

# EL CONOCEDOR

Revista Bimestral

www.revistaelconocedor.com

Febrero - Marzo 2023 // 90

## GLOBAL WINE 2022

Los mejores blancos, rosados  
y tintos mexicanos

## BEBIDAS

Nardo Cocktail Bar  
Bodegas Valdubón

## SABORES

Yo amo México en Rosewood Mayakoba  
Sunset Monalisa

## PLACERES

Volvo XC90 Hybrid T8 Recharge  
Picu



EN PORTADA: Alexander Suástegui en Costela.



# Pensado para sentirlo.

**Nuevo Porsche Cayman GT4 RS.  
#IrracionalmentePerfecto**

Rendimiento en consumo de combustible - Versión Cayman GT4 RS: En ciudad 10.1km/l | En carretera 15.0 km/l | Combinado 11.8 km/l  
Emisiones CO<sub>2</sub> combinadas: 198.9 g/km. Para mayor información sobre nuestros vehículos, versiones, equipamientos y precios, consulta a tu Distribuidor autorizado Porsche en la República Mexicana, o visita [www.porsche.com/mexico](http://www.porsche.com/mexico) o comunícate al **800 707 7243**.



PORSCHE



223300201A2783

# DON LUIS CETTO

---

SELECCIÓN RESERVADA

EL SECRETO DE UN GRAN VINO,  
ESTÁ EN SU NOMBRE

EVITA EL EXCESO

# Lo que hay dentro de una copa de vino



Andrea Vázquez  
Editora en jefe

andrea.vazquez@prototipomexico.com  
@laandreaesa

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



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

¿Alguna vez se han preguntado qué contiene una copa de vino? Existe la respuesta pragmática: jugo de uva fermentado. Por supuesto, no falta la respuesta digamos que cursi y ligeramente snob: "contiene un universo de colores y aromas, esperando ser descubiertos". Pero mi respuesta favorita es que una copa de vino contiene trabajo (y mucho). Comenzando por los jornaleros que comienzan a cosechar las uvas muchas horas antes de que salga el sol, por los bodegueros que mantienen limpias las áreas de trabajo, cargan las barricas y velan el sueño al vino en reposo; o los agrónomos, que todos los días toman decisiones fundamentales en el campo. Están los enólogos, que se encargan de decidir en la bodega, o los químicos e ingenieros que corren pruebas de laboratorio para asegurar que los caldos más ricos lleguen a nuestras copas, pasando por los encargados de logística, que ponen vinos de Sudáfrica o Nueva Zelanda en los anaqueles mexicanos, y sigue con los vendedores, comunicadores, sommelieres y, por supuesto, llegar hasta los consumidores.

En estas páginas buscamos reconocer el trabajo de cada uno de sus protagonistas. Escribimos con plena conciencia de que cada integrante de la cadena productiva juega un rol fundamental, y que sin ellos, estas letras jamás hubieran sido escritas.

En lo personal, creo que los conocedores no son -exclusivamente- quienes se saben todas las regiones de Italia, o que han memorizado las variedades autorizadas en cada DO de Francia. En realidad, los conocedores son -somos- quienes bebemos el vino con amor y con respeto, así tal cual. Así que les invito a servirse una copa de su botella favorita, esa que seguro ya espera en la cava, mientras leen sobre una de las propuestas gastronómicas más vibrantes de la CDMX, sobre los nuevos cocktail bars del centro, sobre los microclimas o sobre el cambio climático.

Porque nuestros textos saben más ricos con copa en mano.

¡Salud!

**EL CONOCEDOR**, Año 16, No. 90, Febrero - Marzo 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, revistaelconocedor@prototipomexico.com. Editor responsable: Miguel Esaú Pérez Herrera. Reservas de Derechos al Uso Exclusivo No. 04-2011-102410460900-102 otorgada por el Instituto Nacional de Derecho de Autor, ISSN otorgada por el Instituto Nacional del Derecho de Autor, en trámite. Licitud de Título y Contenido 16364 otorgada por la Secretaría Técnica de la Comisión Calificadora de Publicaciones y Revistas Ilustradas de la Secretaría de Gobernación. Permiso SEPOMEX en trámite. Impresa por Comercializadora y Servicios Roma 73, S.A. de C.V., Blvd. Barrio de Guadalupe, México, C.P. 37289, con un tiraje de 30,000 ejemplares. Las opiniones expresadas por los autores no necesariamente reflejan la postura del editor de la publicación. Queda estrictamente prohibida la reproducción total o parcial de los contenidos e imágenes de la publicación sin previa autorización de Prototipo K9, México S. A. de C. V.

# ROBERT MONDAVI WINERY



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

A MIS OJOS... ESTO ERA UN TESORO.”

— ROBERT MONDAVI

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

 WORLD'S BEST VINEYARDS 2019-21  
CONTINENT WINNER

# CONTENIDO

## 8 Las gotas suspicaces

Chocolate y vino

## 10 El presente del vino

Nuevas tendencias del vino

## 12 La vida y la vid

El ciclo de la vid

## 14 Tendencias de consumo

Anatomía de un coctel

## 18 Bar en casa

Tanqueray

## 20 En la barra

Nardo Cocktail Bar

## 24 En portada

Alexander Suástegui:

tijuaneando la CDMX en Costela

## 30 Global Wine

México

## 52 Sus vinos

Microclimas: los terruños especiales



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  
**Andrea Vázquez Azpíroz**  
andrea.vazquez@prototipomexico.com  
Coeditora

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

Columnistas  
Pilar Meré, Antonio Balassone.

Colaboradores  
Israel Vázquez, Michelle Carlin, Julio Grinberg,  
Eide Sosa, Jesús Díez.

Agradecimientos  
Nardo Cocktail Club, Costela, Rosewood Mayakoba,  
Sunset Monalisa, Vinos Guanamé, Attis Bodegas y  
Viñedos, Bodegas Riojanas, L.A. Cetto, Raíz, Bodegas  
Valdubón, Pícu, Tendajón de Barro.

# CONTENIDO

## 56 Wine 101

El terroir del cambio climático

## 60 Relatos enófilos

El guardián de la cava

## 64 Bodegas de México

Viñedos Pájaro Azul

## 76 Tendencias gastronómicas

El regreso a la cocina íntima

## 84 A fondo

Esenciales para la vida

## 86 Temporada

Yo amo México

## 90 Viaje y placer

Majagua

## 96 Diseño

Tendajón de barro

## 100 Al volante

Volvo XC90 Hybrid T8 Recharge



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

Arte y diseño  
Ma. Teresa Zúñiga  
Grisell Cerón Baltazar

Edición fotográfica y fotos  
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

Legal  
Mariana Martínez Bastida

# Vino y chocolate



Pilar Meré

**\*Sommelier**

Comunicación Integral Especializada: Wine, Food & Lifestyle.

🐦 @Pilarmere

📷 @pmere\_

🌐 pilarmere.com

A l igual que el vino, el chocolate posee propiedades que favorecen la salud de nuestro cuerpo. Estudios realizados por la Universidad de Harvard demuestran que, al igual que el vino, el chocolate contiene fenoles antioxidantes que protegen al organismo de enfermedades cardiovasculares y ayudan a prevenir el desarrollo del cáncer. Este producto, además es un liberador natural de endorfinas, por eso nos causa tanto placer al consumirlo. Al contener feniletilamina -una sustancia de la familia de las anfetaminas-, produce una sensación de bienestar y euforia.

Científicos han demostrado que el chocolate posee sustancias que mejoran el estado de ánimo; gracias a sus propiedades antidepresivas hacen que su consumo desencadene la liberación de una sustancia química que produce placer en el cerebro, la serotonina, que es uno de los tres neurotransmisores del organismo que producen atracción sexual (los otros dos son la dopamina y la norepinefrina). Los tres en conjunto producen una sensación de euforia, así como de placer, satisfacción y deseo, y qué mejor que combinar con vino.

Hay que recordar que existen maridajes de seguimiento o de contraste y que, así como analizamos el vino, tenemos que analizar el chocolate. Si el chocolate tiene leche y un porcentaje de azúcar alto o medianamente alto, convendrá presentarlo con un vino blanco, con fermentación maloláctica y que, junto con la acidez y temperatura, nos permita balancear el azúcar.

Para los chocolates que contienen frutos secos, además de azúcar, un Chardonnay con barrica, especialmente francesa, será un buen compañero, ya que algunos de los aromas terciarios de la crianza tienen recuerdos de almendras y nueces.

Algunos chocolates con un porcentaje mayor de leche, azúcar, crema y un elemento más -que puede ser el cardamomo, cuyos sabores destacables son los amargos-, pueden ir mejor con tintos. En el enlace con las características típicas de uvas como la Carménère o las notas especiadas de la Shiraz, de Cabernet Sauvignon, especialmente con barrica, nos puede recordar los sabores a chocolate, cacao, tabaco, café, higo, etcétera.

Para chocolates con 50 a 70 % de cacao, con adición de pimienta, chai o ingredientes semejantes, es necesario recordar que suelen ser de textura firme y excelente palatabilidad, además de resultar muy aromáticos. En este caso recomiendo vinos potentes y los coupages de uvas como Cabernet, Merlot, Shiraz, etcétera.

Por último, los chocolates amargos tienen una sintonía gustativa maravillosa con vinos especiales encabezados o fortificados como el oporto.

# ¡Degustar, catar y conocer a Italia en Guadalajara, Jalisco!

**Expo ANTAD 2023**  
**07 al 09 de Marzo**  
**Expo Guadalajara**

Visita el **PABELLÓN ITALIANO**

con lo mejor de nuestra gastronomía

conoce más de ITALIA en: [vinoitaliano.mx](http://vinoitaliano.mx)



Ministero degli Affari Esteri  
e della Cooperazione Internazionale



# Nuevas tendencias del vino

EN CADA VINO HAY UN UNIVERSO DE POSIBILIDADES, Y TAMBIÉN AHÍ EXISTEN EL PRESENTE Y EL FUTURO. ESTAS SON LAS NUEVAS TENDENCIAS.



Antonio Balassone

@rosadito.mx

Para hablar de tendencias en el consumo de vino, es necesario aplicar una regla esencial del 2023: ser honestos. Esto debido a que la preferencia del consumidor por los productos locales ha hecho que la industria comience a ser más consciente y empiece a valorar lo que está a la mano.

Esta preferencia se traduce en un cambio en el consumo de vino: la presencia de rosados ha crecido en los últimos años, así como la búsqueda de productos frescos, jóvenes y fáciles de beber. Además, un estilo que se posiciona cada vez mejor es el de los vinos blancos y secos, así que olvidémonos de los Chardonnays mantequillosos y con miles de años en barrica. Otro producto que adquiere cada vez mayor protagonismo en los anaqueles es el vino naranja, que impone tendencia. En boca de todos (literalmente), están los vinos naturales, que gustan al consumidor porque involucran viñas que cuentan historias.

Los días de barricas intensas ya quedaron atrás; ya no es necesario complicarnos escogiendo etiquetas y abriendo botellas sumamente costosas que no sabemos siquiera si nos van a gustar. Y esta preferencia va de la mano con lo que vemos en la mesa: menos carne y más verduras. Además, es cierto que más personas beben vino que antes, por lo que la practicidad y el precio son claves. ¿La respuesta? El vino en lata.

Deseándoles una primavera burbujeante y ligera, me despido.

Matusalem<sup>®</sup>  
XO

# RUM PERFECTED



223300201A2550

CONOCER ES NO EXCEDERSE

# El despertar de la vid

EL PRINCIPIO DE LA PRIMAVERA SEÑALA LA ESPERADA  
VUELTA DE LA VEGETACIÓN EN EL VIÑEDO.

Staff *El Conocedor*

© @elconocedor.mx



Con el comienzo del año y el fin del invierno, la vid despierta para iniciar de nuevo el ciclo más importante del viñedo.

## EL LARGO LETARGO

La *dormancia* es un periodo en el que la planta deja de dar brotes y comienza a almacenar sus reservas para soportar el invierno: da la apariencia de estar inactiva. La temporada de reposo invernal es vital para que posteriormente la vid dé un rendimiento suficiente.

## UN NUEVO INICIO

El largo periodo de descanso termina cuando la temperatura aumenta, la planta se activa metabólicamente y despierta de su letargo. La formación de savia y la capacidad de brotación incrementan hasta que, con los primeros días de primavera, el verde vegetativo regresa a la viña.

El siguiente periodo es una etapa definitiva en el campo: las vides se llenan de gotas transparentes que, asemejando lágrimas, surgen en las heridas de poda de la planta, una señal casi poética del despertar de la vid. El "lloro de la planta" es la etapa de retoñar, un antecedente de la fascinante elaboración del vino.

### La preparación

- Son los viticultores, que vienen de una ardua etapa productiva, los que aprovechan este momento para preparar la siguiente temporada.
- La poda que se lleva a cabo en invierno es una tarea esencial que ayuda a controlar los brotes y sarmientos con los que se trabajará. La llamada "poda cuidadosa", es una manera de vigilar la calidad de las uvas desde antes de que crezcan: reducir las ramas limita el crecimiento y da control sobre la vid en la etapa previa a la nueva añada.

