

# EL CONOCEDOR

Revista Bimestral

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

Diciembre 2022 - Enero 2023 // 89

## GLOBAL WINE 2022

Lo mejor de México,  
Champagne y espumosos

## BEBIDAS

Vigneron Wine Bar  
North America's 50 Best Bars

## SABORES

Mishiguene llega a CDMX  
Maridaje de fin de año

## PLACERES

The Bicester Collection  
Acura Integra 2023



EN PORTADA: Rodrigo Urraca, Eric Van Beek y Marcos Battista en Handshake Speakeasy.

# DON LUIS CETTO

---

SELECCIÓN RESERVADA

EL SECRETO DE UN GRAN VINO,  
ESTÁ EN SU NOMBRE





EVITA EL EXCESO

# Crear y crear listas



Mariana Toledano  
Editora en jefe

mariana.toledano@prototipomexico.com

[@maria\\_toledano](https://twitter.com/maria_toledano)  
[@mariana\\_toledano](https://www.instagram.com/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.

Una de mis pasiones es hacer listas, de todo y para todo: tareas diarias, lugares por visitar, proyectos anuales, frases divertidas dichas por amigos, fragmentos de libros que me han cambiado la vida, y hasta *wish lists* de objetos que probablemente nunca compraré. Y siempre me encanta volver a ellas y traer a la mente todo eso que no quiero olvidar.

Por supuesto, 2022 no se salvó de tener su propia lista, y cuando hace algunas semanas la traje de vuelta a la memoria, me di cuenta que había cumplido mucho de lo más sencillo, pero las metas más ambiciosas que había planteado al inicio del año seguían ahí, inmóviles, esperando a ser abordadas.

Y es que si algo aprendí este año, después de darme prisa a palomear esos objetivos, es que lo mejor siempre está fuera de la zona de confort, y que probablemente, aquello que más cuesta, que mayor incomodidad genera y que más reta, es también lo que aporta mayor satisfacción en la vida.

Creo que hay dos caminos: escribir las intenciones de Año Nuevo como una lista interminable de deseos y dejarlas ahí -en el imaginario de cómo sería nuestra vida ideal-, o bien, visualizar el sitio en donde queremos estar y diseñar, paso a paso, cómo hacer para llevar esas metas a cabo durante los próximos 12 meses. La enorme diferencia está en la acción, por lo que hay que estar conscientes del coraje y la disciplina que muchas veces se requiere para realizar cada una de las decisiones que nos acercarán a su cumplimiento.

Afortunadamente este año estuvo lleno de logros y mucha reflexión, de grandes esfuerzos que nos permitieron conquistar hazañas, y agradezco profundamente que así sucediera.

Muchas gracias a nuestros colaboradores, clientes, amigos y a todo el equipo que conforma *El Conocedor* por un año más de palomear metas y proyectos juntos. Estoy segura que en 2023 la lista será aún más larga para todos.

Por lo pronto, los dejo con estas páginas en las que celebramos con mucho vino espumoso la dicha de concluir un año y la ilusión de comenzar uno nuevo, en las que platicamos sobre los mejores bares de México que conquistaron la lista más aclamada de Norteamérica, mientras Mina Carlín nos cuenta desde Argentina cómo fue la ceremonia de premiación de World's Best Vineyards, al tiempo que hacemos un recorrido por lo más fascinante de Chile y presentamos una lista de objetos de deseo para arrancar el año.

¡Un abrazo!

**EL CONOCEDOR**, Año 16, No. 89, Diciembre 2022 - Enero 2023, es una publicación bimestral editada por Prototipo K9, México S. A. de C. V. Domicilio de la publicación: Av Margaritas No. 170-A, Col. San Miguel Topilejo, Tlalpan, CDMX, C.P. 14500.

www.revistaelconocedor.com, revistaconocedor@prototipomexico.com. Editor responsable: Miguel Esaú Pérez Herrera. Reservas de Derechos al Uso Exclusivo No. 04-2011-102410460900-102 otorgada por el Instituto Nacional de Derecho de Autor, ISSN otorgada por el Instituto Nacional del Derecho de Autor, en trámite. Licitud de Título y Contenido 16364 otorgada por la Secretaría Técnica de la Comisión Calificadora de Publicaciones y Revistas Ilustradas de la Secretaría de Gobernación. Permiso SEPOMEX en trámite. Impresa por Comercializadora y Servicios Roma 73, S.A. de C.V., Blvd. Barrio de Guadalupe, México, C.P. 37289, con un tiraje de 30,000 ejemplares. Las opiniones expresadas por los autores no necesariamente reflejan la postura del editor de la publicación. Queda estrictamente prohibida la reproducción total o parcial de los contenidos e imágenes de la publicación sin previa autorización de Prototipo K9, México S. A. de C. V.

VINOS SELECTOS DE CALIFORNIA

# VINOS *Wagner*



Emmolo

SeaSun

HOPEFAMILYWINES

ROLU

CAYMUS  
VINEYARDS

CONUNDRUM

MERSOLEIL

LIBERTY  
SCHOOL

BONANZA

Envíos a toda la República en temperatura controlada

Llámenos

Sin costo 01 800 838 4161

D.F. (045) 554 442 5807

Escríbanos

ventas@vinoswagner.com

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

 vinoswagner

 @vinoswagner

EVITA EL EXCESO

# CONTENIDO

## 6 Las gotas suspicaces

De rituales y armonizaciones

## 8 Desde el estudio del gusto

Casual dining El Tigre Silencioso

## 10 En la Barra

México a la conquista

## 12 Temporada

Bocanadas de celebración

## 14 En la Barra

Vigneron Wine Bar

## 16 En Portada

Handshake Speakeasy

## 22 Global Wine 2022

Lo mejor de México y Burbujas

## 46 Relatos enófilos

Chardonnay, el glamour de las uvas

## 54 En la mira

Bodegas Riojanas



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, Sergio González

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

Agradecimientos  
Handshake Speakeasy, Cigar Lounge, Hugo Wine Bar, Ricci Curbastro, Vena Cava, Bodegas Riojanas, L.A. Cetto, Orfe México, Mishiguene, Urso Madrid, Mandarin Oriental, The Bicester Collection, Cosmydor, Santa Margherita, Isabel Moncada.

# CONTENIDO

## 56 Temporada

Milano Wine Week

## 60 Entrevista

El legado de Santa Margherita

## 64 En la mira

Del Véneto a la lata

## 76 Tendencias gastronómicas

Casual dining

## 78 Restaurantes

Mishiguene

## 80 Receta

Robalo a la milpa

## 88 De viaje

Chile: riqueza en sus tierras

## 96 Shopping

Luminarias Clima

## 102 Diseño

Isabel Moncada: redefinir la luz



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

Arte y diseño  
Ma. Teresa Zúñiga  
Grisell Cerón Baltazar

Edición fotográfica y fotos  
Nizaguiee Hidalgo  
Edgar Xolot

Web  
Fidel Huitrón

Staff  
Salvador Téllez  
Jonathan Soto

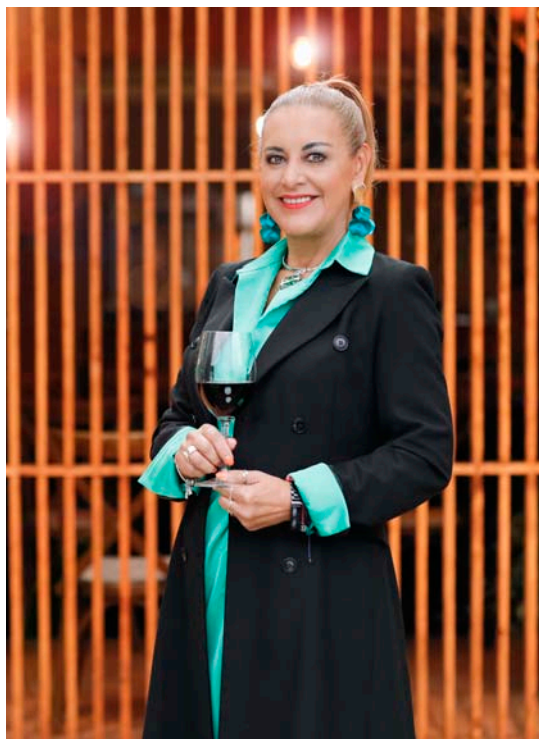
Impresión  
Comercializadora y Servicios  
Roma 73, S.A. de C.V.  
Bld. Barrio de Guadalupe  
México, C.P. 37289

Servicios profesionales externos  
Corrección de estilo  
Mayra Cabrera

Legal  
Mariana Martínez Bastida

# De rituales y armonizaciones

EN EL AMBIENTE, SE PERCIBE LA LLEGADA DE LA NAVIDAD Y LA ESPERANZA DE UN NUEVO AÑO 2023 QUE DE SEGURO NOS DEPARA MUCHAS SORPRESAS MARAVILLOSAS.



Pilar Meré

**\*Sommelier**

Comunicación Integral Especializada: Wine, Food & Lifestyle.

🐦 @Pilarmere

📧 @pmere\_

🌐 pilarmere.com

Los adornos en las tiendas, las comidas y cenas contribuyen a ese ánimo festivo que se ha incrementado, en especial ahora que podemos reunirnos, brindar, compartir la mesa y los abrazos.

Durante la pandemia nos hemos reinventado, pero nuestros rituales siguen presentes. Y es que los rituales son una serie de acciones que principalmente se realizan por su valor simbólico; pueden estar basados en alguna creencia, sea religiosa, política, por tradición, o por los recuerdos y la memoria histórica de una comunidad.

En estas fechas, cuando está por concluir un año, realizamos una serie de rituales que tienen por objeto despedirnos de este ciclo y prepararnos para recibir el nuevo año, de la mejor manera y con la mayor fortuna.

Los más populares son: usar ropa interior amarilla o roja (para atraer el dinero y el amor respectivamente), dar una vuelta a la manzana con una maleta para fomentar los viajes, comer un plato de lentejas para lograr prosperidad y fortuna. O que al sonar las doce campanadas se tire un vaso de agua a la calle, para alejar las penas y las lágrimas. Incluso encender velas: de color azul (que traerán paz), amarillas (para la abundancia), rojas (pasión), verdes (salud), blancas (claridad) o anaranjadas (inteligencia).

Sin embargo, la tradición que no puede faltar al concluir el año es la de las doce uvas. La creencia establece que representan los 12 meses del año por venir y se comen a las 12 de la noche durante las 12 campanadas (una por campanada). Cada uva representa los deseos o propósitos que queremos cumplir en el siguiente año, y también simbolizan la prosperidad para todos los que comparten la mesa y el ritual.

De igual manera, la tradición de la cena de Navidad y fin de año es disfrutar la gastronomía mexicana plena de platillos exquisitos que no pueden faltar, como los romeritos, el pavo y el bacalao, entre una enorme variedad de platos salados y dulces. Algunos son propios y otros son la fusión de varias culturas.

El vino, desde luego, acompaña y armoniza el banquete. Podemos servir vinos españoles, italianos, franceses, alemanes..., pero mi recomendación es que no falten los vinos mexicanos que maridan perfectamente con los platos nacionales.

Para mí, el mejor momento es el brindis (que también, por cierto, es otra gran tradición) y es cuando deseamos a todos, como desde hoy deseo a cada querido lector y amigo de *El Conocedor*, ¡feliz Navidad y un afortunado y próspero 2023!

¡Salud!





# ¡DEGUSTA, CATA Y CONOCE **ITALIA!**

En esta temporada de fiestas y acercamiento familiar, te invitamos a realizar un viaje digital por Italia, sus vinos y su gastronomía.

Visita **[www.vinoitaliano.mx](http://www.vinoitaliano.mx)** para conocer la guía de vinos italianos presentes en México y dónde encontrarlos, así como información sobre sus territorios vinícolas.

Podrás descubrir y cocinar recetas típicas italianas, con propuestas de maridaje y productos protegidos por denominación de origen DOP, IGP, SGT, a través de un directorio descargable.

**Para mayor información:**  
ICE-AGENCIA ITALIANA PARA  
EL COMERCIO EXTERIOR

✉ [messico@ice.it](mailto:messico@ice.it)  
☎ (+52) 5552813957



Ministero degli Affari Esteri  
e della Cooperazione Internazionale



# Casual dining El Tigre Silencioso

CUANDO SE TRATA DE COMER Y BEBER BIEN EN LA CDMX, ELEGIR EL LUGAR PERFECTO PUEDE RESULTAR ABRUMADOR. (HASTA AHORA).



## Sergio González

### \*Sommelier

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

Con esta inmensa y siempre creciente variedad de opciones gastronómicas en la ciudad, resulta casi ingenuo repetir lugares. Pero hoy puedo afirmar que hay un nuevo y gran favorito en la ciudad.

Tal vez su misterioso nombre tenga que ver con el sigilo y la eficacia con el que depreda el paladar y los sentidos. Se llama El Tigre Silencioso, y apela a la añoranza por la época de oro de la escena cantinera, donde beber bien y pasarla mejor, al tiempo que se comía delicioso, iba a la par. Pues bien, les cuento mis razones para afirmar que este lugar es ya el nuevo *hot spot* favorito de la ciudad voraz: en una casona apenas retocada, en el 159 de la calle de Colima, los recibe el mejor *playlist* que he escuchado en mucho tiempo.

Comienzan a pasarla bien sólo con cruzar la puerta, escuchar y elegir el aperitivo. Desde aquí me di cuenta de que estaba por ser verdaderamente sorprendido, más aún, sentirme emocionado, casi incrédulo. Una selección de vermouths, amargos, cocteles, y ¡qué vinos! Con toda la firma de Daniela y Lucas D'Acosta, han tomado la escena del vino bajacaliforniano en sus propias manos y logrado lo que parecía imposible: arrebatar con irreverencia, pero plenos de conocimiento, el Valle de Guadalupe de aquellas manos que perpetuaban estilos más afines a épocas pasadas. Han logrado traerlo a todos nosotros (¡a todos!), acercarlo a la CDMX de hoy y así dictar tendencia sobre los gustos y preferencias que tanta falta le hacían a esta urbe.

La cocina abierta corre a cargo de David Castro Hussong, quien tuvo paso por algunas de las más reconocidas cocinas del mundo como Noma, Blue Hill, Eleven Madison Park, Cala, y hoy es reconocido por la lista Latin America's 50 Best Restaurants con el galardón Highest New Entry Award 2022, en el sitio 16 de los mejores restaurantes con su espectacular restaurante Fauna, también en Valle de Guadalupe. Simple y sencillamente, es el creador de los platos que más felicidad han traído a mi paladar: una visita a cualquiera de sus cocinas, es asegurar un momento memorable para los sentidos. Y en El Tigre Silencioso, su cocina se vuelve aún más cercana, alejada de innecesarias pretensiones y con una frescura e inventiva sin precedentes.

Imperdible su atún con mantequilla avellanada y wakame, o las croquetas de pescado con chicharrón, así como sus mejillones, empanadas o las espectaculares alitas rellenas... todo en pequeños formatos para picar y compartir mientras nos sorprenden con su vermouth rosado de la casa, su amarguito de naranja, una selección de impecables *pét-nats*, o la posibilidad de viajar algún rincón lejano del mundo con su increíble Ratafia de A. Margaine o su Orujo de Hierbas Zárate.

Lleven un gran apetito (¡y más sed!), pruébenlo ahora, agradézcanme después. Les garantizo que la pasarán como nunca. ¡Salud!



¡Perfecto para  
pizza!

!Llévala a donde  
quieras!

!Enfríala  
rapidísima!

!Abre fácil!

!Fácil de  
reciclar!

!Misma calidad que  
vino de botella!



Encuentra este producto en:

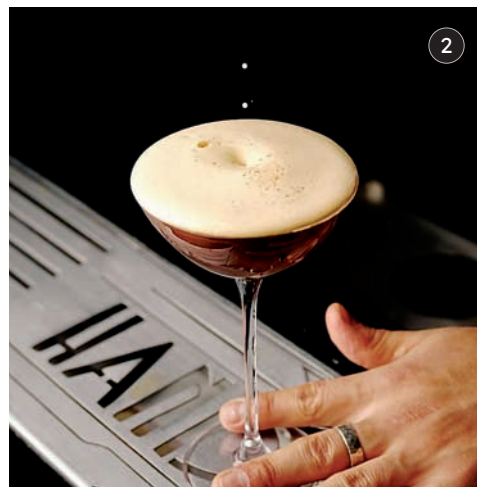
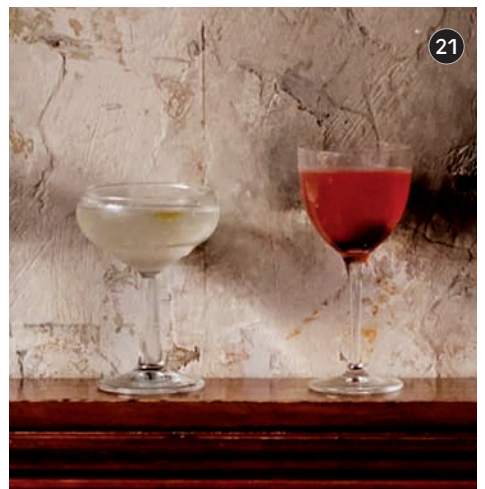
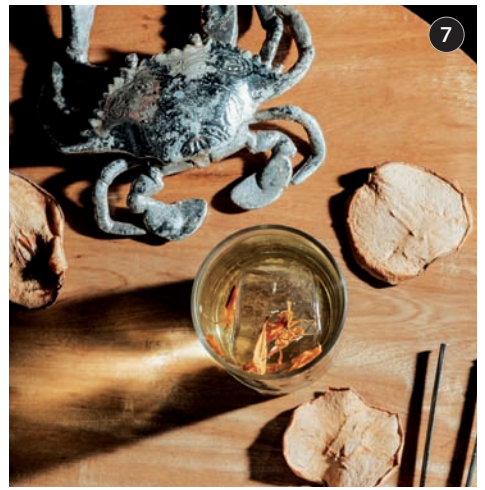
[orfemexico.com.mx](http://orfemexico.com.mx)



GIARDINI D'ITALIA



CAMPAIGN FINANCED ACCORDING TO EU REG. NO. 1308/2013



# México a la conquista

Mariana Toledano | ✉ mariana.toledano@prototipomexico.com

En los últimos años, la escena de la industria de bares en México ha crecido de forma exponencial, no sólo con la apertura de nuevos bares con propuestas muy atractivas, sino que los grandes referentes, aquellos pioneros que atrajeron las miradas a nuestro país, han madurado sus cartas y ofrecen cocteles mucho más complejos y maduros... y esto, el mundo lo sabe. No por nada conquistamos The North American's 50 Best Bars con 11 posiciones en la lista. Si aún no los conoces, echa un ojo a este recuento y visítalos cuanto antes.

## #2 Handshake Speakeasy

Un lugar pequeñito y escondido ofrece los cocteles más excitantes de la ciudad. Líquidos cristalinos, de sabores profundos y complejos, servidos en cristalería delicada, aguardan a ser descubiertos. Clarificaciones, *milk* punch y redestilaciones, son algunas de las técnicas que destacan en esta barra en la que lidera Eric Van Beek.

📍 Amberes 65, Col. Juárez, CDMX / 📱 @handshake

## #3 Licorería Limantour

Durante más de una década se ha coronado como el mejor bar de la CDMX -y del país entero-. Y no es para menos: esta coctelería fue una de las primeras en poner en la mesa tragos de autor con licores y destilados Premium. Su esencia tomó como inspiración a México, y en la actualidad han creado una carta en la que trabajan con fermentos.

📍 Av. Álvaro Obregón 106, Col. Roma Norte, CDMX / 📱 @limantourmx

## #7 Baltra Bar

Inspirado en una de las islas Galápagos, donde Darwin desarrolló su teoría evolutiva, este bar es un viaje a lo inexplorado. Los tragos son complejos, elegantes, elaborados a base de técnicas bien ejecutadas, llenas de misticismo y aventura. Sin duda, los Martes de Martini se han hecho famosos en todo el mundo (y agradecemos su existencia).

📍 Iztaccíhuatl 36D, Col. Condesa, CDMX / 📱 @baltrabar

## #11 Zapote Bar

El paraíso tropical enmarca un moderno bar inspirado en una antigua hacienda mexicana. Acogedoras salitas, mesas comunales y una larga barra invitan a sentirse como en casa. El menú, dirigido por Joshua Monaghan y el chef Juan Pablo Loza, parte de ingredientes locales con tintes divertidos que se fusionan en las noches de industria.

📍 Rosewood Mayakoba, Quintana Roo / 📱 @zapotebar

## #13 Kaito del Valle

Fieles a su inspiración nipona, las chicas detrás de la barra de Kaito presentan tragos atractivos en formatos divertidos. En dupla con Deigo, este sitio dirigido por Claudia Cabrera, lo tiene todo: propuesta consistente, gran ambiente, cocteles deliciosos, cocina excepcional y un excelente servicio que vale la pena disfrutar.

📍 Enrique Pestalozzi 1238, Col. del Valle, CDMX / 📱 @kaitodelvalle

## #15 Café de Nadie

Mil quinientos vinilos integran la colección de Café de Nadie, un espacio que por las mañanas es un rico café en la Roma y que, por las noches, adquiere un ambiente sonoro muy peculiar. Entre los cocteles que los han hecho famosos se encuentra su selección de martinis con encurtidos de la casa. Carmen Huizapol es la encargada.

📍 Chihuahua 135, Col. Roma Norte, CDMX / 📱 @cafe.denadie

## #16 Hanky Panky

Detrás de una fonda oaxaqueña se encuentra el speakeasy donde Ismael Martínez elabora cocteles clásicos con sorprendentes variantes. Como en la era de la prohibición, la única forma de entrar al bar es conocerlo de boca a boca y reservar a través de sus redes sociales. Cuando atraveses el refrigerador, te garantizamos que tu experiencia no será la misma.

