos verdosos. Intenso, con aromas frutados y notas cítricas.

M En boca es fresco y mineral, con acidez marcada y un final redondo.

Ensalada de langostinos, frutos del mar a la parrilla, comida asiática, cebiches peruanos.

\$328.00



86% Sobresaliente

Blue Rhin Oppenheimer 2020

Müller-Thurgau, Riesling, Sylvaner

Eduard Wolf & Co. GMBH

Rheinhessen, Alemania

Importadora y Distribuidora Ucero

La Comer, Chedraui, Liverpool

N Bien estructurado; color amarillo paja, limpio y brillante. Aroma fresco-afrutado. Semiseco, fresco, con excelente equilibrio de acidez y ligero dulzor.

M Ensaladas, quesos ligeros, carnes blancas, pastas y postres.

\$176.00



87% Sobresaliente

Gustave Lorentz Gewurztraminer Réserve 2019

Gewurztraminer 100%

Gustave Lorentz

Alsacia, Francia

Grupo La Castellana

La Castellana, restaurantes

N Amarillo paja con reflejos oro. Nariz compleja de frutas exóticas como litchi, flores como rosas, miel y notas cremosas. Intenso, de acidez baja y de alcohol untuoso.

M Comida asiática y tailandesa; curry, cerdo rostizado, salchichas alemanas, y chucrut.

\$695.00





84% Muy Bueno

Lagar de Proventus
Albariño 2019

- 🍷 Albariño 100%
- 🏰 Tr3smo
- 📍 Douro, Portugal
- 🏢 Everest Wines & Spirits
- 🏷️ La Europea

- 🍷 Amarillo luminoso con tonos verdosos. Alta intensidad aromática, herbácea y fruta blanca. Un vino largo y distinguido con acidez crujiente y mineralidad sabrosa.
- 🍷 Quesos, bacalao, paella, pulpo a la gallega.

\$ 403.00



85% Muy Bueno

Legende Blanc 2019

- 🍷 Sauvignon Blanc 85%, Semillón 15%

- 🏰 Legende
- 📍 Entre-deux-Mers, Bordeaux, Francia
- 🏢 Grupo La Castellana
- 🏷️ La Castellana

- 🍷 Color pálido con destellos amarillos. Nariz expresiva; aromas florales y minerales sobre un fondo de frutas tropicales. Paladar aromático y fresco, muy balanceado.
- 🍷 Quesos suaves y frescos. Brochetas de aves y verduras. Salmón y otros pescados.

\$ 415.00



91% Excepcional

Mandolás 2018

- 🍷 Furmint 100%
- 🏰 Tokaj Oremus
- 📍 Tokaj-Hegyalja, Hungría
- 🏢 Grupo Vinoteca
- 🏷️ Vinoteca

- 🍷 Dorado con tonos platinados. Notas características de la Furmint: peras dulces y manzanas asadas. Rico y con una estupenda acidez. Frutalidad y final de albaricoque.
- 🍷 Sashimis de pesca blanca, salmón o atún Toro. Currys ligeros, ostras y frutos del mar.

\$ 549.00



94% Excepcional

Puligny Montrachet
Champy 2014

- 🍷 Chardonnay 100%
- 🏰 Louis Jadot
- 📍 Puligny Montrachet, Francia

- 🏢 Everest Wines & Spirits
- 🏷️ Walmart

- 🍷 Color oro con reflejos verdosos. Aromas a flores, mantequilla y ahumados. Muy floral en boca con notas de acacia. Es un vino mineral y potente.
- 🍷 Buen acompañante de salsas a base de mantequilla, pescados y carnes blancas.

\$ 2,840.00



90% Sobresaliente

Robert Mondavi Winery
Fume Blanc 2017

-  Sauvignon Blanc 87%, Semillón 13%
-  Robert Mondavi Winery
-  Napa Valley, EUA
-  BLN Brands
-  La Europea, Vinos America, City Market
- N** Amarillo con destellos paja. Elegante e intenso con manzana, pera, piña, naranja y sutiles recuerdos de lácteos, hierbas y de caramelo suave. Untuoso, elegante, persistente.
- M** Risotto de hongos, pollo al carbón, tacos dorados de pollo, mejillones en su concha., ensalada capresse.

\$1,149.00



89% Sobresaliente

Sea & Sun Chardonnay
2017

-  Chardonnay 100%
-  Mer Soleil Vineyards
-  California, EUA
-  Vinos Wagner
-  Vinos Wagner, vinoswagner.com
- N** Amarillo con destellos oro. Notas a pan, limón amarillo, madreselva, ligera piña fresca. Redondo y de fresca acidez; sobresalen notas a durazno, pera, chabacano que dan un toque especial.
- M** Risotto de queso; pescado a la brasa con verduras; burrito de langosta.

\$650.00



88% Sobresaliente

Terrazas de Los Andes
Reserva Torrontés 2020

-  Torrontés 100%
-  Terrazas de Los Andes
-  Mendoza, Argentina
-  Moët Hennessy de México
-  La Europea, City Market, Vinos América
- N** Amarillo pálido con tonos verdes. Aromas de damasco, durazno, ananá y caramelo de limón con notas de manzanilla y té verde. Amable, untuoso, con final fresco y persistente.
- M** Entradas frescas, queso Emmental, queso Morbier, frutos de mar y loco norño.

\$399.00



92% Excepcional

Veramonte Sauvignon
Blanc 2020

-  Sauvignon Blanc 100%
-  Viñedos Veramonte
-  Valle de Casablanca, Chile
-  Casa Pedro Domecq
-  Grupo Walmart, Chedraui, Fresko
- N** Vibrante. Aromas cítricos de lima y mandarina que se mezclan con sutiles notas florales. Suave y fresco; presenta un buen volumen en boca y largo final.
- M** Sushi, pescados, ahumados, quesos ligeros, pulpo, tacos de mariscos.

\$242.00





ROSADOS

85% Muy Bueno

Wente Riva Ranch Chardonnay 2019

Chardonnay 98%, Gewurztraminer 2%

Wente

Arroyo Seco, California, EUA

Everest Wines & Spirits Mercado de Vinos

Amarillo brillante, medio límpido. Aromas de cítricos y frutas tropicales como piña y mango. Sabor a crema de limón o tarta de manzana. Opulento; acidez equilibrada y final largo y suave.

Mariscos frescos y pescados con salsas. Quesos ligeros. Pastas con salsas condimentadas.

\$ 621.00



86% Sobresaliente

Barton & Guestier Passeport Côtes Provence

Garnacha 50 %, Cinsault 30%, Syrah 20%

Barton & Guestier

AOC Côtes de Provence, Francia

Everest Wines & Spirits Mercado de Vinos

Rosa pálido con reflejos brillantes. Elegante y delicado con notas afrutadas; aromas de lila y madre-selva. Armonioso, rico y equilibrado. Final afrutado y especiado.

Aperitivo. Parrilla de carnes o pescados con hierbas de Provence.

\$ 670.00



86% Sobresaliente

Casa Madero V Rosado 2020

Shiraz 100%

Casa Madero

Valle de Parras, México

Vinícola San Lorenzo

madero.com

Rosa pálido con destellos cobrizos. Aromas delicados a rosas y violetas; cereza, fresa, durazno, chabacano, toronja, granada, mandarina. Entrada suave y refrescante.

Chiles en nogada, cochinita pibil, tinga de pollo, tacos al pastor, torta ahogada.

\$ 315.00



84% Muy Bueno

Chateau Domecq Rosado 2020

Syrah 60%, Grenache 40%

Bodegas Domecq

Valle de Guadalupe, México

Casa Pedro Domecq shop.pedrodomecq.com, Costco, Liverpool

Tono salmón con destellos plateados. Recuerdos de campo de flores, frutas tropicales y cítricos mexicanos. Elegante, gastronómico, sutil, complejo y fresco.

Ensaladas, salmón, quesos semi maduros y cremosos, pasta de tomate.

\$ 301.00



88% Sobresaliente

Chivite Las Fincas Rosado 2020

Garnacha 60%, Tempranillo 40%

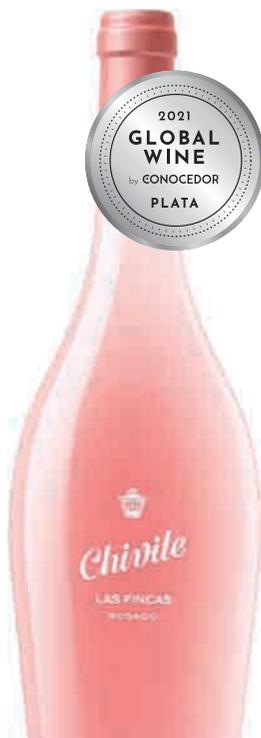
J. Chivite Family Estates
 Vino de la Tierra Tres Riberas, España

Everest Wines & Spirits Walmart

N Color rosa pálido. Muy frutal, con notas de granada, cereza fresca, frambuesa, y con un delicado final floral. Suave, equilibrado, untuoso, muy vivo y persistente.

M Ensaladas, carnes blancas y suaves, o como aperitivo.

\$389.00



90% Sobresaliente

Cune Rosado – La Bailarina 2019

Garnacha, Tempranillo, Viura

CVNE

DOCa Rioja, España

Everest Wines & Spirits La Europea
 Liverpool Walmart

N Rosa palo con reflejos salmón. Elegante complejidad aromática de fruta de hueso como melocotón y albaricoque, entrelazadas con notas florales y de fruta roja.

M Pescados, ensaladas, pastas finas o como aperitivo.

\$238.00



81% Muy Bueno

Cien Rosado 2019

Grenache

Bodegas de Santo Tomás Valle de Guadalupe, México

Grand Metropolitan de Vinos

Bodegas Alianza

N Rosa fresca con tonalidad violácea. Aromas intensos de frutos rojos frescos, naranjas confitadas y chabacano. De entrada dulce y fresca con gran volumen en boca.

M Aguachiles, enchiladas, chile en nogada.

189.00



81% Muy Bueno

Ferratus Rosado 2020

Tempranillo 100 %

Bodegas Cuevas Jiménez - Ferratus

DO Ribera del Duero, España

Bodegas Cuevas Jiménez - Ferratus

ferratusmexico@ferratus.es

N Coral, limpio y muy brillante. Su boca es densa debido a la técnica de sangrado y el reposo sobre lías. Acidez muy equilibrada; amable, corpulento y refrescante.

M Embutidos, quesos de pasta blanda y poca maduración. Platos con salsa de tomate.

450.00





84% Muy Bueno

Gaby Rosé 2019

Syrah 50%, Grenache 50%
 Vinos Melchum | Hacienda
 Guadalupe

Valle de Guadalupe,
México

Hacienda Guadalupe
Vinícola

La Contra, Tinto Mx,
Wine Market

N Rosa profundo; limpio y brillante. Intensos frutos rojos y cítricos. Seco, con acidez media. Equilibrado y de untuosidad media. Final largo y afrutado.

M Ensaladas, pastas, mariscos y postres de frutos rojos.

\$300.00



89% Sobresaliente

Kim Crawford Rosé 2019

Merlot, Sauvignon Blanc,
 Pinot Gris, Malbec, otras
 Kim Crawford
 Hawk's Bay, Nueva
Zelanda

BLN Brands

La Europea, La Playa,
Costco

N Rosado pálido con destellos durazno. Sensaciones de frutas como durazno y fresa; toques cítricos y un ligero recuerdo herbal. Fruital, fresco, delicado y sutil.

M Coctel de frutas, pizza, quesos fundidos, ostiones, almejas o mejillones.

\$436.00



89% Sobresaliente

Las Campanas Rosado 2020

Garnacha 100%

Bodegas Manzanos
Campanas

DO Navarra, España

Life is Grape
restaurantes,
lifeisgrape.com

N Rosa brillante con reflejos violáceos. Fresco e intenso con notas de frutos rojos y fondo floral. Denso y carnoso, pleno de frutalidad.

M Equilibrado y persistente. Arroces, aves, carnes blancas, comida mexicana, quesos, pescados y mariscos.

\$180.00



91% Excepcional

Ramón Bilbao Rosado 2020

Garnacha 85%, Viura 15%

Bodega Ramón Bilbao

DO Ca Rioja, España

Everest wine and spirits
Chedraui Selecto, Palacio
de Hierro, La Europea

N Rosa salmón, intensidad pálida. Franco y limpio en aromas de fruta blanca y roja; notas cítricas y de flores blancas. Acidez refrescante y equilibrada; bien balanceado.

M Platos fríos como espárragos blancos, salpicón de marisco y verduras a la plancha.