# *The Prisoner*<sup>®</sup>

EL ENSAMBLE PERFECTO QUE ROMPE LAS REGLAS.



# Anatomía *de un coctel*

ENTENDER LA ESTRUCTURA QUE COMPONE A LOS COCTELES, ES  
INDISPENSABLE PARA SER UN EXPERTO.

**Lorena Tirzo**

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

Construir una bebida es un arte que puede perfeccionarse al entender la composición de un coctel. Parte por parte, se busca resaltar ciertos sabores o aromas, disminuir sensaciones desagradables y crear combinaciones inigualables que atrapen el paladar de los invitados.

La tarea en la barra es tener en claro la proporción de todos los ingredientes para no opacar o saturar una preparación. Los expertos mentalizan la intención del coctel y, a partir de ello, trabajan para sacar provecho a cada elemento, con el suficiente cuidado de seguir un orden en la construcción para garantizar la armonía entre todo lo que ofrece el vaso.



## EL PRIMER PASO

Las secciones de una preparación comienzan con la base, el ingrediente en el que se basa el coctel, con cualidades aromáticas, visibles o que pueden saborearse.

Generalmente, es un alcohol destilado que será muy fácil de identificar y dar valor a la densidad natural para crear el cuerpo de la bebida. Un vodka, whisky o mezcal, estarán dentro de la mezcla sin chocar con ningún otro ingrediente, proporcionando el carácter que se populariza en la barra.

Este comienzo es la pieza esencial de la receta y se debe contemplar la intensidad y graduación alcohólica para equilibrar los elementos, por lo que se debe prestar atención al proceso de elaboración de cada destilado, la región e incluso la marca.

Emparejar sabores o contrastarlos, es la parte creativa y divertida de la coctelería, en donde la prueba y error, así como el gusto personal, dictarán el camino que se tomará.



## FRÍO DE CALIDAD

La calidad y porcentaje del hielo dentro de un trago es clave para lograr un coctel perfecto. Considerar la temperatura en la que estará el líquido dentro de la cristalería parece algo menor, sin embargo, es decisivo al aportar volumen de manera sólida y en el momento de su dilución.

No es un complemento sin importancia, sino al contrario, es la pieza que asegura la sensación aromática adecuada. Mucho hielo apagará los aromas, mientras que poco hielo provoca que la bebida pierda la sensación fría que se goza sin importar el clima exterior.

Cuidar la figura de los hielos, ayuda a que se derritan con mayor o menor rapidez, y que el contacto con la mezcla sea prolongado. Sea en forma de frappé, cúbica, esférica o en granizo, esta etapa de la preparación es más que agua congelada, y puede añadir valor o restar calidad al resultado final.

## BEBIDAS REDONDAS

Para obtener una armonía ideal, el ingrediente que dará cuerpo debe complementarse con las cualidades organolépticas de la base. Puede ser con la intención de diluir el porcentaje de alcohol, como agua gasificada o jugos, para obtener una suavidad que acompañe al destilado elegido.

También puede tratarse de un modificador que cambie el carácter que hay en el vaso, como bebidas aromáticas o licores que pueden agregar más intensidad al sorbo. La cantidad que se agregue debe crear una nueva identidad, sin ser invasiva en boca.

La densidad puede verse afectada también, motivo por el que debe contemplarse la técnica con la que se incorporará para resultar en un líquido sedoso.

## UNA GOTTA EXTRA

En ocasiones, las recetas pueden emplear un pequeño extra que añade sabor, color o notas especiales, resaltando las características más impresionantes. Las mezclas diluidas de azúcar, sal o esencias, aportan complejidad con el uso de un par de gotas que incluso puede adicionarse mediante un aspersor para cubrir toda la superficie de la bebida.



El uso de *bitters* para aromatizar los cocteles es una forma de crear nuevas experiencias en la barra, con tinturas, concentrados o tónicos se puede dar un giro hasta la preparación más clásica. Derivados de especias, flores, hierbas aromáticas, frutas, raíces o bayas que se extraen con alcohol de alta graduación, están presentes en el bar para dar variedad o suplementar de forma divertida.

## EL TOQUE FINAL

Las garnituras son el último elemento, y aunque pueden parecer mera decoración, no solo complementan visualmente el coctel, sino que le añaden frescura y aroma.

La importancia de ser agradables a la vista puede llevar a probar algo nuevo o rechazar un trago, de ahí el motivo de ser impecables y sin defectos.

Hay muchos ingredientes que contrastan y armonizan tanto en sabor como en color, como las especias, los dulces, las hierbas frescas o las flores comestibles. Lo importante es que formen parte de la preparación, considerando sus cualidades para que sean tan valiosos como los licores utilizados.

El ejemplo más clásico y versátil es la fruta que puede aprovecharse de múltiples modos, explotando los aceites de las cáscaras, la pulpa fresca para dar sabor y completar con una rodaja deshidratada, una ingeniosa forma de terminar el coctel con broche de oro.

# Apuntes sobre Tanqueray

UNA GINEBRA ARRAIGADA EN LA  
VERDADERA CALIDAD

**The Drink Book**

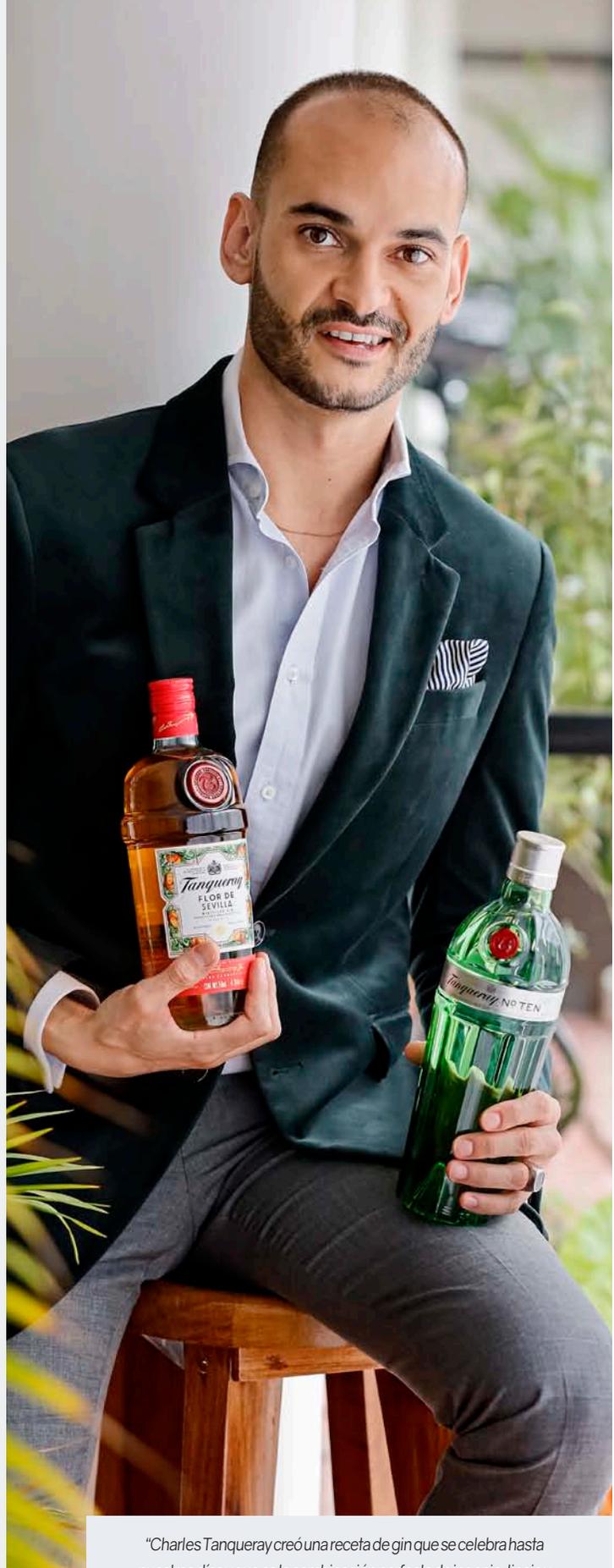
@thedrinkbookmx

Hacer las cosas de forma diferente no es fácil; y alejarse de la profesión familiar en la Inglaterra de 1830 debió serlo mucho menos. Pero eso fue justo lo que hizo Charles Tanqueray cuando decidió probar más de 300 recetas para hacer gin y edificar su destilería en el corazón de Londres, con la intención de crear el mejor gin de estilo London Dry del mundo.

Bayas de enebro, semillas de cilantro, raíz de angélica, flores de camomila y pieles de naranja, fueron algunos de los ingredientes esenciales de la receta de Charles (la cual se sigue produciendo hasta nuestros días) y que, junto con su ingenio y experiencia destilando, lograron que su gin se exportara a todas las colonias británicas apenas 17 años después de su creación.

La destilería Tanqueray tiene tres grandes alambiques de cobre, uno de los cuales data del reinado de Jorge III y ha estado en uso continuo durante 250 años; lo llaman Old Tom.

Para producir Tanqueray London Dry, se usa la misma combinación de los mejores botánicos descubierta por Charles y el alcohol de grano neutro más puro, destilado por cuarta y última vez en Old Tom. Por su parte, Tanqueray No. Ten, se elabora en pequeños lotes y es la primera ginebra en utilizar cítricos frescos enteros en su destilación. Hoy, la casa ofrece etiquetas divertidas y únicas como Tanqueray Flor de Sevilla, elaborada precisamente con naranjas de Sevilla, flores de azahar y botánicos que dan como resultado una ginebra exquisita y redondeada. Tanqueray se esfuerza por lograr el gin ideal para tener en casa, pedir en la barra o abrir en una ocasión especial.



*"Charles Tanqueray creó una receta de gin que se celebra hasta nuestros días y que es la combinación perfecta de ingenio, linaje y trabajo duro". - Juan Pablo Molinar, embajador de Tanqueray.*

## MARTINI BY TANQUERAY NO. TEN

### INGREDIENTES

40 ml (1 ½ oz) de Gin Tanqueray No. Ten

10 ml (½ oz) de Vermouth

### PROCEDIMIENTO

1. Agrega hielo a un vaso mezclador, enfría y descarta la dilución.
2. Vierte los ingredientes y agrega un poco más de hielo.
3. Mezcla con una cucharilla durante 30 segundos hasta enfriar.
4. Cuela y sirve en una copa para martini fría.
5. Adorna con un twist de toronja.

*Elaborado con cítricos frescos, Tanqueray No. Ten es ideal para completar un icónico Martini.*



## SEVILLA TONIC BY TANQUERAY SEVILLA

### INGREDIENTES

40 ml (1 ½ oz) de Gin Tanqueray Sevilla

150 ml (3 oz) de agua tónica

### PROCEDIMIENTO

1. Vierte el gin en una copa fría con hielo y agrega el agua tónica.
2. Adorna con una rodaja de naranja e integra con una cucharilla.

*Naranjas de Sevilla, flores de azahar y botánicos crean Tanqueray Sevilla, una ginebra exquisita y redondeada.*

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

[ EN LA BARRA ]



# Nardo

## Cocktail Club

Israel Vázquez | ✉ [israel.vazquez@prototipomexico.com](mailto:israel.vazquez@prototipomexico.com) | 📷 Edgar Xolot

En la década de los años 20 abrió sus puertas el edificio España en el corazón de la Ciudad de México. Este inmueble de fachada en cantera rosa e interiores *art déco*, ahora alberga al Hotel Umbral, que gracias a su restauración y remodelación se convirtió en un juego de claroscuros que termina por ofrecer un oasis sobre una de las calles más bulliciosas del Centro Histórico.

Continuando con el concepto del hotel, se encuentra una joya escondida al traspasar el umbral: un bar que promete no solo por su coctelería, sino por su gastronomía y sinergia con el arte, posicionándose como uno de los imperdibles de la ciudad.

Nardo se encuentra dentro un espacio que recibe diferentes exposiciones temporales a cargo de Galería 69 y que se complementa con dos pianos del artista Garduño.

Este bar recibe su nombre de la flor de nardo, originaria de México y que después de la Conquista viajó por el resto del mundo. Una de sus principales características es que libera un exquisito aroma por las noches y -oh, sorpresa- es prima del maguey. Además, a esta flor se le adjudicaban propiedades eróticas.





### MANJARES QUE SE MARIDAN EN NARDO COCKTAIL CLUB

La carta de alimentos es una oda al sincretismo que caracteriza al país. Platos, técnicas o ingredientes de diferentes partes del mundo, se mezclan con la gastronomía citadina haciendo uso de ingredientes locales. Como ejemplo tenemos el Poutine, que integra suadero y queso mexicano, o la ensalada Nardoise, juego de palabras que une el nombre del lugar con el de la clásica ensalada *nicoise*, pero en donde destacan ingredientes frescos de las chinampas de Xochimilco y una mostaza con pericón.