📍 Ubicación secreta, CDMX / 📱 @hankypanky

## #20 Sabina Sabe

¡Parada obligada en Oaxaca! En este alegre bar la especialidad es, por supuesto, el mezcal. Entre su colección desfilan verdaderas joyas que vale la pena explorar sí o sí, seas experto o aficionado a este espirituoso. En la cocina, delicias oaxaqueñas enamoran desde el primer instante. Notarás que Gerardo Carrera es el mejor anfitrión.

📍 5 de mayo 209, Ruta Independencia, Oaxaca / 📱 @sabinasabe

## #21 El Gallo Altanero

Si de tequila de trata, este es el sitio tapatío que hay que visitar. Con una carta que evoluciona día a día y algunos cocteles que ya se han vuelto insignia, es un lugar vibrante, de fiesta, donde no hay mucha complicación. Las colaboraciones con productores locales son constantes y generan experiencias muy interesantes.

📍 Marsella 126, Col. Americana, Guadalajara / 📱 @elgalloaltanero

## #22 Selva

Un estilo peculiar se entremezcla con la esencia local para crear un lugar único. Entre tonos verdes y detalles que transportan a un oasis, Selva celebra la naturaleza oaxaqueña, su flora y su fauna, integrándola en cocteles refrescantes y propositivos. Su ubicación privilegiada lo hace el spot predilecto para comenzar la noche.

📍 Macedonio Alcalá 403, int. 6, Ruta Independencia, Oaxaca / 📱 @selvaOaxaca

## #37 Arca

Como una mística aldea en medio de la jungla, aparece Arca en Tulum, un paraíso donde el nivel gastronómico es muy exigente en todos los sentidos. Ingredientes de alta calidad, técnicas bien ejecutadas, bebidas complejas de texturas profundas, habitan en medio de una cocina que de poco en poco se llena de fuego, mientras son guiadas por Peter Sánchez.

📍 Av. Boca Paila, Tulum, Quintana Roo / 📱 @arcatulum

[ TEMPORADA ]

# Bocanadas de celebración

EL ACOMPAÑANTE PERFECTO PARA EL FESTEJO TIENE UN LUGAR  
DEDICADO AL PLACER.

Staff El Conocedor  
© @elconocedor.mx



La receta secreta para celebrar de la mejor manera incluye la mejor compañía, un ambiente perfecto y un magnífico puro. El arte de este elemento tan especial y complejo es todo un ritual que estimula los sentidos de todas las formas posibles.

Aunque el proceso de degustación contempla un ambiente controlado que vigile la humedad y temperatura de los productos para conservar su buen estado, no es tan difícil encontrar espacios que brinden las comodidades con los atributos imprescindibles para un momento único y especial.

La mejor opción se encuentra dentro de la espectacular casona en Chihuahua 78. Se trata del Cigar Lounge de Casa 1910, un rincón especializado en puros Premium y el placer de una pausa de la vida agitada.

En el segundo piso del edificio que comparte Casa Prunes se encuentra este espacio de impresionante diseño que conjuga la ambientación clásica y sobria, idónea para disfrutar de un buen puro.

La marca mexicana Casa 1910, originaria de Veracruz, creó el lugar perfecto para envolver los sentidos de los invitados y celebrar con un producto orgullosamente nacional. Con la meta de compartir experiencias de otro nivel dentro de la ciudad, la marca ofrece un portafolio exquisito que atraparán a los conocedores.

La sala es un viaje en el tiempo en el que el deleite proviene del emblemático y robusto puro Cuchillo Parado, o del Tierra Blanca en formato Toro, creaciones de alta gama que presentan las cualidades del terruño mexicano en un tabaco excepcional.

El lounge ofrece también un menú curado que da a los expertos la oportunidad de probar mezclas, estilos y orígenes diferentes, para una elección completa que proporciona la oportunidad de sentir cada propiedad aromática dentro de cada puro.

## CONSEJOS PARA DISFRUTAR

- Cortar el puro de manera limpia y exacta, es vital para que al encenderlo se perciba cada nota tal cual se planeó, para esto es indispensable un cortador profesional con filo.
- Tomarse el tiempo de encender un puro hace toda la diferencia. Una combustión uniforme es necesaria para extraer cada nota de su contenido, por ello es mejor encender con cuidado y lentamente toda la superficie del borde.
- Se debe permitir que el humo recorra toda la boca para sentir los aromas distintivos de cada puro y la densidad que tiene. Esto ayudará a elegir un maridaje que armonice con la intensidad.
- Consumir con mesura es esencial para gozar por completo de la experiencia. De igual forma, es importante que entre cada puro se limpie la boca para no entremezclar las sensaciones.

La delicadeza de los aromas, el maridaje con sabores particulares y la paz que brinda el instante de disfrutar un puro, son la combinación exacta para festejar.

### Cigar Lounge

📍 Chihuahua 78, Col. Roma Norte, CDMX

[ EN LA BARRA ]



## Vigneron, paraíso de vinos

EL SITIO CON EL QUE TANTO  
HABÍAMOS SOÑADO  
¡ESTÁ EN LA ROMA!

**Mariana Toledano**

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

📷 cortesía

El sueño de todo wine lover es encontrar un lugar con una carta de vinos emocionante, repleta de etiquetas nuevas, que cambien constantemente y, mejor aún, a un precio justo.

Bajo esta premisa, hace dos años nació Vigneron, una tienda y wine bar ubicado en la colonia Roma que deja de lado las pretensiones y pone a disposición una selección de vinos franceses y algunas joyitas españolas excitantes y propositivas.

Su origen parte de Vinos Amparo, una empresa dedicada a importar y distribuir vinos de pequeños productores localizados principalmente en Bourgogne y Champagne, así como tres bodegas de España cuya filosofía es la mínima intervención.





Dentro de las etiquetas disponibles se encuentran productores maravillosos como Silvyne Pataille, Jean Noel Gagnard y François Mikulski localizados los tres en la Bourgogne, garantía absoluta de calidad. A esta oferta se suman bodegas del Val de Loire, Rhône, Savoie, Cahors y Alsace, mientras que en España encontramos vinos de Madrid, Terra Alta y Conca de Barberá.

Vigneron, donde el vino es siempre protagonista, tiene convicción de cambiar todos los días la selección de vinos por copeo, lo cual resulta increíble para poder explorar nuevas etiquetas sin tener que descorchar una botella entera, además siempre es posible seleccionar cualquier botella de su lista de importación, llevarla a casa o beberla en el bar, con un mínimo costo de descorche que en realidad se trasta al servicio del personal.



Este wine bar está abierto de martes a sábado, y los fines de semana cierran a las 12 para poder disfrutar una copa hasta media noche, aunque quizás -desde mi punto de vista- el mejor día para visitarlo es el martes, pues para celebrar la exquisita carta de champagnes han creado Champagne Tuesday, donde presentan un flight de dos o tres copas de distintas burbujas para tener la oportunidad de probarlos todos.

Por supuesto, la comida no podía faltar, y aunque el centro de atención son los vinos, la cocina tiene platos que maridan a la perfección con ellos, como una tabla de quesos deliciosa, una pasta con ragú e incluso, un plato de caviar para los más sofisticados.

Este sitio al estilo francés es el ejemplo perfecto que para disfrutar vinos de excelente nivel no hacen falta ceremonias ni mucho protocolo, tiene la mezcla perfecta de gran conocimiento, con sommeliers muy preparados, en un ambiente tranquilo y desenfadado.

Pruébalo y me cuentas, estoy segura que te va a encantar.

---

### Vigneron

📍 Jalapa 181, Roma Norte, CDMX

📷 @vigneronmx



# Handshake Speakeasy

... “Rodri, ¿qué se sentirá ganar uno de esos premios?”

**Marcos di Battista, Eric van Beek y Rodrigo Urraca soñaron con crear un bar en México que destacara entre los mejores del mundo... y, en menos de tres años, conquistaron el puesto 11 en The World's 50 Best Bars, y el segundo en North America. Esta es la historia de tres “lunáticos” que están haciendo historia.**

Mariana Toledano | ✉ mariana.toledano@prototipomexico.com | 📷 @edgarxolot

**R**ODRIGO

Handshake nace en octubre de 2018 en los 50 Best Bars con una pregunta que me hizo Marcos. Estábamos en la ceremonia, yo lo había invitado porque él era mi cliente y yo era embajador de Torres, y me pregunta: “Rodri, ¿qué se sentirá ganar uno de esos premios?”, y yo le contesté “No tengo idea” me propuso “¿y si hacemos un bar? Y para enero de 2019 el bar estaba por terminar de construirse en Polanco.

**M**ARCOS

Queríamos hacer un coctel bar, y nos gustaba este concepto de bar escondido. Entonces agarramos un momento en el que México estaba muy abierto a la coctelería y nos enfocamos en un lugar para pocas personas, pero con mucha calidad. Con el paso del tiempo nos dimos cuenta de los errores y aciertos que habíamos cometido y que debíamos enfocar el bar hacia convertirlo en un producto excepcional.



*Eric Van Beek*

**M** Empezamos con una idea particular de hacer un bar con estilo de los años 20, tipo Estados Unidos, pero comprendimos que le debíamos dar énfasis al producto y hoy, aunque tiene el mismo concepto, es un producto superior. Lo que marca la diferencia entre otras experiencias que pueda tener el consumidor en el país es esa mutación, el poner toda nuestra energía en el producto final que ofrecemos al cliente.

**R** El primer Handshake era un bar muy bonito, pero no tenía alma, aunque sí tenía muchísimas áreas de oportunidad. Esto comenzando por los socios: éramos seis, pero nos separamos y nos quedamos sin local, así quedamos sólo Marcos y yo como sobrevivientes. Buscamos otro lugar, de hecho, este local era antes una tienda de zapatos con muros de cristal y columnas que estorbaban, la gente del Hotel NH no entendía cómo íbamos a meter un bar aquí, mucho menos que aspiráramos a ser parte de las listas.

**R** Aprovechamos la pandemia para construir un nuevo Handshake, en todos los aspectos. Acababa de conocer a Eric, me parecía un chico súper talentoso y lo veía tristísimo por haber tenido que regresar a Holanda. ¡Era el momento perfecto! Nosotros teníamos un bar y él tenía lo que necesitábamos: ¡talento!, aunque hacer socio a un tipo al que apenas conocía tres meses atrás pareciera una completa locura. Queríamos alejarnos del concepto de que Handshake fuera un bar pretencioso. Eric llegó y le puso una nueva esencia, lo llenó de personalidad con los cocteles y la cristalería.

### **E** RIC

Cuando comencé mi carrera, llegó un momento en el que todo se trataba de premios. Gané Bacardí Legacy y lo siguiente era estar en The World's 50 Best Bars, pero eso no funcionó como pensé y empecé a sentirme incómodo con lo que hacía. Cuando había venido a México en ocasiones anteriores me había gustado mucho y decidí empezar de nuevo en Brujas. No quería tener nada que ver con premios, si llegaban estaba bien, pero sólo quería disfrutar de mi trabajo. Y lo disfruté, aunque obviamente dejé Brujas en la pandemia y tuve que regresar a Holanda. Más tarde llegué acá, pero con la misma iniciativa de querer gozar lo que hago.



**M** Mover Handshake de Polanco a la Juárez fue un desafío; el público del área no estaba muy abierto a este concepto, buscaba otro tipo de diversión, pero al mismo tiempo nos mudábamos a una zona que tampoco era tan *cool*. Sin embargo, el éxito fue tremendo y nos convertimos en un lugar de destino, en el que la gente llega buscándonos a nosotros, así entendimos que el mayor esfuerzo lo debemos hacer en la experiencia, estemos aquí o en cualquier otra colonia. La ubicación ayuda, pero no es algo fundamental; si es sólo un cascarón vacío lo que vendes, aunque estés en la mejor esquina del mundo, no lo lograrás.

**E** Imaginé Handshake como un bar minimalista, pero enfocado en el sabor, con una presentación sencilla, y a la vez con muchas técnicas culinarias que aprendimos de chefs y restaurantes. Quería que fuera un bar agradable, con cocteles de gran calidad en donde el staff tenga una muy buena actitud, muchas ganas de aprender, de ser sociable y con curiosidad sobre lo que se hace en el bar, pero también sobre las personas que nos visitan, que sea amable con los clientes y preste atención al detalle: eso marca la diferencia.

**R** El día que abrimos había más staff que clientes. Somos un mexicano no muy fan de los tacos, un argentino vegetariano y un holandés que lo había dejado todo para seguirnos el rollo. ¡Vaya combinación! Poco a poco nos fue adoptando la industria y de boca en boca llegaron cada vez más clientes, y cuando menos lo esperamos alcanzamos The World's 50 Best Bars. La pregunta de Marcos ya tenía respuesta: es muy bonito, pero es una enorme responsabilidad. Hay muchas emociones alrededor, buenas y malas. "entrar en la lista es mucho estrés". La gente no te mira igual, hay muchísimas más expectativas y si no las cumples, no te la perdonan.

**M** La verdad, es que entrar en las listas nos pareció impresionante, nos agarró de sorpresa y nos puso súper felices. Aunque es una presión para ser mejores, así que nos esforzamos más porque la gente tiene expectativas altas y debemos estar a la altura. Es un doble desafío, porque es tratar de mantenerse, pero seguir haciendo cosas que estén en boca de todos. Nos puso en la órbita mundial y eso nos ha permitido realizar y experimentar cosas diferentes. Nos invitaron a la India y a Kenia, y sin haber estado en la lista no hubiera sido posible, no tendríamos la oportunidad de ser detectados por tantas personas. Estamos donde estamos porque los mexicanos nos apoyaron completamente...a mí siempre me gusta agradecer, si no fuera por México, no estaríamos haciendo esto.

**M** Si Handshake fuera una persona, pensaría en alguien *cool*, con onda, pero amante de algunas tradiciones o de lo bueno que tuvieron otras épocas, una persona que quiere estar en lo que sucede hoy, pero que honra lo que sucedió hace tiempo atrás en cuanto a la calidad y elegancia. Es alguien joven, que piensa mucho en el entorno, en su familia, en lo que pasa alrededor de él; es muy consciente, que rescata los valores del pasado y los trae a la actualidad de una manera que los demás lo siguen y lo respetan.



**E** Desde este pequeño espacio, en Handshake hacemos un esfuerzo por crear de forma distinta con un estilo diferente. Creo que somos muy abiertos con lo que hacemos, compartimos lo que sabemos. No estamos enfocados a elevar la coctelería, sólo queremos dar lo mejor de nosotros, y si eso ayuda a la industria, entonces estamos felices de agregar algo de valor. La meta siempre ha sido hacer algo divertido y nuevo. Las bebidas de calidad, el servicio y la atmósfera son muy importantes; también la música, la luz, la interacción con los clientes... Los detalles hacen más disfrutable la estancia.

**R** Handshake es un bar sustentable. Hay tres enfoques de la sustentabilidad; la ecológica, la económica y la social, pero nosotros nos enfocamos principalmente en estas dos últimas. Separar basura y reciclar blondas claro que es importante pero hay otras cosas por hacer. Nosotros trabajamos con pequeños proveedores, tenemos marcas que lanzamos como Handshake elaboradas con comercio justo sin robar ninguna identidad, como el tequila, la ginebra o la cerveza de la casa, y otras colaboraciones como los eco brotes y el chocolate, ¡incluso el audio es mexicano! En cuanto al staff, es fundamental tener buenos salarios, buenos horarios, y apertura de ideas. Todos tenemos voz y participan los mejores.

**E** Hoy, el menú es más grande, pero el estilo es el mismo, minimalista y con gran sabor. Ya incluye comida y café, pero la diferencia más grande con la carta anterior es que queremos promover otras figuras de la industria, así que hicimos un mapa con un código QR con los mejores bares para apoyar a nuestros amigos. Se trata de hacer comunidad, de dar buenas recomendaciones y que nuestros clientes descubran toda la oferta que hay en México. No tengo idea de hasta dónde llegaremos, crecemos muy rápido y no me lo imagino. Estoy muy emocionado por el futuro, espero que muchos de nuestros bartenders construyan sus carreras y nos toque apoyarlos.

**M** Estamos por abrir el bar de abajo, que es una extensión de Handshake. Así como éste, es pequeño y sólo recibe alrededor de 40 personas que pueden permanecer ahí 90 minutos, por lo que hicimos un bar distinto con el mismo nombre, con una experiencia enfocada en el producto donde la gente pueda ver cómo sucede la magia, que sea palpable con la zona de bar tradicional, pero también con el acceso a un laboratorio en el que hacemos las preparaciones, para que se puedan palpar las técnicas y probar cosas diferentes dentro de la cocina.

**R** ¡Vamos a hacer una colaboración también en San Miguel de Allende! No podemos dar muchos detalles y tendrán que esperar a verlo por ustedes mismos. Tenemos muchas alianzas en puerta, no sólo con marcas de alcohol, sino con muchas empresas y personas muy talentosas con las que vale la pena crear alianzas, como Timberland, Ralph Lauren, Nautica y Grupo Belmond, y más.

¡Queremos ser los número uno de América y Latinoamérica! Queremos crecer y que nuestra gente crezca, que los chicos abran sus propios bares y que Handshake sea una gran escuela. ¡A soñar se ha dicho!



*Marcos Battista*



*Rodrigo Urraca*

---

**Handshake Speakeasy**

📍 Amberes 65, Col. Juárez, CDMX

Sólo bajo reserva.

📱 @handshake\_bar

S. PELLEGRINO

Hillebrand **GORI**

A company of **BHL**



ACQUA PANNA

CASA X IPE

Coyoacán



COMITÉ **provino** BAJA CALIFORNIA



LA PLAYA

SANTO TOMAS  
DESDE 1888



Lomita  
VINICOLA MEXICANA

Tierra Adentro  
VINICOLA MEXICANA

CASA DE QUESADA

PRODOTTO  
XOLO  
VALLE DE GUADALUPE

CASA MADERO  
DESDE 1897

QUINTANILLA  
San Juan Petrol - Mexico

CHATEAU CAMOU

ESPIRITO ENCONCADO

EVEREST  
WINE & SPIRITS

Freixenet  
MEXICO

LA CASTELLANA

HACIENDA FLORIDA

HACIENDA GUADALUPE

BABAL

LLANO COLORADO

MONTE XANIC  
BODEGA MEXICANA

CASA Pedro Gomez

PUERCA DEL LOBO

SOMMS

TERRA PLUZ

TRES RAÍCES

VINALTURA

RESERVA EL VINO

Vinícola el Secreto

fragüe  
VINICOLA

L.A. CETTO

FINCA LA CARRODILLA  
VINICOLA ORGANICA

Maglèn  
VINICOLA

FOTO DE LUNA  
SAN LUIS POTOSI

VINOS Wagner

VIÑA CORDELIA

FINCA LA CARRODILLA

VINOS Iberia

FRANCIS-MARÍA



96  
PUNTOS

Canto de Luna 2021

Syrah 80%, Cabernet Sauvignon 10%,  
Tempranillo 10%

Bodega: Finca La Carrodilla  
Región: Valle de Guadalupe, México  
Comercializador: Finca La Carrodilla

**N** Vino rojo rubí. Notas lácticas y de frutas como cereza negra y granada; regaliz, lavanda y especias. Buena acidez, fresco, con taninos y astringencia agradables.