\$369.00



83% Muy Bueno

Rolu Syrah Rosé 2019

-  Syrah 100%
-  Rolu km 101.5
-  Valle de San Vicente, México
-  Vinos Wagner
-  Vinos Wagner, vinoswagner.com

- N** Color salmón con destellos rubíes. Notas de rosas y jamaica seguidas de frutas tropicales, durazno fresco y ciruela. Buena acidez; boca, fresca y agradable de notas tropicales.
- M** Carnes frías, quesos añejos, carnes magras y frutos del mar.

\$650.00



85% Muy Bueno

Tierra de Ángeles Rosé 2020

-  Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Syrah, Merlot
-  Bodegas Vega Manchón
-  Dolores Hidalgo, Guanajuato
-  Grand Metropolitan de Vinos
-  Bodegas Alianza

- N** Tono salmón, intenso y brillante. Matices de notas de fresa y frambuesa envueltos en vibrantes recuerdos cítricos. Sorprende ataque frutal, untuoso y fresco.
- M** Camarones al coco, atún sellado a la parrilla, ceviches y pescados en salsas ligeras.

\$295.00



ESPUMOSOS

96% Best Quality

Dom Perignon Blanc 2010

-  Chardonnay, Pinot Noir
-  Dom Perignon
-  Champagne, Francia
-  Moët Hennessy de México
-  Palacio de Hierro, La Europea, Vinoteca

- N** Destellos verdes y dorados cálidos. Aromas de fruta tropical: mango verde, melón y piña. Sensación táctil de peonía, jazmín y lilas. Carácter pleno, rico e intenso.
- M** Ostras, pescados blancos, langosta, caviar.

\$4,999.00



97% Best Quality

Dom Perignon Rosé 2006

-  Chardonnay, Pinot Noir
-  Dom Perignon
-  Champagne, Francia
-  Moët Hennessy de México
-  Palacio de Hierro

- N** Matices cobrizos y rosados. Bouquet cautivador, maduro y profundo. Destacan las notas de especias y cacao que se abren a los frutos. Sensación sedosa en boca; estructura suave, firme y granulada.
- M** Pescados como salmón o atún; pato, cerdo y cordero; queso fresco de cabra.

\$7,450.00





93% Excepcional

Moët & Chandon Grand Vintage 2012

🍷 Chardonnay 41%, Pinot Noir 33%, Meunier 26%

🏰 Moët & Chandon

📍 Champagne, Francia

Moët Hennessy de México

🏠 Palacio de Hierro, Vinoteca, Vinos América

🍷 Amarillo pálido con reflejos verdosos, burbuja fina y persistente. Notas de flores blancas y frescas que evolucionan a pasteles dulces y fragantes; aromas de nueces frescas, avellanas y bizcocho.

🍷 Crema Dubarry tailandesa; caviar cítrico con lenguas de erizo de mar.

\$2,250.00

92% Excepcional

Moët & Chandon Grand Vintage Rosé 2012

🍷 Pinot Noir 42%, Meunier 23%, Chardonnay 35%

🏰 Moët & Chandon

📍 Champagne, Francia

Moët Hennessy de México

🏠 El Palacio de Hierro, Vinoteca, Vinos América

🍷 Rosa coralino con matices anaranjados, burbuja fina y persistente.

🍷 Notas iniciales de toronja y naranja sanguina, que se transforman en notas de pequeños frutos rojos. Suave y sedoso.

🍷 Carnes rojas asadas, cítricos asados y verduras coloridas; pescado de roca.

\$2,700.00

88% Sobresaliente

Veuve Clicquot Rosé

🍷 Pinot Noir 55%, Chardonnay 33%, Pinot Meunier 20%

🏰 Veuve Clicquot

📍 Champagne, Francia

Moët Hennessy de México

🏠 La Europea, City Market, Vinoteca

🍷 Luminoso con reflejos rosados. Aromas de frutos rojos frescos y notas de bizcocho. Ataque fresco, afrutado y armonioso. Perfectamente equilibrado, con gran cuerpo y deliciosamente afrutado.

🍷 Atún, carpaccio de ternera, pato, tomates secos, frutos rojos como fresas frescas.

\$1,565.00

90% Muy Bueno

Analogía Brut Reserva

🍷 Chardonnay 100%

🏰 Freixenet

📍 Querétaro, México

🏠 Grupo La Castellana

La Castellana, restaurantes

🍷 Limpio, brillante, burbuja fina y persistente. Muy aromático, con notas de manzana verde, flores blancas, cítricos. De buen ataque, con un paladar fresco y burbuja fina.

🍷 Mariscos, crustáceos, pescados, pastas en salsa blanca, pollo al grill, postres cítricos, quesos frescos.

\$375.00



90% Sobresaliente

Codorniu Anna de Blanc de Blancs Brut Reserva

-  Chardonnay 100%
-  Codorniu
-  DO Cava, Cataluña, España
-  Grupo Vinoteca
-  Vinoteca

- N** Amarillo brillante con reflejos verdosos; burbuja fina y persistente. Notas de fruta tropical y aromas de crianza que enriquecen la paleta aromática. Cremoso, amplio y persistente.
- M** Pizzas, tapas, ostras, mariscos o simplemente de aperitivo.

\$469.00



85% Muy Bueno

Freixenet Carta Nevada Semi Seco 2020

-  Macabeo, Xare-lo, Parellada
-  Freixenet
-  Cataluña, España
-  Freixenet de México
-  La Europea, La Castellana, Chedraui

- N** Amarillo con reflejos dorados, limpio y brillante. Burbuja de tamaño medio. Aromas florales y de fruta fresca, sutiles aromas cítricos. Buena estructura; fresco y de suave acidez.
- M** Ensaladas ligeras, jamón ibérico.

\$399.00



88% Sobresaliente

Freixenet Cordón Negro Brut 2020

-  Macabeo, Xare-lo, Parellada
-  Freixenet
-  Cataluña, España
-  Freixenet de México
-  La Europea, La Castellana, Walmart

- N** Amarillo pálido con tonos verdosos, brillante. Aromas finos y delicados, tonos de fruta verde y ligeros matices de fruta tropical madura. Fresco en boca, amplio en sabores de fruta verde y cítricos.
- M** Carnes, aperitivos y arroces.

\$460.00



87% Sobresaliente

Jacques & Cie Brut Rose

-  Malbec 50%, Cabernet Sauvignon 50%
-  Bodegas Jacques & Cie
-  Querétaro, México
-  Bodegas Jacques & Cie
-  Fresko, Liverpool

- N** Rosa salmón con matices cereza. Notas de grosella, frambuesa, regaliz y cassis. Ataque amplio, carácter seco, acidez fresca y post-gusto largo. Burbujas finas y delicadas.
- M** Platos a base de aves, pastas con base de tomate, pizzas y ensaladas.

\$475.00





85% Muy Bueno

Giormani Prosecco DOC

- Glera
- Dalle Grandi Botti Veneto, Italia
- Cross International
- Chedraui
- Amarillo pajizo. Notas que recuerdan a dulce de caramelo y refresco de limón, con un interesante final a pimienta. En boca es fresco y delicado. Burbuja suave y delicada.
- Aperitivos, pescados delicados, carnes, quesos frescos.

\$270.00



89% Sobresaliente

Paña Negra Cava Brut 89

- Macabeo, Xarel-lo, Parellada
- Jaime Serra
- DO Cava, España
- J García Carrión
- Sam's Club, Superama, Chedraui
- Amarillo pajizo brillante, con burbujas persistentes. Toques tostados en nariz y aromas de manzana verde y cítricos. Buena estructura en boca, amplio y vívido. Retrogusto limpio y fresco.
- Pescados y mariscos; quesos y postres.

\$165.00



84% Muy Bueno

Primo Rosé Brut Franciacorta DOCG

- Pinot Noir 80%, Chardonnay 20%
- Ricci Curbastro
- Franciacorta DOCG, Lombardía, Italia
- Orfe México
- orfemexico.com.mx
- Rosa salmón. Burbujas finas y brillantes. Fragancias de cerezas negras maduras, frutos del bosque y hierbas de montaña, aromas de rosas. De gusto riguroso y carácter fuerte; afrutado y fragante.
- Platos delicados a pican-tes; pescados y carnes; embutidos y quesos.

\$985.00



89% Sobresaliente

Segura Viudas Brut Reserva

- 50% Macabeo, 35% parellada, 15% Xarel-lo
- Segura Viudas
- DO Cava, España
- Grupo La Castellana
- La Castellana
- Burbuja elegante y per-sistente. Aromas a frutos blancos, tropicales y cítri-cos con moderadas notas frutales. Exquisito, com-plejo y sabroso, con buena acidez y sabor a lima y piña.
- Conservas; pastas de ma-riscos o con aceite de oliva. Quesos blandos.

\$325.00



85% Muy Bueno

Sala Vivé Brut Rosé 2020

🍷 Pinot Noir
 🍷 Freixenet
 📍 Querétaro, México
 🍷 Freixenet de México
 🏢 La Europea, La Castellana, Bodegas Alianza

🍷 Rojo sandía, gran brillo, limpidez y transparencia. Bouquet, elegante y delicado; destacan aromas de frutos rojos como cerezas, flor de jamaica, arándanos y notas a levadura debido a su crianza.

🍷 Quesos, estofados, pizzas, ensaladas frescas, salmón, mariscos y postres.

\$ 310.00



86% Sobresaliente

Tierra de Luz Espumoso Rosado 2019

🍷 Merlot 100%
 🏢 Tierra de Luz Hacienda Vinícola
 📍 Guanajuato, México
 🏢 Tierra de Luz Hacienda Vinícola
 🏠 Tierra de Luz Hacienda Vinícola

🍷 Rosa salmón. Constante y prolongada burbuja. Intensidad aromática frutal con notas de durazno, manzana roja, pera, toronja y miel. Elegante al paladar; suave, fresco y ligero.

🍷 Pescados, sushi, arroces, pollo, quesos suaves como camembert y brie, foie gras, pizza, postres, platillos con cebolla caramelizada.

\$ 350.00



92% Excepcional

Viña Dolores Brut Reserva 2020

🍷 Macabeo, Xarel-lo, Parellada, Chenin Blanc
 🍷 Freixenet
 📍 Querétaro, México
 🍷 Freixenet de México
 🏢 La Castellana, La Europea

🍷 Amarillo paja con matices verdosos, burbujas finas y delicadas. Buena intensidad aromática de carácter afrutado y notas sutiles de levadura. Aтаque amplio, gran permanencia en boca.

🍷 Quesos suaves, facos de pescado estilo Ensenada, sushi y tapas de tortilla.

\$ 262.00



84% Muy Bueno

Dolce Amore Lambrusco Bianco

🍷 Lambrusco Salamino di Santa Croce 80%, Lambrusco Maestri Marani 20%

🏢 Cantina Di Carpi E Sorbara Emilia Romagna, Italia
 🏢 Grupo Corona Bodegas Alianza, La Europea, Fresko

🍷 Amarillo paja con tonos verdosos. Notas de pera, melón chino, flores blancas y hierba. Refrescante y ligero, bien combinada la acidez con el dulzor.

🍷 Aperitivo, platos frescos del mar.

160.00



82% Muy Bueno

Dolce Amore Lambrusco Rosé

Lambrusco di Sorbara 60%,
Lambrusco Salamino di
Santa Crocé 40%
Cantina Di Carpi E Sorbara

Grupo Corona
Bodegas Alianza,
La Europea, Fresko

- N Color anaranjado y cobre. Afrutado que recuerda a melocotón, papaya y dulce de guayaba. De agradable sabor agríndice y afrutado.
- M Ensaladas a base de mariscos o frutos rojos, sushi y postres.

\$160.00



84% Muy Bueno

Dolce Amore Lambrusco Tinto

Lambrusco Salamino di
Santa Croce 80%,
Lambrusco di Sorbara 20%
Cantina Di Carpi E Sorbara
Emilia Romagna, Italia

Grupo Corona
Bodegas Alianza,
La Europea, Fresko

- N Rojo profundo con tonos violetas. Afrutado, con recuerdos de bayas y mermeladas. En boca se refuerza lo afrutado. Es dulce pero intenso a la vez. Pizzas, pastas y pescados.
- M Frutas rojas como fresas y cerezas.

\$160.05



85% Muy Bueno

Lambrusco Estefanya Premium

Lambrusco
Umberto Cesari
IGT Emilia Romagna, Italia
Importadora y Distribuidora
Ucero

- N Rojo rubí con ribetes violáceos. Al olfato, resaltan aromas como la cereza fresca y delicados frutos.
- M El sabor que se percibe en boca es pleno y afrutado. Embutidos surtidos, pizza; postres preparados con harina de castañas.