En cuanto a la coctelería, la propuesta no deja de sorprendernos. La carta principal se compone de ocho cocteles que tienen estrecha relación con sitios históricos de la Ciudad de México. Cada uno de ellos honra a su origen según sus ingredientes, montaje y nombre. Teté se sirve en una caja de palomitas, y como *garnish* tiene unos lentes 3D; este coctel de gin con óleo de limón, menta fresca, pulpa de maracuyá, esencia de vainilla y sidra, es un homenaje al extinto Cine Teresa.

Hay otros que dan culto a leyendas de la ciudad: Águila y Sol se inspira en la leyenda mexicana de la fundación de la Gran Tenochtitlan, y se compone de curado espadín, Chartreuse verde, miel de nopal con laurel e higo, limón, con decoración de chicharrón de nopal y un agitador de vidrio soplado también con forma de nopal. La Quemada narra la leyenda de Beatriz Espinosa, una mujer que decidió quemar su rostro con carbón al descubrir las consecuencias que su belleza traía a la sociedad de la época; se elabora con ron, Cynar, licor de miel de flores mayas, así como licor de flor de saúco, *shrub* de manzana y leche evaporada.

Sin duda, Nardo Cocktail Club promete convertirse en un referente en esta urbe, llevándonos por un recorrido a través de su centro histórico de la mano de sus cocteles y gastronomía.

---

#### **Nardo Cocteil Club**

© @nardo\_cocktailclub



[ EN PORTADA ]

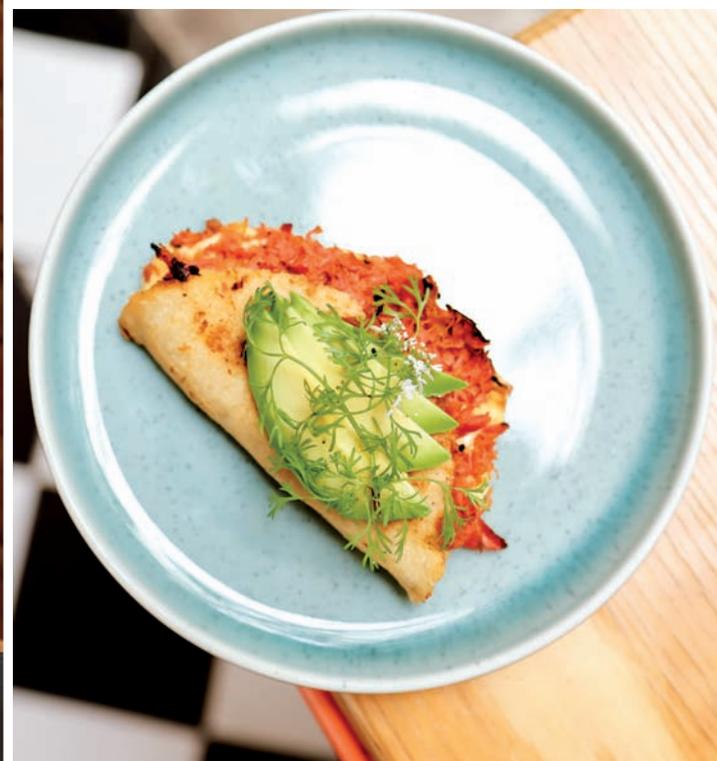


# Alexander Suástegui:

*tijuaneando* la CDMX en Costela

**Alexander Suástegui trajo a la CDMX todo su ímpetu norteco en forma de productos frescos y cocteles de autor.**

Andrea Vázquez Azpíroz | ✉ [andrea.vazquez@prototipomexico.com](mailto:andrea.vazquez@prototipomexico.com) | 📷 Edgar Xolot



Los tiempos que corren parecen ser indicio de cambios estructurales en la industria de alimentos y bebidas de México y del mundo. La preocupación por la responsabilidad social y medioambiental -que así sea-, ha logrado trascender las modas para convertirse en requisitos que, gracias a la preocupación del consumidor, se sostendrán a largo plazo.

Y mientras los ingredientes cobran más protagonismo que quienes cocinan, las mesas se relajan: los montajes se simplifican, los manteles se vuelven prescindibles, y el servicio se vuelve cada vez más casual. Al tiempo que eso ocurre, los comensales disfrutamos en nuestra mesa de los productos más frescos, más ricos y más responsables, manipulados al mínimo, para hacernos entender su origen. Así es la experiencia en Costela, el restaurante dirigido por la tijuaneense Alexander Suástegui.



### IDENTIDAD “MIXEADA”

Llegar a Costela es dejar por un rato el bullicio de la urbe para transportarse al también bullicioso -y de paso, festivo- norte del país. Y es que la identidad fronteriza de Suástegui se ve reflejada en cada rincón del restaurante: la música urbana, el mural de colores neón que refleja el paisaje norteño y la barra, desde la cual salen tragos de autor que dejan sentir la estampa de esa frontera, políticamente visible pero culturalmente desdibujada, que se encuentra entre México y Estados Unidos: “Creo que la identidad fronteriza es difícil de entender: yo crecí y viví en la frontera, en Ciudad Juárez o en Tijuana, que son lugares en donde coexisten dos culturas, la mexicana y la estadounidense. Llegué a la CDMX hace 13 años y me di cuenta de que, en realidad, no soy tan mexicana, sino que solo conocía ese pedazo de México que está mixeado con Estados Unidos”, explica Alexander.

Es esa identidad, norteña, mexicana, estadounidense, pero principalmente mixeada, la cual se refleja en la cocina de Suástegui: “Me enfoco siempre en los ingredientes, y Tijuana es una de mis banderas, pero también otras partes del norte como Sonora y Chihuahua. Para mí, los insumos siempre serán los protagonistas, y en mis recetas busco resaltarlos, así como los sabores del norte. Es justo por el protagonismo de los ingredientes que pensé en Costela como un lugar relajado y fresco, pero donde el mood no estuviera peleado con la calidad ni con la profesionalidad”, contó Alexander, no sin subrayar que “los ingredientes son las estrellas del lugar; estamos concentrados en buscar lo mejor del norte para presumirlo en la CDMX: tenemos joyitas como camarón, pescado, pulpo y ostión, que además de ser de una calidad altísima, son sustentables”.

Prueba de ello son los platillos que puedes probar en tu visita a Costela; en todos ellos predomina la personalidad norteña, eso que te hace querer dar otra mordida; recetas apapachadoras que satisfacen al estómago y al corazón y que, si bien se sirven en forma de taco o costra, tienen sabores completamente distintos a aquellos de las recetas del centro del país.



### COCTELES Y BEBIDAS PARA ACOMPAÑAR LA COCINA DEL MAR

Para Suástegui, lo importante en Costela era “que los platos te hicieran viajar, que sintieras los sabores y la calidad de las carretas de mariscos que hay en Tijuana, pero implementando mi estética y las técnicas culinarias que he aprendido. La coctelería es una extensión del menú: tenemos tragos clásicos como el Tijuano, que es nuestra versión de los clamatos tijuanaenses, además de vino natural de Baja y *drinks* frescos para acompañar cada platillo, sin dejar de mencionar una bebida emblemática del norte: las caguamas”.



En tu visita a Costela no puedes dejar de probar el pulpo para picar, los aguachiles, las costras de camarón o pulpo, el siempre imprescindible taco de pescado estilo Baja, el frito de mercado (una reinterpretación de los filetitos de pescado de los mercados: la opción perfecta para taquear), las conchas, siempre frescas y bien preparadas, los sopos con mariscos, o para las recetas igual de norteñas pero más carnívoras, los tacos de lengua o las quesabirrias –estilo Tijuana, por supuesto–, que vienen con todo y su caldito.

De los cocteles, el más famoso es el Tijuano, la versión de Suástegui de los clamatos. También puedes probar el Viejón, hecho con raicilla, miel de agave y limón; el Citrus punch, con cítricos y Chartreuse; el Espresso martini, así como el Pelicano –una necesaria reinterpretación de la clásica paloma–, y el Chepa, hecho con mezcal, pepino y cilantro.



No se puede hablar de las delicias norteñas sin mencionar el vino Baja California. En este terreno, Suástegui incluyó en su carta fermentados que van de acuerdo con la filosofía de su cocina, aquella que dicta que hay que privilegiar lo sustentable. Hoy, puedes encontrar en Costela los vinos de Pouya Wines, un proyecto vitivinícola ubicado en Baja California que produce vinos de baja intervención. Además, en la carta de Costela podrás encontrar el Grenache tinto, el Brut Nature Rosé, también hecho con Grenache, y el Pet Nat Brut. Además, al igual que Costela, Pouya es un proyecto dirigido y operado por mujeres, y que también responde a la necesidad de visibilizar el trabajo de ellas en la industria.

Ahora bien, ¿por qué visitar Costela? Muy fácil: porque la cocina de Alexander no es pose, es comida rica, ¡y punto! Pero también porque cada trago servido y cada plato que sale de la cocina responde a la intención de traer el norte a la CDMX, y ese objetivo se cumple siendo congruentes con lo que el consumidor, con franqueza y claridad, reclama: productos locales y responsables servidos de forma rica en un lugar en donde puedan ir con sus amigos, con su familia (y hasta con sus mascotas), y sentirse cómodos.



---

**Costela Restaurante**

📍 @costelarestaurante

**S.PELLEGRINO**

Hillebrand **GORI**

A company of **BHL**



2022 AÑO DEL VINO MEXICANO



ACQUA PANNA

CASA XIPE

Coyoacán



COMITÉ **provino** BAJA CALIFORNIA



BOVEDAS DE **SANTO TOMAS** DESDE 1888



**Lomita** VINICOLA MEXICANA

CASA DE QUESADA

XOLO VALLE DE GUADALUPE

CASA MADERO DESDE 1897



HACIENDA FLORIDA



HACIENDA GUADALUPE



EVEREST WINES & SPIRITS

LLANO COLORADO

Freixenet MEXICO

LA CASTELLANA



VINALTURA

VINOS Wagner



Vinícola el Secreto



LA CEITO



Maglèn VINICOLA



VIÑA CORDELIA

VINOS Iberia



**85 PUNTOS**

Alessandrina Sauvignon Blanc 2021

Sauvignon Blanc 100%

Bodega: Vinícola El Secreto

Región: Aguascalientes, México

Comercializador: Vinícola El Secreto

**N** Amarillo pálido con matices verdosos. Aromas y sabores herbáceos, toronja, miel, piña y guayaba. De entrada suave y amable.

**M** Aperitivo. Salmón en salsa de cítricos y ceviches tropicales.

**📍** Vinícola El Secreto, Messicana, La Castañuela

MÉXICO  
BLANCOS

### Casa de Quesada Viognier 2020

**Viognier 100%**

**Bodega:** Casa de Quesada

**Región:** Aguascalientes, México

**Comercializador:** Casa de Quesada

- N** Dorado pajizo. Complejo e intenso, aromas tropicales y elegantes como durazno, limón eureka y guanábana; notas herbales y de mantequilla.
- M** Platillos orientales, pastas blancas, quesos jóvenes, mariscos.
- 📍** Ags Wine, Esquina del Vino, Casa de Quesada



**86  
PUNTOS**



**90  
PUNTOS**

### Casa Madero 2V 2021

**Chenin Blanc 50%, Chardonnay 50%**

**Bodega:** Casa Madero

**Región:** Parras, Coahuila, México

**Comercializador:** Vinícola San Lorenzo

- N** Amarillo paja. Intenso aroma de frutos tropicales y flores. Muy elegante y refrescante. En boca es cítrico, con notas de jazmín y de buena persistencia.
- M** Paellas, sushi, pozole verde, pipián, ceviches, pescados y ensaladas vegetales.
- 📍** La Europea, Vinoteca

### Casa Madero Chardonnay 2021

**Chardonnay 100%**

**Bodega:** Casa Madero

**Región:** Parras, Coahuila, México

**Comercializador:** Vinícola San Lorenzo

- N** Amarillo paja. Carácter frutal de guayaba, mango, carambolo y durazno. Flores blancas, manzanilla y recuerdos de miel. Refrescante y de larga permanencia.
- M** Frutos del mar, ceviches, pescados, camarones, mejillones y postres.
- 📍** madero.com, La Europea, Vinoteca



**90  
PUNTOS**



**90  
PUNTOS**

### Chateau Domecq Blanco 2020

**Chardonnay 70%, Viognier 30%**

**Bodega:** Bodegas Domecq

**Región:** Valle de Guadalupe, México

**Comercializador:** Pedro Domecq

- N** Amarillo paja. Notas de frutas tropicales, flores blancas, vainilla y aromas lácticos. Acidez media y lenta evolución en boca; de textura aterciopelada y densa.
- M** Crustáceos, salsas a base de mantequilla, pastas, quesos semi maduros.
- 📍** Shop Domecq, Chedraui Selecto, City Market

Don Luis Viognier 2021

**Viognier 100%**

**Bodega: L.A. Cetto**

**Región: Valle de Guadalupe, México**

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

**N** Amarillo paja. Aromas de flores blancas, frutos cítricos y tropicales. Potente y untuoso. Con complejos sabores a flores, frutas y un toque de piel de toronja.