**M** Pastas cremosas, almeja gratinada.

**W** Vinoteca, La Contra, Vinos Chidos

MÉXICO




Casa Madero Gran Reserva Chardonnay 2021

**Chardonnay 100%**

**Bodega: Casa Madero**

**Región: Parras, Coahuila, México**

**Comercializador: Vinícola San Lorenzo**

- N** Amarillo con destellos dorados. Intenso y elegante. Aromas de frutos tropicales, bollería y almendras. Envolvente, refrescante, expresivo y permanente.
- M** Pescados y mariscos a las brasas o con salsas; langosta y escamoles.
-  **De venta en: madero.com, Vinoteca, La Europea**



**91  
PUNTOS**



**91  
PUNTOS**


Cava Quintanilla Reserva Chardonnay 2021

**Chardonnay 100%**

**Bodega: Cava Quintanilla**

**Región: San Luis Potosí, México**

**Comercializador: Cava Quintanilla**


- N** Dorado verdoso, limpio y brillante. Notas de durazno, chabacano, pera, manzanilla, coco y almendra. Fresco, amable, untuoso, suave y de acidez agradable.
- M** Escamoles, sopa de cebolla, langosta de Puerto Nuevo.
-  **cavaquintanilla.com, City Market, HEB**

Lomita Sauvignon 2021  
Sauvignon Blanc 100%

**Bodega: La Lomita**

**Región: Valle de Guadalupe, México**

**Comercializador: La Lomita**

- N** Notas de cata: Amarillo paja. Notas florales como azahar, cáscara de naranja, mandarina, piña fresca y miel. Muy buena acidez, cuerpo ligero y buena permanencia.
- M** Maridaje: Quesos frescos, ensalada de tomate, ostiones gratinados y pescados.
-  **Vinoteca, La Contra, Vinos Chidos**



**91  
PUNTOS**




**94  
PUNTOS**

Santo Tomás Chardonnay 2021  
Chardonnay 100%

**Bodega: Bodegas de Santo Tomás**


**Región: Valle de Santo Tomás, México**

**Comercializador: Bodegas de Santo Tomás**

- N** Amarillo paja con matices dorados. Resaltan los frutos como pera, lima, piña, jazmín y vainilla. Refrescante, untuoso, equilibrado y de buena persistencia.
- M** Ensalada César, pasta a la carbonara, salmón a la mantequilla.
-  **Prissa, Viña Tulps, La Europea**

Tierra Adentro Sauvignon Blanc 2021

**Sauvignon Blanc 100%**  
**Bodega: Campo Real Vinícola Tierra Adentro**  
**Región: Zacatecas, México**  
**Comercializador: Vinos Tierra Adentro**

- N** Amarillo verdoso. Expresión aromática intensa de carácter frutal, cítrico y herbáceo. Buena acidez, fresco, con recuerdos en boca de fruta poco madura.
- M** Ensaladas con frutas, pimientos y tomates. Pastas, carnes y quesos ligeros.
-  **Viñedo Tierra Adentro, City Market, H-E.B.**




**91  
PUNTOS**



**91  
PUNTOS**


L.A. Cetto Zinfandel Rosé 2020

**Zinfandel 100%**  
**Bodega: Vinícola L.A. Cetto**  
**Región: Valle de Guadalupe, México**  
**Comercializador: Productos de Uva**

- N** Rosado muy tenue. Frescos aromas de frutos rojos. Mineral y floral. De acidez firme, agradable frescura, ligeramente abocado y de sensación placentera.
- M** Ensaladas de frutos rojos con queso de cabra, frutos frescos de mar, ceviches.
-  **La Europea, Walmart, La Comer**

Ábora 2020

**Cabernet Sauvignon 33%, Syrah 33%, Merlot 33%**  
**Bodega: Puerta de Lobo**  
**Región: El Marqués, Querétaro, México**  
**Comercializador: Lumico**

- N** Rojo rubí intenso. Aromas a cereza y chocolate. Con elegante complejidad: frutos compotados, expectorantes, tanicidad y acidez equilibrada.
- M** Asados, carnes rojas, postres con chocolate.
-  **Viñedo Puerta de Lobo, Lumico**




**91  
PUNTOS**



**94  
PUNTOS**

Bodegas F. Rubio Reserva 2019

**Cabernet Sauvignon 89%, Merlot 11%**  
**Bodega: Bodegas F. Rubio**  
**Región: Valle de Guadalupe, Baja California**  
**Comercializador: Bodegas F. Rubio**

- N** Rojo granate, brillante. Elegante y expresivo, con notas de cerezas y tabaco. En boca es seco, con taninos elegantes y notas de arándanos y pimienta negra.
- M** Queso estilo manchego, mole, costillas de borrego y cortes grasos.
-  **bodegasfrubio.com, amazon.com.mx**


### Bohème Gran Reserva 2015

**Tempranillo 80%, Nebbiolo 20%**

**Bodega: Henri Lurton**

**Región: Valle de San Vicente, Baja California, México**

**Comercializador: Everest Wines & Spirits**

- N** Rojo rubí oscuro. Nariz expresiva con notas de frutos negros, eucalipto, laurel, tabaco y pimienta blanca. Complejo y elegante para grandes ocasiones.
- M** Carnes de caza, codorniz, pato, venado, borrego, lechón y estofados.
-   **Mercado de Vinos, Vid Mexicana, Everest Wines & Spirits**



**91  
PUNTOS**



**91  
PUNTOS**


### Casa Madero Cabernet Sauvignon 2021

**Cabernet Sauvignon 100%**

**Bodega: Casa Madero**

**Región: Parras, Coahuila, México**

**Comercializador: Vinícola San Lorenzo**

- N** Rojo carmín. Notas de frutos negros y flores rojas. De cuerpo medio, sedoso y elegante. Aromas de higos, ciruelas, eucalipto, menta, chocolate y maderas.
- M** Carnes rojas, barbacoa, suadero, pollo al BBQ y postres de chocolate.
-   **madero.com, La Europea, Vinoteca**


### Casa Madero Gran Reserva 3V 2018

**Cabernet Sauvignon 33%, Cabernet Franc 33%, Shiraz 33%**

**Bodega: Casa Madero**

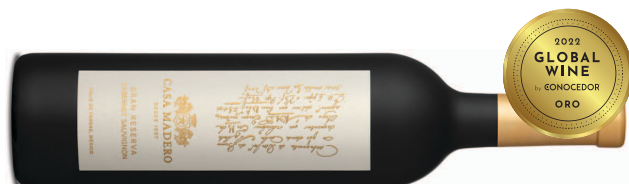
**Región: Parras, Coahuila, México**

**Comercializador: Vinícola San Lorenzo**

- N** Rojo carmín. Complejo con aromas de frutos maduros. Elegante, potente y carnoso. Con taninos dulces y redondos. Permanencia en boca larga y placentera.
- M** Carnes rojas con buen marmoleo, cordero, cabrito, carne de caza.
-   **madero.com, Vinoteca, La Europea**



**91  
PUNTOS**



**92  
PUNTOS**


### Casa Madero Gran Reserva Cabernet Sauvignon 2018

**Cabernet Sauvignon 100%**

**Bodega: Casa Madero**

**Región: Parras - Coahuila, México**

**Comercializador: Vinícola San Lorenzo**

- N** Rojo carmín intenso. Aroma muy expresivo de frutos negros y rojos, flores y tostados. Destacan su cuerpo y elegancia. Impetuoso, de permanencia larga.
- M** Tomahawk a la leña, tacos de tuétano a las brasas, borrego a la leña, rack de cordero.
-   **madero.com, Vinoteca, La Europea**

Casa Madero Gran Reserva Malbec 2018

**Malbec 100%**

**Bodega: Casa Madero**

**Región: Parras, Coahuila, México**

**Comercializador: Vinícola San Lorenzo**

**N** Rojo carmín con matices violetas. Notas de frutos rojos frescos, madera tostada, dulce de leche y vainilla. Con buen cuerpo, terso y sedoso. Jugoso y fresco.

**M** Carnes asadas al carbón, carnes de caza como venado o jabalí.

 [madero.com](http://madero.com), Vinoteca, La Europea



**92  
PUNTOS**



**91  
PUNTOS**

Casa Madero Shiraz 2021

**Shiraz 100%**

**Bodega: Casa Madero**

**Región: Parras, Coahuila, México**

**Comercializador: Vinícola San Lorenzo**

**N** Rojo rubí con destellos violetas. Aromas de frutas rojas maduras. De cuerpo medio y jugoso. Confirma sus aromas frutales, así como de bosque y especias.

**M** Enmoladas rellenas de pato, conejo en adobo, tacos de cabrito, tampiqueña.

 [madero.com](http://madero.com), Vinoteca, La Europea

Cava Quintanilla Reserva Blend 2019

**Cabernet Sauvignon 80%, Malbec 20%**

**Bodega: Cava Quintanilla**

**Región: San Luis Potosí, México**

**Comercializador: Cava Quintanilla**

**N** Rojo violáceo profundo. Notas de pimienta morrón, violetas, ciruela pasa, caramelo y tabaco. Entrada amable; voluminoso, untuoso y persistente.

**M** Pasta con ragú de ternera, costillar de res asado.

 [cavaquintanilla.com](http://cavaquintanilla.com), City Market, HEB



**93  
PUNTOS**



**91  
PUNTOS**

Chateau Domecq Tinto 2018

**Cabernet Sauvignon 60%, Merlot 30%,**

**Nebbiolo 10%**

**Bodega: Bodegas Domecq**

**Región: Valle de Guadalupe, México**

**Comercializador: Pedro Domecq**

**N** Rojo cereza. Frutos rojos con notas de violeta, jamaica, especias y café recién tostado. Acidez firme y equilibrada. Retrogusto de chocolate y fresas.

**M** Carne asada, arrachera, mole negro oaxaqueño, pastas cremosas y quesos.

 Shop Domecq, Chedraui Selecto, City Market


### Don Luis Concordia 2018

**Cabernet Sauvignon 60%, Shiraz 40%**

**Bodega: L.A. Cetto**

**Región: Valle de Guadalupe, México**

**Comercializador: Productos de Uva S.A. de C.V.**

- N** Rojo bermellón. Aromas a violetas, ciruela, higo maduro, arándanos secos, tabaco, chocolate y vainilla. Complejo, de buena estructura, fruta y especiado.
- M** Cortes a la parrilla o a la plancha, estofados con salseos especiados, quesos.
-  **La Europea, La Naval, City Club**



**97  
PUNTOS**



**91  
PUNTOS**

### Don Luis Terra 2018


**Cabernet Sauvignon 50%, Merlot 30%,**

**Malbec 10%, Petit Verdot 10%**

**Bodega: L.A. Cetto**

**Región: Valle de Guadalupe, México**

**Comercializador: Productos de Uva S.A. de C.V.**

- N** Rojo profundo. Aromas a frutos negros y rojos maduros, violetas, con fondo especiado, notas de tabaco, madera y cuero. Flores y frutas secas.
- M** Cortes grasos, animales de caza, salseos especiados e intensos.
-  **La Europea, La Naval, City Club**


### Emevé Los Nietos Reserva 2019

**Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot**

**Bodega: Vinos Emevé**

**Región: Valle de Guadalupe, México**

**Comercializador: Grupo La Castellana**

- N** Color rojo intenso. Complejo con aromas a frutos rojos, notas florales, también a tabaco y café. Taninos elegantes con una buena acidez y persistencia.
- M** Carnes rojas asadas, costillas al grill, paellas y quesos.
-  **lacastellana.com, La Castellana, Mundo Gourmet**



**93  
PUNTOS**



**91  
PUNTOS**


### Hacienda Florida Cabernet Sauvignon 2019

**Cabernet Sauvignon 100%**

**Bodega: Hacienda Florida**

**Región: General Cepeda, Coahuila, México**

**Comercializador: Hacienda Florida**

- N** Rojo rubí. Notas a frutos negros y rojos maduros, notas especiadas, tabaco, cacao y violetas. Equilibrado, con gran persistencia con notas a caramelos.
- M** Lechón asado, taquitos de tuétano, pulpo asado.
-  **haciendaflores.com.mx**


Iberia Tinto 2019

Syrah 95%, Merlot 5%

Bodega: Viñedos Iberia

Región: Aguascalientes, México

Comercializador: Viñedos Iberia

- N** Rojo granate. Notas a café, pimienta, eneldo, frutos rojos como mora y zarzamora. Intenso ataque, con sabor a torrefactos y caramelo. Taninos presentes.
- M** Trufa de chocolate con lluvia de cocoa.
-  **Tastevin, La Esquina del Vino, Restaurante La Garufa**



**93  
PUNTOS**



**92  
PUNTOS**


J2:10 2017

Cabernet Sauvignon 70%, Nebbiolo 30%

Bodega: Llano Colorado

Región: Valle de San Vicente, México

Comercializador: Llano Colorado

- N** Color rubí, Notas a vainilla y grosella; se distingue la madera por la crianza en barrica.
- M** Pastas, quesos curados y semicurados y Chuletas adobadas de puerco.
-  **La Europea, City Market, El Palacio de Hierro**


Melchum Nebbiolo 2018

Nebbiolo 100%

Bodega: Hacienda Guadalupe

Región: Valle de Guadalupe, México

Comercializador: Insupport

- N** Púrpura y violáceo. Frutos negros maduros, notas ligeras de violetas, pimienta rosa, madera y cuero. Taninos elegantes; acidez media y larga permanencia.
- M** Carnes rojas braseadas, pato, borrego y quesos ligeramente añejos.
-  **Vid Mexicana, Winemarket Los Cabos, Vinstor CDMX**



**91  
PUNTOS**



**91  
PUNTOS**


Monte Xanic Cabernet Sauvignon 2020

Cabernet Sauvignon 100%

Bodega: Monte Xanic

Región: Valle de Guadalupe, México

Comercializador: Monte Xanic

- N** Rojo granate. Frutos negros como ciruela, grosella y cerezas negras. Flores como violetas, lavanda y jamaica. Especies como vainilla, tabaco y cacao.
- M** Cortes de carne, pierna horneada, pork belly y platos de sabores intensos.
-  **Bodega Monte Xanic, La Europea, Vinoteca**


### Primera Piedra 2020

**Merlot 100%**

**Bodega:** Viñedos Santa Mónica

**Región:** Aguascalientes, México

**Comercializador:** Grupo Santa Mónica

- N** Rojo rubí con matices violetas. Notas de frutos rojos maduros, pimiento dulce y paso por barrica. Sabores de ciruela y miel. Agradable, acidez ligera y redondo.
- M** Comida italiana ligera como pizzas y pastas con jitomate.
-  **Viñedos Santa Mónica**



**92  
PUNTOS**



**91  
PUNTOS**


### Rancho El Fortín Malbec 2021

**Malbec 100%**

**Bodega:** Rancho El Fortín

**Región:** San Buenaventura, Coahuila, México

**Comercializador:** Grupo Comercial y Constructor GOCA

- N** Rojo intenso con ribetes rubí. Notas a frutos frescos y violetas con un fondo levemente tostado. Tanino sedoso con un final medio-prolongado.
- M** Pastas condimentadas, carnes rojas.
-  **Mercado de vinos, Viñas del Desierto, Casa del Vino**


### Relieve Merlot 2020

**Merlot**

**Bodega:** Relieve Vinícola

**Región:** Valle de Guadalupe, México

**Comercializador:** Grupo La Castellana

- N** Rojo ciruela intenso. Notas de zarzamora y ciruela, especias y tostados finos. Clavo, canela y chocolate negro. Paladar expresivo. Suave mineralidad.
- M** Pollo en mole a la ciruela, pato confitado, carnicitas de cerdo y quesos.
-  **La Castellana Online, Tiendas La Castellana, Mundo Gourmet**



**93  
PUNTOS**



**91  
PUNTOS**


### Rolu Blend 2019

**Tempranillo 50%, Nebbiolo 50%**

**Bodega:** Rolu km 101.5

**Región:** Valle de San Vicente, México

**Comercializador:** Vinos Wagner

- N** Rojo rubí. Aromas de zarzamora, jalea de frambuesa, ciruelas, pétalos de rosa, tabaco, vainilla, cuero, trufas y hierbas. El final es sensual, redondo y persistente.
- M** Alta cocina a base de cortes de carne roja.
-  **Vinos Wagner**


Rolu Nebbiolo 2019

**Nebbiolo 100%**

**Bodega:** Rolu km 101.5

**Región:** Valle de San Vicente, México

**Comercializador:** Vinos Wagner

- N** Rojo rubí oscuro. Recuerdos minerales, con acentos de cacao y textura refinada, es suave y delicado, con un suntuoso carácter a chocolate oscuro mexicano. Firme y preciso.
  - M** Rib eye, costillas, pato, ternera, roast beef, queso azul italiano, barbacoas.
-  **Vinos Wagner**



**92  
PUNTOS**



**90  
PUNTOS**


Rolu Tempranillo 2019

**Tempranillo 100%**

**Bodega:** Rolu km 101.5

**Región:** Valle de San Vicente, México

**Comercializador:** Vinos Wagner

- N** Rojo intenso con matices violáceos. Notas de cereza, ciruela, clavo y vainilla, cuero y tabaco. Sabor a cuero mezclado con cereza. Suave y muy prolongado.
  - M** Alta cocina a base de pastas con salsas livianas, asados de cordero y chivo.
-  **Vinos Wagner**


Santo Tomás Cabernet Sauvignon 2021

**Barbera 100%**

**Bodega:** Bodegas de Santo Tomás

**Región:** Valle de Santo Tomás, México

**Comercializador:** Bodegas de Santo Tomás

- N** Rubí intenso. Buena intensidad aromática, presencia de frutos negros maduros, notas de vainilla, balsámicos y cuero. Fresco, equilibrado y profundo.
  - M** Lechón, caldo duranguense, filete en salsa de pimienta.
-  **City Market, Vinos América, La Naval**



**95  
PUNTOS**



**93  
PUNTOS**


Viña Dolores Tinto Crianza 2019

**Tempranillo**

**Bodega:** Freixenet México

**Región:** Querétaro, México

**Comercializador:** Freixenet México

- N** Rojo granate. Floral con aromas de frutos rojos, tabaco; con notas de vainilla y coco. Acidez vivaz característica de la región. De tanino aterciopelado y suave.
  - M** Quesos suaves, carnes de cordero, costilla a la BBQ y pastas rojas.
-  **La Europea, Bodegas Alianza, La Castellana**



### Xolo Nebbiolo 2020

**Nebbiolo 80%, Cabernet Sauvignon 20%**

**Bodega: Xolo**

**Región: Ensenada, Baja California, México**

**Comercializador: Restaurante Club del Gourmet**

- N** Rojo ciruela. Frutos negros maduros, toques especiados con aromas balsámicos. Ataque potente y elegante, con alta estructura y buena tanicidad.
- M** Carnes rojas grasas de sabores intensos. Quesos semimaduros y charcutería.
- 👉** Grupo Hunan, Quintonil, Nostos



**91  
PUNTOS**

### Bollinger Special Cuvée

**Pinot Noir 60%, Chardonnay 25%, Meunier 15%**

**Bodega: Champagne Bollinger**

**Región: Champagne, Francia**

**Comercializador: Everest Wines & Spirits**

- N** Dorado con burbujas muy finas. Complejidad aromática de fruta madura y especias. Al paladar, una sutil combinación de estructura, longitud y vivacidad.
- M** Platos con pescado, especialmente sushi y sashimi.
- 👉** La Europea, La Naval, Everest Wines & Spirits

**BURBUJAS  
CHAMPAGNE**



**91  
PUNTOS**

### Dom Pérignon 2012

**Chardonnay 49%, Pinot Noir 51%**

**Bodega: Moët Hennessy**

**Región: Champagne, Francia**

- N** **Comercializador: Moët Hennessy**  
Completo y variado, con una mezcla de flores, frutas, hierbas y cenizas. Notas ácidas y amargas, con firmeza marcada por jengibre, tabaco y un aroma tostado.
- M** Mariscos, platos especiados y de alta complejidad.
- 👉** City Market, La Europea, El Palacio de Hierro



**92  
PUNTOS**

### Henriot Brut Souverain

**Pinot Noir 45%, Chardonnay 40%, Meunier 15%**

**Bodega: Henriot**

**Región: Champagne, Francia**

**Comercializador: Vinoteca**

- N** Amarillo paja, con una burbuja fina. Notas de bizcocho con cítricos frescos, humo que evoluciona hacia la tiza, canasta de frutas con hueso y frutos rojos.
- M** Mariscos, cangrejo y langosta.
- 👉** Tiendas Vinoteca, Vinoteca Online, Rappi



**89  
PUNTOS**


Moët & Chandon Grand Vintage 2013

Chardonnay 41%, Pinot Noir 38%, Meunier 21%

Bodega: Moët & Chandon

Región: Champagne, Francia

Comercializador: Moët Hennessy

- N** Dorado con burbujas finas y persistentes. Madurez expresada con notas de nueces, miel, castaña y turrón. Acidez viva pero delicada. Final amargo de la toronja.
- M** Platos de pescado o carne, acompañados de notas tostadas y amargas.
-  La Europea, La Alianza, El Palacio de Hierro



**91**  
**PUNTOS**



**91**  
**PUNTOS**


Moët & Chandon Grand Vintage Rosé 2013

Pinot Noir 44%, Chardonnay 35%, Meunier 21%

Bodega: Moët & Chandon

Región: Champagne, Francia

Comercializador: Moët Hennessy

- N** Rosa claro con matices naranja. Notas dulces de frutos rojos y aciduladas de naranja sanguina. Matices de chocolate negro y pimientito. Frutas de hueso y final cítrico.
- M** Platos de pescado, carne y verdura con acompañantes tostados y agridulces.
-  La Europea, El Palacio de Hierro, City Market


Veuve Clicquot Rosé

Pinot Noir 55%, Chardonnay 33%, Meunier 20%, Red Pinot Noir 12%

Bodega: Veuve Clicquot

Región: Champagne, Francia

Comercializador: Moët Hennessy

- N** Rosa salmón. Notas de frutos rojos frescos y crujientes frutos secos. Devgran cuerpo, afrutado, con intensos sabores de fresas y cerezas maduras.
- M** Atún, lasaña, tapas, papas de vegetales, frutas jugosas y frutos rojos.
-  El Palacio de Hierro, City Market, La Europea



**89**  
**PUNTOS**



**88**  
**PUNTOS**


Analogía Espumoso Reserva Brut

Chardonnay 100%

Bodega: Analogía

Región: Querétaro, México

Comercializador: Grupo La Castellana

- N** Brillante de burbuja fina y persistente. Muy aromático, con notas de manzana verde, flores blancas y cítricos. Fresco, frutal, láctico y con notas de miel.
- M** Mariscos, pescados, crustáceos, pastas en salsa blanca y postres cítricos.
-  lacastellana.com, Tiendas La Castellana, Mundo Gourmet

**BURBUJAS**  
**ESPUMOSOS**


Castell D'Or Imperial Gran Reserva

Xarel.lo, Macabeu, Parellada, Chardonnay

Bodega: Castell D'Or

Región: DO Cava, España

Comercializador: Life is Grape

- N** Amarillo pálido. Nariz fina, fresca y afrutada, con notas de larga crianza en botella. Buena estructura. El final de boca es largo, suave y persistente.
- M** Pescados, mariscos, carnes blancas y rojas; platos con salsas y postres.
-  [lifeisgrape.mx](http://lifeisgrape.mx)



**87**  
**PUNTOS**


Elyssia Gran Cuvée 2017

Chardonnay, Macabeo, Parellada, Pinot Noir

Bodega: Freixenet

Región: DO Cava, España

Comercializador: Freixenet de México

- N** Amarillo pajizo con burbuja fina. Aromas a flor de acacia y miel con frutas maduras. Entrada suave y melosa, con una agradable acidez. Final largo y armónico.
- M** Aperitivos de mar y pescados en salsa verde. Quesos blandos, pastas y aves.
-  [Palacio de Hierro](#)



**95**  
**PUNTOS**


Freixenet Rosado Brut 2020

Pinot Noir, Chardonnay

Bodega: Freixenet

Región: Querétaro, México

Comercializador: Freixenet de México

- N** Rosa frambuesa, delicado y fino rosario de burbujas. Aromas a cereza, flor de jamaica, arándanos y levadura. Elegante, constante acidez equilibrada con la franqueza de sus aromas.
- M** Quesos, estofados, pizzas, ensaladas con frutas, salmón, mariscos y postres.
-  [Walmart, La Europea, La Alianza](#)



**88**  
**PUNTOS**


Freixenet Rosé Italiano

Glera, Pinot Noir

Bodega: Freixenet

Región: Veneto, Italia

Comercializador: Freixenet de México

- N** Rosa pálido con destellos brillantes. Con sutil aroma perfumado. En boca es delicado con interesantes toques de frutos rojos como las cerezas y fresas.
- M** Platos ligeros o preparaciones para ocasiones especiales.
-  [La Europea, Bodegas Alianza, Prissa](#)



**91**  
**PUNTOS**

Gratien & Meyer Crémant de Loire Brut

Chenin Blanc 70%, Cabernet Franc 20%,  
Chardonnay 10%


Bodega: Gratien & Meyer

Región: Saumur, Francia

**N** Comercializador: Grupo La Castellana

Amarillo pajizo, de perlas finas. Nariz intensa, fina y elegante, con matices de cítricos, miel. Afrutado, fresco y crujiente en el paladar maravilloso.