\$186.00



84% Muy Bueno

Lambrusco Estefanya Rosso

Lambrusco Salamino,
Marani y Maestri
Viña Estefanya
Emilia Romagna, Italia
Importadora y Distribuidora
Ucero

- N Rojo rubí intenso con reflejos violáceos. Perfumado; intensas notas de frambuesa y cereza con tenues notas florales. Burbuja ligera, final ligeramente tánico, agradable dulzor.
- M Pizzas, carnes ligeramente condimentadas, pastas al horno, quesos y embutidos.

\$125.00





El tamaño sí importa

CUANDO HABLAMOS DE BOTELLAS, EL LÍQUIDO EN SU INTERIOR EVOLUCIONA DE FORMAS DISTINTAS DE ACUERDO CON EL TAMAÑO DEL RECIPIENTE EN QUE SE RESGUARDA, ¿LO SABÍAS?

Sommelier Michelle Carlin
✉ csmiacarlin@gmail.com

En lo personal, me fascinan las botellas pequeñas porque me producen una sensación de ternura revolucionada, y cuando voy a una tienda de vinos me quedo observándolas un periodo mayor, aunque no termine comprando ninguna, y si llego a comprarlas sólo lo hago para adornar un regalo y jamás para mi consumo personal, a menos, claro, que sea la única presentación. No porque no sean suficientes para mi sedienta y constante necesidad de vino, sino porque son diferentes. Sin embargo, el vino en su interior es más vulnerable y, si no tienen una rotación correcta en las tiendas, puedes toparte -y varias veces- frente a añadas muy antiguas que al beberlas están ya evolucionadas, pasadas, oxidadas... pero ¿por qué ocurre esto?

Sí, la respuesta es que los vinos evolucionan mejor en formatos grandes, pero los detalles no los supe sino hasta muchos años después de certificarme como sommelier, cuando decidí trabajar en diversas cosechas en bodegas en Napa y Sonoma. Fue durante el embotellado (una de las actividades menos divertidas, pero cruciales dentro de una bodega), que advertí lo importante que es tomar las decisiones correctas respecto al tipo de formato usado y la cantidad de ullage – nivel de llenado del vino- o la cantidad de espacio de gas entre el vino y el corcho o sistema de cierre, ya que en botellas pequeñas la proporción de vino vs oxígeno es mayor, es decir, hay menos vino que la cantidad de oxígeno que se considera ideal.

Como el vino es un producto vivo, y no hay dos botellas que evolucionen exactamente igual (ni siquiera aquellas que proceden del mismo lote o añada), es crucial controlar todos los elementos para que lleguen al consumidor de la manera más uniforme posible, y uno de ellos es la presencia y cantidad de oxígeno que, como aliado, permite en pequeñas cantidades evolucionar el color, generar nuevos aromas, polimerizar-suavizar el tanino, convirtiéndose así en parte del sello distintivo de muchos vinos. Pero cuando la cantidad es mayor a la necesaria, su proceso de evolución es acelerado, y si encima se deja al vino esperar demasiado en los anaqueles en formatos pequeños antes de ser consumido, cuando llegue a nuestras manos, corre un gran riesgo de haber vivido sus mejores momentos en la soledad de una tienda.

Por eso, entre los expertos y productores se recomienda que los vinos pensados para envejecer muchos años en botella -que no son todos-, sean embotellados en formatos mayores a una botella estándar de 750 ml, e incluso siguiendo esta tendencia por parte de las bodegas, muchos destinan a este objetivo sus mejores vinos, porque en botellas más grandes la proporción entre vino y oxígeno es menor. Es decir, hay más volumen de vino que lo correspondiente a oxígeno, por lo tanto, se genera una dosificación y evolución lenta durante el paso de los años.

Aunque estos estudios son recientes, se han registrado de forma experiencial durante años por expertos, en donde catan a ciegas vinos de la misma añada y de formatos diferentes que han sido envejecido bajo las mismas condiciones, mostrando en la mayoría de las evidencias que los formatos más grandes generan una expresión "más emocionante" del vino, avalando esta tendencia.

Este es más representativo en las botellas de vino espumoso, fenómeno avalado por la CIVC (Comité Interprofessionnel du vin de Champagne) ya que la fase de la segunda fermentación en botella y posterior crianza, generan una mayor elegancia aromática, toma de espuma, por lo que a su posterior degüelle, tienen un mejor y mayor desempeño de complejidad cualitativa.

Entonces, ¿por qué existen los formatos pequeños si no son -aparentemente- lo más apropiado para el vino? Porque es un formato práctico para muchos, por ejemplo, funciona para eventos, y si se consumen con menos tiempo de espera que sus hermanos mayores, no deberían de originar un problema. Además, no todos tenemos la paciencia, el tiempo o el presupuesto para dejar que el vino evolucione en formatos grandes para poderlo disfrutar, y esa "urgencia" tan normal en nuestros días puede ser aprovechada por estos formatos curiosos.

A pesar de todo, el oxígeno es algo de cuidado, porque oxida lo que está a su paso. Y dentro de una botella, aunque no veamos un cambio aparente, está haciendo de las suyas en pro o en contra del vino. La magia es domarlo y hacerlo trabajar a nuestro favor (y si es en botellas grandes, mejor). Además, formatos como el Magnum son ideales para disfrutar entre dos, más aún si la otra persona no llega a la cita, en palabras de mi admirado consultor de vino Michel Rolland.



Viticultura de precisión

LA ACTUALIDAD ESTÁ RODEADA DE TECNOLOGÍA EN TODOS LOS ASPECTOS DE LA VIDA COTIDIANA, A LA PAR QUE EL VIÑEDO SIGUE LAS TENDENCIAS CIENTÍFICAS PARA MEJORAR LA CALIDAD CON PRODUCCIONES ADECUADAS A LA DEMANDA.

Jesús Díez Sánchez
Químico, enólogo, viticultor
✉ jesus@viticultura.com.mx



Hace más de 15 años fui invitado por el Gobierno australiano a la cumbre de vitivinicultura en Adelaide, Australia, donde se mostraron los avances en ciencia aplicada al viñedo y cómo la viticultura de precisión se aplica en muchas partes del viñedo en esas latitudes y en Estados Unidos. Hoy, esa tecnología está en todo el mundo, incluyendo a México

El concepto de viticultura de precisión fue acuñado por el investigador Ricardo Smart y el profesor Peter Drier por ahí del año 1999, tratando de mejorar la calidad en el viñedo elevando las producciones del mismo. Para entender qué es la viticultura de precisión, primero debemos entender algunos conceptos de la viticultura y enología tradicional, en la cual se afirma que el fin de un viñedo es producir la calidad y cantidad de uva adecuada y sostenida en el tiempo. En ella se utilizan y miden parámetros como el peso de la poda, la cantidad de hojas en el viñedo, el vigor de las plantas en racimos y el peso de uva, para cualquier parcela, sin importar la identidad de la misma.

Por otro lado, la viticultura de precisión trata de suministrar a las plantas los nutrientes que necesitan específicamente para cada parcela y así obtener uvas de la más alta calidad y con el carácter aromático determinado. Para ello nos hacemos valer de sensores y monitores de rendimiento, imágenes aéreas



de transpiración de las plantas por medio de drones, fotografías infrarrojas y ultravioletas para indicar maduraciones o índices de sequía o falta de agua en el suelo por medio de dendrómetros. Todo esto, aunado a los conocimientos de la fisiología de la planta, nos ayuda a suministrar específicamente los nutrientes que necesita en el momento idóneo para que los utilice, dando así una constante de crecimiento de las plantas con calidades sostenibles durante el año y obtener uvas del carácter aromático deseado.

Esto que les explico es tecnología que se utiliza en los países más desarrollados en viticultura como Australia y Estados Unidos, mientras que en Europa se conocen pocos proyectos con este adelanto. En México tenemos dos proyectos de esta magnitud científica, uno desarrollado en el Valle de Parras, Coahuila, por la bodega Casa Madero, la más antigua de América; y otro en el Valle de Ojos Negros en Ensenada, desarrollado por Monte Xanic, la bodega más innovadora de la zona del Pacífico mexicano, dos de las más importantes de nuestro país.



En los dos proyectos se tiene infraestructura de última tecnología para suministrar a los viñedos los minerales específicos que las plantas requieren en el momento adecuado y con la cantidad conveniente, asistidas por biofertilizaciones foliares. Los viñedos están monitoreados para conocer la cantidad de agua en el suelo, la velocidad de filtración, la cantidad de nutrientes y la falta de alguno para suministro inmediato, con esto se eficientiza también el uso del agua, recurso importante en nuestro país en este momento. Sabiendo que la cantidad de agua en el suelo genera una ionización de los minerales en el mismo, promoviendo la absorción en mayor o menor cantidad de los nutrientes liberados.

Finalmente, la idea de este artículo, un poco más técnico, es actualizar a los amantes del vino dentro de los proyectos de I+D desarrollados en México por parte de las empresas nacionales para el beneficio y calidad de los productos mexicanos. Seguramente al catar alguno de los vinos provenientes de los viñedos nombrados, notaremos que la calidad es de las más altas que hay en el país, aunado a lo más importante que es el soporte de la calidad en el tiempo, detalle que padecíamos hace décadas, pero que hoy en día estamos mejorando a pasos colosales.

Sin duda, estamos viviendo la mejor época de la calidad de los vinos mexicanos. Y para muestra basta una copa.



JOIN
MIONETTO.
MORE THAN
JUST A PROSECCO.


MIONETTO
BORN IN ITALY.
SHARED EVERYWHERE.

www.alcoholinformate.com.mx

EVITE EL EXCESO

Torrontés, el titán del sur ya ha despertado

Julio Grinberg
Sommelier
@JulioGrinberg

Todavía recuerdo, previo al asadito argentino, un aperitivo dominguero que consistía en hielo, agua de sifón y Torrontés, una especie de hard seltzer de los 80 que en la vox populi considerábamos indispensable para recibir a los familiares mientras picábamos algo de queso sardo, salame fino, pan y aceitunas.

He crecido entre vino tinto como protagonista en mesa, en caso de recurrir algún vino blanco las uvas predilectas eran las de fonética francesa, mientras tanto podría decir que el Torrontés era aquel cepaje que en el banquillo siempre levantaba la mano para conseguir la oportunidad y posterior titularidad en terreno de consumo.

Revisemos juntos el misterioso pasado de esta uva antes de describirles su épico maridaje con las empanadas fritas. Después de 150 años de suspenso e investigaciones, se afirma que la uva Torrontés es autóctona de Argentina, fruto de la cruce y coexistencia entre dos variedades españolas, la Criolla Chica y la Moscatel de Alejandría. Esta variedad fue distribuida en las quintas jornales mendocinas y provincias aledañas, dejando huella y testimonio tres versiones distintas, el Torrontés mendocino, sanjuanino y riojano, siendo este último el más difundido entre las provincias del noroeste del país.

Cuando hablamos del Torrontés (riojano) además de la provincia de La Rioja, en Argentina, el lente se dirige, por aptitudes cualitativas, hacia la provincia de Salta, allí espera la belleza del Valle Calchaquí, un ecosistema de mayor altura que Mendoza, donde hay desierto, cerros de colores, estepa, pueblos mágicos, música andina, bailes tradicionales, gastronomía de cuchara, carnes a las brasas y las inolvidables empanadas fritas.

Si bien el crédito de esta uva ya está manifestado por autenticidad, no fue fácil para las bodegas lograr la sintonía aromática y gustativa que hoy encontramos, ya que se pueden encontrar diferentes complejidades, sin embargo, cada una será perfecta según la ocasión.

El Torrontés brilla mucho y es luminoso, en cada giro de copa insinúa buena sustancia con trazos glicéridos finos y bien sostenidos. En nariz es expansivo, despliega floralidad blanca como jazmín, rosas y nardos, algo de hinojo, heno, toronja, lima limón, hasta piedra pómez, té verde o verbena, sin duda una gran experiencia. Al paladar es brioso, con buen ímpetu, reitera aromas de nariz; todo el conjunto está siempre alineado hacia la delicadeza, ese fue el acertado gesto del Torrontés para encantar al paladar, reconocimiento especial a su acidez que, si bien está presente y es significativa, se entrelaza al sabor de tal forma que su la frescura es considerablemente destacada.

Entonces, si están sentados en Salta, en algún comedor en los Valles Calchaquíes y tienen mucha hambre, la sugerencia es una copa de Torrontés bien fría y un sampler de empanadas tradicionales de campo, las cuales están fritas en grasa vacuna, también conocida de pella, lo que le confiere a la masa desde un sazón especial, mientras el relleno más emotivo es el de carne cortada a cuchillo estofada con cebolla rehogada, aceitunas, huevo, pimiento morrón y especias... lo mejor de todo es que son muy jugosas, y con la masa crujiente, la sinergia con el vino será perfecta.