**M** Comida tailandesa, platillos con salseo cítricos y quesos frescos.

 **La Europea, La Naval, Liverpool**



**90  
PUNTOS**



**85  
PUNTOS**

Ir y Venir 2021

**Sauvignon Blanc 90%, Chenin Blanc 10%**

**Bodega: Finca La Carrodilla**

**Región: Valle de Guadalupe, México**

**Comercializador: Finca La Carrodilla**

**N** Amarillo paja. Aromas frutales y cítricos como cáscara de naranja, piña madura y manzana dorada. Acidez marcada, cítricos en boca. Fresco y amable.

**M** Tiradito de pescados, ceviche de camarón, pastas con quesos ligeros.

 **Vinoteca, La Contra, Vinos Chidos**

L.A. Cetto Chardonnay Reserva Privada 2020

**Chardonnay 100%**

**Bodega: L.A. Cetto**

**Región: Valle de Guadalupe, México**

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

**N** Amarillo verdoso. Aromas de flores, manzanilla, anís, frutos tropicales, almendra y pan tostado; con un fondo de mantequilla. Cítrico, untuoso y complejo.

**M** Platos a base de crema y mantequilla; aves, pescados y quesos maduros.

 **Vinoteca, La Contra, Vinos Chidos**



**89  
PUNTOS**



**90  
PUNTOS**

Lágrimas Verdejo 2020

**Verdejo 100%**

**Bodega: Llano Colorado**

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

**Comercializador: Llano Colorado**

**N** Amarillo verdoso. Toques cítricos y frutas blancas como manzana y pera. Untuoso y elegante, de gran estructura. Persistencia compleja e intensa.

**M** Comida mexicana: pulpo o pescados en salsa de cilantro o perejil.

 **La Europea, City Market, El Palacio de Hierro**

### Lomita Chardonnay 2020

**Chardonnay 100%**

**Bodega: La Lomita**

**Región: Valle de Guadalupe, México**

**Comercializador: La Lomita**

- N** Dorado pálido. Notas frutales como manzana dorada y piña madura con recuerdos de mantequilla. Acidez media y untuosidad de la barrica. Gran permanencia.
- M** Kampachi con chileatole, tacos de borrego con encurtidos.

 **Vinoteca, La Contra, Vinos Chidos**



**88  
PUNTOS**



**88  
PUNTOS**

### Monte Xanic Sauvignon Blanc 2021

**Sauvignon Blanc 100%**

**Bodega: Monte Xanic**

**Región: Valle de Guadalupe, México**

**Comercializador: Monte Xanic**

- N** Verde limón. Franco, con notas muy expresivas principalmente de cítricos frescos. Suave en boca, ligero y de acidez viva. Alineado al varietal.
- M** Mariscos y ceviches, ensaladas diversas, pescado a la sal y queso de cabra.

 **Bodega Monte Xanic, La Europea, Vinoteca**

### Pozo de Luna Sauvignon Blanc 2020

**Sauvignon Blanc 100%**

**Bodega: Vinícola Pozo de Luna**

**Región: San Luis Potosí, México**

**Comercializador: Grupo CAL**

- N** Amarillo pálido. Aromas cítricos con recuerdos de durazno blanco, lichi, jalapeño fresco, pasto y tomillo. Gran frescura, equilibrio y mineralidad.
- M** Pescados y mariscos, ensaladas, quesos frescos, pozoles.

 **El Mayorista, Wine Cru, Cava Tienda**



**85  
PUNTOS**



**89  
PUNTOS**

### Bodegas de Santo Tomás Chenin Blanc 2021

**Chenin Blanc 100%**

**Bodega: Bodegas de Santo Tomás**

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

**Comercializador: Bodegas de Santo Tomás**

- N** Amarillo paja con destellos dorados. Aromas florales como manzanilla y lirio; frutos tropicales como mango, piña y durazno. Fresco, de final largo y redondo.

**M** Enchiladas verdes, sushi, pad thai.

 **La Naval, Chedraui Selecto, Smart & Final**

Bodegas de Santo Tomás Sauvignon Blanc 2021

**Sauvignon Blanc 100%**

**Bodega:** Bodegas de Santo Tomás

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

**Comercializador:** Bodegas de Santo Tomás

**N** Amarillo con destellos verdosos. Frutos tropicales como piña, y cítricos como toronja, lima y árbol en flor. Mineral, fresco y vibrante. De persistencia larga.

**M** Pozole blanco, ceviche, ostiones rasurados.

**📍** La Castellana, Cava Sautto, La Europea



**88  
PUNTOS**



**88  
PUNTOS**

Tres Raíces Sauvignon Blanco 2021

**Sauvignon Blanc 100%**

**Bodega:** Tres Raíces

**Región:** Guanajuato, México

**Comercializador:** Tres Raíces

**N** Amarillo pajizo. Destacan las notas tropicales como piña, plátano y un ligero aroma tostado. Denso, cremoso y de fresca acidez, largo y equilibrado.

**M** Frutos del mar, pastas ligeras, sushi.

**📍** City Market, HEB, tresraices.com.mx

Vinaltura Blanco Bajío 2020

**Chenin Blanc 60%, Sauvignon Blanc 20%,**

**Riesling 10%, Chardonnay 10%**

**Bodega:** Vinaltura

**Región:** Querétaro, México

**Comercializador:** Vinaltura

**N** Verde limón. Carácter frutal de melón verde, manzana y membrillo; notas florales como manzanilla. Fresco y armonioso; el retrogusto agradable.

**M** Tiraditos, sashimis, ceviches, aguachiles, tacos de pescado.

**📍** La Contra, El Palacio de Hierro, La Naval



**86  
PUNTOS**



**89  
PUNTOS**

Vinaltura SB 2020

**Sauvignon Blanc 100%**

**Bodega:** Vinaltura

**Región:** Querétaro, México

**Comercializador:** Vinaltura

**N** Amarillo pajizo. De carácter floral y frutal con notas de lima, pimienta verde, carambolo, kiwi y miel. Buena estructura y acidez; fresco, equilibrado y elegante.

**M** Mariscos y aves en salsas blancas, chiles en nogada, tacos de suadero.

**📍** La Contra, El Palacio de Hierro, La Naval

### Xolo Chardonnay 2021

**Chardonnay**

**Bodega: Xolo**

**Región: Baja California, México**

**Comercializador: Restaurante Club del Gourmet**

- N** Amarillo canario. Altamente expresivo; aromas de frutos amarillos tropicales. Notas cítricas con recuerdos lácteos y minerales. Agradable y refrescante.
- M** Pescados, carnes blancas en salsas ligeras y quesos frescos.
-  **Grupo Hunan, Quintonil, Nostos**



**89  
PUNTOS**



**88  
PUNTOS**

### Xolo Sauvignon Blanc 2021

**Sauvignon Blanc**

**Bodega: Xolo**

**Región: Baja California, México**

**Comercializador: Restaurante Club del Gourmet**

- N** Amarillo paja. Frutos tropicales con notas cítricas de lima y toronja con un toque de mineralidad. Acidez vibrante, fresco al paladar. Retrogusto frutal.
- M** Cocina oriental, pescados en salsas agri dulces, mariscos y quesos frescos.
-  **Grupo Hunan, Quintonil, Nostos**

**MÉXICO  
ROSADOS**

### Ala Magenta 2021

**Merlot 100%**

**Bodega: Vinicola FraGüe**

**Región: Aguascalientes, México**

**Comercializador: Vinicola FraGüe**

- N** Rosa frambuesa, brillante. Cítricos, mandarina, toronja, fresa, jazmín, rosas, tomillo, minerales. Acidez agradable, tanino suave, amable, afrutado y fresco.
- M** Bagel de salmón ahumado con alcaparras, sándwich de cangrejo, ostras.
-  **El Mayorista, La Esquina del vino, Mercado de vino**



**84  
PUNTOS**



**87  
PUNTOS**

### Babal 2021

**Malbec 100%**

**Bodega: La Razón de los Quince**

**Región: Aguascalientes, México**

**Comercializador: La Razón de los Quince**

- N** Rosa fresa. Intenso y complejo. Notas de durazno, toronja, cereza y sandía con una variedad de flores. Fresco y fácil de beber. Afrutado con un final persistente.
- M** Ensalada con queso de cabra, nuez, pera y miel. Pizza con salmón y queso.
-  **Bonvivant, La Esquina del vino, Ags.wine**

Casa Madero V Rosado 2021

**Shiraz 100%**  
**Bodega: Casa Madero**  
**Región: Parras, Coahuila, México**  
**Comercializador: Vinicola San Lorenzo.**

- N** Rosa pálido con destellos cobrizos. Aromas de rosas, violetas, cereza y fresa. Entrada suave y refrescante. Fresas, mango y granada. Permanece con armonía.
  - M** Chiles en nogada, cochinita pibil, tinga de pollo y tacos al pastor.
-  [madero.com](http://madero.com), [La Europea](#), [Vinoteca](#)



**89**  
**PUNTOS**



**84**  
**PUNTOS**

Chateau Domecq Rosado 2021

**Syrah 60%, Grenache 40%**  
**Bodega: Bodegas Domecq**  
**Región: Valle de Guadalupe, México**  
**Comercializador: Pedro Domecq**

- N** Rosado melón. Notas de rosa, manzanilla, durazno y piel de mandarina, zest de limón amarillo y jengibre. Elegante, gastronómico, sutil, complejo y fresco.
  - M** Salmón, quesos semi maduros y cremosos, pasta de tomate.
-  [Shop Domecq](#), [Chedraui Selecto](#), [City Market](#)

Hacienda Florida Rosado 2021

**Grenache 60%, Cabernet Sauvignon 40%**  
**Bodega: Hacienda Florida**  
**Región: General Cepeda, Coahuila, México**  
**Comercializador: Hacienda Florida**

- N** Salmón con destellos cobrizos. Melocotón, durazno, ciruela amarilla, frutos tropicales, y una nota floral a jazmín. Acidez permanente, fresco y equilibrado.
  - M** Ceviches, aguachiles, chiles en nogada y cochinita pibil.
-  [Acento Culinaria](http://acentoCulinary.com), [haciendaflorida.com.mx](http://haciendaflorida.com.mx)



**87**  
**PUNTOS**



**86**  
**PUNTOS**

Iberia Rosado 2020

**Malbec 100%**  
**Bodega: Viñedos Iberia**  
**Región: Aguascalientes, México**  
**Comercializador: Viñedos Iberia**

- N** Rosa salmón. Nariz frutal, compleja y atractiva. Frutos del bosque, fresa, melocotón y toronja. Acidez balanceada, cuerpo medio. Retrogusto a cítricos.
  - M** Fresas con chocolate semiamargo, ceviche tropical de pescado blanco.
-  [Tastevin](#), [La Esquina del Vino](#)

### Monte Xanic Rosé 2021

**Grenache 100%**

**Bodega:** Monte Xanic

**Región:** Valle de Ojos Negros, México

**Comercializador:** Monte Xanic

- N** Rosa pálido. Notas de fresas y frambuesas, pomelo y durazno. Alta percepción de rosas. Balanceado y refrescante. Retrogusto nítido de cítricos y fruta roja.
- M** Chiles en nogada, carpaccio de atún o salmón, ostras, paella, tiraditos.
-  **Bodega Monte Xanic, La Europea, Vinoteca**



**89  
PUNTOS**



**85  
PUNTOS**

### Polen 2021

**Grenache 100%**

**Bodega:** Finca La Carrodilla

**Región:** Valle de Guadalupe, México

**Comercializador:** Finca La Carrodilla

- N** Rosa bugambilia. Aromas a frutos como durazno, chabacano fresco y toques florales. Buena acidez con sabores cítricos. Fresco y agradable al paladar.
- M** Ensalada de tomates, callo de hacha, atún sellado.
-  **Vinoteca, La Contra, Vinos Chidos**

### Tres Raíces Rosé 2021

**Grenache 50%, Caladoc 50%**

**Bodega:** Tres Raíces Rosé 2021

**Región:** Guanajuato, México

**Comercializador:** Tres Raíces

- N** Rosa pálido. Aromas de toronja, frambuesa con aparición de algunas flores. Refrescante, elegante al paladar y redondo. Balanceada acidez.
- M** Tacos al pastor y ensaladas frescas.
-  **City Market, HEB, tresraices.com.mx**



**89  
PUNTOS**



**89  
PUNTOS**

### Alessandrina Sangiovese 2021

**Sangiovese 100%**

**Bodega:** Vinícola El Secreto

**Región:** Aguascalientes, México

**Comercializador:** Vinícola El Secreto

- N** Rojo púrpura. Floral y frutal con notas de lavanda, fresa y cereza fresca, jitomate e hinojo. En boca ofrece un ataque suave pero goloso. Final persistente.
- M** Pizzas, pastas, arroces, pescados a la plancha y salsas con base de vegetales.
-  **Vinícola El Secreto, Messicana, La Castañuela**

**MÉXICO  
TINTOS**

Arribat 2019

Malbec 40%, Cabernet Sauvignon 30%,  
Syrah 30%

Bodega: Viña Cordelia

Región: San Luis Potosí, México

Comercializador: Viña Cordelia

- N** Rojo sangre picota. Elegante con notas de frutos rojos y negros en compota; caramelo, vainilla y canela. De gran cuerpo y tanino aterciopelado.
- M** Quesos maduros, cortes al grill, jamón ibérico, cordero y postres.
-  **El Mayorista, Magna Selection, Las Castañas**