**M** Aperitivo. Platos a base de frutos del mar, quesos blandos y postres cítricos.

 [lcastellana.com](http://lcastellana.com), Tiendas La Castellana, Mundo Gourmet



**91**  
**PUNTOS**



**91**  
**PUNTOS**

L'Hexagone Crémant de Loire

Chardonnay 50%, Pinot Noir 25%,  
Chenin Blanc 25%

Bodega: Maison Hexagone

Región: Valle de Loire, Francia

Comercializador: Maison Hexagone

**N** Dorado pálido. Burbujas constantes, delicadas y finas. Aroma muy afrutado con notas de flores blancas. Estructura redondeada.

**M** Quesos frescos y parmesano, ceviche peruano, aves, pescado a la talla.

 Zibu Acapulco, Koli Monterrey

Lambrusco Dolce Amore 2021

Lambrusco di Sorbara, Lambrusco Salamino

Bodega: Cantina di Carpi e Sorbara

Región: Modena, Italia

Comercializador: Productora de Agaves del Bajo

**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.

**M** Pizzas, pastas y pescados. Frutas rojas como fresas y cerezas.

 Bodegas Alianza, Fresko, Oxxo



**84**  
**PUNTOS**



**85**  
**PUNTOS**

Lambrusco Dolce Amore Bianco 2021

Lambrusco Salamino, Lambrusco Marani

Bodega: Cantina di Carpi e Sorbara

Región: Modena, Italia

Comercializador: Productora de Agaves del Bajo

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

**M** Entradas, platillos picantes, pescado y pizza.

 Bodegas Alianza, Fresko, Oxxo

### Lambrusco Dolce Amore Rose 2021

Lambrusco di Sorbara, Lambrusco Salamino

Bodega: Cantina di Carpi e Sorbara

Región: Modena, Italia

Comercializador: Productora de Agaves del Bajo

**N** Color anaranjado y cobre. Afrutado que recuerda a melocotón, papaya y dulce de guayaba. De agradable sabor agrí dulce y afrutado.

**M** Ensaladas a base de mariscos o frutos rojos, sushi y postres.

 Bodegas Alianza, Fresko, Oxxo



**84**  
**PUNTOS**



**86**  
**PUNTOS**

### Lambrusco Reservado

Lambrusco Salamino, Lambrusco Marani,

Lambrusco Maestri

Bodega: Concha y Toro

Región: DO Lambrusco dell'Emilia IGT, Italia

Comercializador: VCTDG

**N** Rojo rubí con destellos cerezas. Notas a fresa, grosella, cereza roja y rosa. Es un vino dulce y frutal con agradable acidez y burbuja fina que otorga frescura.

**M** Pastas, pizza, jamón de parma, quesos maduros, comida especiada.

 Soriana, Chedraui, Walmart

### Mionetto Prosecco DOC

Glera 100%

Bodega: Mionetto SpA

Región: Prosecco DOC, Italia

Comercializador: Orfe México, Freixenet de México

**N** Amarillo pajizo luminoso. El aroma recuerda a la manzana Golden Delicious. Ofrece delicadas notas aromáticas de miel, regaliz negro y flor de acacia.

**M** Verduras, champiñones, pescado a la parrilla.

 [orfemexico.com.mx](http://orfemexico.com.mx), La Comer, Alcoroque Mx



**89**  
**PUNTOS**



**88**  
**PUNTOS**

### Nicole Espumoso Brut 2020

Chardonnay 50%, Pinot Noir 50%

Bodega: Cava Quintanilla

Región: San Luis Potosí, México

Comercializador: Cava Quintanilla

**N** Oro brillante, burbuja fina y abundante. Notas de corteza de pan, nuez, almendras, manzana y pera. Acidez fresca, equilibrio con azúcar y gran persistencia.

**M** Pimientos de padrón, foie gras, ostiones frescos, paella.

 [cavaquintanilla.com](http://cavaquintanilla.com), City Market, HEB


Segura Viudas Brut Rosé

Trepat 40%, Pinot Noir 40%, Garnacha 20%

Bodega: Segura Viudas

Región: DO Cava, España

Comercializador: Grupo La Castellana

- N** Rosa fresa con matices salmón. Aromas afrutados. Fresco, con buena presencia de frutas y ligera acidez. Toque goloso que se extiende por el paladar.
- M** Pescado, verduras, arroz con mariscos, salmón a atún a la brasa.
-  [lcastellana.com](http://lcastellana.com), Tiendas Mundo Gourmet, Tiendas La Castellana,



**94  
PUNTOS**



**91  
PUNTOS**


Sala Vivé Brut

Chardonnay, Pinot Noir

Bodega: Freixenet

Región: Querétaro, México

Comercializador: Freixenet de México

- N** Amarillo paja con burbujas ascendentes. Carácter afrutado, cítrico y con recuerdos de levadura. Elegante y de ataque amplio, seco, con una acidez vivaz.
- M** Fresas con chocolate, patatas bravas, quesos, platillos como aves.
-  Walmart, La Europea, La Alianza


Sala Vivé Brut Rosado

Pinot Noir, Chardonnay

Bodega: Freixenet

Región: Querétaro, México

Comercializador: Freixenet de México

- N** Rosa frambuesa. Aromas a cereza, flor de jamaica, arándanos y levadura debido a su crianza. Elegante, de burbuja delicada y constante, con acidez equilibrada.
- M** Excelente maridaje con quesos, estofados, pizzas, ensaladas con frutas, salmón, mariscos y postres en base a frutos rojos.
-  Walmart, La Europea, La Alianza



**89  
PUNTOS**



**89  
PUNTOS**


Sala Vivé Semi Seco

Chardonnay, Pinot Noir

Bodega: Freixenet

Región: Querétaro, México

Comercializador: Freixenet de México

- N** Amarillo pálido, burbuja fina. Notas a manzana verde, miel, pera y pan tostado. Elegante, de acidez equilibrada, delicada burbuja en retrogusto afrutado.
- M** Postres como un pay de queso, buñuelos o quesos suaves y frutos rojos.
-  Walmart, La Europea, La Alianza



### Santa Margherita Prosecco Superiore D.O.C.G.

Glera 100%

Bodega: Santa Margherita

Región: Valdobbiadene Superiore D.O.C.G., Italia

Comercializador: Everest Wines & Spirits

- N** Amarillo paja. Aromas crujientes de fruta de pulpa blanca y flores de acacia y melocotón. Pequeñas fresas silvestres, flores amarillas, pera y melocotón.
  - M** Aperitivo. Tapas a base de pescado o queso; platos delicados.
- La Europea, Walmart, Mercado de Vinos



**93**  
**PUNTOS**

### Torresella Prosecco D.O.C.G.

Glera 100%

Bodega: Torresella

Región: Prosecco D.O.C.G., Italia

Comercializador: Everest Wines & Spirits

- N** Amarillo pajizo pálido. Delicadamente aromático. Equilibrio perfecto de frescura y delicado perfume de peras frescas y un toque de almendras.
  - M** Aperitivo. Sushi, carnes blancas, platos picantes, verduras y frutas condimentadas.
- La Europea, Walmart, Mercado de Vinos



**94**  
**PUNTOS**

### Torresella Prosecco Rosé D.O.C.G.

Glera 90%, Pinot Nero 10%

Bodega: Torresella

Región: Prosecco D.O.C.G., Italia

Comercializador: Everest Wines & Spirits

- N** Rosa pálido. Fragante, con toques de cítricos y frutos rojos. Frescura intensa, burbujas revoloteantes que resaltan la ligereza y sus delicados aromas.
  - M** Aperitivo. Antipasti italianos tradicionales, platos vegetarianos y de pescado.
- Everest Wines & Spirits



**85**  
**PUNTOS**

### Viña Dolores Brut Reserva

Macabeo, Xarel-Lo, Ugni Blanc

Bodega: Freixenet

Región: Querétaro, México

Comercializador: Freixenet de México

- N** Amarillo pálido con burbujas finas. Carácter afrutado. Elegante vino al paladar de carácter seco refrescante en boca con burbujas finas y delicadas.
  - M** Quesos suaves, sushi y tapas de tortilla española. Chiles en nogada y mole.
- La Europea, Chedraui, Súper Q



**90**  
**PUNTOS**

[ SUS VINOS ]

## *Crémant*

LAS BURBUJAS MÁS ENIGMÁTICAS  
Y DESCONOCIDAS DE FRANCIA.

Químico, enólogo y viticultor Jesús Díez  
✉ [jesus@vinicultura.com.mx](mailto:jesus@vinicultura.com.mx)





**A**l hablar de vinos espumosos, nuestro cerebro siempre migra a las elaboraciones más conocidas como Champagne en Francia, Cava en España y Franciacorta en Italia.

En Francia, la estirpe de los vinos espumosos tiene su epicentro en la zona de Reims y Épernay en el mismo corazón de la champaña. Las características del suelo calcáreo, clima frío y método de elaboración Champenoise, son la base de uno de los vinos más famosos y costosos en el mundo. La gran alternativa a ellos dentro de Francia son los Crémant, que se abren camino desde hace muchos años a la par de los espumosos en el mundo y tienen su primera AOC hace casi 47 años.

Los Crémant comparten método de elaboración con el Champagne, por lo que tienen un alto valor en calidad con un reducido en cuanto a precio. Son ideales para quienes quieren brindar con un espumoso de calidad, sin gastar mucho dinero. Crémant son vinos elaborados con el método tradicional dentro de Francia que no pertenecen a Champagne, y que hoy en día han desarrollado sus propias AOC (Apelaciones de Origen Controlada).

Los Crémant fueron elaborados con una presión de burbujas menor a los Champagne, de 5 a 6 atmósferas, que dan en boca una textura más cremosa que otros espumosos por la menor presión de gas (de 2 a 3 atmósferas), y por eso se llamaron *crémant*, debido a este tacto en boca tan peculiar.





En Francia podemos distinguir varias zonas que elaboran vinos de Crémant, ocho en particular que son: Crémant de Alsace, Crémant de Borgoña, Crémant de Loire, Crémant de Jura, Crémant de Savoie, Crémant de Die, Crémant de Limoux y Crémant de Burdeos. Todos ellos con elaboraciones que compiten con los mejores espumosos del mundo, pero a precios mucho más asequibles. Con una tendencia más sutil y ligera en boca, y con tiempos de guarda sustancialmente menores que los grandes Champagne por su mineralidad y diferencial de suelo.

Todas las regiones imprimen su carácter legislativo en las uvas utilizadas, rendimientos y métodos de cosecha (siempre manuales), así como estilo de elaboración (menor presión de espuma) y tiempo de guarda en botella (nueve meses, como mínimo).

Entre las uvas que podemos encontrar por zona tenemos:

- **Crémant de Alsace:** Pinot Blanc, Auxerrois, Pinot Gris, Riesling, Chardonnay, Pinot Noir.
- **Crémant de Borgoña:** Chardonnay, Pinot Noir con un uso ocasional de Gamay, Pinot Blanc, Sacy, Pinot Gris, Aligoté y Melon de Bourgogne.
- **Crémant de Limoux:** Chardonnay, Chenin Blanc, Mauzac (localmente llamada Blanquette).
- **Crémant de Loire:** Pinot Noir, Chenin Blanc, Cabernet Franc.

Sin lugar a dudas, el Crémant más conocido es el de Alsace, que tiene el 50 % de la producción total. Cubierto por la cordillera de los Vosgos, tiene un clima ideal para vinos blancos y espumosos, con un mosaico de suelos inmejorables para elaboraciones de gran calidad. Los vinos son en concreto monovarietales, pero existen mezclas fantásticas utilizando la Pinot Gris como sinergia.

La segunda zona más importante son los Crémant de Borgoña, los cuales se desarrollan de manera fabulosa en Chablis y Chalonaise, uniendo dos uvas tradicionales de las zonas frescas como son Chardonnay y Pinot Noir. Son menos complejos y minerales que los alsacianos.

Finalmente, llegamos al Valle de Loire, colmado de castillos con la uva Chenin Blanc como representante principal en las mezclas, con atisbos de limón, manzanilla y pólvora, en algunos casos bien conocidos, aunque sabemos la potencia de la Sauvignon Blanc para elaboraciones en blanco y espumoso.

Terminamos este ligero viaje por las zonas francesas de Crémant, un vino muy arraigado en Francia, de magníficas calidades y que compite perfectamente en precio con otros estilos del mundo. Sólo falta degustarlo.

Un abrazo.

# *The Prisoner*<sup>®</sup>

EL ENSAMBLE PERFECTO QUE ROMPE LAS REGLAS.





# Los mejores viñedos del mundo

WORLD'S BEST VINEYARDS PRESENTA DE  
FORMA ANUAL EL TOP 50 DE EXPERIENCIAS  
ENOTURÍSTICAS DEL PLANETA.

Sommelier Michelle Carlin

✉ [csminacarlin@gmail.com](mailto:csminacarlin@gmail.com)

📷 Cortesía de Martín Orozco para World's Best Vineyards

Se ha escuchado en un sinnúmero de ocasiones que la mejor uva viene del viñedo, y ésta crea el mejor vino con intervención crucial -por supuesto- por parte del hombre. Y esas experiencias se materializan cuando se tiene la oportunidad de visitar una bodega de vinos en distintas partes del mundo. Dichas bodegas muestran al visitante su historia, filosofía, instalaciones, la forma en la que particularmente elaboran el vino y lo que es imprescindible para que se convierta en algo extraordinario, según su perspectiva.



Es por eso que a nivel mundial hay publicaciones que evalúan y recomiendan diferentes destinos, haciendo la vida más sencilla a quienes somos fieles adeptos a esta bebida; hay aplicaciones por doquier, revistas especializadas y concursos globales donde las bodegas se postulan para participar y ser evaluadas.

Una de ellas son los famosos World's Best Vineyards, una lista que desde 2019 revela el top 50 de experiencias en viñedos alrededor del orbe, los mejores lugares para probar fantásticos vinos y aprender acerca de la producción y el crecimiento de la uva.

La lista cubre cinco continentes y 18 países con nuevas bodegas sumándose en cada edición. Algunas propiedades son famosas, lugares imperdibles en aquellas regiones de vino más amadas a nivel internacional. Otras, inspiran al visitante a adentrarse en una nueva región productora, como Japón, Bulgaria o India, convirtiéndose en nuevos nombres que se suman cada vez.

La diversidad del top 50 es increíble. Hay algunas bodegas con arquitectura súper moderna o cavas antiguas protegidas por la Unesco, restaurantes con estrellas Michelin, o pequeñas y familiares bodegas donde los propietarios conducen los tours, mostrando que no es necesario ser una estructura masiva para encontrarse en la lista. Muchos ofrecen soberbias vistas, restaurantes y lugares para hospedarse o actividades fuera de lo común. ¿El objetivo? Crear experiencias.

Estos destinos se eligen mediante un sistema de votación, donde una lista es creada luego de varias nominaciones por cerca de 500 expertos en viajes, vino y turismo en todo el planeta.



La lista provee una introspección acerca de las bodegas con las experiencias más completas. No hay un criterio determinado, aparte de ser abiertos al público; sin embargo, hay reglas de voto que se suman.

La información es compilada por William Reed Business Media, y es creada con votos de The World's Best Vineyards Academy, la cual está dividida en 22 regiones, con su propio academy chair que lidera cada zona y que es responsable de reclutar 36 votadores que representen a la región. Al menos el 25% de los panelistas de cada una, cambian cada año para asegurar nuevas perspectivas.

El panel de cada región está conformado por sommeliers, periodistas, expertos en viajes y amantes del vino en general que viajan con frecuencia. Cada uno tiene siete votos y deben colocar en orden de preferencia sus bodegas nominadas. Como algunas de las regiones contienen más de un país, la decisión en cómo el mundo es dividido le compete al organizador y al academy chair, y es debatido anualmente.



Los votos se hacen de manera anónima, siendo necesario haber visitado los viñedos postulados refiriendo al viñedo como eje central. Los votos que no cumplen las reglas, son removidos del proceso general. En contraparte, las experiencias deben ser las mejores en el planeta y que puedan recomendarse a un amigo. Esa lista se traduce en un top 50 que es develado cada año en una sede distinta, donde convergen periodistas, expertos y profesionales en vino, enólogos, así como dueños de bodegas, para poder vivir de cerca la hospitalidad de la zona anfitriona y, por qué no, aprender de ellos y replicarlo o mejorarlo en su lugar de origen.

Este 2022 el lugar anfitrión fue Mendoza, Argentina, en donde en una agenda de cuatro días a finales de octubre, se visitaron bodegas icónicas que mostraron la hospitalidad del lugar a los visitantes, permitiendo conocer de cerca lo que esta región productora y colindante con Los Andes, con su terroir peculiar, tiene que ofrecer. Para cerrar tan maravillosa agenda con la entrega de los premios, pude presenciar el reconocimiento al mérito del esfuerzo, inversión y dedicación que no sólo se traduce en vino, sino en experiencias que se vuelven memorias y referencias invaluable para los visitantes, sintiendo de viva voz lo agradable que es observar cómo se reconoce la calidad de un vino, además del esfuerzo humano que se encuentra detrás.

Debido a que todos los estímulos son percibidos por nuestros sentidos y la experiencia del vino es magnificada al encontrarnos en el sitio donde se produce la magia, esa experiencia debe gratificarse de igual manera, y ese es el objetivo de los World's Best Vineyards a través de sus votantes. Reconocer esas joyas de viñedos escondidos, que nos hacen volver al sitio donde se ama el vino, es una guía imperdible para los enófilos a nivel global.



---

# No transportamos carga, transportamos años de dedicación.

---

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

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

**Hillebrand *GORI***

A company of







# Chardonnay, la Paris Hilton de las uvas

...Y AHÍ LA VES, SALIENDO DE SU BOTELLA A PURO GLAMOUR, COMO VEDETTE SOBRE LA PASARELA DE CRISTAL DESPLEGANDO SU TÍPICO GESTO CÁLIDO, TIERNO, LUMINOSO, SU FRAGANCIA EXQUISITA Y CONTEMPLATIVA CON UNA SILUETA SIEMPRE ESCULPIDA, PRECIOSA Y ENCANTADORA.

**Sommelier Julio Grinberg**  
©@JulioGrinberg

La Chardonnay es una de las uvas que más me fascina detallar a los amantes del vino, siempre hedónicamente rica y con muchos detalles para disfrutarla mejor.

Nació en Francia hace mucho tiempo, en una localidad que lleva su mismo nombre dentro de la región de Macon en Borgoña. Sus papás son el Pinot Noir y la Gouais Blanc, quienes nunca imaginaron que su hija sería una de las uvas anfitrionas más exclusivas del mundo, siendo hoy la quinta uva más cultivada en el orbe, con cerca de 210 mil hectáreas distribuidas por Francia, Estados Unidos, Australia, Chile, Argentina e Italia, principalmente.

Y por donde la mires, huelas y pruebes, tendrá un comportamiento tan fiel y marcado a su origen, que me quedo corto al explicar sus características. Se sujeta muy bien a los clásicos factores de calidad que hay entre una versión y otra; la diferenciación podría ser abismal, sin perder nunca lo mencionado al principio de esta nota.

Cuando pruebas Chardonnay en copa, su vista siempre ofrecerá un color concentrado, colorido, puro y sustancioso, que en cada giro anticipará, como de forma premonitoria, su consistencia en boca. Aromáticamente, pueden coexistir muchos elementos de forma justa y no explosiva. En boca son vinos plenos, de muy buena llegada y caudal; su acidez es delicada, y puede ser tan fina y vibrante como redonda y glicérica.