Hoy día una copa de Torrontés ya es consumida sola, nadie se atrevería a mezclarla como era en los 80, puede ser adecuada como aperitivo o para combinar con platillos aromáticos, puede quedar bien con aguachiles, ceviches, sushi, mariscos o pescados salteados, a la plancha o grillados, arroces compuestos, hojaldres rellenos salados. Así como considerar en condimentos perejil, cilantro, cítricos, picantes derivados de chiles verdes, sides crocantes fritos, embutidos, mostaza, jengibre, queso de cabra, y mucho más.

Buen provecho y hasta la próxima.

Tablas Taller Agrícola

LA INMENSIDAD DEL CAMPO Y EL CLIMA PERFECTO DE VALLE DE GUADALUPE, ES EL HOGAR DE TABLAS TALLER AGRÍCOLA, UN PROYECTO QUE IRRADIA SINCERIDAD Y CONGRUENCIA CON SUS VALORES.

Lorena Tirzo

✉ lorena.tirzo@prototipomexico.com

Con una gran vista a las parcelas y el aroma de la fermentación en los tanques, Tablas se muestra tal como es: una idea orgu- llosamente mexicana con un equipo apasionado por la agricultura y con un profundo respeto por sus elementos.

Consolidada en 2017, la vinícola ha dejado que su producto hable por ella, la tecnología en la que se apoya está pensada para conservar la nobleza de las uvas sin interferir en su desarrollo.

Dividido en nueve tablas o secciones numeradas, cada una con una varietal diferente, el terreno se trabaja con constancia y se aprovechan las bon- dades del viñedo para que los resultados sean perfectos. Su extensión de 83.5 hectáreas, cu- biertas de vides y olivos, está enfocada en per- feccionar sus frutos y aprender de ellos, para ir armando de poco en poco su propia identidad.



INSPIRADOS POR LA NATURALEZA

La atención al entorno se refleja en su vino, el cual es cuidado con esmero desde la selección de las vides que mejor se desenvuelven en esta región, en el que después de estudiar con detenimiento el territorio y la adaptación de las plantas, se ha experimentado hasta encontrar lo que realmente funciona para la bodega.

Llenos de orgullo, han buscado ir a la vanguardia con procedimientos y técnicas responsables con el impacto negativo ambiental, custodiando las condiciones racionales para el medio durante el trabajo. Siguiendo sus ideales sustentables, la construcción vinícola está diseñada en dos niveles para aprovechar la gravedad en el proceso de producción, por lo que el fruto cae directo a los tanques de fermentación después del despalillado.

En un esfuerzo por realizar prácticas ejemplares, también se utiliza el agua proveniente de pozos naturales para el riego, se recicla toda la basura generada, así como se reutilizan recursos y materiales para el trabajo cotidiano. Así, el uso de paneles solares para cubrir todo el consumo de energía y la reutilización de elementos, ayuda a preservar el lugar que ocupan y a regresarle al planeta un poco de lo mucho que nos ofrece.



ARTE ENTRE VIDES

Junto a los cultivos se encuentran cuatro esculturas imponentes, creadas por el artista Jorge Yaspik y que destacan con originalidad el lugar, equilibrando el paisaje entre lo orgánico y lo moderno, conceptos que se aprecian en la marca. Las piezas de más de 30 toneladas de peso, están colocadas estratégicamente en los surcos y resaltan el valor del diseño de este preciado líquido mexicano, honrando la tierra del Valle de Guadalupe.

El arte no es lo único que reside aquí, la comunidad, integrada por trabajadores originarios de diferentes partes del país, de la que 50 % son mujeres habilidosas, vive en los alrededores o en las barracas dentro de la zona y es un valioso pilar con el que existe un compromiso. Cuidar de las manos que atienden el taller con beneficios y servicios, es parte fundamental de la misión y, como resultado del esfuerzo colectivo, el elixir que se arma allí está rodeado de cariño.

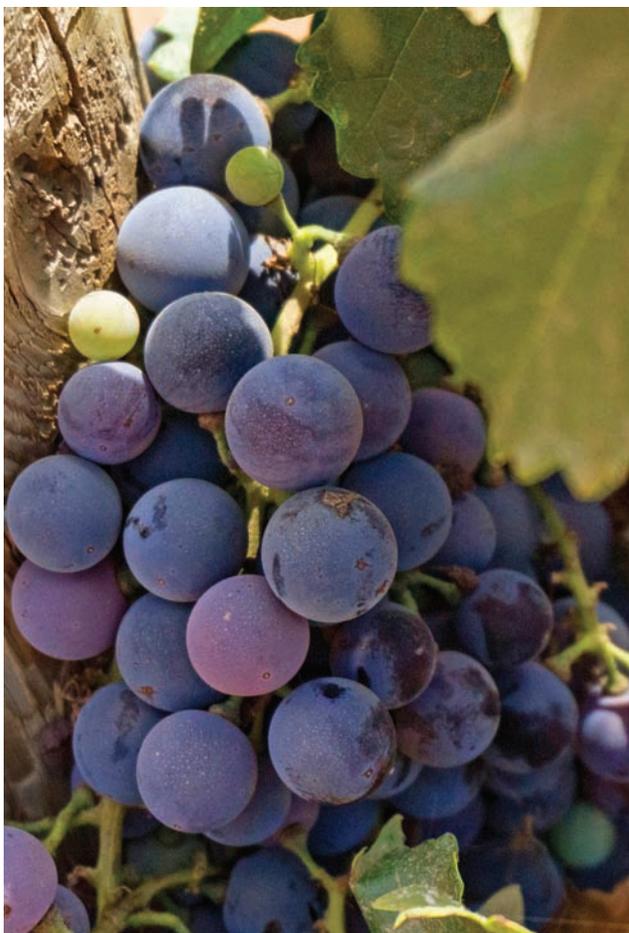
Sin pretensiones, el vino es la muestra de lo que se trabaja, engloba el esmero en la cosecha a la vid y el detalle puesto en la elaboración. Transmite con honestidad el suelo del que proviene de manera amable en el paladar, sin complejidad innecesaria o intensidad que distraiga, volviéndose un medio que le permite a las variedades comportarse naturalmente.





1.4.5.

Tablas tiene en mente crear vinos Premium con gran énfasis en la materia prima que se emplea, transmitiendo la naturalidad agrícola. El emblema de la casa es ideal para sumergirse en este universo, y toma su nombre de los números de las tablas de sus variedades, siendo la tabla número 1 Tempranillo, la 4 Grenache y la 5 Petit Syrah. El vino 145 tiene una crianza de 12 meses en barrica francesa, sin embargo, los taninos están pulidos para brindar una sensación suave y equilibrada en boca, con un toque de acidez, por ello es el acompañamiento ideal para barbacoa, lasaña o tacos árabes que guardan cierto grado de grasas. La contribución de un equipo especialista enológico, ha permitido que se perfeccione cada añada de este blend, manteniendo la pureza de las cosechas y adicionando contribuciones destacables en la construcción de la bebida.



Hoy, se fabrican cerca de 25 mil cajas de botellas de alta calidad en la bodega, que buscan brindar toda una experiencia placentera al ser degustadas por los conocedores y wine lovers.

Su crecimiento exponencial tomó por sorpresa a los productores, quienes se preparan para expandir la vinícola y su techo para poder seguir el paso comercial que va con gran impulso. La fidelidad a las cualidades esenciales de la marca, ha hecho que tenga como prioridad el crecimiento del área, con la intención de darle el trato adecuado a las uvas y sacar lo mejor de ellas.

El panorama pinta prometedor, así que con futuros planes en mente, Tablas está listo para crecer y convertirse en una insignia del Valle de Guadalupe.

Encuentra más info en:

🌐 tablas.com.mx

📸 @tablaltalleragricola

Clovis Taittinger



Staff El Conocedor

📍 @elconocedor.mx

La historia de Taittinger se remonta a 1734, sin embargo, desde hace cinco décadas México es uno de los mercados favoritos de la marca. Platicamos un poco con Clovis Taittinger y esto fue lo que nos contó de su más reciente visita al país.

CUÉNTANOS, ¿QUÉ TE TRAE A MÉXICO?

Siempre es un placer venir a este bello país, pero en esta ocasión estoy aquí para reforzar la relación con nuestros clientes. Vine a visitar a mis amigos y a agradecer a los clientes y al equipo, todos son parte de los amigos de la marca y los valoramos mucho.

El año anterior, 2021, fue muy complicado: el clima y sus cambios nos afectaron, hubo heladas y lluvia y perdimos entre el 40 y el 50 % de la vendimia... Pero hoy tenemos ganas de beber champagne en México, es un mercado divino y popular que nos enorgullece y queremos compartir nuestra felicidad con todos.

¿CÓMO SE HAN MANTENIDO EN EL TOP DE CHAMPAGNE EN MÉXICO DESPUÉS DE 50 AÑOS?

Creo que es la respuesta natural por el gran equipo que tenemos y el excelente producto que hacemos. Para nosotros es importante hacer un buen vino, queremos ser una empresa con buenas vibras y deseamos comunicarlo de forma natural a través del producto, con nuestras acciones con la comunidad, así como con el compromiso hacia nuestros clientes. Los ingredientes del éxito son los mismos en todo el mundo, una amistad fiel, una presencia activa, hacer todo con el corazón y sin pretensiones, participando en la cultura local.

¿QUÉ ES LO QUE ENCONTRAMOS EN CADA BOTELLA DE TAITTINGER?

Los 50 años de presencia en México, una marca constante, de súper nivel de calidad, mismo gusto, mismo estilo, es decir, una regularidad fantástica, un estilo de sabores que gusta mucho al paladar mexicano. Un sabor muy fresco, muy fino, aromas de cítricos, florales ligeros, un champagne que se bebe fácil, que puede beberse desde la mañana hasta el día siguiente. Una bebida de placer, fácil de beber, con nada o acompañada.

¿CUÁL ES LA FILOSOFÍA DE LA CASA?

Respetar nuestra historia y, al mismo tiempo, crear una nueva historia. Participar cada día, en cada ciudad, en cada país. Queremos ser honestos, sin esconder nada. Deseamos ser nosotros mismos, no queremos ser una empresa que copie a otra. Hay un corazón único en Taittinger. Somos artesanos y tenemos una visión muy sensible al respecto, con una manera sincera de hacerlo, sin pretensiones.

¿EL MARIDAJE CON CHAMPAGNE REQUIERE DE ALGO ESPECIAL?

El champagne marida bien con platos simples, sencillos, un poquito de carne, queso y maíz. Es fantástico con una tortilla y guacamole, cosas que se comen en México todos los días. No es necesario un plato complicado: con tener un poco de especias o un poco picante, es suficiente. La gastronomía mexicana puede ser súper sencilla, pero de gran nivel, las cosas cotidianas son las de mayor calidad.



¿CUÁL ES TU AÑADA FAVORITA DE TAITTINGER?

En el champagne no siempre hay añadas, la mayoría de ellos son sin añada, pero la 2014 y 2015 son fantásticas porque fueron años espectaculares. Sinceramente, es una respuesta difícil porque cada una es muy distinta, no hay una que prefiera sobre la otra, pero algunas sí que me sorprenden.

Descubre más info en:

@champagnetaittinger

Tiempo de vendimias 2022

LLEGÓ EL MOMENTO DE CELEBRAR, PISAR LAS UVAS Y BEBER DE LAS COPAS DE ESTOS VIÑEDOS.



Staff El Conocedor

@elconocedormx

La temporada más esperada en viñedos y por los amantes del vino, está aquí. Una vez más, la vendimia llega a recordarnos que el esfuerzo y el cuidado de la vid, como todo en la vida, rinde frutos extraordinarios. Por ello, las innumerables actividades y fiestas con motivo de la temporada, recalcan la importancia de la relación entre la vid y los seres humanos.

Es así que señala el inicio de una cosecha y es el evento que más alegría trae, tanto a los productores como a los consumidores, pues finalmente podrán recolectar las uvas que algún día se beberán.

¡Visita las actividades de la temporada, aprende más sobre la cultura del vino, que con mucha dedicación las casas vinícolas prepararon este año, y brinda por un año más de vino mexicano!

Bodegas F. Rubio

Como parte de las actividades de las Fiestas de la Vendimia en Baja California, te esperan con una gran cena de cinco tiempos diseñada por los chefs de Altra y Nerina by Nera, que maridarán los vinos más singulares de la bodega. Incluso podrás participar en catas con sus expertos, así como experimentar un tasting de aceite de oliva que serán la antesala para la cena de celebración.