**90  
PUNTOS**



**89  
PUNTOS**

Bodegas F. Rubio Mezcla Italiana 2019

Nebbiolo 34%, Montepulciano 33%,  
Sangiovese 33%

Bodega: Bodegas F. Rubio

Región: Valle de Guadalupe, Baja California

Comercializador: Bodegas F. Rubio

- N** Rojo granate, brillante. Elegante aroma a moras, ciruelas y tostados. Seco, de ataque medio; taninos pulidos y notas de cereza negra, arándanos y tabaco.
- M** Queso cremoso, borrego, ternera y cortes de carne.
-  **bodegasfrubio.com, amazon.com.mx**

Casa de Quesada Syrah-Viognier 2020

Syrah 90% Viognier 10%

Bodega: Casa de Quesada

Región: Aguascalientes, México

Comercializador: Casa de Quesada

- N** Violáceo intenso. Complejo e intenso. Notas de frutos rojos frescos, frutos negros, jamaica y violeta; vainilla y almendra. Balanceado, intenso, con final largo.
- M** Mariscos condimentados, carnes magras, pastas y pizza margarita.
-  **Ags Wine, Vinícola Casa de Quesada**



**86  
PUNTOS**



**90  
PUNTOS**

Casa Madero Gran Reserva Shiraz 2018

Shiraz 100%

Bodega: Casa Madero

Región: Parras, Coahuila, México

Comercializador: Vinicola San Lorenzo

- N** Rojo carmín intenso. Elegante y complejo con notas frescas de frutos rojos y negros, vainilla, jamaica y rosas rojas. Sedoso con cuerpo robusto, fino y fresco.
- M** Carnes rojas con marmoleo, carnes magras y aves. Mixiote de carnero.
-  **madero.com, Vinoteca, La Europea**

### Casa Madero Malbec 2021

**Malbec 100%**

**Bodega:** Casa Madero

**Región:** Parras, Coahuila, México

**Comercializador:** Vinicola San Lorenzo

- N** Rojo rubí intenso. Con aromas de frambuesas, grosellas, arándanos, cassis y cerezas negras en compota, así como vainilla y moka. Fino y elegante.
  - M** Vacío, asado de tira, pulpo a las brasas, mixiote de res, tasajo, chorizos.
-  [madero.com](http://madero.com), [Vinoteca](#), [La Europea](#)



**90  
PUNTOS**

### Casa Madero Merlot 2021

**Merlot 100%**

**Bodega:** Casa Madero

**Región:** Parras, Coahuila, México

**Comercializador:** Vinicola San Lorenzo

- N** Rojo rubí. Fresco y complejo, con aromas de frutos rojos, bayas negras y flores. Ataque placentero y sedoso que confirma los aromas. Final agradable y terso.
  - M** Pastas al pomodoro, carnes rojas, enchiladas queretanas, torta ahogada.
-  [madero.com](http://madero.com), [Vinoteca](#), [La Europea](#)



**90  
PUNTOS**

### Casta Cardón 2018

**Syrah, Cabernet Sauvignon, Mourvèdre**

**Bodega:** Casta de Vinos

**Región:** Valle de Guadalupe, México

**Comercializador:** Grupo La Castellana

- N** Rojo violeta. Intensos aromas de cereza negra, higo, zarzamora y pimienta negra. Ataque agradable, de tanino equilibrado. Persistente y de cuerpo redondo.
  - M** Carne asada, pizzas de jamón serrano, pulpo a las finas hierbas.
-  [lacastellana.com](http://lacastellana.com), [Mundo Gourmet](#)



**86  
PUNTOS**

### Cava Quintanilla Reserva Syrah 2019

**Syrah 100%**

**Bodega:** Cava Quintanilla

**Región:** San Luis Potosí, México

**Comercializador:** Cava Quintanilla

- N** Notas de cata: Rojo profundo, intenso. Notas de violetas, pimienta, regaliz, ciruela pasa, higo seco, dátil y café. Entrada amable; redondo, sedoso, voluminoso y estructurado.
  - M** Maridaje: Cabrito regiomontano, lechón con chutney de frutas, mole poblano.
-  [cavaquintanilla.com](http://cavaquintanilla.com), [City Market](#), [HEB](#)



**85  
PUNTOS**

Chateau Camou Cabernet Franc 2019

**Cabernet Franc 100%**  
**Bodega:** Chateau Camou  
**Región:** Valle de Guadalupe, México  
**Comercializador:** Chateau Camou

- N** Granate oscuro. Nariz intensa y compleja con aromas de pimienta verde, especias y regaliz. En boca es aterciopelado y amplio, con taninos marcados.
- M** Borrego tatemado, rib eye a la pimienta negra, dátiles envueltos en tocino.
-  **Chateau Camou, Amazon**



**88  
PUNTOS**



**85  
PUNTOS**

Cordel 2018

**Cabernet Sauvignon 55%, Malbec 30%, Syrah 15%**  
**Bodega:** Viña Cordelia  
**Región:** San Luis Potosí, México  
**Comercializador:** Viñedos Praón de María

- N** Rojo rubí, matiz granate. Aromas de frutos negros y rojos maduros, ligera nota de pimienta verde y violeta. Seco, de frescura media y tanino dulce.
- M** Quesos semi maduros, paella a la valenciana, cortes asados y costillas BBQ.
-  **El Mayorista, Magna Selection, Las Castañas**

Don Luis Merlot 2018

**Merlot 100%**  
**Bodega:** L.A. Cetto  
**Región:** Valle de Guadalupe, México  
**Comercializador:** Productos de Uva S.A. de C.V.

- N** Rojo rubí. Aromas de frutos rojos y negros maduros con fondo de especias. De taninos maduros, con recuerdos de higo, tabaco, violetas y mentol.
- M** Cortes a la plancha o parrilla, salseo con base de tomate, cocina mexicana.
-  **La Europea, La Naval, City Club**



**90  
PUNTOS**



**89  
PUNTOS**

El Caporal 2019

**Nebbiolo 50%, Merlot 25%, Tempranillo 25%**  
**Bodega:** Hacienda Guadalupe  
**Región:** Valle de Guadalupe, México  
**Comercializador:** Insupport

- N** Tonalidades violáceas, brillante y limpio. Café tostado, cereza negra, ciruela pasa y notas de cacao. Taninos suaves, acidez equilibrada y retrogusto largo.
- M** Carnes ahumadas, borrego y postres amargos.
-  **La Contra, Vid Mexicana**

### El Gran Vino Tinto 2016

**Cabernet Sauvignon 60%, Cabernet Franc 20%, Merlot 20%**

**Bodega: Chateau Camou**

**Región: Valle de Guadalupe, México**

**Comercializador: Chateau Camou**

- N** Rojo ciruela intenso. Aromas a pimienta negra, mermeladas de fresa, vainilla, chocolate, grosella y regaliz. Un final a frutos del bosque, especias y cacao.
- M** Cortes añejos, carnes rojas de caza, quesos curados y platillos complejos.
-  **Amazon, City Market, Chedraui Selecto**



**89  
PUNTOS**

### El Susurro 2021

**Merlot 42%, Sangiovese 38%, Tempranillo 13%, Cabernet Sauvignon 7%**

**Bodega: Vinícola El Secreto**

**Región: Aguascalientes, México**

**Comercializador: Vinícola El Secreto**

- N** Rojo rubí intenso. Con notas a frutos rojos, especias y menta. Fresco y elegante, de buen equilibrio y persistencia en boca. Taninos maduros y agradables.
- M** Charcutería, carne asada, estofados, chorrozo de cerdo.
-  **Vinícola El Secreto, Messicana, La Castañuela**



**84  
PUNTOS**

### Espíritus Almacava 2018

**Nebbiolo 49%, Tempranillo 49%, Petit Verdot 2%**

**Bodega: Espíritus Enológicos**

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

**Comercializador: Espíritus Enológicos**

- N** Rojo ciruela. Aromas de fruta roja y negra, especias y humo. Buena estructura. Equilibrio entre acidez y tanicidad. Exquisito final largo con notas de café.
- M** Carnes a la parrilla, pato, moles con picante moderado, mariscos a la parrilla.
-  **Club del Gourmet, Vid Mexicana**



**90  
PUNTOS**

### Espíritus Barricas Selectas 2019

**Cabernet Sauvignon 40%, Nebbiolo 40%, Tempranillo 20%**

**Bodega: Espíritus Enológicos**

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

**Comercializador: Espíritus Enológicos.**

- N** Violáceo con ribete cereza. Aromas de fruta negra con un toque fresco. Suaves especias y sutiles tostados. Perfecto equilibrio de las tres barricas de su crianza.
- M** Cortes de res marmoleado, pato al horno, camarones a la pimienta, cerdo.
-  **Vino Premier Condesa, Vid Mexicana**



**88  
PUNTOS**

Eterno 2019

**Merlot 100%**

**Bodega:** Tierra de Luz Hacienda Vinícola

**Región:** Guanajuato, México

**Comercializador:** Tierra de Luz Vinícola

**N** Rojo púrpura brillante. Aromas de cereza, fram-buesa, flor de jamaica, tabaco, tostado y miel. Fresco y amable, con taninos suaves y retrogusto largo.

**M** Pastas en salsa de tomate y platillos mexicanos adobados.

**La Contra, Corpovino,**

**tierradeluzhaciendavinicola.tienda**



**87  
PUNTOS**



**88  
PUNTOS**

Hacienda Florida Blend 4 Uvas 2020

**Malbec 30%, Shiraz 30%, Grenache 20%,**

**Mourvedre 20%**

**Bodega:** Hacienda Florida

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

**Comercializador:** Hacienda Florida

**N** Rojo rubi intenso. Frutos rojos maduros como fresas y moras; florales como rosas, canela y pimientas. Equilibrado, de final largo y acidez persistente.

**M** Comida mexicana como birria, mole coloradito y carpaccio de res.

**Hacienda Florida, HEB, Palacio de Hierro**

Hacienda Florida Cabernet Sauvignon - Shiraz 2019

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

**Bodega:** Hacienda Florida

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

**Comercializador:** Hacienda Florida

**N** Rojo rubi intenso. Nariz con notas a cerezas y ciruelas negras, tabaco, cacao y violetas. Gran permanencia en boca, acidez y tanicidad equilibrada.

**M** Mole poblano, cabrito y barbacoa.

**Hacienda Florida, HEB, City Market**



**86  
PUNTOS**



**86  
PUNTOS**

L.A. Cetto Cabernet Sauvignon Reserva Privada 2018

**Cabernet Sauvignon 100%**

**Bodega:** L.A. Cetto

**Región:** Valle de Guadalupe, México

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

**N** Rojo sangría. Aromas de grosella negra, violetas, cuero, pimienta y tabaco, con notas de humo y vainilla. Intenso, de taninos maduros con buen equilibrio.

**M** Cortes grasos, jabalí, cordero, aves de caza, carnes a las brasas.

**La Europea, La Naval, City Club**

L.A. Cetto Malbec Boutique 2018

Malbec 100%

Bodega: L.A. Cetto

Región: Valle de Guadalupe, México

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

**N** Color rojo cereza. Aromas de flores y frutas maduras; café, vainilla y con un toque a tabaco. Fruta en compota, balsámico, chocolate, canela y cuero.

**M** Carnes rojas, quesos maduros, pastas, carne y verduras a la parrilla.

 La Europea, La Naval, City Club



89  
PUNTOS

L.A. Cetto Nebbiolo Reserva Privada 2018

Nebbiolo 100%

Bodega: L.A. Cetto

Región: Valle de Guadalupe, México

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

**N** Rojo rubí con ribete violeta. Aromas de frutos negros maduros como higo y cereza. Notas de trufa, té, tierra, paja húmeda y cuero. Intenso, complejo, frutal y especiado.

**M** Gastronomía mexicana e italiana, cortes grasos y pastas con salsas especiadas.

 La Europea



87  
PUNTOS

L.A. Cetto Petite Sirah Reserva Privada 2018

Petit Sirah 100%

Bodega: L.A. Cetto

Región: Valle de Guadalupe, México

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

**N** Rojo ciruela profundo. Frutal y complejo. Destaca la grosella, zarzamora y jamaica. Taninos marcados de gran cuerpo, robusto e intenso con agradable final.

**M** Cortes marmoleados, guisos de salseo intenso, quesos maduros.

 La Europea, City Market



89  
PUNTOS

La Playa Ensemble Especial 2020

Tempranillo 40%, Cabernet Sauvignon 30%, Merlot 30%

Bodega: Monte Xanic para La Playa

Región: Ensenada, México

Comercializador: La Playa

**N** Rojo cereza. Muy aromático. Destaca la fruta roja como cereza, frambuesa, fresa y ciruela madura, especias, con aromas de hinojo, menta y pimienta.