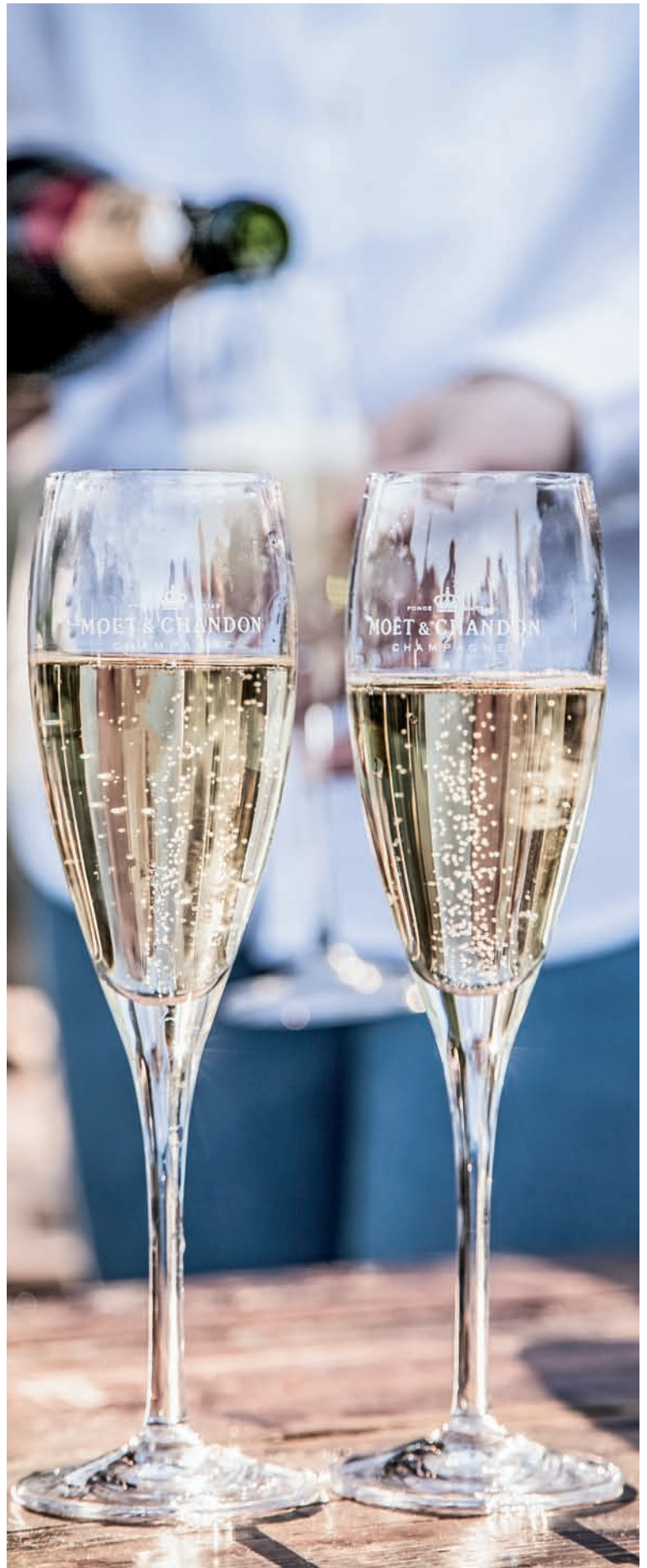
Es posible encontrar elementos aromáticos, de sabores y táctiles dentro del Chardonnay. Flores, frutas blancas, tropicales, cítricas, de cera, lácticas, de panadería, cremas, miel, notas minerales y pedregosas como gises, piedra pómez, asfalto, cuarzo..., ¡un estuche de monerías! Siempre los vinos son extensos al paladar, amables y delicados, en tanto que el paso de madera maximiza y resalta las notas cremosas, lácticas, vainillas, almendras frescas, entre otras.

Destaco que existe toda una filosofía de labor: hay productores que están convencidos que utilizar madera puede destacar y engrandecer aún más a esta uva, como otros tantos que prefieren dejarla lo más fresca posible sin un mínimo toque de este material. Con justa razón han decidido para los vinos espumosos recurrir a esta uva como elemental dentro de sus composiciones, ¡es que tanta belleza posee que las burbujas se ocupan de elevarla a su máximo nivel cualitativo!

Es ideal aprovechar al Chardonnay al máximo durante la comida. Si bien podría escoger infinidad de materias primas como pescados, mariscos, carnes de todo tipo, vegetales y arroces, serán los métodos de cocción los que elijo para disfrutar, por ejemplo, los zarandeados, salteados, fritos, horneados, guisados y crudos, que son mis predilectos. También será esencial el sazón, los salseos y guarniciones como el azafrán, la nuez moscada, el jengibre, salsa carbonara, mantequilla con hierbas frescas, purés, salsas cremosas, aguacate, quesos frescos cremosos, sensaciones ácidas picantes sin exceso.

Como me gusta maridar, te cuento algunos platillos que me han resultado fantásticos, como todos los *risottos* habidos y por haber, la pizza de cuatro quesos y alcachofas, el pollo con mole verde, la tarta de calabaza, los *sashimis*, las ostras, los caracoles con mantequilla, *voul a vents*, entre otros. Vas a ir descubriendo -a medida de tus experiencias- el nivel de Chardonnay ideal (con más o menos barrica) con el nivel de cremosidad, acidez o picor de los platillos involucrados: lo importante es seguir descubriendo, porque de eso se trata.

**¡Feliz Año Nuevo para todos!**





# ENFOCADOS EN EL TRANSPORTE DE SUS BEBIDAS

Con MSC puedes llegar a cualquier mercado alrededor del mundo. Tenemos décadas de experiencia, nos preocupamos por tu carga las 24 horas del día, los 7 días a la semana; tanto en puertos, altamar, camiones y trenes. Puedes confiar en nuestro equipo local de expertos quienes sabrán adaptarse a las necesidades específicas de tu cadena logística.



[msc.com/food-beverages](https://www.msc.com/food-beverages)

**MOVING THE WORLD, TOGETHER.**



[ BODEGAS DEL MUNDO ]

# Ricci Curbastro Franciacorta

“RAÍCES ANCESTRALES HECHAS DE TRADICIÓN, HISTORIA Y CULTURA SE RAMIFICAN EN LA PASIÓN POR NUESTRO OFICIO Y SU FRUTO: NUESTRA FRANCIACORTA”. ESTE ES EL EMBLEMA DE UNA FAMILIA DE ENORME TRADICIÓN.

**Mariana Toledano**

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

La provincia de Brescia, en la región de Lombardía, en Italia, es la cuna de la DOCG Franciacorta, fuertemente influenciada por los Alpes, el río Oglio, el lago Iseo y el valle Po. Esta región fue creada como consecuencia del movimiento de los glaciares, y en su composición destacan el canto rodado, el limo y la arena, con una buena cantidad de minerales, y dentro de ella podemos encontrar 19 subregiones con rasgos muy particulares.

Se cree que el nombre de Franciacorta proviene del latín Francae Curtes, que hace referencia a los monjes benedictinos alojados en esta zona, aunque su primera aparición formal en los Anales del Municipio de Brescia data de 1277.

Es de asombrarse la tradición milenaria en la elaboración de vino en Franciacorta, donde se han encontrado sedimentos de semillas de uva de varios siglos atrás.





### **DOCG Franciacorta**

- **Producción máxima: 12 toneladas por hectárea**
- **Densidad mínima de siembra: 4.500 plantas por hectárea**
- **Contacto con levadura: mínimo 18 meses**

Desde la antigüedad, estos vinos eran muy bien conocidos, tal como lo narran autores como Plinio el Viejo y Virgilio. En 1570, Gerolamo Conforto describió este vino con burbujas como un verdadero encanto.

A lo largo de los siglos, el vino espumoso de Franciacorta ha sido elaborado de forma tradicional por las familias locales, quienes preservan la fermentación en botella y los métodos ancestrales con algunas incorporaciones tecnológicas. En el pasado, este vino solía producirse para el consumo propio, o bien, se vendía dentro de las comunidades; sin embargo, su calidad e historia son tan ricas que en las últimas décadas ha logrado conquistar la escena vinícola mundial.

Esto dio paso a que en 1967 la producción fuera reconocida bajo la Denominación de Origen Calificada Franciacorta, que en la actualidad incluye no sólo vinos espumosos, sino también blancos y tintos tranquilos. A partir de 1995, la región creció sus estándares y consiguió el título de Denominación de Origen Calificada y Garantizada.

## **RICCI CURBASTRO, VITICULTORES POR MÁS DE 18 GENERACIONES**

La historia de esta vinícola familiar comenzó en el siglo XIII, en las haciendas de Rotana di Brisighella en Ravenna y Capriolo en Brescia, a lo largo de 33 hectáreas de viñedos. Los procesos de fermentación y lento envejecimiento son dirigidos por los enólogos Annalisa Massetti y Riccardo Ricci Curbastro, quienes mantienen la esencia de Franciacorta a través de una personalidad y carácter únicos.

### **Más info en:**

🌐 [riccicurbastro.it](http://riccicurbastro.it)

📷 @riccicurbastro



*Tras una primera fermentación en depósitos de acero inoxidable, en la primavera del año siguiente, llega una segunda fermentación en botella.*

*Luego de un mínimo de 30 meses de crianza en contacto con las levaduras, viene el degüelle, con la adición de un licor de elaboración propia, y otra clarificación en botella por varios meses.*

*Sírvelo a 10°C en una copa flauta, pero de boca ancha para que te permita apreciar sus aromas.*

Pero el ingrediente principal de los vinos de la familia Ricci Curbastro es el tiempo: ocho de los doce vinos que elaboran envejecen mucho más que lo dictado por la norma. Además, el secreto para conseguir aromas, texturas y sabores delicados y a la vez complejos, es resultado de décadas de investigación dedicadas al análisis del comportamiento de las lías (levaduras), la evolución en distintas maderas, la utilización de tanques de acero inoxidable y la reutilización de los residuos.

## **LA INNOVACIÓN QUE REGRESA AL CAMPO**

Cero tratamientos y residuos en la uva, es un proyecto reúne tres grandes pilares: historia y cultura, medio ambiente e innovación. En 2012, plantaron un viñedo en Capriolo con la uva Piwi, muy resistente a enfermedades fúngicas. A su alrededor plantaron también 20 variedades de árboles y plantas que componen el paisaje natural de Franciacorta, y que se han perdido debido a la mecanización agrícola y la urbanización. Este sendero natural está abierto a escuelas, universidades y a la comunidad como un laboratorio al aire libre.

En cinco años, este viñedo no ha recibido ningún tratamiento químico y sus uvas se han destinado a la investigación ecológica y a la creación de una etiqueta especial, símbolo de un medio ambiente no contaminado.

La bodega está siempre abierta al público, con la posibilidad de visitar el Museo Agrícola y del Vino, y para vivir experiencias únicas de la mano de los miembros de la familia Ricci Curbastro.



# Vena Cava Vinícola

UN VIÑEDO LIBRE DE ATADURAS RELUCE EN EL ENTORNO DESÉRTICO Y MONTAÑOSO DE VALLE DE GUADALUPE.

**Lorena Tirzo**

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

La creatividad y la viticultura se fusionan en La Villa del Valle, en el imponente paisaje de Baja California. Con un enfoque sustentable y apasionado, Phil y Eileen Gregory desarrollaron el proyecto Vena Cava para ofrecer alta calidad proveniente del cuidado detallado del proceso de vinificación y de las mejores uvas.

Simbolizando la importancia del vino y su similitud con la sangre en nuestro cuerpo, la vinícola recibe su nombre de la vena principal que llega al corazón, una metáfora que refleja la filosofía de los delicados vinos del lugar.

Fundada en 2005 en una zona próspera, rico en minerales y con un suelo perfecto, este viñedo aprovecha todos los aspectos ambientales y las características naturales que ofrece la región para orientar el proceso de elaboración. Por ello, su campo se ha destacado por ser un espacio orgánico libre de pesticidas y de fertilizantes artificiales, obteniendo uvas ecológicas para los ambiciosos ensambles y la gama de clásicos que tienen.

Los vinos naturales que se elaboran en Vena Cava tienen su propia historia que contar en cada trago, siendo la bebida de elección para compartir y disfrutar con amigos sin perder la tradicional elegancia del Viejo Mundo, pero introduciendo una vitalidad y frutalidad que recuerda a los elaborados en el Nuevo Mundo.

## LA ARQUITECTURA

Phil Gregory, con un pasado náutico que corre por sus venas, ha impregnado la bodega con un tema divertido, lleno de materiales reciclados que resaltan con el ambiente de Valle de Guadalupe. La recuperación de materiales -como la madera de navíos antiguos- le aportan una esencia inmejorable que transporta al mar, con espacios como la sala de catas bajo un viejo barco pesquero.

La arquitectura es un deleite gracias al trabajo del arquitecto Alejandro D'Acosta, quien buscó plasmar el espíritu del viñedo con la reutilización de componentes locales del norte del país y elementos abandonados en Ensenada que integran las dos pasiones de sus fundadores, que pasaron gran parte de su vida recorriendo el mar.

## LAS ETIQUETAS

Concebida como una vinícola boutique, el arte de la elaboración es tan apreciada como la botella terminada. Por tanto, la experimentación con distintos métodos de vinificación es su sello personal, que resulta en bebidas equilibradas, diferentes, con aromas marcados y estilos juguetones. Muestra de ello es el vino color ámbar que reconocen como el primer vino naranja de un viñedo en Baja California. Y es que, gracias al microclima de la ubicación, que ilumina las mañanas con calidez, pero refresca las noches con brisas marinas, el desarrollo de la vid se da sin tanto esfuerzo.

Encuentra más info en:

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

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

La bodega tiene siete principales botellas que van desde el fresco vino blanco natural, el rosado de uvas Grenache y Syrah, el Clarete de notas especiadas, pasando por sus dos vinos tintos amigables con el paladar, su versión espumosa en el Rosado Extra Brut, y por supuesto, el vino anaranjado que pasó fermentación con la uva entera.

Todos son resultados de una atrevida aventura que les brinda gran valor, motivo por el que la propia etiqueta de las botellas está inspirada en los boletos de acceso a los navíos del pasado.

Vena Cava es una prueba de las pasiones y estilo de vida de sus propietarios, que aportan una visión personal a los visitantes, lo que permite comprender la complejidad de la elaboración de un vino. La innovación en los procesos y el agradable entorno de la bodega rompe los límites tradicionales que en ocasiones frenan a la industria.

La tranquila y sincera personalidad del viñedo es notable en sus vinos, y claramente es la manera ideal de probar lo que el vino mexicano tiene que decir.



### *La Villa*

*Entre las vides se encuentra lo que antes fue la residencia de Phil y Eileen Gregory, que hoy es un alojamiento exclusivo que observa la finca de forma imponente.*

*El hotel boutique del viñedo acapara las vistas del gran jardín de olivos que se extiende alrededor, enmarcando la bodega con estilo íntimo e idóneo para gozar de una buena copa de vino.*

*La casa también recurre a componentes reutilizables que invitan a apreciar aún más el trabajo de la vinícola por el cuidado del planeta, con el fin de tener un espacio relajado en el que se pueden distinguir con tranquilidad los aromas del vino.*

# Bodegas Riojanas

PIONERA DE LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN CALIFICADA, DEMUESTRA SU TRADICIÓN Y EVOLUCIÓN.

Staff El Conocedor

@elconocedormx



En 1889, la Medalla de Oro obtenida por el vino de Bodegas Riojanas en la Exposición Iberoamericana de Sevilla, animó a la familia de los Frías-Artacho a impulsar la construcción de la bodega de Cenicero, que inauguraron en 1890. Así comenzó la historia bodeguera de esta saga que ha conseguido mantener su esencia a lo largo de más de un siglo, hasta convertir a Bodegas Riojanas en una de las bodegas centenarias de Rioja que todavía permanecen en el seno familiar.

El amor con el que los Frías-Artacho fundaron su bodega ha seguido moldeando sus vinos, convirtiéndola en una de las más prestigiosas empresas del mundo del vino español, tal como se ratificó con el premio a Mejor Bodega del año de





España de la guía Vivir el Vino, otorgado en noviembre de 2021.

Prueba de la dedicación de Bodegas Riojanas a la elaboración de vinos de la máxima calidad y reflejo del viñedo que dan sus uvas, son sus marcas principales de Rioja, Viña Albina y Monte Real. Los Viña Albina son de los vinos más emblemáticos de Rioja. Desde que las primeras botellas salieran al mercado en 1901, varias generaciones de fieles entusiastas de esta gran marca han colocado sus vinos entre los más deseados. Un ejemplo elocuente es Viña Albina Reserva, ubicada en el top tres de ventas en España durante décadas.

Asimismo, Viña Albina Crianza es una referencia emblemática de la marca. Sus aromas recuerdan a los paisajes de la Rioja Alta, con seductoras notas de bayas rojas frescas, violetas y pimienta negra. Destacada referencia es Viña Albina Gran Reserva, ganadora de incontables premios y representante de la capacidad de guarda de estos vinos. Hoy antiguas añadas como la 1942 o 1964 se cotizan como objeto de deseo de coleccionistas de todo el mundo. Pero además hay vinos blancos de Viña Albina que deslumbran por su potencial, por ejemplo, su Blanco Semidulce.

Tanto en los Viña Albina, como en los vinos de la marca Monte Real, cuyo origen data de 1933, el secreto de su éxito es la elección de los viñedos idóneos para reflejar el carácter que ha hecho famosos a estos vinos.

Con la sabiduría que aporta la experiencia, el grupo se ha concentrado en diversificar su oferta para expandir el catálogo en denominaciones de origen clave: Toro (Bodegas Torredueiro), Rueda (Bodegas Vioere), Rías Baixas (Bodegas Veiga Naúm) y Bierzo, entre otras, donde elaboran su especial Vioere Mencía, representante de la auténtica uva Mencía de esta región, gracias a la estrecha selección de los mejores viñedos para su elaboración.

En todos estos terruños, Bodegas Riojanas se ha comprometido con el medio ambiente para conseguir el manejo del viñedo y la elaboración de sus vinos de manera sostenible, esfuerzo que alcanzó nuevas cotas el pasado octubre de 2022 con la certificación Bodegas por la Protección del Clima, otorgado por la Federación Española del Vino.

---

#### Más info en:

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

@bodegasriojanas

[TEMPORADA]



# Milano Wine Week 2022

MILANO, LA CAPITAL DE  
LA MODA... ¡Y DEL VINO!

Mariana Toledano

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



El pasado mes de octubre tuvo lugar la quinta edición de Milano Wine Week, un festival dedicado a conquistar el corazón de los amantes del vino, desde los más jóvenes y apasionados, hasta expertos y profesionales de la industria quienes, durante nueve días, se reunieron para celebrar su gran amor por esta bebida.

Gracias al apoyo de Italian Trade Agency y distintas instituciones italianas, delegaciones de expertos de todo el mundo se unieron a esta celebración para gozar de sus actividades.

Más de 260 eventos integraron la semana del vino en Milán, con un despliegado de actividades diseñadas para todos los públicos, no sólo dentro del cuadro principal de la ciudad, donde el Palazzo Bovara fue el punto de encuentro más importante, sino en seis distritos diferentes, en donde cada Denominación de Origen ofreció eventos especiales para enaltecer la cultura de la región. Entre los más interesante destacaron los *walk-around tastings*, conferencias, aperitivos, cenas con productores, visitas a viñedos, master *classes* e incluso, una cata de vinos originarios de Franciacorta, impartida en un turibús mientras se recorría el cuadro histórico de la ciudad.

La Enoteca es, sin duda, una de las instalaciones consentidas de Milano Wine Week. Ubicada en el patio del Palazzo Serbelloni, los asistentes encontraron en este sitio una colección conformada por vinos de todas las regiones y rangos de producción, donde expertos y sommeliers impulsaron a descubrir nuevas etiquetas y productos emergentes para que los compradores pudieran llevar verdaderas joyas a casa.

Luego de una pausa obligada por pandemia, ésta ha sido una de las experiencias más gratificantes en la historia de Milano Wine Week, pues en ella se presentaron más de 700 bodegas de vino y miles de etiquetas, con una participación muy importante de jóvenes entusiastas y deseosos de aprender de esta cultura. La clave consistió en diseñar experiencias novedosas e inversivas que lograron atraer nuevos públicos, como conciertos a la luz de las velas, maridajes especiales en restaurantes por toda la ciudad, así como catas abiertas al público, con botellas seleccionadas en las tiendas Carrefour, uno de los patrocinadores del festival. Por último, Wine List se coronó como la joya de corona. Se trató de un *walk-around tasting* de marcas exclusivas, curado por los 21 líderes de la escena gastronómica de Milán que sorprendió por su altísima calidad.



Sin lugar a dudas, esta semana pasará a la historia como uno de los esfuerzos más fructíferos para impulsar el consumo responsable de vino en Milán. Sería maravilloso contar con experiencias así de enriquecedoras en cada una de las zonas productoras en México. Pero mientras tanto, estaremos deseosos de volver a Italia para disfrutar una edición más de MWW.

**Milano Wine Week**

© @milanowineweekofficial

# 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



## El legado de Santa Margherita

GIACOMO MARZOTTO ES EL ACTUAL DIRECTOR DE GRUPPO VINICOLO SANTA MARGHERITA, UNO DE LOS INTEGRANTES DE LA FAMILIA FUNDADORA DE ESTE EXITOSO CONJUNTO DE BODEGAS, QUIEN EN SU MÁS RECIENTE VISITA A MÉXICO CHARLÓ CON EL CONOCEDOR DESDE EL CORAZÓN.

Mariana Toledano

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

📷 @edgarxolot

“ Para Santa Margherita todo comenzó en 1935, con la visión de mi bisabuelo de hacer vino de calidad: invirtió en dos mil hectáreas de muy buenos terrenos y los plantó con viñedos. Nombró la bodega en honor su esposa, Margherita.

Luego de la Segunda Guerra Mundial, en 1952, invirtió en la DOCG Prosecco, aunque él no sabía que varias décadas después vendría uno de los trends más importantes de esta denominación que el año pasado vendió más de 650 millones de botellas. La denominación del Prosecco no sólo está controlada, está garantizada. Su vendimia se hace a mano, bajo condiciones únicas y tiene una profunda vocación de calidad.

El terruño es la llave para conseguir un Prosecco excepcional, y en Santa Margherita el Prosecco Superiore tiene una elegancia única porque los tanques de acero -que normalmente estarían en posición vertical-, los colocamos de forma horizontal, de forma que más superficie pueda tener contacto con la levadura y generar más complejidad aromática. Además, identificamos todas las parcelas para darle una propia identidad desde el suelo. El tiempo es otra de las cosas importantes, ya que dejamos un poco más de lo estipulado al vino en contacto con la levadura, por lo que la burbuja es suave y fina, no agobia y se antoja beber otra copa.

Otra de nuestras joyas es Santa Margherita



Sparkling Rosé, otra burbuja que no se llama Prosecco Rosé porque este sólo puede estar hecho con uva de Glera de la DOC. Aunque nosotros lo hacemos con uva de la DOCG, renunciamos al nombre de Prosecco para darle su lugar.

En la mezcla hay un poco de Chardonnay y Malbec autóctono. Es un vino muy amable, pero con perfil gastronómico.