Fecha: 6 de agosto

📍 Callejón de la Liebre, Parcela 70, Ejido El Porvenir, Baja California
🌐 bodegasfrubio.com | 📱 @bodegasfrubio

Freixenet

La festividad llega a esta bodega con toda la actitud del verano. Conmemorado el origen del vino, disfruta de las sorpresas que tienen para este acontecimiento de la mano de artistas invitados. Con deliciosos maridajes, pisado de uvas y espectáculos conducidos por Mijares, Jenny and the Mexicats y Fernando de la Mora, vivirás una gran experiencia entre las vides.

Fecha: 5, 6 y 7 de agosto

📍 Carr. San Juan del Río, Cadereyta Km 40.5, Querétaro
🌐 freixenetsmexico.com.mx | 📱 @freixenetsmexico



Tierra Adentro

Conoce el proceso de elaboración de los vinos de altura, recorre el viñedo en su tren exprés y cata las mejores etiquetas de la casa en un espacio increíble. Además, podrás conocer las tradiciones zacatecanas, visitar el único museo de la barrica en nuestro país, apreciar los programas culturales y cantar con el tour Rompecabezas de Mijares, dentro del Campo Real Vinícola.

Fecha: 6 de agosto

📍 Carr. Luis Moya – Zacatecas, Km. 23, Trancoso, Zacatecas
🌐 vinostierraadentro.net | 📷 [@vinostierraadentro](https://www.instagram.com/vinostierraadentro)

Cava Quintanilla

La tradicional fiesta de vendimia será un momento entre amigos y familia. Acompaña a la bodega en la cena campestre y recorrido por los viñedos, en donde probarás las etiquetas de la casa, para finalmente gozar con una buena copa de vino al ritmo de la Internacional Sonora Santanera, la Orquesta Sinfónica del estado de San Luis Potosí, y el cantante de ópera Salvador Rivas.

Fecha: 27 de agosto

📍 Carr. Moctezuma – Villa de Arista, Km. 13.5, El Carpintero, San Luis Potosí
🌐 cavaquintanilla.com | 📷 [@cavaquintanilla](https://www.instagram.com/cavaquintanilla)

LA Cetto

Esta nueva edición de las festividades lleva por nombre Fiesta de Colores, y además de ser una oportunidad para agradecer la primera cosecha, podrás visitar sus viñedos, asistir a una degustación de vino, deleitarte con una experiencia gastronómica y concursar en su evento de pisado de uvas. Sin mencionar el concierto especial de Kalimba y su Big Band con after party incluido, por supuesto, con una copa en mano.

Fecha: 13 de agosto

📍 Carr. Tecate, Km. 73.5, El Sauzal, Baja California
🌐 web.lacetto.mx | 📷 [@vinoslacetto](https://www.instagram.com/vinoslacetto)

Monte Xanic

Reserva estos días para vivir la alegría de la bodega, que te da la bienvenida con una cena maridaje de seis tiempos creada a partir de las etiquetas de la vinícola y, al día siguiente, degusta un brunch lleno de productos de la región. Recorre sus plantíos con expertos que te contarán todos los secretos detrás de estos vinos mexicanos, y no te pierdas del tradicional ritual del pisado de uva.

Fecha: 6 y 7 de agosto

📍 Francisco Zarco S/N, Valle de Guadalupe, Baja California
🌐 montexanic.com.mx | 📷 [@montexanic](https://www.instagram.com/montexanic)



Tierra de Luz Hacienda Vinícola

Para seguir la fiesta, Tierra de Luz ha preparado una experiencia llena de interesantes actividades. En esta ocasión conocerás la forma de cosechar las uvas y podrás elegir tu vino favorito del viñedo más cercano a León. Titulada Tierra de Historia, la vendimia te llevará a un paseo lleno de relatos en una de las haciendas más antiguas perteneciente a Juan Jaramillo, el esposo de la Malinche.

Fecha: 1 de octubre

📍 Carretera León – Lagos de Moreno, Km 22.5, Guanajuato
🌐 tierradeluzhaciendavinicola.com | @ [tierradeluz_hdavinicola](https://www.instagram.com/tierradeluz_hdavinicola)



Bodegas Rivero González

En Coahuila tienen lista una agenda para recibir con emoción las cosechas. Un festín culinario, maridajes ideales y recorridos entre las plantas de la vid, dan inicio a las actividades en las que conocerás el arduo trabajo agrícola detrás de sus botellas, mientras que las fogatas y los fuegos artificiales harán de esta noche una velada mágica.

Fecha: 13 de agosto

📍 Buena Fe 100, Col. Ángeles, Parras de la Fuente, Coahuila
🌐 rgmx.mx | @ [rgmx.mx](https://www.instagram.com/rgmx.mx)

Finca La Carrodilla

10 Vueltas al Sol, la cena maridaje que planean Edgar Núñez y Sheyla Alvarado en armonía con los vinos de la finca, será la mejor forma de celebrar bajo las estrellas y entre la vid. Compartiendo su pasión por el vino, los chefs crearon un menú donde el producto es el protagonista. El degustar un agradable sorbo de las variedades más consentidas, nos recordará lo bello que puede traernos la naturaleza.

Fecha: 13 de agosto

📍 Parcela 99 Z-1P-14, El Porvenir, Valle de Guadalupe, Baja California
🌐 fincalacarrodilla.mx | @ [fincalacarrodilla](https://www.instagram.com/fincalacarrodilla)

La Redonda

Festejarán las actividades de la vendimia con recorridos tradicionales entre las vides, música en vivo y otras actividades en paquetes con los que te deleitarás en fogatas, parrilladas, zonas de glamping y picnics. El acceso es libre y el pisado de uvas es gratuito, así que no hay pretexto para no divertirse con lo que esta bodega preparó para esta ocasión especial.

Fecha: todos los fines de semana del 16 de julio al 14 de agosto

📍 Carr. de San Juan del Río – Ezequiel Montes, Km 33.5, Querétaro
🌐 laredondavinos.com | @ [vinoslaredonda](https://www.instagram.com/vinoslaredonda)

FESTAS DE LA VENDIMIA

RUTA DEL VINO

AGUASCALIENTES

26 AL 28 / AGO

02 AL 04 / SEP



MAPA DE UBICACIÓN

VIÑEDOS Y VINÍCOLAS

- 1 VIÑEDOS 4 SOLES
- 2 FINCA RENACIMIENTO
- 3 VIÑA ESTACIÓN UTNA
- 4 VIÑA LAS CRUCES
- 5 VINÍCOLA Y VIÑEDOS HACIENDA DE LETRAS
- 6 VIÑEDO EL AGUAJE
- 7 VINÍCOLA SANTA ELENA
- 8 BODEGAS ORIGEN
- 9 VIÑEDOS CASA LEAL
- 10 BODEGAS DE LA PARRA
- 11 VINÍCOLA EL SECRETO
- 12 VINÍCOLA FRAGUE
- 13 CASA DE QUESADA
- 14 VIÑEDO TIERRA TINTA
- 15 VINÍCOLA SANTOSSCA
- 16 BODEGAS BONART
- 17 VINÍCOLA CHACON
- 18 VIÑEDOS IBERIA

ATRACTIVOS COMPLEMENTARIOS

- 1 AGROSUTTI
- 2 HACIENDA DE SAN BLAS
- 3 QESOS GOATY
- 4 HACIENDA DE GARABATO
- 5 FINCA CUATRO CAMINOS
- 6 ECUESTRE REAL CAÑADA HONDA



CATAS
GASTRONOMÍA
RECORRIDOS
MÚSICA



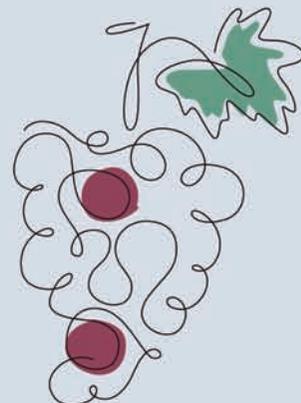
www.rutadelvinoaguascalientes.com

#RutaDelVinoAgs



AGUASCALIENTES
GOBIERNO DEL ESTADO

¡Viva!
Aguascalientes!
CELEBRAR ESTAR AQUÍ



[EN PORTADA]



Monte Xanic

apuesta por *México*

**Lo que deseamos que los mexicanos sientan al descorchar nuestros vinos, es orgullo por nuestra tierra, por lo que somos, por beber un producto irreplicable que sólo en ese preciso momento sabrá de esa forma. Que encuentren las características del suelo y la expresión de la uva, que en cada sorbo descubran a qué sabe nuestro país...
Y es que esta es la apuesta: México.**

EL ORGULLO POR MÉXICO HA SIDO EL PUNTO DE PARTIDA DE LA NUEVA IMAGEN DE MONTE XANIC, SOBRE LO CUAL PLATICAMOS CON HANS BACKHOFF, ACTUAL DIRECTOR DE ESTA EMBLEMÁTICA BODEGA BAJACALIFORNIANA.

Mariana Toledano | ✉ mariana.toledano@prototipomexico.com | 📷 Edgar Xolot

A lo largo de nuestra historia la bodega ha sido líder en la creación de vinos Premium, a través del adelanto y el compromiso, lo cual se refleja totalmente en el producto. Y para conseguir la mejor expresión del terroir mexicano, ha sido fundamental apostar por la innovación y la tecnología, sin dejar de lado las mejores prácticas tradicionales, pero llevadas a un nivel superior. Por eso, somos una bodega muy identificada en la industria, que ha labrado el camino del vino mexicano.

Un vino de calidad Premium nace siempre en el campo. Tener una uva pequeña con alta concentración no es accidental, sino que hay mucha ciencia detrás. Si se quiere conseguir del viñedo algo particular, se debe buscar desde el principio; el rendimiento, la concentración de azúcar, la cantidad de antocianos... el 80 % de la calidad de un vino proviene del trabajo agrónomo, y monitorear las necesidades de la planta conlleva mucho tiempo y constancia.



La tecnología lo facilita todo, pero para nosotros, entender al campo y conseguir que la planta se exprese de la mejor manera es fundamental, por eso nos aseguramos de que obtenga los minerales correctos y que la aportación hídrica esté en su punto, entre muchas otras cosas que requieren ciencia, investigación y experiencia, pero que nos permiten entender la condición de cada terruño y del clima de cada añada.

Por ejemplo -y aunque parezca muy romántico-, el pisado de las uvas ha quedado atrás. Ahora, gracias a la tecnología, podemos hacer extracciones precisas y controlar la presión de cada grano a detalle. La tecnificación del campo nos permite entender muchísimas variables, pues la planta es un ser vivo con necesidades que cambian constantemente y debemos descifrarlas para lograr el mejor resultado. Estas técnicas nos ayudan a saber la frecuencia con la que necesita el riego, e incluso nos permiten hacer proyecciones sobre cómo actuar en el futuro ante el cambio climático.

En esto nunca dejas de aprender, y es que cada experimento que se aplica en el campo arroja resultados más o menos ocho años después. Puede ser que una idea te cueste ocho o 16 años, pero aprendes a partir de las experiencias, tanto positivas como negativas. Los socios siempre se han preocupado de que cada cosecha sea digna de lanzarse al mercado mexicano. En definitiva, cada año bebemos los mejores vinos de Monte Xanic.





El gran objetivo de nuestro cambio de imagen es generar una liga profunda con lo que para Monte Xanic, es México. Buscamos reforzar la marca tanto en el interior como en el extranjero. La intención es hacer un homenaje al país y regresar a los orígenes, por eso decidimos destacar el propio nombre y enaltecer el vino mexicano de alta calidad que ha caracterizado a nuestra bodega por más de 45 años.

Trabajamos en estas etiquetas cerca de dos años, y la idea es plasmar en ellas lo nuestro: tradiciones, prácticas, forma de cultivar las vides, así como la manera de cosechar las uvas que expresan el terroño y que dan vida a un vino 100 % mexicano. Para nosotros es muy importante la relación directa con el terroño: Monte Xanic es MX y MX es México, somos MX.

En nuestra imagen, el color amarillo siempre ha sido muy representativo, pues hace honor al desierto y al sol, dos elementos importantísimos en el vino, sobre todo en Baja California. Incorporamos líneas con las iniciales MX en relieve, las cuales representan, además del origen de nuestra bodega, toda la labor artesanal, esos procesos que aún se realizan a mano con mucho cuidado e intervención humana.