**M** Quesos maduros, embutidos, parrilladas. Pescado y marisco zarandeados.

 Exclusivo Autoservicio La Playa



83  
PUNTOS

Laberinto Malbec 2020

**Malbec 100%**  
**Bodega: Cava Quintanilla**  
**Región: San Luis Potosí, México**  
**Comercializador: Cava Quintanilla**

- N** Rojo profundo, violáceo, limpio. Notas de violetas, ciruela, frambuesa y vainilla. Fresco, sedoso, astringencia media, buena persistencia.
  - M** Tacos de arrachera, pizzas, cabrito, volcán de chocolate.
-  [cavaquintanilla.com](http://cavaquintanilla.com), City Market, HEB



**83**  
**PUNTOS**



**89**  
**PUNTOS**

Legado Don Juan Reserva 2020

**Cabernet Sauvignon 100%**  
**Bodega: Vinícola El Secreto**  
**Región: Aguascalientes, México**  
**Comercializador: Vinícola El Secreto**

- N** Rojo cereza con ribete rubí. Aromas a frutos maduros, vainilla, tabaco, chocolate y notas herbáceas. Taninos firmes y maduros de gran intensidad y largo final.
  - M** Cordero, carnes con marmoleo y estofados especiados.
-  [Vinícola El Secreto](#), [Restaurante Messicana](#), [Restaurante La Castañuela](#)

Lomita Cabernet 2020

**Cabernet Sauvignon 100%**  
**Bodega: La Lomita**  
**Región: Valle de Guadalupe, México**  
**Comercializador: La Lomita**

- N** Rojo rubí. Notas frutales de ciruela fresca y mora. Notas florales de violetas y rosas. Toques de pimienta. Acidez viva, y recuerdos de frutos rojos frescos.
  - M** Pulpo a las brasas, hamburguesa de rib eye, pizzas a la leña.
-  [Vinoteca](#), [La Contra](#), [Vinos Chidos](#)



**85**  
**PUNTOS**



**83**  
**PUNTOS**

Luna del Valle Sombra 2018

**Tempranillo 50%, Cabernet Sauvignon 50%**  
**Bodega: Luna del Valle (Cavas Valmar)**  
**Región: Baja California, México**  
**Comercializador: Grupo La Castellana**

- N** Rojo granate. Frutos rojos y negros. Maple y maderas finas con sutiles tostados. Notas de café, cacao, caramelo y vainilla. Seco, con taninos presentes.
  - M** Carnes, lomo de cerdo al horno y filete en salsa de mostaza.
-  [La Castellana Online](#), [Tiendas La Castellana](#), [Mundo Gourmet](#)

### Monte Xanic Calixa Blend 2021

Tempranillo 40%, Cabernet Sauvignon 30%, Merlot 30%

Bodega: Monte Xanic

Región: Valle de Guadalupe, México

Comercializador: Monte Xanic

- N** Rojo cereza intenso. Aromas frutales, además de pimienta negra, vainilla, regaliz, cacao. Seco, de acidez refrescante, cálido y de taninos finos.
- M** Entradas con quesos semi-maduros, embutidos y jamón serrano.
-  Bodega Monte Xanic, La Europea, Vinoteca



**87**  
**PUNTOS**

### Monte Xanic Calixa Cabernet Sauvignon - Syrah 2021

Cabernet Sauvignon 80%, Syrah 20%

Bodega: Monte Xanic

Región: Valle de Guadalupe, México

Comercializador: Monte Xanic

- N** Rojo guinda. Aroma franco con frutos frescos, lilas, madera suave, balsámicos y vainilla. Seco de acidez jugosa. Los taninos son agradables y redondos.
- M** Carne asada, hamburguesa, enchiladas, carnitas, quesos frescos.
-  Bodega Monte Xanic, La Europea, Vinoteca



**89**  
**PUNTOS**

### Monte Xanic Merlot 2021

Merlot 100%

Bodega: Monte Xanic

Región: Valle de Guadalupe, México

Comercializador: Monte Xanic

- N** Notas de cata: Rojo violáceo. Aromas francos y expresivos de frutos rojos, madera, notas lácteas, caramelo y especias. Redondo y equilibrado, de buena permanencia.
- M** Maridaje: Estofados y cocciones largas como rabo de toro y carrillera de cerdo.
-  Bodega Monte Xanic, La Europea, Vinoteca



**88**  
**PUNTOS**

### Nidal Mixto 2019

Merlot 50%, Cabernet Sauvignon 50%

Bodega: Vinícola FraGue

Región: Aguascalientes, México

Comercializador: Vinícola FraGue

- N** Rubí con tonos violáceos, brillante. Violetas, hierbabuena, cereza, frambuesa, moras, pimiento verde y dulce de leche. Amable, afrutado y fresco.
- M** Lasagna de carne, pastas, pizza de carnes, quesos fuertes y cortes grasos.
-  El Mayorista, La Esquina del Vino



**85**  
**PUNTOS**

Norte 32 Etiqueta Negra 2018

Tempranillo 50%, Syrah 50%

Bodega: Norte 32

Región: Valle de Guadalupe, México

Comercializador: Everest Wines & Spirits

- N** Rojo limpio y maduro. Aromas de caramelo, cerezas y moras con un ligero toque especiado y de vainilla. Armónico, de acidez agradable y taninos potentes.
- M** Carnes rojas, tortilla de patata con chorizo, chipirones, lechón y borrego.
-  Walmart Express, La Europea



**89**  
**PUNTOS**



**85**  
**PUNTOS**

Pozo de Luna Malbec 2017

Malbec 100%

Bodega: Vinícola Pozo de Luna

Región: San Luis Potosí, México

Comercializador: Grupo CAL

- N** Púrpura profundo. Frutos negros y azules maduros; recuerdos de violeta, higo, cacao, especias dulces y vainilla tostada. Taninos redondos y gran frescura.
- M** Cortes de carne a la brasa, cordero, lechón, pizza, quesos maduros.
-  City Market, La Europea, HEB

Rancho El Fortín Ensamblaje 2019

Cabernet Sauvignon 70%, Syrah 30%

Bodega: Rancho El Fortín

Región: San Buenaventura, Coahuila, México

Comercializador: Grupo Comercial y Constructor GOCA

- N** Rojo intenso, brillante y bien cubierto. Aromas a mora y violeta con un fondo tostado. Tanino suave, redondo y sedoso, con un final prolongado.
- M** Cortes de alta consistencia, buen marmoleo y salsas condimentadas.
-  Mercado de vinos, @ranchoelfortin



**90**  
**PUNTOS**



**87**  
**PUNTOS**

Reserva Maglen Merlot 2020

Merlot 100%

Bodega: Vinícola Maglen

Región: San Antonio de las Minas, México

Comercializador: Vinícola Maglen

- N** Vino brillante con un ribete limpio. Aromas a flor de jamaica y violetas. Con un tanino redondo y elegante, caramelo y frambuesa en el retrogusto.
- M** Aves de caza.
-  Vinícola Maglen

### Reserva Maglen Petit Verdot 2020

**Petit Verdot 100%**

**Bodega:** Vinicola Maglen

**Región:** San Antonio de las Minas, México

**Comercializador:** Vinicola Maglen

- N** Rojo rubí. Frutos negros semi maduros, cereza, clavo, laurel y mantequilla. Tanino sedoso y marcada acidez balanceada. Fresco y persistente.
- M** Cortes de carnes Premium.
-  **Vinicola Maglen**



**86  
PUNTOS**



**90  
PUNTOS**

### Reserva Magna 2018

**Nebbiolo 100%**

**Bodega:** Bodegas Domecq

**Región:** Valle de Guadalupe, México

**Comercializador:** Pedro Domecq

- N** Rojo cereza intenso. Frutos negros, tostados, notas de chocolate amargo, vainilla, sotobosque, trufa y tabaco. Potente, estructurado, equilibrado y complejo.
- M** Carnes rojas, quesos maduros, patés, embutidos ibéricos, pulpo, picaña.
-  **Shop Domecq, Costco, Liverpool**

### Rolu Syrah 2019

**Syrah 100%**

**Bodega:** Rolu km 101.5

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

**Comercializador:** Vinos Wagner

- N** Rojo rubí de alta intensidad. Notas de flores rojas como rosa y jamaica, frutas tropicales como durazno y ciruela. Acidez marcada, con buen retrogusto y permanencia larga.
- M** Carnes frías y quesos añejados o ahumados; cortes delgados de carnes magras.
-  **Vinos Wagner**



**90  
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**

Bodegas de Santo Tomás Barbera 2021

**Barbera 100%**

**Bodega:** Bodegas de Santo Tomás

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

**Comercializador:** Bodegas de Santo Tomás

**N** Rojo grosella. Franco y de intensidad alta. Notas de frutos rojos, vainilla y tostados. Taninos dulces, cuerpo redondo y equilibrado, de acidez fresca y final largo.

**M** Panuchos, tinga de pollo, paella mixta.

**👉** Calimax, Cava Sautto, La Europea



**88  
PUNTOS**



**86  
PUNTOS**

Bodegas de Santo Tomás Syrah 2021

**Syrah 100%**

**Bodega:** Bodegas de Santo Tomás

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

**Comercializador:** Bodegas de Santo Tomás

**N** Rojo rubí. Notas de frutos rojos, pimienta y violetas. Suave y equilibrado en boca, de tanino sedoso y permanencia larga.

**M** Mole negro, mixiote de cordero, lomo de cerdo.

**👉** Vinos América, La Europea, La Naval

Bodegas de Santo Tomás Tempranillo - Cabernet Sauvignon 2021

**Tempranillo 50%, Cabernet Sauvignon 50%**

**Bodega:** Bodegas de Santo Tomás

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

**Comercializador:** Bodegas de Santo Tomás

**N** Rojo rubí. Elegantes conjunto de frutos rojos y ahumadas de vainilla y cedro. Entrada suave y con estructura, de acidez fresca y taninos maduros.

**M** Arrachera, sándwich de roast beef, estofado a las finas hierbas.

**👉** La Castellana, Calimax, Viña Tulps



**86  
PUNTOS**



**86  
PUNTOS**

Somms 8 Syrah Especial 2020

**Syrah 100%**

**Bodega:** Somms 8

**Región:** Aguascalientes, México

**Comercializador:** Bonvivant Aguascalientes

**N** Color púrpura. Nariz compleja y fina, notas de especias, frutos negros, violeta y vainilla. Terso y suave, acidez y taninos bien integrados.

**M** Estofados y salteados, cordero, cortes jugosos y quesos semi maduros.

**👉** Bonvivant, Agswine, La Esquina del Vino

### Surco Rojo 2020

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

**Bodega: Llano Colorado**

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

**Comercializador: Llano Colorado**

- N** Rojo rubí. Notas de frutas negras como higo maduro, final especiado. Equilibrado y armónico, con taninos suaves. Discreta madera, resultado de la crianza.
- M** Cortes de roast beef, pizza de carnes frías. Comida mexicana, tacos de arrachera.
-  **La Europea, City Market, El Palacio de Hierro**



**88  
PUNTOS**



**90  
PUNTOS**

### Tío Neto 2020

**Malbec 42%, Merlot 31%, Tempranillo 27%**

**Bodega: Puerta de Lobo**

**Región: El Marqués, Querétaro, México**

**Comercializador: Lumico**

- N** Rojo rubí intenso. Cereza, higo maduro, chocolate amargo, café y vainilla. Se confirman los sabores en boca en un vino equilibrado con acidez y taninos.
- M** Asados, Carnes rojas, pato.
-  **Viñedo Puerta de Lobo, puertadelobo.mx**

### Tre 2021

**Sangiovese 100%**

**Bodega: Tres Raíces**

**Región: Guanajuato, México**

**Comercializador: Tres Raíces**

- N** Violáceos intenso y brillante. Frutos rojos frescos con notas herbales con recuerdos a anís estrella. Suave con acidez y taninos redondos, fresco y elegante.
- M** Pizzas y pastas.
-  **City Market, HEB, tresraices.com.mx**



**88  
PUNTOS**



**90  
PUNTOS**

### Tres Raíces Gran Reserva 2019

**Cabernet Sauvignon 60%, Tempranillo 25%,**

**Cabernet Franc 15%**

**Bodega: Tres Raíces**

**Región: Guanajuato, México**

**Comercializador: Tres Raíces**

- N** Granate oscuro. Carácter frutal y especiado, notas balsámicas y algunos matices de cacao. Amplio en el paladar, tanino aterciopelado, fresco y elegante.
- M** Cortes grasos. Chocolate amargo, mole negro, cabrito y pork belly.
-  **City Market, HEB, tresraices.com.mx**

Tres Raíces Tempranillo 2019

**Tempranillo 100%**  
**Bodega: Tres Raíces**  
**Región: Guanajuato, México**  
**Comercializador: Tres Raíces**

- N** Violeta, granate. Frutos rojos como cerezas, fresas con notas de vainilla, canela y chocolate. Vino corpulento, de gran potencia y un retro-gusto abocado.
- M** Verduras al grill, mejillones, paella, atún sellado, pizza del campo.
-  **City Market, HEB, tresraices.com.mx**