Mi abuelo fue un pionero. Viajaba por Europa y Estados Unidos tratando de entender los nuevos rumbos del consumo. En las décadas de los 60 y 70, notó que la gente se interesaba por vinos más modernos, con menos barrica, que las mujeres ya estaban bebiendo vino y se inclinaban por los blancos. Fue así que, en busca de un vino blanco, moderno, fresco y versátil, por primera vez sacó las pieles de la primera fermentación de un Pinot Grigio y lo vinificó en blanco. El resultado no sólo fue un vino sumamente atractivo, sino la creación de una nueva categoría que es hoy una de las más vendidas en todo el mundo. Lo bonito es que el éxito fue, además de Santa Margherita, para todo Italia y el mundo vitivinícola entero.

Dentro de las 10 bodegas que ahora conforman el grupo, somos propietarios de Ca' del Bosco, la burbuja más clásica y representativa de Italia, por supuesto en Franciacorta. En la Toscana tenemos la bodega Lamole di Lamole, en el territorio del Chianti Classico, entre lo más alto de la región. Torreseella es una bodega que también fundó mi abuelo y que elabora Prosecco y Pinot Grigio de Venecia.

Encuentra los vinos de Gruppo Vinicolo Santa Margherita en Grupo Vinoteca.

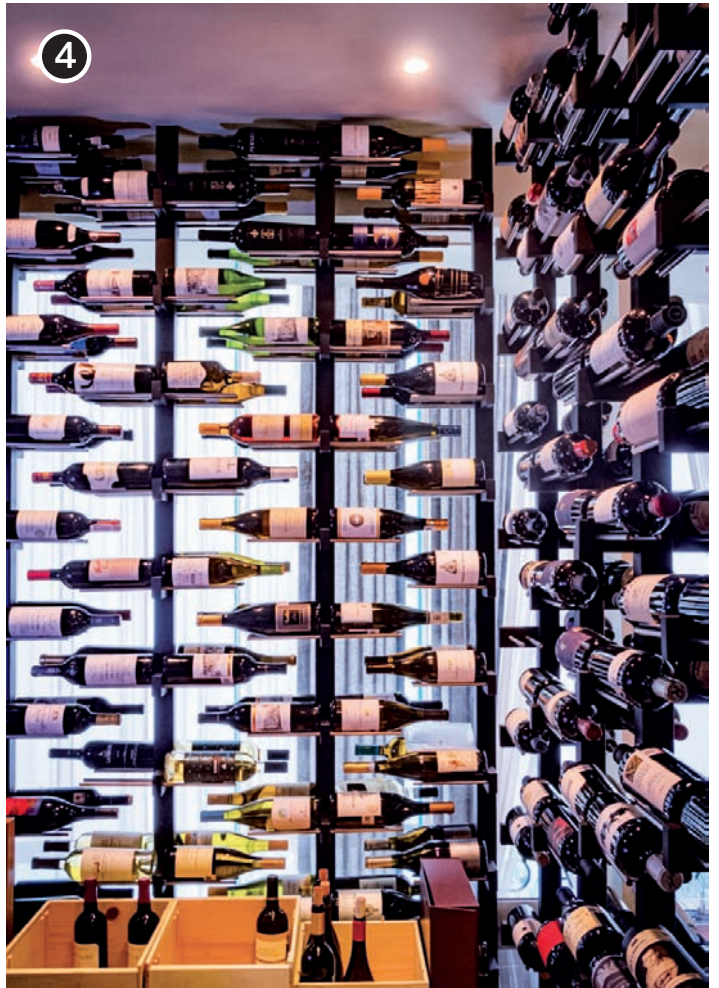


*La cultura mexicana y la italiana tienen mucho en común: la alegría que se disfruta mucho. Queremos llevar a los mexicanos a un viaje gastronómico que emociona. Además, nuestros vinos van perfecto con la cocina de este país, ¡es un maridaje fabuloso!*

Lo interesante es que, aunque es accesible y a un buen precio, nosotros tenemos control total desde el campo a la botella; esto da mucho orgullo, porque la calidad es extrema y podemos llegar al mercado joven para invitarlo al mundo de los vinos. Para nosotros el vino no sólo es un arte, es un estilo de vida, por eso tiene que haber un cuidado único.

La sorpresa para México es el lanzamiento de nuestro vino rosado tranquilo hecho cerca de Venecia con Chardonnay, Sauvignon y un toque de Pinot Nero que le da un perfil perfecto como aperitivo, muy fresco para climas cálidos.

Lo más bonito de nuestro grupo es que cada bodega se distingue en su propia denominación, y nosotros siempre tenemos como prioridad una cosa: la calidad. Para nosotros, la sostenibilidad es algo muy importante para dar valor a cada bodega, porque detrás de Santa Margherita hay una familia, gente sencilla con una visión a largo plazo que impulsa el negocio familiar", concluyó.





# Restaurantes con cavas incomparables

CON BOTELLAS DEL PISO AL TECHO, ESTOS RESTAURANTES SON SORPRENDENTES HASTA PARA LOS MÁS EXIGENTES.

**Lorena Tirzo**

✉ lorena.tirzo@prototipomexico.com

Una cava dice mucho sobre el restaurante, por ello los mejores spots son aquellos que resaltan tanto los alimentos, como la bebida que los acompaña.

Estos cuartos optimizados para conservar en su punto las botellas más preciadas, son necesarios para vigilar de cerca la temperatura y el almacenamiento, lo que se refleja en su calidad.

Los esfuerzos por brindar productos de excelencia se disfrutan con la fusión culinaria de estos restaurantes, transformando la manera de beber vino.

## Quattro

Dentro del Hotel JW Marriot Santa Fe, se encuentra el mejor lugar para saborear la auténtica cocina del norte de Italia, con el maridaje perfecto para las clásicas especialidades. *Risotto*, pastas caseras y carnes de primera calidad, pueden ser acompañadas con los vinos internacionales más refinados.

Las opciones cambian según la región del plato y mensualmente se ofrecen platillos de temporada que sacan provecho a los ingredientes de cada estación. Con el mismo concepto de diversidad gastronómica, las copas que acompañan los platillos muestran las diferencias que el terruño puede aportar a los aromas y notas de las bebidas.

Los vinos italianos de reserva y el Prosecco con Denominación de Origen, traídos directo al comensal, lo transportan a los extraordinarios viñedos de las provincias. Además, cuenta con un especializado director de vino que puede ayudar a encontrar, dentro de la impresionante cava, la pareja ideal que armonice de forma natural con las delicias de la bella Italia.

## Chapulín

La propuesta gastronómica de este restaurante emblemático de Polanco siempre mantiene a México en la mira, y es que los manjares que incluye la chef Josefina López Méndez están hechos para representar la variedad de los sabores mexicanos.

Orgullosos de los productos nacionales de alta calidad, incluyeron en su cava más de 280 etiquetas de vinos mexicanos que reflejan nuestra cultura vinícola, con cualidades irresistibles que complementan cualquier platillo de la carta.

Para ello, con la asesoría de los expertos se elige el vino adecuado para entender el carácter y la complejidad que hay detrás de cada gota, según el menú y los gustos individuales.

La cava de Grupo Presidente es de las más reconocidas, con numerosas selecciones de vino y que es premiada por su superioridad. Sus botellas extremadamente cuidadas para conservar el líquido intacto y la supervisión de sommeliers especializados, vuelven a los vinos del restaurante unas auténticas joyas que pueden consentir a los sentidos.

## Sepia

“El vino siembra poesía en los corazones” decía Dante Alighieri, frase con la que Sepia Cucina Italiana se identifica totalmente. El rincón perfecto para los amantes del buen vino se encuentra en el centro de la colonia Roma, detrás de las puertas de la imponente casona blanca de hermosa arquitectura. Desde 2017, este restaurante que plasma todo el estilo contemporáneo, ha cautivado a los comensales con su ambiente y cocina cálida que hace sentir como en casa.

Los deliciosos platillos italianos del chef Julián Martínez, son una sabrosa experiencia que no está completa sin una copa en mano. La terraza invita a quedarse por horas y a cerrar con broche de oro con un trago de *grappa*, destilado de uvas de origen italiano que se quedará en la memoria.

Su gran cava contiene vinos de todas partes del mundo y, lo mejor de todo, es que puede disfrutarse desde una mesa privada dentro de sus paredes. Un espacio íntimo que se puede reservar, lleno de etiquetas que tienen mucho que contar sobre la historia y el esfuerzo detrás del vino: definitivamente una manera única de pasar el rato.

## Hermitage

Se trata de un centro gastronómico con una gran oferta enológica y de servicio, que es el escenario de eventos privados, catas guiadas y clases, así como seminarios o talleres relacionados con el buen vivir, motivo por el que la pasión por el vino es notable desde la entrada a este lugar ubicado en Lomas de Chapultepec.

Su cocina bistró dirigida por Said Padilla, luce las técnicas europeas que tanto han aportado a la calidad culinaria, en diferentes platillos que vienen bien con una selección de vino igual de pulida.

Sin embargo, la cava es la estrella de la casa, con varias opciones que son todo un recorrido por el mundo vinícola. Estas grandes etiquetas internacionales son elegidas con minuciosidad por el experto sommelier Miguel Ángel Cooley y están disponibles por copeo, para maridar con finos bocadillos y en un formato de barra libre en el que puede conocerse más sin “encadenarse” a un solo vino.

Su catálogo incluye todos los estilos para adquirir conocimiento de cada una de las características de esta bebida, volviendo la visita en un momento de gozo y aprendizaje que vale la pena experimentar.

### 1 Quattro

📍 Av. Santa Fe 160, Álvaro Obregón

📱 @quattromxcity

### 2 Chapulín

📍 Campos Elíseos 218, Polanco, Miguel Hidalgo

📱 @chapulinrest

### 3 Sepia

📍 Sinaloa 170, Roma Norte, Cuauhtémoc

📱 @sepiacucinaitaliana

### 4 Hermitage

📍 Paseo de las Palmas 810, Lomas de Chapultepec, Miguel Hidalgo

📱 @hermitage\_mx



## Del Veneto a la lata

LAS INNOVADORAS LATAS DE VINO DEL VÉNETO LLEGARON PARA CONQUISTAR AL PALADAR MEXICANO.

**Staff El Conocedor**

📍 elconocedormx

📷 @edgarxolot

En un mundo donde tomar vino ya no depende de circunstancias especiales o de momentos clave de la vida, hoy llegan cada vez más soluciones prácticas e interesantes para disfrutar de la bebida fermentada que más emociones causa.

Viticoltori d'Italia, una empresa pequeña y dinámica del Véneto italiano, nacida en 2009 en el corazón de la zona de producción de Soave, es producto de la unión de tres de las empresas vitivinícolas más importantes de la región. Con producto 100 % de origen, se ha especializado en la producción de tendencias tipo *bag in the box*, gracias a su personal calificado y maquinaria de alta tecnología.

Mediante grandes certificaciones de estándares internacionales, aseguran que toda su elaboración y procesamiento son completamente orgánicos, lo que respalda su profesionalismo. El objetivo es demostrar su profunda pasión por la viticultura al experimentar e investigar sobre las uvas italianas para evitar caer en banalidades.



Parte de esta meta es el esfuerzo realizado con el vino enlatado Giardini d'Italia, que trae frescura y diversión a la marca. Estas bebidas son productos resistentes y pequeños que facilitan el transporte para animar al consumidor a probarlas en cualquier momento del día, sin preocuparse de las dificultades que un corcho o una botella de vidrio implican.

Los beneficios de esta presentación demuestran que el vino debe estar presente en la vida diaria sin mayores complicaciones, por ello factores clave como el precio y el espacio que ocupa, son reducidos. El material es otro punto fuerte, ya que el aluminio que recubre el líquido lo protege por completo de la luz, prolongando su conservación, además de contribuir a un más rápido enfriamiento.

Esto a su vez es el resultado de la búsqueda de alternativas para ayudar al medio ambiente, ya que contempla la energía y el tiempo que se requieren para subir la temperatura del vino, la posibilidad de reciclar el empaque y una huella de carbono dos veces menor por litro de vino.

Por el momento encontramos en México dos versiones de este producto, el afrutado Pinot Grigio con notas florales, que es equilibrado y refrescante al paladar, y el intenso Merlot que atrapa la nariz con sus especias armónicas. Ambos en latas de 250 ml a la venta en la tienda online de Orfe México, que representa con orgullo la marca en nuestro país.

El mundo del vino se atreve a nuevos enfoques creativos y holísticos que conecten con el mercado, por eso Giardini d'Italia eleva su nivel entrelazando las tradiciones centenarias de Italia con las últimas tendencias mundiales para brindar impresionantes e innovadores propuestas a los amantes del vino.



CAMPAIGN FINANCED ACCORDING TO EU REG. NO. 1308/2013

# Caymus Napa Cabernet Sauvignon

## CHAMORRO AL HORNO

**C**huck Wagner planeó la producción de un vino que brillara con su fina densidad y cualidades equilibradas, lo que llevó al nacimiento de esta etiqueta de abundantes, pero controlados taninos.

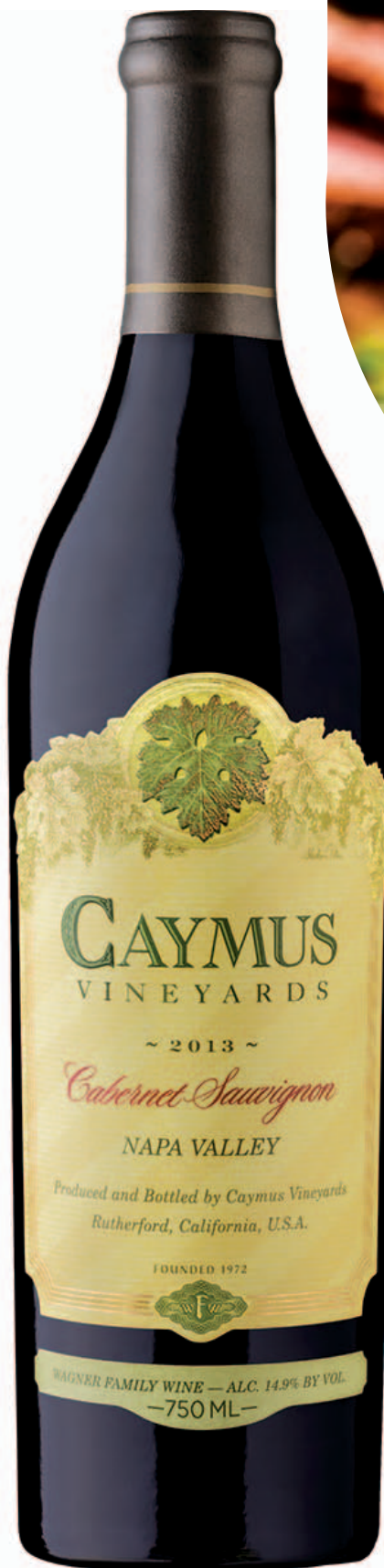
Resultado de la combinación de uva de las laderas de las montañas y del valle, expresa con naturalidad el espíritu de las mejores tierras del Valle de Napa y las técnicas modernas de producción.

De color intenso y brillo excepcional, el Napa Cabernet de Caymus Vineyards es un acierto total cuando se trata de armonizar con alimentos de gran personalidad.

Con taninos equilibrados y textura sedosa, puede acompañar un delicioso trozo de carne condimentada, sin opacar los sabores de este plato.

Maridar una copa de este vino con una porción de chamorro al horno permitirá apreciar la jugosidad y suavidad de esta parte del cerdo. De carne magra y con un porcentaje adecuado de grasa intramuscular, es una preparación que necesita de una bebida con barrica para resaltar los puntos fuertes de su crianza y cortar la grasa sin sensación de sequedad alguna.

Caymus Napa Cabernet Sauvignon, es un vino reposado de 16 a 18 meses en barrica francesa nueva, por lo que su estructura y explosividad es notable desde el primer trago.



**Bodega:** Caymus Vineyards



**De venta en:** vinoswagner.com



**Vista:** Rojo intenso y suntuoso.



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



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



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



# Bonanza

## Cabernet Sauvignon

### TACOS DE ARRACHERA

Siempre enfocados en perfeccionar la variedad Cabernet Sauvignon, la uva por excelencia de la región, Caymus ha experimentado para producir los mejores vinos.

Desde el campo hasta la bodega, Bonanza es una bebida fresca y orgullosa de su origen, excelente para acompañar platillos casuales, pero de gran calidad, por su sutil elegancia.

Este vino es un Cabernet Sauvignon de múltiples añadas que refleja la serenidad y prosperidad de las tierras de las que nace; una muestra que da el enólogo Chuck Wagner de la esencia del estado de California.

Su perfil jovial, pero complejo, está representado en sus 12 meses de guarda en bodega francesa y americana, una opción excelente para maridar alimentos de carácter tenaz y alta calidad.

Los tacos de arrachera *prime*, de alto grado de suavidad y textura, se llevarán perfectamente con las notas de arándanos y moras del vino. El corte de carne largo y grueso, con muy poca grasa, es siempre una buena idea para envolver en una tortilla recién hecha a mano, pues la jugosidad puede ser la base de un marinado extraordinario que permanecerá en boca hasta la última copa de vino. Un placer que va acorde a la promesa de reinventar la experiencia para los amantes del fermentado de uva.



**Bodega:** Caymus Vinyards



**De venta en:** vinoswagner.com



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



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



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



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





# Red Schooner TRANSIT BLEND

## PATO A LA CIRUELA

Parte de la colección de vinos tintos del mundo, esta etiqueta aporta la mejor uva de las regiones más famosas del sur de Australia. Esta mezcla equilibrada y redonda de frutos extraordinarios, tiene la complejidad idónea para disfrutar de un momento especial.

Hecho a base de las variedades Grenache, Shiraz, Mataro y Cabernet Sauvignon, la presencia audaz, pero refinada de estas uvas tintas es notable desde el momento en que se descorcha la botella, pues después de que los racimos viajan desde su lugar de origen hasta Bodegas Caymus, la producción pone énfasis en extraer lo mejor del terruño.

Esta bebida vibrante puede maridar a la perfección un elaborado pato a la ciruela, en el que las notas frutales resaltan con el toque de menta y eucalipto nativos de la región de Transit. La larga y lenta cocción de este platillo concentra los sabores de la carne y la grasa pronunciada que, en compañía de salsas dulces a base de frutos rojos, resaltarán en la mesa. Las capas que se irán abriendo en la copa conforme avanza la comida, se encargarán de exhibir la gran pasión de esta casa vinícola.

Indudablemente, este vino tinto es un viaje secuencial y que a lado de esta ave, crearán una experiencia gastronómica única.



**Bodega:** Caymus Vinyards



**De venta en:** vinoswagner.com



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



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



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



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







# Red Schooner

## MALBEC

### CORTES SONORENSES Y ARGENTINOS

La experimentación y la aventura son esenciales en Caymus Vineyards, pues el objetivo es producir el mejor vino con un delicado proceso de vinificación, con todo el tiempo necesario para sacar a relucir las excelentes cualidades de las uvas. Tal fue el caso de Red Schooner, proveniente de Mendoza, que inició como un experimento que después de definir el perfil, se convirtió en un parteaguas de la bodega. Su carácter intenso y equilibrado, producto de una vid expuesta al sol, y la viticultura de altura, lo convirtieron en ideal para presentarse en la mesa en cualquier momento.

El tinto de origen argentino que la bodega ha explorado, es el acompañante ejemplar para la carne roja en cualquiera de sus presentaciones, sin embargo, es fantástico con cortes *prime* como los firmes medallones top *sirloin* de Sonora, o si se prefiere más grasa, una picaña de res o un asado de tira argentino, para armonizar con la región.

El estilo de la bodega está marcado en esta sedosa bebida, por lo que además de presentar complejidad en boca, la astringencia natural de la uva Malbec abrirá el apetito para disfrutar de cada trozo de carne que se presente en el plato. Sin duda, una opción completa para una parrillada entre amigos y familia.



**Bodega:** Caymus Vinyards



**De venta en:** vinoswagner.com



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



**Nariz:** Con notas a ciruelas maduras y aromas rústicos.



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



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



# Sea Sun PINOT NOIR

## CODORNIZ BRASEADA

La suavidad y frutalidad característica de los vinos californianos se presenta en esta botella que además de ofrecer capas delicadas, brinda las cualidades del terroir. De uvas provenientes de Monterey, Santa Bárbara y Solano, la vid crece con ráfagas de viento refrescantes y un sol constante que le otorga su nombre. Sea Sun representa la influencia del Pacífico en el mundo vinícola, que abraza con excelencia a los platillos de pulida elaboración.

La codorniz es un ejemplo excelente, ya que su carne fina y de gran valor nutricional es apreciada por la gastronomía desde hace varios siglos. Por lo tanto, el maridaje para una carne magra tan especial debe completar con sutileza los sabores de esta ave de caza.

El Pinot Noir de Bodegas Caymus tiene una potencia impecable para complementar la experiencia, compartiendo sensaciones gustativas que impedirán empañar el platillo, y es que la sensación tostada por el envejecimiento en roble francés se adapta a los elementos grasos que se agregan en las preparaciones culinarias. Por otro lado, la estructura, profundidad y dimensión de los taninos de esta botella, emparejan con la versatilidad de dicha proteína, ya sea asada, salteada o estofada.



**Bodega:** Caymus Vinyards



**De venta en:** vinoswagner.com



**Vista:** Rojo generoso y profundo.



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



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



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







Un claro representante de esta corriente es La Gusguería del Barrio, en Pachuca.

# Casual dining: disfrutar sin complicaciones

**Lorena Tirzo**

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

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

El estrés que rodea nuestra vida ha obligado a cambiar costumbres y conceptos para adaptarlos a las necesidades cotidianas. La cocina no es la excepción, pues ha demostrado una gran versatilidad para ajustarse al ritmo actual y las preferencias de hoy.