El storytelling de esta nueva etapa de la bodega surgió de la filosofía de los socios; todos estuvimos muy involucrados en este proyecto y trabajamos de la mano del diseñador Daniel Borgaro para conseguir cada uno de los detalles que integran las etiquetas. Por ejemplo, la línea Calixa tiene grecas que recuerdan a la arquitectura mexicana, sus colores y los techos de las casas tradicionales, y lo hemos hecho así porque al ser la línea de la casa simboliza la conexión con la familia.

El mercado del vino en el mundo, y sobre todo en México, es muy dinámico y exige que sigamos el ritmo y respondamos a ciertas tendencias con velocidad. Esta nueva etapa en Monte Xanic cuenta nuestra historia, quiénes somos, refuerza nuestros orígenes, recuerda de dónde venimos, pero, sobre todo, es una celebración a la vida, a la amistad y a la pasión que tanto nos representa. Un amor que podemos compartir con nuestros clientes y con todos los mexicanos, que comunica al extranjero de qué estamos hechos y a qué sabe México: un país moderno que sabe hacer muy bien las cosas.

Este es un homenaje al sueño que los socios tuvieron al concebir una bodega que revolucionó toda una industria y a hacer mejor las cosas: la calidad, el arte, la cultura, la arquitectura ...todo refleja a un México que evoluciona.



El crecimiento de Monte Xanic ha sido un camino sumamente motivante. Si bien a mí no me tocó ser partícipe de las decisiones que los socios fundadores tomaron cuando apostaron por crear el mejor vino mexicano, sí me ha tocado presenciar toda la evolución de la bodega. Una evolución que ha sido mi referencia y seguir construyéndola es una gran responsabilidad. Tenemos un compromiso enorme no sólo con el mercado mexicano, sino con quienes integran la familia Monte Xanic, en donde buscamos transformar esta empresa familiar en una empresa internacional que al final es el resultado de muchísima pasión.

La apuesta en el futuro de Monte Xanic tiene un foco específico en el crecimiento de las plataformas digitales y, sobre todo, en la internacionalización de la marca. Sabemos que hemos hecho las cosas bien, que los mexicanos nos reconocen, pero el mundo también debe saberlo. Todo parte de la sofisticación de la tecnología y el mundo digital, para que podamos entender mejor a los campos y a cada uno de los procesos de la elaboración de nuestros vinos.

Con este cambio de imagen también viene el lanzamiento de varios productos. Comenzamos a trabajar en ellos hace cinco años hasta que conseguimos expresar lo que ahí buscábamos; hoy estamos muy orgullosos de las botellas que este verano llegarán para revolucionar la manera en la que vemos el vino. Además hemos reducido el portafolio en algunas líneas, como la ultra Premium, y otras más se han ampliado con propuestas de mezclas y monovarietales que les van a fascinar.



A partir de 2017, el vino mexicano se convirtió en el favorito de los mexicanos y obtuvo el primer lugar en volumen valor y eso marcó la pauta en la industria. El mercado tiene diferentes nichos y sin duda, la categoría más complicada para competir en el país es la ultra Premium, la cual estaba dominada totalmente por el vino español. Varios años atrás, el crecimiento de Gran Ricardo era evidente, los mexicanos comenzaron a apostar por él cada vez más y, a partir de la pandemia, logró posicionarse como el líder de este mercado, con un 42 % de preferencia.

Hay tendencias que se han ido marcando. Pensemos que se trataba de un tema de moda, pero el paso del tiempo nos ha demostrado que este es un crecimiento en que la industria mexicana ha ido construyendo cimientos sólidos. Y una vez que llegas ahí, a ser el líder del mercado ultra Premium, difícilmente retrocedes, porque te vuelves parte tanto de los momentos especiales como del día a día de las personas.

Nuestros compatriotas nos dieron una oportunidad, se acercaron al vino mexicano de forma orgánica y esto hizo que tuviera una presencia nacional e internacional cada vez más importante. El consumo de vino nacional se está transformando en una tradición y se está arraigando en la cultura, y el vino de Monte Xanic, tan representativo de aquí, nunca falta porque es sinónimo de confianza.

Lo que quiero que sientan al descorchar uno de nuestros vinos es orgullo por el país, por lo que somos, por beber un producto irreproducible que sólo en este momento sabe así. En sus características, el suelo, la expresión ... es probar, en cada sorbo, a qué sabe México. Nos da mucho orgullo compartirlo y queremos invitar a la gente a beber y creer en el vino mexicano. Esta es la apuesta: México.

Encuentra más info en:

montexanic.com.mx

@monte_xanic





En contra del desperdicio

DÍA A DÍA NOS ACECHA UN DESASTRE DE ESCALA MUNDIAL. ES UN PROBLEMA QUE SOLEMOS IGNORAR CUANDO ESTAMOS A LA MESA, PERO QUE TERMINAMOS RECORDANDO AL RETIRAR LOS PLATOS: EL DESPERDICIO DE ALIMENTOS.

Lorena Tirzo

✉ lorena.tirzo@prototipomexico.com

A nivel global, la falta de comida es cada vez más tangible, las grandes cifras nos demuestran lo aguda que es el hambre en nuestro planeta y su aumento imparable año tras año. La preocupación por la seguridad alimenticia no es un secreto, cada día se ponen en práctica acciones que buscan prevenir un descontrol total. Sin embargo, una de las mayores contribuciones a la falta de alimento es la -mala-costumbre de desear recursos en la vida cotidiana.

La Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO, por sus siglas en inglés), calcula que entre un cuarto y un tercio de los alimentos producidos en el mundo se desperdicia cada año, lo que permitiría alimentar a cerca de... ¡dos millones de personas!

Esto no sólo afecta la mesa de gran parte de la población, sino que termina afectando la sostenibilidad, la biodiversidad, el medio ambiente, y también a la propia industria alimenticia. Por tanto, debemos llevar a cabo propuestas que ayuden a modificar esas cifras, desde acciones gubernamentales para contrarrestar el daño, pasando por estrategias utilizadas en establecimientos comerciales, hasta pequeños -e importantes- cambios individuales.

TENDENCIAS QUE APORTAN

La gastronomía es el ejemplo perfecto de cómo la creatividad es vital para encontrar soluciones, pues la planeación de menús zero waste ha logrado exprimir todos los beneficios de los ingredientes presentes en los platillos.

Por su parte, la práctica del trash cooking se encarga de rescatar sabores e impregnar gran valor culinario, encontrando usos para cada parte de los componentes en las recetas, una tarea que implica experimentación, pero que utiliza en su totalidad las frutas, las verduras, los cereales y productos de origen animal.

Usar lo que generalmente se considera como merma, es un reto que varias cocinas han aceptado; realizar preparaciones con cáscaras, tallos, semillas, pieles, huesos y trozos irregulares de insumos, se ha vuelto una propuesta moderna que tiene como intención reducir la cantidad de desechos orgánicos y sensibilizar al comensal.

APROVECHANDO EL EXCEDENTE

Una medida que se ha trabajado en las últimas décadas es la labor de los Bancos de Alimentos, organizaciones que recopilan los sobrantes de comercios y empresas para repartirlos a aquellos que lo necesitan. Para esto, las instituciones inscritas en los programas nacionales de aprovechamiento de alimentos ofrecen todos los productos que ya no están en condiciones comerciales para su clasificación, transporte y almacenamiento adecuado.

Esta estrategia es manejada en gran parte por voluntarios que reciben aquellos elementos de la industria que aún tienen valor y localizan el mejor lugar para el mayor provecho.

Todo esto beneficia tanto a la industria alimenticia como a las personas necesitadas, pues se evita el mal uso de los suministros, tanto frutas y verduras, como no perecederos. Esto significa una nueva oportunidad para la comida que se desecha por no tener las características ideales, mejorando la nutrición de miles de personas



Ambas prácticas requieren del apoyo del gobierno local y de las empresas privadas para poder continuar y dar resultados, aunque quizá el soporte más importante lo tiene la sociedad en general.

El desperdicio se define como la disminución tanto en calidad como en cantidad de alimento, y es resultado de las acciones tomadas: malas decisiones que impactan en la disponibilidad local y mundial. Y cada uno de nosotros, que tenemos el privilegio de acceder a alimentos que en varias ocasiones terminan como sobras en el refrigerador, podemos ser parte de la solución.

Tener en mente el problema y sus afectaciones, da motivos para actuar diariamente, pues lo más importante es la constancia para que los casos individuales sumen tanto o más que las acciones nacionales en contra de los desechos. Por ejemplo, planear con anticipación la dieta y calcular las cantidades reales que consumiremos, es el primer paso para reducir el desperdicio, además de que nos permitirá apreciar cada ingrediente y cada plato que usaremos en la cocina.

Con una buena manipulación de los ingredientes y la atención adecuada en su conservación, se puede alargar la vida útil de la comida y es posible darle una nueva cara en otro platillo, así no existirá nada que se eche a perder o que no sirva en los alimentos del día siguiente. De la misma forma, priorizar la aportación de los ingredientes a las comidas, más allá de la apariencia estética de cada insumo, nos recordará que no debemos despreciar frutas y verduras que no tengan la forma o tamaño perfectos.

Hay un dicho que dice que la basura de uno es el tesoro de otro, pero hablando de alimentos la verdadera fortuna es tenerlos sobre la mesa, así que hagamos todo lo posible por evitar que sean desechados y aportemos nuestro granito de arena para resolver este problema.



Blanco Castelar

Mariana Toledano

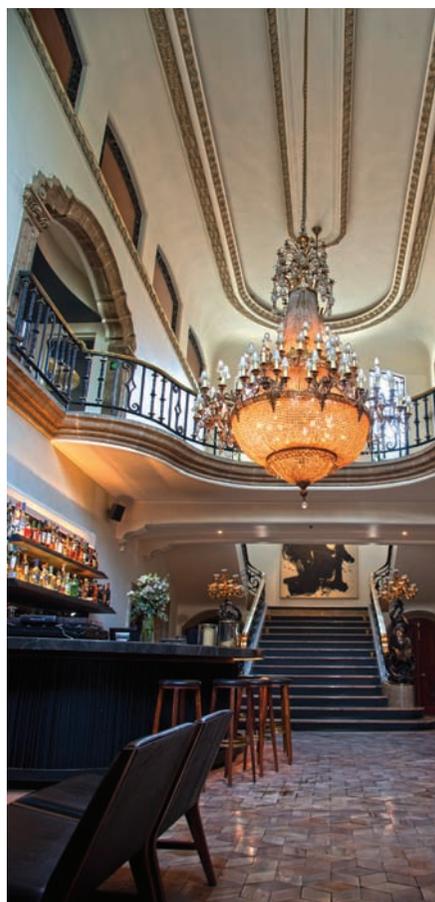
✉ mariana.toledano@prototipomexico.com

📷 Nizaguiee Hidalgo



Todo lo que toca Grupo Carolo, lo vuelve oro, y es que la pasión, la calidad y su cuidado servicio, son la constante en sus exquisitos centros de consumo. De los Blancos, Castelar es el hermano chiquito, pero que en muy pocos años ha conseguido igualar el éxito de Colima, con una propuesta sólida y una ubicación envidiable en pleno Polanquito.

Por sí misma, la arquitectura es motivo de visita. La preciosa Casa Domit -diseñada por Shafick Kaim, que lo alberga y que data de los años 40-, fue Estudio 240 la firma encargada de enlazar la profunda historia de la propiedad con un estilo mucho más moderno y elegante, consiguiendo un spot irrepitible, tan acogedor y al mismo tiempo, lleno de luz.



En Blanco Castelar el apapacho llega a la mesa en forma de alcachofas asadas para abrir apetito, una muestra clara de dos pilares grandes de su filosofía: la hospitalidad es primordial y la calidad del producto, esencial. Menos es más, y se agradece.

La cocina, siempre rica y con el sello del reconocido Gerard Bellver, aprovecha la influencia de las técnicas europeas y la frescura de los ingredientes mexicanos; esta sinergia resulta en un menú que se antoja -y disfruta- de inicio a fin. Nuestra recomendación es guiarse por el antojo, pues cualquier elección será garantía, pero no podemos dejar pasar la oportunidad de mencionar el pescado a la sal, el roll de jaiba suave y un fondant de manchego y parmesano para los postremos; los tres aseguran la promesa de un espectáculo en la mesa.

Entre las muchas cosas que nos gustan de Blanco Castelar están sus distintas salas, barras, así como sus privados y recovecos; esta casona ofrece el espacio que se adecua perfecto al mood con el que se visita, así que también vale la pena tenerlo en mente para compartir algunos *drinks* o disfrutar una copa de vino con muy buena compañía. ¡Lo amamos!