**89**  
**PUNTOS**



**80**  
**PUNTOS**

Vinaltura ML 2019

**Malbec 100%**  
**Bodega: Vinaltura**  
**Región: Querétaro, México**  
**Comercializador: Vinaltura**

- N** Violáceo intenso. Notas compotadas de zarzamora, fresa y ciruela; tostadas de cacao y vainilla. Tanino elegante; buena acidez y estructura, largo en boca.
- M** Quesos semimaduros, choripan, enmoladas, sandwich de pulled pork.
-  **La Contra, El Palacio de Hierro, La Naval**

Viña Dolores 4 Regiones 2019

**Cabernet Sauvignon, Malbec, Marselan, Merlot, Syrah, Tempranillo**  
**Bodega: Freixenet México**  
**Región: Querétaro, México**  
**Comercializador: Freixenet de México**

- N** Rojo púrpura. Intensidad aromática balsámica, con notas especiadas, frutos rojos, cacao, tabaco, café y chocolate. Elegante, intenso, con taninos sedosos.
- M** Platos condimentados, carnes rojas de caza, estofados, tabla de quesos.
-  **La Europea, Bodegas Alianza, La Castellana**



**87**  
**PUNTOS**



**89**  
**PUNTOS**

Viña Dolores Merlot Gran Reserva 2018 Merlot

**Bodega: Freixenet México**  
**Región: Querétaro, México**  
**Comercializador: Freixenet de México**

- N** Rojo púrpura. Notas de ciruela pasa, jamaica, moras, canela, chocolate, pimienta negra y clavo. Tanicidad pulida y marcada. Ahumado y especiado.
- M** Carnes rojas, pescados azules de cocciones complejas, postres con chocolate.
-  **La Europea, Bodegas Alianza, La Castellana**



### Viña Secreta Malbec 2021

**Malbec 100%**

**Bodega: Vinícola El Secreto**

**Región: Aguascalientes, México**

**Comercializador: Vinícola El Secreto**

- N** Rojo violáceo. Frutos rojos y negros, especialmente moras y ciruelas rojas. Elegantes notas de barrica con tostados, vainilla, canela, chocolate y tabaco.
- M** Carnes rojas, aves como pato, cerdo, cordero, chorizos y queso provoleta.
-  **Vinícola El Secreto, Messicana, La Castañuela**



**86  
PUNTOS**

### Viña Secreta Syrah 2021

**Syrah 100%**

**Bodega: Vinícola El Secreto**

**Región: Aguascalientes, México**

**Comercializador: Vinícola El Secreto**

- N** Rojo brillante. Aromas de fruta madura, grosellas, frambuesas y violetas. Taninos suaves. Acidez equilibrada y alcohol bien integrado. Con cuerpo agradable.
- M** Embutidos, arroces, pastas, legumbres, carnes rojas asadas o a la plancha.
-  **Vinícola El Secreto, Restaurante Messicana, Restaurante La Castañuela**



**86  
PUNTOS**

### Xolo Merlot 2020

**Merlot**

**Bodega: Xolo**

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

**Comercializador: Restaurante Club del Gourmet**

- N** Rojo ciruela. Altamente expresivo y fresco. Notas de frutos rojos maduros y mineralidad ensamblada. Sutil, elegante, equilibrado, largo y complejo.
- M** Carnes rojas no muy grasosas, carnes blancas y pescados salseados, quesos.
-  **Grupo Hunan, Quintonil, Nostos**



**89  
PUNTOS**



A photograph of two workers in a vineyard. The worker on the left is wearing a dark blue jacket and a cap, and is reaching into a vine to harvest grapes. The worker on the right is wearing a green apron over a light-colored shirt and a cap, and is also harvesting grapes. A black bucket is on the ground near the second worker. The vineyard is filled with rows of green grapevines, and the ground is a mix of dirt and grass. The lighting is bright, suggesting a sunny day.

## Microclimas: los terruños especiales



**Jesús Díez**

✉ [jesus@vinicultura.com.mx](mailto:jesus@vinicultura.com.mx)

Todos los parajes del mundo tienen condiciones climáticas completamente diferentes: la playa, el campo, el bosque o el desierto. Estas características independientes hacen que cada lugar sea único y se llaman macro o microclimas.

En el mundo de la viticultura es de suma importancia medir todos los valores climáticos para asegurarnos que un terreno tiene las condiciones ideales para plantar un viñedo que ofrezca la mayor calidad a partir de características únicas. A esto se le conoce como "viticultura de precisión", y se basa en la medición de los elementos que interactúan con el viñedo para darnos uva; además, es posible medir y controlar estos parámetros al suministrar nutrientes o agua en los momentos adecuados. Pero la viticultura de precisión va más allá: se puede inducir, por medio de algunos minerales en el suelo, lo que las plantas expresarán en términos de carácter aromático, aunado a la característica de su varietal.

Parece difícil de creer, pero al controlar muchos de estos elementos podemos inducir a nuestro viñedo a producir químicos aromáticos que luego nos ayudarán a generar aromas específicos durante la fermentación. Todo esto puede parecer como salido de un experimento futurista, pero en la realidad ya ocurre, y se trata de controlar todo para obtener calidad.

La naturaleza hace lo mismo en ciertos lugares donde se conjugan todos los elementos para que la calidad de los vinos se pueda desarrollar por años, siempre y cuando cuidemos la reintegración de sustancias al suelo, haciendo un fractal infinito (como lo vería Fibonacci en su proporción áurea). Muchos de estos lugares ya existen, solamente hace falta descubrirlos. Eso es lo que llevan haciendo por muchos siglos los franceses en Borgoña, Burdeos, Champagne, y ahora los españoles en Rioja, Jerez y algunas otras partes del mundo. A estos lugares, inigualables por sus condiciones, los llamamos *climat*, *Cru*, *lieu-dit*, o en español, pago.

En el suelo existen componentes minerales que la planta absorbe. Además, ayudan a retener el agua, ya sea por absorción o adsorción, dependiendo de los minerales y la estructura de la tierra. Las arcillas, por ejemplo, son grandes retenedoras de agua, mientras que las arenas tienden a perderla. Si hay retención de agua el pH cambia, y microorganismos como los hongos pueden vivir en ese ambiente y hacer intercambio de nutrientes con la vid, y proporcionar el sustento ideal para los microorganismos que hacen que los minerales se separen de sus uniones y las plantas, puedan absorberlos y lograr un equilibrio para el vino.

Esto apenas empieza: todos los microorganismos en el suelo llegan a la planta y son los que nos ayudan a fermentar los vinos en la bodega. Pero la simbiosis y sinergia no terminan aquí, ya que una buena cantidad de agua en el suelo hace que las raíces absorban agua; mientras, los microorganismos y hongos liberan nutrientes y los llevan hasta las hojas para hacer la fotosíntesis, que genera químicos aromáticos en las uvas.

Por si fuera poco, el clima que rodea al viñedo hace el ambiente perfecto para desarrollar flores que atraen a los insectos que ayudarán a controlar las plagas en el viñedo. Sabemos que la orientación y la altura nos dan condiciones para que los racimos maduren en tiempo ideal, es por eso que desde hace más de 2000 años los romanos ya escogían parajes increíbles para elaborar vino, y aun sin saberlo analíticamente, conocían todas las condiciones antes mencionadas, y que estaban en equilibrio perfecto para que ese *climat, lieu-dit* o pago, expresara en los vinos toda la composición.

En fin, después de esta historia del "círculo de la vida en el viñedo", espero haber logrado explicar lo complicado que es tener armonía perfecta, tal como lo hacía Vivaldi en sus creaciones, las cuales tienen el tono, acústica e integración para hacer que las células del cuerpo vibren. Así como el paraje tiene las condiciones en equilibrio de suelo, clima y microorganismos que generan en el vino una vibración diferente. A nosotros nos toca decidir si el vino tiene proporción áurea.

Un abrazo



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



# El terroir del cambio climático

Sommelière Michelle Carlin  
✉ csmiacarlin@gmail.com

El terroir, un concepto francés que es la suma de factores como el clima, el suelo, el hombre y la uva, es lo que permite tener una diferencia entre dos copas de vino elaboradas con la misma cepa, pero en diferentes lugares.

Es lo que los profesionales y consumidores apreciamos cuando bebemos un vino, descubrimos que nos gusta más y que tiene más "personalidad" que aquel que tomamos antes. Y es que si alguno de los elementos del *terroir* se modifica, también cambiará lo que tenemos en la copa, por ello cuidar cada uno de los elementos del terruño y su interacción, es crucial.

El suelo y el clima son elementos naturales que es importante considerar, pues dependiendo de dónde se encuentran plantadas las vides, las uvas serán seleccionadas, ya que es donde pueden adaptarse de mejor manera y generar mejores resultados.

Afirmar que podemos percibir o identificar el lugar de procedencia de un vino, la uva con la que fue hecho, su personalidad, el estilo del enólogo, las técnicas de vinificación o la historia en una copa, puede generar incredulidad. Pero absolutamente todos estos elementos -y subelementos- son responsables del éxito o fracaso del estilo y tipicidad del vino. Y sí, pueden percibirse en una copa con el conocimiento o la guía correcta.



Ahora bien, el estar rodeados de fenómenos “naturales” extremos (como constantes incendios, granizadas descomunales, sequías, inundaciones), ¿afecta al *terroir* del vino?, ¿los vinos lo expresan?, ¿saben distinto?

El clima y sus elementos ofrecen un eslabón hacia la vid para que ésta pueda cumplir con todos sus procesos de crecimiento y dotar a la uva de personalidad para convertirse en un gran vino, ya sea para beberse ahora o desarrollarse durante sus años en botella. Después de todo, es cierto que el vino nace en el viñedo. Si estos elementos no coexisten en armonía, colapsan; como resultado, tendremos un vino sin expresión del sitio de origen o con un comportamiento distinto al esperado durante su guarda en botella.



Se habla mucho de la amplitud térmica, esa diferencia de temperatura entre el día y la noche, la cual permite llevar a término correcto lo que la bodega o el viticultor buscan en la uva. Cuando esta amplitud no se cumple o cuando los registros de temperatura se vuelven inciertos o extremos, generan un desequilibrio en la planta, que trata de adaptarse para sobrevivir. Así, la planta empieza a eliminar o priorizar la forma en la que puede seguir subsistiendo y produciendo uva con la calidad o expresión esperada.

Cuando hace más calor, el azúcar se dispara y produce vinos con mayor potencial alcohólico; la acidez responsable de la frescura y longevidad del vino cae, y los compuestos secundarios como las antocianinas se rompen. Los taninos, tan importantes para la impresión general del vino, no se desarrollan lo suficiente si las uvas son cosechadas antes. Se habla de un desbalance de la fruta, y esto es a lo que muchas regiones productoras en el mundo se enfrentan actualmente: el *terroir* del cambio climático.

Las continuas subidas de los promedios de temperatura dan un revés a lo que normalmente se espera del comportamiento tan estudiado de las uvas. Lo que antes se consideraba la tipicidad de la Cabernet Sauvignon o de la Merlot, por mencionar algunas, se ha vuelto más difícil de rastrear y predecir, y ha puesto a los productores de diversas partes del mundo en la incertidumbre constante de lo que se espera de una cosecha.

Para ciertas regiones productoras emergentes esto no genera un problema, pues al no tener un estilo tan definido se apoyan en las grandes universidades con estudios en vitivinicultura; se adaptan, evolucionan, experimentan y educan al consumidor. Mientras tanto, las regiones clásicas, que son conocidas por sus estilos tan marcados y esperados por los conocedores, luchan por mantener aquello que las ha distinguido durante décadas, evitando al máximo caer en el juego de fruta extra madura por las subidas de los termómetros.

En ambos casos, los vinos que se pueden expresar bajo estas condiciones, son aquellos que muestran el impacto de los continuos cambios de temperatura y el ingenio de los enólogos para adaptarse al estilo y los gustos globales. Para ello hacen uso de ciertos recursos, como raíces resistentes a sequías, cubiertas que protejan a los racimos de los rayos solares, levaduras que fermenten con menos potencial alcohólico al azúcar alcanzado en el viñedo... Todo con la promesa de mantenerse en el área conocida más tiempo y que el terruño esperado no se modifique: sin duda, estamos viviendo la invención del vino adaptado al *terroir* climático actual.