Tras el auge de los restaurantes de manteles largos y el bullicio de los negocios de *fast food*, una opción para disfrutar una pausa casual sin mucho enredo, junto a la comodidad de un espacio de ambiente jovial para gozar un rato agradable en compañía de amigos o familiares, llegó para quedarse.

El *casual dining* es un formato de gran practicidad y de fácil acceso en el que se conserva la calidad del servicio y los insumos sin entorpecer la experiencia, una combinación de lo mejor de los dos mundos.

Detenerse sin darle muchas vueltas y sin hacer un gasto oneroso, es justo lo que hacía falta después de la temporada de confinamiento de los últimos años. La alegría de salir a comer sin sacrificar el buen servicio y disfrutar de un menú delicioso, es un requerimiento para el comensal.

Esta apuesta ofrece un sitio con más control, variedad de alimentos y bebidas, una mesa para ordenar con tranquilidad y un código de vestimenta libre, contrario a la experiencia en un restaurante de alta categoría. Es por ello que cada vez más personas confían en lugares *casual dining*, dejando atrás las tediosas reservaciones, conservando estos sitios de gama superior para ocasiones especiales.



*Hoy, prestigiosos restaurantes de alta gama también han relajado los protocolos para incursionar en esta tendencia que va en aumento. Las etiquetas y ceremonias son reemplazadas por sencillas, pero significativas comidas en un entorno informal, lo que resta la solemnidad de los manteles largos sin afectar el sabor de estos locales.*

Factores como la atmósfera, el momento del día y la compañía, suelen influir en la manera en la que se percibe la comida. Al aprovechar estos puntos importantes, la industria ha ideado una forma de retener a los comensales y utilizar sus recursos de forma más inteligente.

Con salones pequeños para controlar el servicio, platillos clave que funcionen para cualquier paladar, y un diseño atractivo que entretenga durante la estancia, se logra el equilibrio perfecto para dar una oferta de valor, pero a precios razonables. Asegurar estos puntos reitera su éxito en el mercado y garantiza una relación a largo plazo con los comensales.

La llegada de esta propuesta a México ha dado frutos, se ha extendido y ha evolucionado, con cadenas y negocios independientes que juegan en los límites de lo relajado y lo gourmet. Los que ganan siempre son los clientes, que gracias a este concepto amplían el catálogo de restaurantes y la frecuencia de visita. La competencia en el sector fomenta la mejora constante de propuestas, eleva las expectativas y da paso a una nueva industria restaurantera más consciente del comensal y de la situación que lo rodea.

Esta tendencia se alimenta del valor que hoy se le da a la calidad de vida, ya que sacar todo el provecho a cada instante, de modo despreocupado, es fundamental, pues no siempre es posible y las circunstancias nos lo recuerdan. Sea una comida formal o un casual dining, la importancia de hacer una pausa para deleitarnos con los alimentos siempre mejora nuestro



## Mishiguene, cocina de inmigrantes

Cocina de inmigrantes, es una propuesta gastronómica adaptada a la cultura mexicana que llegó de las manos de Tomás Kalika, chef con gran experiencia en las cocinas del mundo.

Mishiguene abrió sus puertas en Buenos Aires, Argentina, con el objetivo de revalorizar la cocina que ha viajado desde la antigua Europa, el Mediterráneo, Oriente Medio y Asia hasta el continente americano. Con recetas familiares que generan recuerdos inigualables a través de los sabores, el proyecto surgido en 2014 presentó una versión perfeccionada a través de técnicas de la cocina moderna que incrementó la calidad de las preparaciones.

Gracias al esfuerzo del equipo al recrear y difundir platillos tradicionales mediante una experiencia culinaria exquisita, el restaurante logró posicionarse entre los mejores 50 en América Latina, así como uno de los 100 mejores del mundo.

Hoy, de la mano del exitoso grupo SON de restaurantes La Docena, llega al Pedregal con un menú que parte de las costumbres e ingredientes de México, con el apoyo de productores y proveedores nacionales. Y es que adapta las versiones internacionales de la comida al paladar moderno de los mexicanos, pero sin dejar de resaltar el ingrediente más valioso de todos: la memoria gustativa que rige la experiencia en la mesa.

Para Tomás, cofundador que ganó el premio a Chef del Año en Latinoamérica (2019), el mensaje de la cocina de inmigrantes debe llevarse a cada rincón para sorprender con recetas clásicas, pero dándoles un giro contemporáneo que permite apreciar las texturas, sabores y productos de temporada con mayor atención.



**Lorena Tirzo**

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

La propuesta está especialmente adecuada a la maravillosa despensa mexicana, para contar una nueva historia llena de significado con comida emotiva, enriqueciendo la cultura culinaria.

La palabra *mishiguene* significa “loco”, pero dicho de modo cariñoso. Es usada para describir un comportamiento pícaro en *idish*, dialecto -utilizado por el pueblo judío- creado al mezclar ambas lenguas durante la época del Imperio otomano, cuando aquellos esclavos fueron llevados a la antigua Alemania. El concepto fue abrazado por el restaurante con el fin de transmitir la esencia de la fiesta judía, ocurrente y divertida en cada aspecto.

El chef da a conocer la importancia de la cocina de inmigrantes en los más importantes congresos culinarios internacionales, resumiendo la historia de madres y abuelas que viajaron por el mundo.

#### Mishiguene

📍 Pedregal 24, Lomas - Virreyes, Molino del Rey, CDMX

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

📷 @mishiguenemx



[ RECETA ]



# Robalo a la milpa

Staff *El Conocedor*

📍 @elconocedormx

📷 Cortesía

El arte modernista y la arquitectura porfiriana de la colonia Roma, son el lienzo de uno de los mejores restaurantes del país. Del Grupo Carolo, creadores de conceptos vanguardistas y de excelencia, Blanco Colima presenta un ambiente agradable en el que los alimentos y la coctelería dejan una huella imborrable en el paladar de los comensales.

Bajo la dirección del galardonado chef Gerard Bellver, la cocina fusión de técnicas mediterráneas con los mejores ingredientes mexicanos, es un deleite. Prueba de ello son las refinadas recetas que hoy son reconocidas dentro del afamado corredor gastronómico de la zona.

La receta de robalo a la milpa demuestra el potencial de los elementos mexicanos que se transforman en un platillo muy completo. La creatividad del chef es tangible y se reconoce su entrenamiento europeo para la elaboración de propuestas vistas a través de un prisma mexicano.





## ROBALO A LA MILPA

### PARA LA COSTRA DE CHILACAYOTA

**30 g** de jaiba azul limpia  
**50 ml** de aceite de oliva  
200 g de pan de corteza dura o masa madre  
80 g de pepita  
12 g de ajo  
300 g de cebolla blanca  
800 g de chilacayota  
2 g de sal  
2 g de pimienta negra

En una cacerola caliente añadir el aceite y dorar el pan, después la pepita y tostar. Incorporar el ajo y la cebolla hasta caramelizar. Mover constantemente para evitar que se queme. Agregar el resto de los ingredientes y dejar cocer durante cinco minutos a fuego medio, vigilando que no se pegue la mezcla. Por último, licuar en un procesador los ingredientes hasta formar una pasta uniforme.

### PARA LOS ESQUITES CREMOSOS

**1 kg** de elote entero  
**200 g** de fondo de verdura  
**100 g** de cebolla blanca  
**300 g** de epazote fresco  
**30 ml** de aceite de oliva  
**100 g** de mantequilla sin sal  
**200 g** de queso parmesano

En un asador, colocar los elotes enteros con su hoja. Retirar las hojas poco a poco, según se vayan quemando, y reservar. Desgranar el elote y quemar el olote de igual forma que las hojas. Guardar para el jugo de milpa. Colocar en una olla el fondo de verdura, la cebolla, el epazote, el aceite y los granos de elote asados, dejar cocinar a fuego medio durante 20 minutos. Retirar la cebolla y el epazote. Agregar la mantequilla y mover hasta que se integre. Apagar el fuego y añadir el queso parmesano, mover de forma envolvente hasta lograr una textura cremosa.

### PARA EL JUGO DE MILPA

**80 g** de poro  
**100 g** de cebolla blanca  
**100 g** de hongo portobello  
**Hojas** de elote tatemadas  
**Olote** de maíz tatemado  
**2 l** de agua  
**10 g** de alga dashi kombu  
**100 ml** de salsa de soya  
**20 g** de fécula de maíz

En una olla caliente añadir el aceite, el poro y la cebolla en corte bresa. Dejar dorar y agregar el hongo portobello. Una vez que todo esté dorado, incorporar el resto de los ingredientes, a excepción de la fécula. Dejar cocer a fuego medio hasta que se reduzca a la mitad y colar. Reducir nuevamente a la mitad hasta llegar a los 500 ml. Diluir la fécula de maíz en 10 ml de agua y agregar cuando el jugo esté hirviendo.

### PARA EL ROBALO

**Aceite** vegetal  
**800 g** de lomo de robalo limpio  
**280 g** de costra de chilacayota  
**400 g** de esquites cremosos  
**160 g** de jugo de milpa  
**160 g** de elote baby asado  
**20 g** de verdolagas tiernas o brotes  
**20 g** cilantro criollo  
**10 g** de pepita tostada  
**Sal** al gusto

Cortar el lomo de robalo en cuatro partes iguales, agregar un poco de sal y aceite vegetal. Untar la costra de chilacayota en el lado contrario a la piel, con ayuda de una cuchara.

En una sartén caliente que tenga un poco de aceite vegetal, sellar el robalo por ambos lados. Meter al horno a 180 °C durante ocho minutos para terminar la cocción.

En un plato semihondo, colocar una cama de esquites cremosos, trazar una línea de salsa de jugo de milpa en el contorno y colocar el robalo con la costra hacia arriba. Añadir el elote baby y terminar con las verdolagas, el cilantro y la pepita.

### Blanco Colima

📍 Colima 168, Roma Norte, CDMX

📷 @blanco\_colima



# Sidras, un elixir burbujeante

FRUTAL Y FESTIVA, UNA COPA DE SIDRA ENGLoba AÑOS DE HISTORIA Y DULZURA.

**Lorena Tirzo**

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

Irremplazable para brindar y disfrutar en las mejores fiestas, la sidra ha sido adoptada en nuestro país como la bebida idónea para maridar los manjares preparados en las festividades de fin de año.

Aunque su nombre deriva del latín *sic ra*, que significa “bebida embriagante”, lo cierto es que contiene un muy bajo nivel de alcohol, pues ronda los cinco grados totales en volumen. Esto influye en su alto consumo para celebraciones, pues su sabor es noble y amigable, lo que la vuelve indispensable para chocar las copas.

Surgida tras la fusión gastronómica regional y europea, su perfil orgánico, que aprovecha el jugo puro y los procesos naturales de fermentación, además del trabajo de miles de artesanos, ha hecho que se aprecie con mayor entusiasmo.

## DEL ÁRBOL A LA BOTELLA

La sidra se elabora de diferentes formas según el estilo predilecto de la región, aunque por lo general la calidad proviene directamente de la materia prima y el gran cuidado en su cultivo y recolección.

Los frutos usados para esta preparación deben tener ciertas características organolépticas para poder dar un carácter definido al líquido, es por eso que antes de la maceración se debe tener en cuenta la principal cualidad a explotar. Las manzanas pueden aportar dulzura, acidez y un nivel de taninos que deben equilibrarse con el nivel alcohólico que se requiere; por tanto, la construcción de las botellas de sidra es todo un arte que mezcla con exactitud lo mejor para obtener ese delicado sabor frutal que todos conocemos.



El siguiente paso a seguir, es la maceración mediante la molienda o el prensado, un proceso que aún en la actualidad en muchos lugares sigue su esencia artesanal. Con molinos de rueda de piedra y prensas mecánicas, se extrae el mosto que se transformará en ese delicioso complemento de las cenas navideñas.

Para dar los toques finales, el jugo extraído es clarificado para que, al pasar a la fermentación, la textura y sensación en boca sea lo más sedosa posible. Con la intervención de levaduras y bacterias, el azúcar se convierte en alcohol y da paso a la sidra que será embotellada para llegar a las mesas.

### CREACIÓN PERFECTA

Esta bebida fermentada de manzana o pera tiene un origen desconocido, pero se cree que ha estado presente con la humanidad desde la Antigüedad; un producto que ya conocían grandes civilizaciones y que coincide con la escasez del vino y la elaboración de bebidas similares para reemplazarlo.

A partir del desarrollo de la agricultura en Arabia, el cultivo de fruta para sidra se volvió más metódico y fácil de replicar. Años pasaron y las diferentes regiones españolas contribuyeron para perfeccionar los métodos necesarios de producción de este líquido como lo conocemos en nuestros días, con ligeras burbujas y un toque de acidez refrescante que atrapa desde el primer sorbo.

Conocida como *apfelwein* en Alemania, "sidra de hielo" en Canadá, y "alcohol de manzana" en otras partes de Europa, esta peculiar bebida está presente en todo el mundo y es muy valorada por sus aromas naturalmente dulces.

Gracias a la migración española al continente americano, y sobre todo al flujo de residentes asturianos, las refinadas fórmulas para crear las botellas de esta bebida espumosa se pulieron y acogieron una distinguida posición en el paladar de los mexicanos. Con la experimentación de métodos y de insumos, poco a poco se adaptó a los gustos regionales, y gracias a ello es común encontrar espumosos de frutas como tejocote, mandarina, durazno y fresa.



### **Cuna de la sidra mexicana**

Influenciada por los frailes franciscanos que se instalaron en Huejotzingo, hoy se encuentran más de 20 casas de producción artesanal de sidra en este lugar.

Después de la prohibición de la fabricación de vino por parte de la Corona española, los habitantes del Convento de San Miguel Arcángel pusieron manos a la obra y se aprovechó cada árbol frutal desde finales del siglo XVI.

Por otro lado, Zacatlán es uno de los mayores productores del país, ya que cuenta con la mayoría de las frutas ocupadas para esta elaboración con cerca de 400 mil botellas al año. En este lugar tuvo origen la manzana con la que hoy se embotella, producto del injerto de árboles españoles y manzana regional *xocotl*. El resultado fue un elemento jugoso, de una paleta de colores que va del rojo al verde, con la que se preparan mermeladas, vinagres y conservas, además del famoso fermento.

Hoy, el pueblo festeja sus grandes logros en la tradicional Feria de la Manzana, celebrada desde 1941 durante la segunda semana de agosto.





En México, la cultura de la sidra se ha conservado principalmente en las ciudades de Huejotzingo y Zacatlán, zonas en las que la manzana criolla crece de manera única, razón por la que fue fundada la primera fábrica nacional. Las variedades que nacen en el estado de Puebla tienen una cantidad excepcional de azúcar al madurar, por lo que las cosechas destinadas a la industria de este licor se benefician por completo.

Así, la industria mexicana y la gran demanda de esta delicia, emplea a miles de familias, por lo que es un producto que los habitantes de las regiones poblanas presumen al mundo con gran orgullo. Elaborada en su totalidad en México y por manos dedicadas, ya es parte fundamental de las tradiciones, y comienza su proceso desde finales de verano para estar lista para los eventos de cierre de año.



Este elemento vital y ligero que toma protagonismo en las familias mexicanas durante los últimos meses del año, siempre es el acompañante por excelencia de los mejores momentos y nos recuerda que si fuera pecado morder una manzana, seguramente beber una copa del elixir más dulce sería la manera más placentera de romper las reglas.

# Chile, riqueza en sus tierras

DE APABULLANTE BELLEZA NATURAL, UN PAÍS VIBRANTE CON INTERMINABLES PAISAJES QUE LLENAN DE ASOMBRO, ENTRE CORDILLERAS Y VALLES, PLAYAS Y MARES.

**Arturo Velázquez**

✉ [arturo.velazquez@prototipomexico.com](mailto:arturo.velazquez@prototipomexico.com)

📷 Joao Mazzilli

A l norte de Santiago, la capital de Chile, y a más de 1.600 km, se encuentra ubicada la región de Atacama, destacada por su alto nivel de tecnología, actividad minera, cultivos de frutas y plantaciones de olivo con denominación de origen, en contraste con el desierto vivo, mejor conocido como el "desierto florido", en eterno romance con las playas y que sorprende en destellos de colores y climas cambiantes, así como un sol continuo que da paso a la cosecha de vinos, vinos generosos, pajarete y pisco.

## TERRITORIO DE VIÑEDOS

Las características climáticas han sido aprovechadas por la actividad vinícola en el territorio chileno, contando con más de seis regiones y 18 subregiones productoras de vino. La superficie total de viñedos para vinificación ocupa actualmente más de 141 mil hectáreas, las cuales tienen un potencial de producción cercano a los 1.200 millones de litros. Entre ellas, destaca la región metropolitana del Valle del Maipo, donde se localiza Viña Santa Rita, una de bodegas con mayor tradición y fundada en 1880 por don Domingo Fernández Concha, quien introdujo cepas francesas por primera vez, y que hoy en día cuenta con 600 hectáreas de vinos premiados en todo el mundo.





En la actualidad, la región de Atacama se ha incorporado a la producción de vino, sus tierras son un símbolo de esperanza, los originarios la conocen como "la tierra milagrosa", no sólo por la esporádica aparición de flores en el desierto más árido del mundo, sino que gracias a la cercanía con el mar, el *terroir* entrega al vino notas particulares y únicas. Además, en dicha zona existen varios viñedos, como Viña Kunza, Viña Buena Esperanza y Viña Armitita.

Viña Kunza es un viñedo boutique en el Valle de Huasco, Vallenar, que cuenta con 16 hectáreas, ocho de ellas actualmente producen vino a partir de siete cepas: Syrah, Pinot Noir, Chardonnay, Malbec, Grenache, Petit Verdot y Pinot Noir, además de Moscatel de Alejandría, para producir pisco. Don Loreto González y su familia se hacen cargo celosamente del proyecto, poniendo especial cuidado en cada detalle para la producción de sus vinos.

Al sur de la meseta del río Huasco, en la comuna del Vallenar, se ubica el encantador viñedo Viña Buena Esperanza. Desde 1980 la familia convirtió al viejo granero en una almazara para la producción de aceite de oliva extra virgen; posteriormente, en el año 2017, se inició la plantación de vides de cinco cepas diferentes, Cabernet Sauvignon, Carménère, Grenache, Syrah y Petit Verdot, las cuales, por su zona climática bajo un desierto marginal cercado entre ríos y a 40 km del mar, cuentan con varias precipitaciones que crean un clima favorecedor para las vides. Viña Buena Esperanza confirma que sus cosechas obtienen resultados con vinos de concurso, en el que destaca Mezcla Tinta 2020. Sus fundadores, Daniel Llorente y Mai-Nie Chang, reciben a cada visitante con una extraordinaria experiencia.





La riqueza del mismo valle comprende inenarrables parajes naturales, incontables bellezas que complacen al espectador dando lugar al cultivo de olivos; uno de ellos es Payantume, originario de la familia González, que por décadas ha dedicado su vida al trabajo olivícola como una tradición heredada desde 1920 al producir aceitunas sevillanas y elaborar de manera artesanal aceites de oliva extra virgen con denominación de origen, los cuales han sido galardonados a nivel nacional e internacional. Daniela González, empresaria y heredera de la comunicación del grupo, es la guía en cata de diferentes tipos de aceites de oliva y explica los procesos y tipos que requiere cada cosecha.

## LOS DESTILADOS

En las distintas regiones de la zona se despliegan campos de viñas que comprenden diferentes tipos de producciones. Como en el Valle de Tránsito, de la provincia del Huasco, en donde los agricultores tradicionales elaboran destilados que caracterizan la identidad de productos tradicionales elaborados en Chile. Viña Armidita, está dirigida por mujeres ambientalistas: las hermanas Cecilia, Lady y Sandra Ramírez, quienes desde muy jóvenes heredaron la tradición familiar de producción de pisco y pajarete, siendo las únicas destiladoras de la región que trabajan el viñedo en consonancia con el medio ambiente. Según la tradición histórica, desde la llegada de los jesuitas provenientes de Andalucía en el siglo XVII, produjeron vino y aguardiente que hoy en día es conocido como "pajarete", un vino dulce y generoso creado a partir de uvas Moscatel, de aromas francos, beneficiado por el clima de intenso sol de la región. Actualmente Viña Armidita cuenta con más de 250 hectáreas de vides y es un referente de producción de pisco artesanal Premium a nivel internacional, cosechando a más de 1.800 msnm. En el mismo lugar, la destilería Eco Ranch produce Gin Nativo, elaborado con ingredientes locales que otorgan pureza aromática en sus productos.



## DESTINOS

Las colinas del Vallenar y Las Parotas, encierran un destino único y particular que celebra la magnificencia y la tranquilidad de la naturaleza. Espacio Nehuen es un sitio especial creado para practicar la meditación bajo un asombroso horizonte iluminado por destellos en las llanuras y la fascinante fauna que alberga este particular recinto, que es conformado por villas privadas decoradas a mano por Raúl Silva quien, en conjunto con su familia, se ha abierto camino como pionero en colonizar el vasto territorio.



## NATURALEZA

Quizá, la postal más vendida es la que ofrece el espectáculo de el Salar de Pedemales, el atractivo turístico natural más visitado por auténticos exploradores. Ubicado a tres horas de Copiapó, Atacama, entre las faldas de los volcanes Doña Inez, Gemelas y Fortuna, en la columna de Diego de Almagro, a una altura de 3.600 msnm.

De indescriptible belleza, se originó una cuenca cerrada alimentada por dos ríos principales, el río La Ola y el río Juncalito, en donde infinitas lagunas multicolores de profundos ojos de costras de sal con agua salobre, adornan alrededor de 335 km<sup>2</sup> de planicie blanca salina, y que conceden el ánimo de convertirse en viajero y dejar de lado al turista para contemplar este espectáculo natural a 45 minutos de caminata entre suelos afilados que hacen esta experiencia única y excepcional proeza, siendo necesaria la intervención de un guía experimentado para lograr la travesía y contemplar cada detalle en ella.