📍 Av. Emilio Castelar 163,
Polanco, CDMX
📷 @blanco_castelar





Casa Prunes

Lorena Tirzo

✉ lorena.tirzo@prototipomexico.com

📷 Nizagueiee Hidalgo

La influencia francesa dentro de esta renovada casona de principios del siglo XX roba miradas desde el momento en que te recibe. Su atractivo diseño arquitectónico tipo art nouveau, hace del espacio el lugar perfecto para divertirse y compartir con amigos una experiencia creativa y agradable.

Casa Prunes adopta la idea de que cada plato y cada bebida deben complementarse entre sí, en miras de integrar en armonía todos los elementos para hacer memorable tu visita. Su menú cambiante, tiene como base los ingredientes más frescos y de temporada que podrás encontrar, por lo que evoluciona cada cuatro meses para garantizar la mejor calidad.



Puedes comenzar con sus botanas que seguramente te abrirán el apetito: pide las tostadas de pulpo o de atún para saborear su nota cítrica y la sutil sensación picante, o las increíbles croquetas de maíz y cuiflacoche, un verdadero bocado cremoso e interesante.

En su oferta gastronómica encontrarás una opción para todos; la suave picaña de res será el plato que todos querrán probar, o comparte con alguien el gran huachinango preparado al horno, que seguramente será el protagonista de la noche. Los platos fuertes son todo un manjar de porciones generosas, destinados a consentir a los visitantes con sus presentaciones.

Y para cerrar con honores, la selección de postres será la gran aliada para seguir la conversación. Termina con una tarta de mango colado, con su toque de aceite de eneldo que dará de qué hablar, y goza con un trago en una mano y el tenedor en la otra, mientras disfrutas del ambiente ideal para una tarde de lujo.

¡En definitiva, será la próxima parada de los amantes de la buena vida!

📍 Av. Rafael Melgar esq. Av. Tulum,
Puerto Morelos, Quintana Roo
📷 @puntacorcho



Botánico

Mariana Toledano

✉ mariana.toledano@prototipomexico.com

📷 Nizaguiee Hidalgo



De pronto, hace un par de semanas, todas las redes sociales se inundaron de posts preciosos de un nuevo lugar en la Condesa... y teníamos que averiguar la razón. Así encontramos a Botánico, un restaurante establecido en la antigua casa de un cineasta mexicano que pronto adoptó el título del hot spot del verano.

Alejandra Navarro y Ernesto Hernández, ambos con escuela en Quintonil, son los jóvenes cocineros que dirigen este casual dining: un menú de alta calidad, reconfortante y muy, muy rico.

A simple vista podría parecer que la carta va de vegetales, plantas y flores, pero la realidad es que además de integrarlos de maravilla, va muchísimo más lejos.

Su filosofía responde a un tipo de cocina muy bien ejecutada, elaborada a partir de ingredientes seleccionados con extremo cuidado y un montaje impecable -que hace salivar en segundos-, presentado en un ambiente fresco, sin demasiado protocolo, en donde lo importante es comer apapachado. Su nombre proviene de su imponente jardín botánico, que entre sus habitantes alberga algunas especies de cactus originarios de Sonora con más de 50 años de edad, en donde se encuentra un pequeño estanque, hogar de peces japoneses y ajolotes que forman parte de un programa de conservación.

📍 Alfonso Reyes 217, Col. Condesa, CDMX

📷 @botanicomx

Otro de los grandes aciertos de Botánico es Acapulco, el bar que rinde honores a la época dorada del puerto consentido de los capitalinos. Para explicar el nivel de su coctelería, sólo hace falta mencionar al argentino Tato Giovannoni e invitarte a descubrir lo que este spot resguarda en el piso superior; como pista, pregunta por Boca Seca y deja que Mafer, su head bartender, te consienta.



Arancini di riso

EL RESTAURANTE ALESIA NOS TRANSPORTA AL MEDITERRÁNEO CON PLATILLOS EXQUISITOS, INGREDIENTES DE GRAN CALIDAD Y UNA TÉCNICA IMPECABLE EN LA COCINA.

Staff *El Conocedor*

@elconocedormx

📷 Cortesía

Obra del chef Alejandro Cuatepotzo, Alesia llegó para conquistar tu paladar con una explosión de sazón sublime inspirado en el Mediterráneo, además de que vivirás una experiencia culinaria única.

Su esencia se observa desde su arquitectura, una construcción que será el inicio de un viaje que comienza en Portugal y llega hasta el Líbano. Su diseño pleno de vegetación, su terraza con agradable ambiente y propuesta gastronómica única, deleitarán tus sentidos en cada visita.

Ubicado al sur de la Ciudad de México, brinda una oferta compleja que se apoya en diferentes métodos de cocción, conservación y productos frescos, garantizando una paleta de sabores increíbles que te harán sentir al otro lado del mundo.

La cocina del chef Alejandro es tanto versátil como clásica, por ello, su aportación al menú de Alesia es exquisita y revitalizante, acercando las regiones y sus aromas a nuestra vida cotidiana. Prueba de ello es su increíble arancini, platillo clásico de Italia y magistralmente elaborado que te llevará a los campos sicilianos con un solo bocado.

ARANCINI DI RISO

PARA EL ARROZ

- **100 g** de arroz arborio
- **200 ml** de agua
- **1 pizca** de sal
- **1 pizca** de cúrcuma en polvo
- **1 pizca** de azafrán

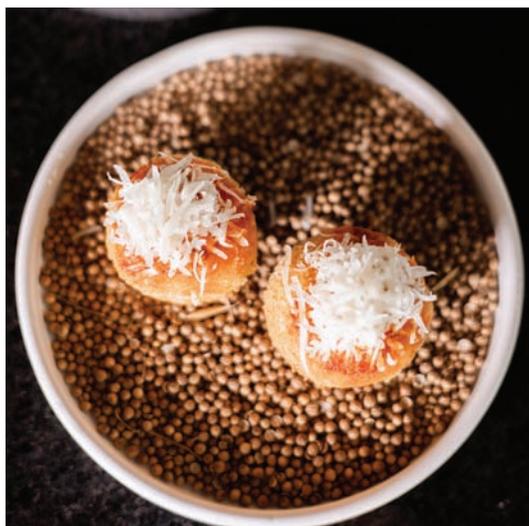
En una cacerola, agregar el agua, el arroz, la cúrcuma en polvo y el azafrán, dejar cocinar a fuego bajo y tapado durante unos 10 minutos. Mover con una pala de madera y, de ser necesario, agregar más agua para cocer uniformemente el arroz. Pasado este tiempo, revisar si está al dente y vaciar en una charola para que se enfríe. Reservar.

PARA EL RAGOUT

- 250 g** de carne molida de res
- 80 g** de aceite vegetal
- 60 g** de mantequilla
- 2 dientes** de ajo picados
- 100 g** de poro picado
- ½ pieza** de bulbo de hinojo picado
- 3 piezas** de jitomate picado
- 500 ml** de vino tinto
- 200 ml** de leche evaporada
- 200 g** de aceitunas verdes picadas
- 100 g** de papa cocida picada en cubos
- 100 g** de chícharos limpios cocidos
- 400 g** de puré de tomate
- 50 g** de hojas de albahaca picada
- 50 g** de hojas de mejorana picada
- 1 pieza** de zanahoria picada en cubos

Sofreír en un sartén la cebolla, el ajo y la zanahoria en cubos con aceite vegetal. Una vez que la cebolla comience a tomar un poco de color, agregar la carne molida y mantener en fuego alto para sellarla y conservar su jugo. Una vez que selló completamente, agregar la leche evaporada para caramelizar y concentrar los jugos naturales.

Reducir la leche evaporada y agregar los vegetales uno por uno, dejando al último el jitomate picado, las aceitunas y el azafrán. Añadir el vino tinto y dejar reducir en su totalidad. Agregar el puré de tomate y cocinar a fuego bajo por una hora, moviendo constantemente para evitar que se pegue. Sazonar con sal y pimienta, cocinar durante cinco minutos más y reservar.



PARA TERMINAR

- **2 piezas** de huevo batido
- **100 g** de harina de trigo
- **100 g** de panko o pan molido
- **1 pieza** de huevo cocido y picado finamente
- **100 g** de queso pecorino***

Hacer bolitas de arroz de aproximadamente 30 g cada una, formar una pequeña tortilla aplastando el arroz con ayuda de un plástico. Colocar en el centro una cucharada de ragout y un poco de huevo cocido, cerrar con cuidado para que no se salga el relleno y formar una pelotita. Revolver en harina, pasar por huevo batido y, por último, cubrir de panko. Freír a una temperatura de 180 °C, hasta que tomen color. Colocar sobre papel absorbente para retirar el exceso de grasa. Servir en un plato y decorar con un poco de queso pecorino.

Alesia

📍 Av. de las Fuentes 549, Jardines del Pedregal, CDMX

🌐 alesia.mediterraneo

☎ 55.2289.5436



One&Only Mandarin



Mariana Toledano

✉ mariana.toledano@prototipomexico.com

📷 Cortesía

Desde la llegada de One&Only Mandarin, la Riviera Nayarit ha adquirido un nuevo significado en la hospitalidad de extra lujo y confort. Un precioso acantilado con vistas al interminable océano Pacífico, es el enclave sobre el cual se posa la estructura de este conjunto de residencias que se funden entre la selva tropical, para ofrecer un verdadero espacio de desconexión y reconexión.

EL LUJO DE LA SUSTENTABILIDAD

Construir esta propiedad con un profundo respeto por la flora y la fauna locales, es uno de los grandes pilares sobre los cuales se cimienta One&Only Mandarin. Un grupo de expertos botánicos participó en su desarrollo, con el fin de minimizar el impacto de su construcción y lograr entremezclarse en el hábitat natural, otorgando el protagonismo a los imponentes árboles centenarios que dan vida a la jungla, y que sirven de resguardo para las especies locales.

El diseño sostenible de este resort se ha concebido en un centenar de elegantes casas en los árboles y villas elevadas que regalan impresionantes vistas de la costa del Pacífico, las montañas de la Sierra del Vallejo y la selva tropical, al tiempo que ofrecen terrazas privadas, piscinas, ventanales de piso a techo y amplios baños que juegan con los límites del interior y el exterior.

Estas "casas del árbol" de ensueño, son verdaderos santuarios privados que, a través de distintos elementos de arcilla, madera y metales preciosos, se anclan a las culturas cora y huichol, presentes en aquellos territorios.



CULINARIA DE ALTURA

Pero, ¿qué sería de un resort de ultra lujo sin una propuesta culinaria sólida y exquisita que dejase sin aliento a los sibaritas que lo visitan?

One&Only Mandarin abraza los profundos sabores de México y apuesta por el mejor cocinero para llevar la batuta de su *fine dining*; es así que, desde la cima sur de la propiedad, Carao lleva a la mesa de sus comensales una cocina donde la vanguardia y la venerada técnica antigua, se encuentran con los mejores y más frescos ingredientes, todo bajo la firma impecable del chef Enrique Olvera.

En la playa privada del resort, Jetty Beach Club, sirve mariscos frescos a la parrilla, bocadillos y cocteles con vista a las aguas de azul profundo: el mejor plan para aquellos días en que alimentar al cuerpo y al alma exige algo rico, surge Alma, un desplegado de platos *garden to table* para toda la familia. Hornos de leña, comedores privados bordeados de árboles de cítricos, cenas especiales, desayunos envidiables y The Treetop Bar, son algunas de las experiencias gastronómicas que tendrás que develar por ti mismo en tu próxima visita.

¿Qué dices? ¿Se te antoja este paraíso?

One&Only Mandarin

📍 Tepic-Puerto Vallarta, Compostela El Monteón, Nayarit

🌐 oneandonlyresorts.com

Thompson Zihuatanejo



Mariana Toledano

✉ mariana.toledano@prototipomexico.com

📷 Cortesía

Quienes han visitado playa La Ropa, saben bien que la bahía de Zihuatanejo tiene un encanto especial que en los últimos años se ha hecho aún más evidente con la llegada de la familia Thompson a esta costa guerrerense. La arena dorada y el vaivén de las olas, son el encuadre idóneo para disfrutar días de verdadera desconexión, en los que la única preocupación es alternar entre la piscina y el jacuzzi privado de la habitación.

Son 56 las suites que conforman la propiedad, diseñadas en una, dos o tres plantas, todas con vistas envidiables al azul del mar o al jardín central en el que corre una pequeña laguna. Su diseño interior ha sido elegido para resaltar los materiales locales y enaltecer la cultura vibrante de la región, con elementos elaborados a base de textiles, maderas de parota, barro negro oaxaqueño y latón, los cuales conviven en perfecta armonía con el diseño minimalista y elegante que caracteriza al resort.

SABORES QUE ENAMORAN

El chef Javier García Cerrillo lidera la operación culinaria en Thompson Zihuatanejo, con propuestas sólidas y variadas que evolucionan a lo largo de los días para siempre sorprender a sus visitantes.

En Hao, el día comienza temprano y junto a la playa, con un tazón tropical de frutas y un pan francés de ensueño para tener lo mejor del *comfort food* y la vida *healthy*; a mediodía se sirven platos frescos con la pesca del día y recetas locales, mientras que por las noches la temática varía entre homenajes a la cocina ancestral, asados a fuego abierto, noches de tacos, mariscadas y paellas.

Productos sustentables y de temporada, tratados con una mirada irreverente y desenfadada, pero con mucho sabor, son la base de la cocina de Ceniza, donde el humo, como su nombre señala, es el hilo conductor de la experiencia. Es aquí donde las cenas románticas en línea de playa tienen lugar, con opciones a la carta o menú degustación, en maridaje con los mejores vinos disponibles en la región.





Sin duda, La Parota es el corazón gastronómico de la propiedad. En pleno huerto, Javier ha colocado una cocina móvil, un par de mesas y un pequeño bar... esto es todo lo necesario para montar cenas inolvidables a partir de una cocina honesta, cargada de historias y muchísimo corazón.

CREAR MEMORIAS

Dentro de las actividades que Thompson ofrece, nuestra favorita es la pesca de profundidad. Son seis horas en alta mar con el objetivo de traer pescado fresco, que más tarde cocinaremos en una clase de cocina guiada por el chef. Sencillamente, inolvidable.

Un consejo más, que resulta casi obvio, es visitar el spa. Las manos sagradas de sus terapeutas tienen el poder de regresarte el alma al cuerpo en minutos. ¡Queremos volver!



Thompson Zihuatanejo

📍 Carretera Escénica, playa la Ropa, Zihuatanejo, Gro.

🌐 hyatt.com/zihuatanejo

📱 @thompsonzihuatanejo

Viaje sensorial

LA PROVENCE LLEGA A LA CIUDAD DE MÉXICO CON LOS TRATAMIENTOS MÁS Suntuosos y Relajantes, para disfrutar un momento de paz y recargar toda la energía.



Staff El Conocedor

© @elconocedor.mx

En la actualidad, tomar un respiro del ajetreo y las labores cotidianas es esencial para el rendimiento diario; recargar energías y cuidar nuestra salud se ha transformado en una necesidad constante a la cual debemos dedicar tiempo.

El spa del hotel Sofitel Mexico City Reforma, en mancuerna con L'Occitane, creó el primer espacio ideal a nivel mundial, para deleitarse y revitalizarse con técnicas y productos de alta calidad. Este concepto cuenta con un menú completo de tratamientos corporales diseñados por expertos para maximizar la experiencia de bienestar. Sus terapeutas certificados buscan consentir al cuerpo y a la mente a través de procedimientos modernos aplicados en sus masajes corporales, faciales, exfoliantes, de aromaterapia y cromoterapia, con una variedad de texturas e ingredientes de ricas virtudes.

Dentro del área húmeda, se ubican dos sensory showers con circuitos hídricos que eliminan la tensión de los músculos con temperaturas distintas, activando la circulación sanguínea y el corazón con sus chorros biotérmicos. El vapor, por otro lado, es el paso que elimina las toxinas mediante la sudoración y la vasodilatación, para disfrutar del proceso completo y sentirse renovado.

Sofitel Spa with L'Occitane, cuenta con cabinas para terapias individuales o de pareja, con las más cómodas camas de masaje traídas desde Italia; además, tanto la materia prima como la decoración, provienen de comunidades del mundo que son apoyadas al comprar sus productos, garantizando las cualidades, ética y sustentabilidad de la marca.



TÉCNICAS SENSORIALES

Para el cuidado personal, se puede elegir el régimen a base de aromas basado en el uso de aceites naturales o esenciales provenientes de selectas plantas y flores que transportan al campo francés, con notas de la naturaleza que responderán a lo que el cuerpo requiere.

También disponen del interesante método de armonización a base de colores, estrategia que responde a ondas o vibraciones que ejercen una influencia física, psíquica y emocional, aplicando diferentes tonalidades para la relajación en el spa; una técnica que reúne psicología, metafísica, arte y medicina.

Además, es posible experimentar de mano de un especialista el masaje mexicano, que honra a Quetzalcóatl, el dios de la vida, y que adopta conceptos de rituales ancestrales para equilibrar mente, cuerpo y espíritu. Desbloquea los centros energéticos con esta terapia tradicional que fusiona prácticas de curanderos y chamanes para focalizar la sensación de serenidad y armonía en las zonas que más se necesitan. Todo un proceso único de curación con los beneficios de la marca francesa, que hay que sentir para creer.

Vive la combinación de tradicionales métodos innovadores y prehispánicos con un toque del sur de Francia en el Spa with L'Occitane, y descansa como nunca en Sofitel Mexico City Reforma.

Colores para cada ocasión

Dependiendo de lo que se quiera obtener, los colores del espectro solar aportan efectos distintos:

- **Rojo:** energizante, estimula el metabolismo
- **Morado:** transmite serenidad y tranquilidad
- **Azul:** equilibra las emociones
- **Verde:** brinda calma y ayuda al sueño
- **Amarillo:** sirve como estimulante



📍 Paseo de la Reforma 297, Cuauhtémoc, CDMX

📱 @sofitelmexicocity

Perro y Arena

INSPIRADO EN LOS ESPACIOS NATURALES, ASÍ COMO EN LA FLORA Y FAUNA DEL ESTADO DE BAJA CALIFORNIA, Y EN LAS RAÍCES GRIEGAS Y MEXICANAS DEL ARTISTA SÓCRATES MEDINA AHEARN, NACE PERRO Y ARENA.

Eide Sosa Cerda
✉ eide.ssc@gmail.com
📷 cortesía

Un estudio creativo localizado en la ciudad de Tijuana enfocado en la creación de piezas de arcilla, tanto funcionales como decorativas, que transportan a un mundo surreal en donde seres como los coyotes, los búhos, los jaguares o el sol, nos cuentan fantásticas historias. Lo que comenzó como un pasatiempo para Sócrates, se convirtió en una pasión a la que decidió dedicarse por completo a partir del verano pasado.





La influencia de la naturaleza es evidente en cada uno de los diseños, al igual que la conexión con elementos como la luna, el sol y el fuego. La calidez de los tonos de la arcilla evoca los desiertos y las playas de Baja California, mientras que la presencia de todos estos componentes hace que cada pieza brinde una sensación de serenidad y misticismo. Aunado a esto, la mayoría de las figuras se encuentran en posiciones relajadas que buscan transmitir la importancia de tomar pausas en nuestro día a día para realmente disfrutar el presente.



El nombre Perro y Arena se inspira en una de sus primeras piezas: un perro de arcilla pintado con pigmento blanco y con líneas talladas que revelaban un material que se asemeja a la arena.

El estudio también cuenta con distintas pinturas e ilustraciones que, al igual que las demás piezas, narran historias que nos recuerdan a los mitos y leyendas que solíamos escuchar en nuestra infancia. "Perro y Arena es una invitación para que bailemos con coyotes y liebres mientras le cantamos a la luna", comenta Sócrates.

La producción de cada pieza toma alrededor de dos a tres semanas, ya que se trata de un proceso artesanal que involucra la construcción, el secado, la pintura, el esmaltado y la cocción de la misma. Para el artista, hacer cada una de ellas ha sido gratificante, aunque nos confiesa que los coyotes guardianes son esa figura a la que vuelve cada vez que experimenta un bloqueo creativo. Otras de las obras preferidas del artista son un par de jarrones, uno de ellos con unas cabezas de coyotes adheridas y otro con unos coyotes danzantes pintados en color azul. Este último formó parte de las piezas finalistas para el XLV Premio Nacional de la Cerámica en el Centro Cultural el Refugio, en San Pedro Tlaquepaque, Jalisco.



¿Quién es Sócrates Medina Ahearn?

Originario de la ciudad de Tijuana y siempre con un instinto creativo, Sócrates estudió la carrera de arquitectura y la especialidad de Historia del Arte para después mudarse a trabajar a Los Ángeles, en donde decide cambiar su enfoque y regresar a su ciudad natal para retomar sus raíces y dedicarse a la creación artesanal de figuras de arcilla.





Perro y Arena ha hecho colaboraciones tanto en México como en Estados Unidos. Una de las favoritas del artista fue *Los Solecitos*, realizada con Salvador Compañ y su proyecto *Lørdag & Søndag*. Se trata de una colección de cinco caras de sol de cerámica que viajaron al estado de Campeche para que sus rayos fueran tejidos a mano por la artesana Milagro de Atocha. Para ello se usaron fibras de jipi-japa y el proceso se realizó en una cueva subterránea en donde las condiciones eran más favorables. Próximamente estarán disponibles otros 12 soles que son parte de una segunda colección.

Sócrates también ha colaborado con la fotógrafa Gabriela C. Walther con quien creó la obra *Un Atardecer*, y con su hermana y diseñadora textil, Guadalupe Isa, en varios proyectos.

Encuentra más info en:

© @perroyarena | perroyarena.com

[AL VOLANTE]

Lincoln Star Concept: los eléctricos del futuro



EL FUTURO DE LOS AUTOS ELÉCTRICOS ESTÁ EN LINCOLN STAR CONCEPT, QUE REINVENTA LA EXPERIENCIA SIN PERDER LA ELEGANCIA.

Staff *El Conocedor*

@elconocedor.mx

Cortesía

Con la mezcla ideal de opulencia y tecnología eléctrica, Lincoln Star Concept presentó su nuevo concepto de diseño que cada día avanza más hacia el futuro, en donde más de la mitad del volumen global de la marca estará conformado por vehículos cero emisiones.

Su intención es capturar la esencia de sus autos, la estética de la silueta y su rendimiento, con las características más avanzadas y dinámicas que la electrificación permite. Esto lo obtiene al integrar detalles que incrementan el confort y la productividad, rompiendo aquellas barreras que los motores a gasolina significaron en la evolución automotriz.

UN SANTUARIO INMERSIVO

Tras mucho trabajo y creatividad, la arquitectura de la SUV ha comenzado su siguiente capítulo con armonía y dinamismo. Con nuevas líneas, pantallas con animaciones, aromas y sonidos especialmente preparados para ti, podrás transportarte a los llamados Ambientes Revitalizantes, que fueron pensados para brindarte paz y serenidad.

Los tres programas digitales incluidos te llevan a una playa tranquila, a un campo de flores lleno de frescura o a un atardecer relajante mediante orquestación sinfónica, acompañados de imágenes que evocan a escenarios zen, ya sea después del trabajo, en el tráfico, o simplemente al encender el auto.



Los diseñadores además contemplaron la iluminación interior y la composición del color para una experiencia completa que recibe agradablemente con luces en cristales, puertas y asientos. Al mismo tiempo, su sofisticada y extensa silueta está diseñada para crear un efecto reconfortante, con asientos extra espaciosos y soportes individuales para las piernas que, conjugados con el techo panorámico, proporcionan una sensación de amplitud.

TECNOLOGÍA INTELIGENTE

Sus líneas no son el fin de los elementos reinventados: están las baterías con tracción trasera en cada llanta, que dan seguridad mientras conduces con libertad. Por otro lado, sus acabados en alternativas de cuero y cromo, equilibran la decoración, volviéndola un completo lujo y modernidad.

Aprovechando el espacio antes ocupado por el motor antiguo, acopla un increíble maletero frontal de cristal electrocrómico para cambiar la opacidad, por lo que permite el paso de luz natural al interior, tornándose completamente oscuro para ocultar su contenido al estacionarte y proteger así tus pertenencias.

Además, el nuevo Sistema Inteligente de Lincoln incluye un asistente que manejará funciones de última generación para apoyarte en la visibilidad y el estacionamiento autónomo, así como un panel de herramientas flotante que fácilmente cumplirá la función de operar.

Sin duda, Lincoln Star Concept es el trabajo de todo un equipo de ingenieros y arquitectos que buscan reflejar la trascendencia, una experiencia moderna que abraza los principios clave que siempre han tenido, la calidez y lo humano en busca de una interacción con el conductor, visualizando una nueva era digital.

VINOTECA.

WELL WELL, *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



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.

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.

BSM 



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

www.bsmmexico.com.mx Tel: 5552627770 Email: contacto@bsmmexico.com.mx