## URSO Hotel & Spa, sofisticación madrileña

EN EL CENTRO DE LA CAPITAL ESPAÑOLA, HAY UN SITIO LLENO DE ELEGANTES  
DETALLES QUE ASEGURARÁ QUE TU ESTANCIA SEA INOLVIDABLE.

**Mariana Toledano**

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

Un histórico edificio construido en 1915, enclavado entre los barrios de Chamberí, Tribunal y Chueca, en Madrid, es el hogar de un pequeño y contemporáneo hotel de lujo de arquitectura burguesa. José María Mendoza Ussía edificó este inmueble con un toque señorial de principios del siglo pasado, sin saber que un centenario después albergaría a un sinnúmero de viajeros ilusionados por conocer el corazón de su ciudad.

La elegancia y sofisticación madrileñas son el sello de esta propiedad con lujosas habitaciones y maravillosas vistas, diseñadas para adaptarse a cualquier plan; ya sea un viaje en solitario, en pareja, con amigos o familia, en URSO hay más de una opción para cada ocasión. Las habitaciones dobles son sinónimo de comodidad y júbilo, pero la joya de la corona son las suites Deluxe Vista Palacio con ventanales a los antiguos jardines del Palacio Villagonzalo. Para estancias aún más placenteras cuentan con recámaras con confortables zonas de estar y solanas privadas.

Una forma excepcional de disfrutar un viaje es dedicar tiempo a conectar consigo mismo, por suerte, URSO Spa ha diseñado un programa a la medida para que cada huésped experimente la mezcla perfecta entre *salus per aquam* y terapias rejuvenecedoras, con un trato profesional y personalizado. Para llevar a cabo sus procedimientos, URSO dispone de distintas cabinas y programas especiales en colaboración con prestigias firmas cosméticas, como Natura Bissé y Comfort Zone. El día no puede terminar sin un relajante baño de burbujas y un momento de relajación en el *hammam*. Sin duda, la mejor forma de recobrar energías para seguir explorando Madrid.



**URSO Hotel & Spa**

📍 C. de Mejía Lequerica, 8, Madrid, España.

📱 @hotelurso

[ TEMPORADA ]



*Deessa*  
brilla con su segunda  
estrella

EL ESPACIO GASTRONÓMICO  
EXCEPCIONAL DE MANDARÍN  
ORIENTAL RITZ, FUE GALARDONADO  
DURANTE LA GALA MICHELIN 2023.





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



Lujo y recientemente renovado, el integrante de la familia Ritz en Madrid es un elegante hotel estilo *belle époque*, ubicado junto al Museo del Prado, y hogar del afamado restaurante Deessa, que hoy es un referente en la cocina mundial.

El arduo esfuerzo de un gran equipo, aunado al concepto vanguardista que presenta y la altísima calidad que alberga Deessa, lo hizo acreedor de su segunda estrella Michelin a tan sólo año y medio de su apertura. Tras una labor única durante el 2021, el equipo de cocina continuó trabajando para alcanzar la perfección que hoy es correspondida.

Este extraordinario concepto, dirigido por el chef Quique Dacosta, propone dos menús degustación que retoman el pasado culinario del Mediterráneo, los mejores ingredientes madrileños y modernas técnicas refinadas, para capturar la esencia de este legendario hotel. El chef español ha acumulado múltiples estrellas en su carrera, una exhibición de su gran experiencia y el estilo sutil que lo caracteriza.

En Deessa, la arquitectura sublime enmarca una experiencia culinaria irreplicable que es digna de reconocimiento, con el imponente Salón Alfonso XIII y sus privilegiadas vistas a su hermoso jardín. Este lugar es uno de los cinco espacios impresionantes de alta cocina que ofrece el Mandarin Oriental, que se ha vuelto un referente en cuanto a destinos gastronómicos se refiere.

Recibir este codiciado reconocimiento es prueba de la pasión dentro y fuera de la cocina, un conjunto de valiosos elementos que funcionan de forma armónica para complacer hasta al comensal más exigente.

---

#### **Deessa Mandarin Oriental**

📍 Pl. de la Lealtad 5, Madrid, España.

📷 @deessa\_restaurante\_qd



# The Bicester Collection, experiencias de lujo

DESTINOS SELECTOS QUE REBOSAN TANTO PLACER COMO ARTE.

Staff **El Conocedor**

📍 @elconocedor.mx

Un conjunto de destinos para compras de lujo espera en los *villages* de las ciudades más famosas del mundo. La sublime propuesta de The Bicester Collection, es la forma más conveniente de disfrutar los espacios de reunión de las mejores marcas de moda y los restaurantes gourmet más especializados.

Después de perfeccionar el modelo de calles peatonales con acceso a las tiendas más exclusivas en Two Rodeo Drive de Beverly Hills, se planeó acercar esta experiencia sublime a las ciudades más conocidas del mundo para elevar la aventura comercial.

Así, el primer *village* nació en Bicester, Reino Unido, con la idea de redefinir las compras mediante un concepto fresco que integrara la hospitalidad más dedicada y la máxima calidad de servicios y productos en un solo lugar. El resultado fue una de las calles de compras más distinguidas del mundo que agrupaba marcas excepcionales para complacer a todos los visitantes.



En el caso de Las Rozas Village, a poca distancia del centro de Madrid, los edificios reflejan su estilo contemporáneo a los pies de la sierra. La variedad de escaparates y la sección de terrazas, abren con un amplio horario para que, al final de un día de compras, sea posible contemplar la puesta de sol desde un buen spot.



En París, La Vallée Village es otro paraíso con un aire fantástico e íntimo. El encanto parisino se encuentra en los prestigiosos anaqueles, así como en las periódicas exhibiciones de fotografía, bordados y arte contemporáneo. Rodeada de la atractiva Ruta del Champagne y a un lado de Disneyland París, este centro empedrado es una parada obligada.

Este sitio fue el punto de partida para llevar la moda, alta gastronomía, arte y hospitalidad a Barcelona, Fráncfort, Londres, Bruselas, Madrid, Dublín, Milán, Múnich y París, además de otros puntos importantes en el continente asiático. Con amplias calles repletas de una selección curada de marcas locales, europeas e internacionales que ofrecen descuentos increíbles, la colección de puntos de venta son el glamoroso destino ideal.

La colección cosmopolita de los *village* de The Bicester, tiene personalidades diferentes según la ciudad de origen, que recuerdan la cultura, las técnicas y las artesanías tradicionales de cada región.



Si la intención es visitar la capital mundial de la moda, Fidenza Village en Milán es un plan estupendo, pues la decoración teatral y el aire campestre enmarcan un camino de belleza singular. Cerca de Parma y con edificaciones grandes, las boutiques de este lugar son apoyadas por la *Camera Nazionale della Moda Italiana* para abrir paso a la moda sostenible.



*Un infaltable es el Ingolstadt Village ubicado en Múnich, punto histórico de Alemania con diseño industrial que fusiona la opulencia de las marcas con la belleza de la campiña bávara. Los detalles pintados a mano, tradicionales de finales del siglo XIX, y las celebraciones gastronómicas locales, incitan a pasar el día entero recorriendo las calles.*

## ENTRE ARTE Y FINURA

Uno de los pilares más importantes de los centros The Bicester es la calidad del servicio y la atención al detalle, que permiten vivir el mismo aire refinado en cualquiera de sus locaciones. Por ello, para disfrutar plenamente la visita, la hospitalidad superior que manejan ayuda a pasar una estancia sin preocupaciones gracias a sus servicios de conserjería, personal *shopper*, conductores para traslados, salones para descanso y compras *hands free*, que ajustan cada pormenor a las necesidades del cliente.

### Más info en:

🌐 [thebicestercollection.com](https://thebicestercollection.com)  
 📱 @thebicestercollection

Cada *village* une a los mejores diseñadores de moda, marcas emblemáticas que siempre garantizan los clásicos de temporada, y a jóvenes diseñadores que prometen las piezas más creativas, así como firmas locales que enamoran a los invitados con sus modelos exclusivos.

Impecables boutiques de moda y estilo de vida, esperan con descuentos de hasta el 60 % sobre el precio de venta, durante todo el año.

No todo se reduce a las compras, ya que cada ciudad le inyecta su esencia a la colección con escenarios naturales e históricos que complementan la visita. También se ofrecen locales temporales para talentos emergentes que colaboran con paisajistas, artistas y futuras estrellas de la moda, lo que transforma la visita por las tiendas en un momento cultural desde cualquier perspectiva.

Aquí todo está lleno de placer y las propuestas gastronómicas no se quedan atrás. Como un completo espacio gastronómico, presenta opciones que van desde acogedoras cafeterías para descansar entre compras, hasta restaurantes de autor con sorpresas culinarias que dejan una marca indeleble. Para ello, los artistas encargados de esta labor son chefs reconocidos por su profesionalismo y que envuelven a los comensales en esta atmósfera de magnificencia.

The Bicester Collection es líder en crear cautivadores centros de compras que se vuelven una experiencia excepcional en la que la satisfacción total es lo más importante, por eso cualquier destino a elegir es sinónimo de excelencia.



# Cosmydor, savoir faire francés

UN SABER HACER ARTESANAL Y CIENTÍFICO  
-MUY FRANCÉS-, QUE PERMITE CREAR  
PRODUCTOS EXCEPCIONALMENTE EFICACES  
PARA LA PIEL.

**Staff El Conocedor**  
@elconocedor.mx

París, en 1877, vio nacer una familia de productos de cuidado personal que sigue presente en nuestros días. Cosmydor es la firma francesa creadora de una irresistible gama de cremas, bálsamos, sueros, limpiadores, leches y jabones con certificación ecológica, elaborados con modernos principios botánicos y bases de aromaterapia, que regresa más fuerte que nunca.

La marca, refundada en 2018, ha llegado a México con el estandarte del lujo y el *savoir faire* tanto artesanal como científico que hace destacar al país galo en el cuidado de la piel. Son varias las cualidades con las que Cosmydor ha conquistado el universo de los *beauty lovers*, comenzando con la eficiencia de su trabajo artesanal que permite alcanzar una concentración de ingredientes activos entre 10 y 25 veces superior a los cosméticos comunes que, al sumarse con ingredientes de altísima calidad -en especial aceites prensados en frío-, da como resultado beneficios realmente satisfactorios.

Para Xavier Quattrocchi-Oubradous, refundador de la marca, la sostenibilidad en la industria de la belleza es de suma importancia. Es por ello que la firma ha conseguido una certificación orgánica ultra estricta en la que emplean envases 100 % biodegradables y de abastecimiento local, con uso nulo de envases de plástico: son procesos de fabricación suaves, sin emisiones de CO2 y sin desperdicio de agua o energía.

Cosmydor únicamente elabora productos frescos, cuyos conservantes son naturales; aunque podría parecer un contratiempo que la vida útil de los productos sea más corta, el gran beneficio es que estaremos exentos de aplicar productos químicos agresivos en la piel.

#### Cosmética virtuosa:

- Porcentajes exactos de ingredientes activos
- Ingredientes naturales de alta calidad
- Formulación científica francesa
- Procesos de fabricación suaves

En el marco del lanzamiento en México, se creó una alianza exclusiva con El Palacio de Hierro, donde es posible encontrar la gama completa en todas sus tiendas en Ciudad de México, y que muy pronto llegará a las boutiques más prestigias

---

#### Más info en:

- 🌐 [cosmydor.paris](https://cosmydor.paris)
- 📷 @cosmydor



Esto es lo que Cosmydor denomina cosmética virtuosa: preservar la belleza de nuestro planeta al tiempo que se cuida al máximo de la piel.

[ DISEÑO ]

# Isabel Moncada, redefinir la *luz*

DE LA MENTE DE UNA MUJER CREATIVA,  
HIPERACTIVA Y UN POCO OBSESIVA,  
SURGE LA MARCA DE LUMINARIAS QUE  
LLEVA SU NOMBRE: ISABEL MONCADA.

Eide Sosa Cerda

✉ [eide.ssc@gmail.com](mailto:eide.ssc@gmail.com)

📷 Cortesía





Se trata de un estudio de diseño y un taller de manufactura ubicado en Zapopan, en el estado de Jalisco. Ahí se lleva a cabo desde el bocetaje a mano hasta la fabricación de luminarias con características únicas, que hacen que queramos tenerlas como pieza central en la estancia de nuestro hogar.

Isabel fue una niña observadora e ingeniosa que, con el paso del tiempo, se convirtió en una apasionada del arte y la iluminación. En los años 90 decidió montar su propio taller en la azotea de su casa y ampliar su técnica: aprendió a soldar acero, a modelar cera, a esculpir piedra y a tallar madera. Para 2003, comenzó a diseñar candiles para los lobbies de conocidos hoteles de cadenas transnacionales.

Sus creaciones están inspiradas en las sutilezas de su entorno: "Mi conexión con el mundo que me rodea es muy íntima; observo de manera meticulosa el ritmo del paso de la araña que camina en mi ventana, las partículas que flotan en un rayo de luz, la transparencia de las sombras en movimiento de las hojas", menciona la artista tapatía. Las piezas llevan nombres como: Mol, Mantis, Cometa o Mácula, todos estrechamente ligados a su fuente de inspiración. Isabel nos confiesa que la composición y equilibrio de la pieza Mol la convierte en una de sus favoritas, junto con Apolo, por su complejo y bello diseño.



El proceso creativo comienza con la observación que abre paso a las ideas y representaciones de donde surge el diseño. Isabel disfruta hacer bocetos, modelos en cera, barro, madera o en alambre que se puedan doblar y soldar. Continúa con la resolución de la parte técnica y la ingeniería. Posteriormente se apoya de su equipo para modelar en 3D y generar los planos necesarios para crear un prototipo que se pueda seguir perfeccionando. La orfebrería, el modelado, el trabajo con vidrio soplado o cerámica, la carpintería y la herrería, son algunas de las técnicas de manufactura artesanal que la artista ha retomado y perfeccionado para crear verdaderas obras lumínicas. Finalmente, se elabora una ficha técnica y se diseña el empaque para planificar la producción

La incesante necesidad de imaginar y crear, al igual que su originalidad, han llevado a Isabel Moncada a ser un referente en el mundo del diseño. Es por ello que el Museo Franz Mayer la ha invitado a formar parte de su exposición "Diseño Femenino 1940 – 2022". Para ello, la artista ha elaborado una obra que muestra esferas de porcelana blanca suspendidas por un arnés de latón titulada *La luna no es redonda*. Con el uso de la porcelana busca imitar las cualidades de un cascarón de huevo, su fragilidad y su resistencia, su textura y su color, pero también todas sus connotaciones, así como la idea del origen y -mecánicamente- la fuerza de sus polos y fragilidad de sus lados.



Con esta pieza, Isabel expresa su percepción de ser mujer. "Pienso que a las mujeres -durante muchos años- se nos ha tratado de concebir o condicionar para ser perfectas, como una especie de contención esférica delimitada por una fuerza centrífuga... La luna tiene que ver conmigo, mi apellido materno es Luna, luna es femenino, es la madre y es el agua. Por alguna razón está relacionada también con la cabeza, la mente, la distracción ("estar en la luna"), con la locura ("lunático") y yo, de alguna manera, suelo ser muy distraída", explica.

La exposición estará disponible en el Museo Franz Mayer hasta el mes de abril de 2023. Para conocer más del trabajo de Isabel Moncada puedes agendar una visita a su showroom en Zapopan a través de su cuenta en Instagram.

---

**Más info en:**

📍 @isabelmoncadastudio

🌐 isabelmoncada.us





# Acura Integra 2023

**Arturo Velázquez Horta**

✉ [arturo.velazquez@prototipomexico.com](mailto:arturo.velazquez@prototipomexico.com)

Desde su debut en 1986, Acura Integra se convirtió en uno de los mejores compactos deportivos en su segmento; cuatro años más tarde, en la segunda generación, Integra debutó en la categoría de las carrocerías hatchback de tres puertas y sedán de cuatro puertas, aumentando la potencia del motor a 1.8 L, con 130 Hp. En el verano de 1994 en su tercera generación, Integra evolucionó al segmento deportivo, también con 1.8 L, pero con 195 Hp en su edición limitada, incluyendo además interiores en piel y suspensión deportiva. Esa nueva generación añadió un nuevo impulso a la filosofía de la marca Acura Precision Crafted Performance.



Ahora, con un diseño totalmente nuevo, Integra 2023 devuelve esa distinción a la gama Acura, considerado uno de los nombres más emblemáticos, legendarios e icónicos de la marca japonesa, y que ha sido pensado en una nueva generación de conductores entusiastas. Al igual que el Integra original, es un sedán deportivo Premium compacto con un llamativo diseño de cinco puertas, que ofrece un extraordinario performance.





## EN SU INTERIOR

Con un ambiente tecnológico y deportivo, incluye una pantalla digital Acura Precision Cockpit de 10.2 pulgadas, y compatibilidad con Apple CarPlay y Android Auto, cargador inalámbrico para teléfonos inteligentes con sistema de audio premium ELS STUDIO 3D® de 16 bocinas, adaptado a la medida del entorno auditivo único del modelo. En los asientos, tiene vestiduras de piel sintética e insertos de Alcántara, con costuras y bordes contrastantes.

## EN EL MOTOR

Con cuatro cilindros en línea, 1.5 L turbo con inyección directa de 16 válvulas DOHC VTEC, 200 caballos de fuerza a 6.000 rpm, 192 libras-pie de torque, incluye cuatro modos de manejo: Cómodo, Normal, Deporte e Individual, lo que permite al conductor modificar la configuración para una experiencia de conducción personalizada.



## EN EL EXTERIOR

Acura Integra es el *liffback* de cinco puertas que ofrece una amplia y flexible área de carga y mayor espacio en los asientos traseros, con un elegante perfil de coupé y un diseño deportivo, Premium y juvenil inspirado en las primeras generaciones, en conjunto con un alerón deportivo, rines de 18 pulgadas y quemacocos eléctrico de tres posiciones. Adopta la parrilla en forma de pentágono sin marco, siendo el primer modelo en integrarlo con un nuevo patrón de diamantes presentado en el modelo TLX Type S Concept

La iluminación incluye faros LED Jewel Eye y luces diurnas y traseras LED Chicane que se combinan con el logotipo grabado de Integra en las fascias, y que recuerda al icónico Integra de tercera generación de 1993.

Integra es un referente en la tecnología de seguridad activa y pasiva con la rígida estructura de carrocería Advanced Compatibility Engineering (ACE) de Acura, las bolsas de aire de vanguardia y el conjunto actualizado de tecnologías de seguridad activa y de asistencia al conductor AcuraWatch™, que incluyen: Sistema de Alerta de Frenado por Colisión Frontal, Sistema de Conservación de Carril y Sistema de Prevención de Colisión Trasera.

**Acura Integra 2023** se ofrece en una sola versión A-Spec a un precio de **\$799.900.00 MXP**

# Ideas de regalos inteligentes

SEA O NO UNA ÉPOCA  
PARA REGALAR -O REGALARNOS- UN OBJETO  
ESPECIAL, SIEMPRE ES VÁLIDO TENER UNA LISTA  
DE IMPRESCINDIBLES QUE FACILITAN LA VIDA.  
HE AQUÍ UNA RECOPIACIÓN DE IDEAS QUE SON UNA  
BUENA OPCIÓN.

Staff El Conocedor  
@elconocedormx



## Molinillo de café

Para quienes disfrutan perfeccionar su bebida matutina de preferencia, este aparato posibilita la molienda de los granos y así incrementar su frescura en cada taza. Con un clic, la experiencia se intensifica, llenando de confortables aromas cada rincón del hogar.



## Dosificador Timeless Three+

Con su tecnología patentada, la marca Coravin creó una manera única de probar el vino sin retirar el corcho. Este dispositivo extrae, por medio de una aguja, una porción sin necesidad de destapar la botella por completo, lo que evita su contacto con oxígeno y facilita la conservación del producto.

## Máquina de hielo

Esta forma rápida y compacta de tener listos los cocteles en casa, necesita únicamente agua en el depósito y hará su magia. Gracias a su tamaño, estas máquinas pueden transportarse sin problema o abastecer el bar de casa en pocos minutos, para que la única preocupación sea crear recetas fabulosas para los invitados.







### Báscula electrónica

En la cocina es esencial ser precisos para que los resultados sean perfectos y para ello las medidas deben ser exactas. Las básculas ayudan a controlar el peso de sólidos y líquidos sin tanto problema gracias a los actuales modelos súper precisos que existen en el mercado, con tecnología inteligente para registrar, a través de apps, las cantidades nutrimentales de cada ingrediente.



### Termo inteligente

La tecnología es nuestra compañera en el día a día, por ello está presente en los artículos que necesitamos con mayor frecuencia. Los recipientes con sensores de temperatura, luces y sonidos de recordatorio y estructuras dobles que mantienen el contenido en su punto ideal, son un excelente regalo para llevar a todos lados.



### Kit de coctelería

Un buen obsequio para iniciarse en el mundo de la coctelería, siempre es bien recibido. Preparar tragos emblemáticos y copas creativas se vuelve un pasatiempo emocionante con los accesorios correctos. El vaso mezclador, jigger medidor, pinzas y colador, son herramientas indispensables para mezclar sin fin.



### Fire TV Stick -Receptor para servicios de streaming

Una tarde de películas y series es más práctico con un aparato que reúna lo más interesante en un solo dispositivo. Estos aparatos se encargan de enlazar la señal con el televisor para tener a la mano todo el contenido en casa con la máxima calidad visual y auditiva.



### AirTag

Estos dispositivos de localización del tamaño de una moneda, ayudan a ubicar artículos importantes como llaves, bolsas o mochilas y hasta la cartera. Esta forma práctica de tener control sobre las pertenencias es más que excelente para aquellos que son olvidadizos.





**MONTE XANIC**  
**MÉXICO EXCEPCIONAL**



EVITA EL EXCESO



Honda

**ODYSSEY** 2023  
**BLACK EDITION**



***PARA EL VIAJE  
DE TU VIDA***

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