---

# No transportamos carga, transportamos años de dedicación.

---

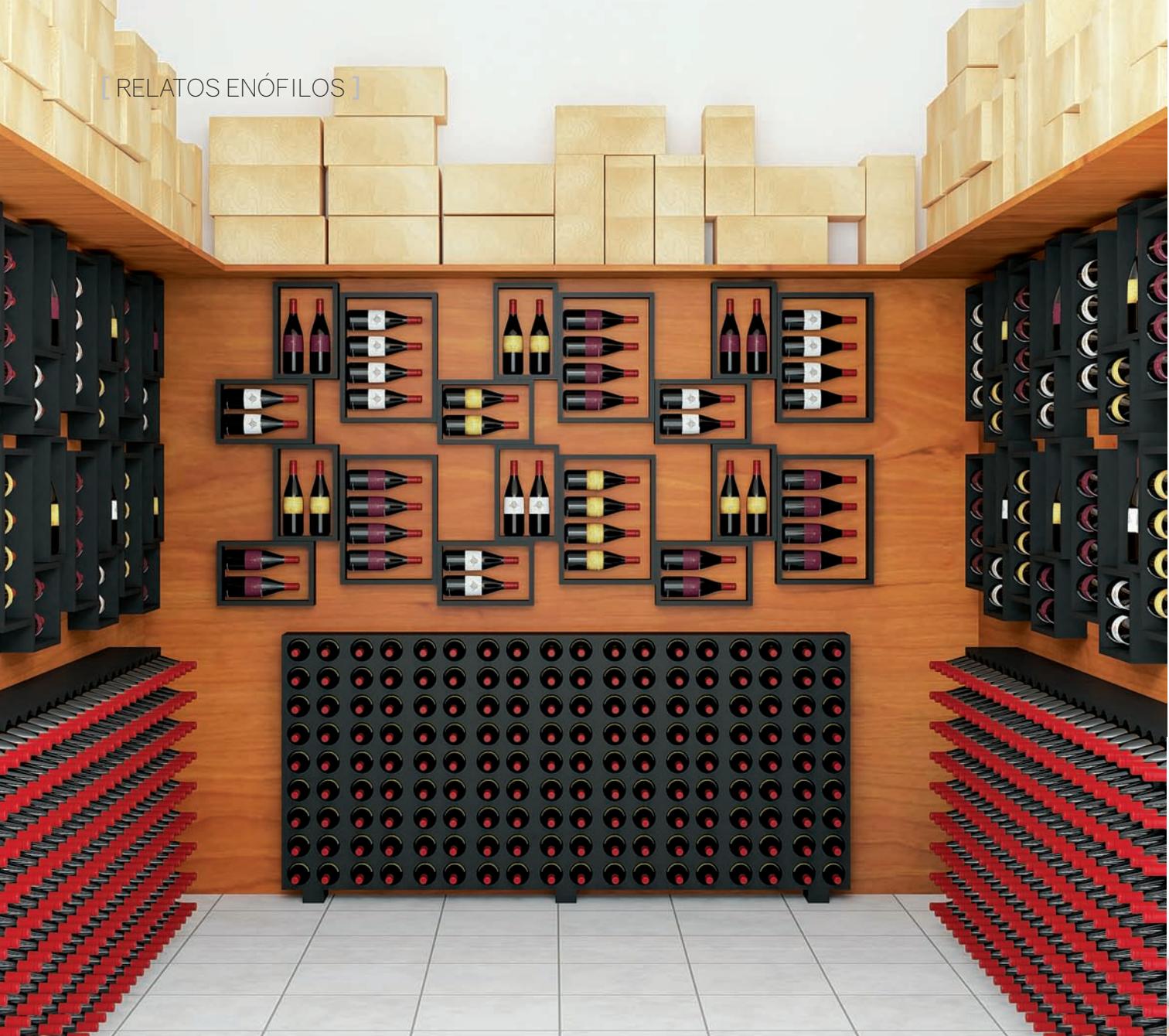
Entendemos y valoramos la pasión y el trabajo que hay en la creación de los vinos que transportamos, y sabemos lo delicados que son. Sea una sola botella o un contenedor completo, ponemos todo nuestro esfuerzo en todo el proceso, combinando experiencia y tecnología para que sus vinos lleguen a tiempo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

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

**Hillebrand *GORI***

A company of





## El guardián de la cava

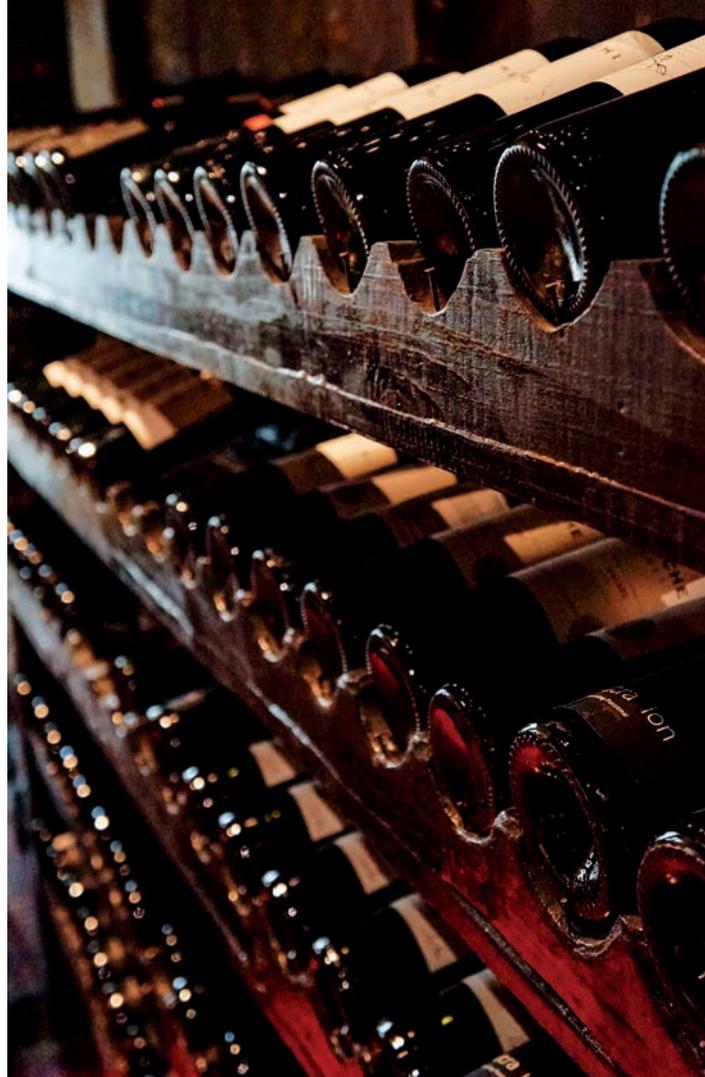
**Julio Grinberg, sommelier corporativo de Vinoteca**

✉ [julio.grinberg@vinoteca.com](mailto:julio.grinberg@vinoteca.com)

Y cuando menos lo imaginaste, el vino se hizo parte de tu familia, se convirtió en un integrante más, en un hobby bello, estimulante y desafiante... Ya eres parte de la gran comunidad enófila: bienvenido. Disfrutarás el proceso de aprendizaje, tu capacidad de asombro irá incrementando, y la búsqueda de nuevas rutas a través del coqueo te llevará, incluso, a dar la vuelta al mundo.

Algo bueno es que siempre existen vinos para todo tipo de presupuesto, y lo mejor es cuando tienes en tu poder la botella perfecta para la ocasión. Ojalá que nunca se pierda este romanticismo de la visita a la tienda de vinos, pues es terapéutico y necesario para distraerse después de la jornada: explorar los anaqueles, perderse un rato entre las etiquetas, conversar con los asesores que están allí para ayudar.

Es lúdica y motivante la idea de guardar botellas de vino en el hogar, que siempre haya un espacio para ellas, pues tienden a representar un auténtico reflejo de los gustos y experiencias propias. Como consumidor constante y para no complicarme en la conservación de vinos, me inventé una fórmula casi perfecta que me ayuda a determinar si tiene potencial de guarda al comprarlo.



## GUARDA Y ELECCIÓN DE TUS VINOS

Antes de hacerlo, considera que existen elementos que componen químicamente al vino como alcohol, glicerina, ácidos, sales, azúcares, pigmentos, taninos y otros ingredientes, por lo que será el nivel de su concentración lo que determinará cómo se comporta con el correr del tiempo. Dicho esto, una fórmula sencilla es considerar que cada cien pesos que cuesta un vino, representan un año extra de vida a partir de la añada declarada en la etiqueta.

Por otra parte, también hay muchas vinícolas que, luego de embotellar sus vinos, los guardan en su bodega para sacarlas al mercado tiempo después, cuando ya están listas para el consumo. El propio enólogo hace un pronóstico de tiempo de vida ideal, el cual reporta en las famosas fichas técnicas.



Ahora bien, una forma práctica para conservar las botellas es aprovechar espacios de tu casa -como una alacena o mueble- en donde no se caigan y guardarlas acostaditas para evitarte futuros dramas. También existen refrigeradores para vino, pero antes de comprarlos, asegúrate de que tengan garantía. En lo personal, sugiero adquirir etiquetas despacio, poco a poco, a medida te vayan gustando.

En ocasiones me preguntan cómo comenzar y saber más de vinos. Lo que te sugiero es una dinámica bastante lógica y atractiva: proponte una temática por variedades o regiones, y comienza por gamas accesibles para tu presupuesto; investiga todo lo que puedas sobre el concepto elegido y prueba la mayor cantidad de etiquetas que encuentres en el mercado.

Te garantizo que el resultado será increíble, de manera que podrás comprender y compartir muchos tips y recomendaciones a tus amigos. Posteriormente podrás avanzar acerca de tu idea inicial al elevar el nivel de las gamas, o incluso puedes volver a comenzar con otro tema.

Ahora sí, tus cavas tendrán mejor y mayor sentido, ¡hasta la próxima!

---

@@juliogrinberg



  
**CONDADO DE  
HAZA**  
FAMILIA FERNÁNDEZ RIVERA

  
FAMILIA  
FERNÁNDEZ  
RIVERA

  
**CONDADO DE  
HAZA**  
**RIBERA DEL DUERO**  
*Denominación de Origen*  
**CRIANZA**

**CONDADO DE HAZA  
EL MEJOR CRIANZA  
DEL MUNDO**  
EVITA EL EXCESO

# Viñedos Pájaro Azul

LA PASIÓN POR LA TIERRA QUE DESPIERTA EL POTENCIAL  
VINÍCOLA DE GUANAJUATO.

Lorena Tirzo

✉ lorena.tirzo@prototipomexico.com



Nacida en el 2011 como un proyecto de amantes del vino, Viñedos Pájaro Azul es una empresa familiar que destaca la evolución del vino mexicano y la riqueza del terruño de Valle de Jaral de Berrios, en Guanajuato.

Su historia se remonta a varias generaciones atrás, con el trabajo de la tierra por parte de los agricultores y ganaderos, la vocación de la familia Torres Barrera, que dedicaba su esfuerzo al rancho localizado en el municipio de San Felipe, una zona con un clima semiárido y características en el suelo que favorecen el crecimiento del cultivo a 1.800 msnm.



La idea del viñedo surgió de estas extraordinarias cualidades, en donde después de conocer las necesidades de la vid y el potencial de la región, lo crearon con la intención de producir vinos de gran calidad que rindieran honor al estado de Guanajuato y a México. De ahí su nombre registrado: Guanamé, que recuerda con orgullo la labor realizada en este espacio durante 40 años.

Se inició el plantío con vides de la variedad Syrah, pero posteriormente y con el rápido aumento de la demanda, se le sumaron Malbec, Merlot, Cabernet Sauvignon, Tempranillo, Nebbiolo y Sauvignon Blanc, completando su portafolio de frutos que concentran intensidad aromática y que en la vinificación, se presentan con elegancia y balance.

Entre su catálogo cuentan con seis etiquetas de vinos, un moscatel blanco afrutado, un suave rosado y cuatro tintos con gran personalidad que han brindado reconocimiento a la bodega, además de su edición Premium llamada Pájaro Azul, un ensamble de cuatro variedades tintas con paso en barrica de roble que permanece en boca por su equilibrio y redondez.



Vinos Guanamé abre las puertas de la bodega, motivados a compartir su apasionante historia, con experiencias para vivir la cultura del vino, su detallado proceso de elaboración y además disfrutar de las tradiciones del rancho. Los recorridos no solo incluyen una degustación del producto al que entregan su vida, la visita sirve como una manera de agradecer y valorar lo que el campo proporciona.

Guanajuato sigue destacando como región de vino, con una riqueza histórica asombrosa y un alto nivel de producción nacional, así como una participación activa en la industria. El entusiasmo que el Bajío tiene por el campo es sobresaliente y crea una sinergia única en el mundo del vino, en donde Viñedos Pájaro Azul es un claro ejemplo de ello. Es el resultado de amar cada paso del proceso, desde la plantación hasta la copa.

#### Viñedos Pájaro Azul

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

📷 @vinos\_guaname

# Attis:

## vinos atlánticos (en serio)

**Andrea Vázquez Azpiroz**

© @ andrea.vazquez@prototipomexico.com

📷 Cortesía

Para el calor, para el fin de semana, para las tardes de maratón de series o para el mal de amores... es imposible equivocarse al descorchar un Albariño. Y esta variedad, representativa de Rías Baixas y, por lo tanto, la principal en Attis Bodegas y Viñedos, alcanza manifestaciones extra atlánticas al ser vinificada en esta vinícola.

Attis está ubicada en Val do Salnés, una de las cinco subregiones de Rías Baixas, en donde vinifican con la consigna de hacer vinos auténticos, artesanales y atlánticos, mientras respetan la variedad, la viña, la vendimia y el proceso de vinificación.

La historia de Attis se remonta a hace medio siglo, pero fue en el 2000 cuando decidieron establecerse como empresa bajo el amparo de la DO Rías Baixas, y para el 2011 construyeron una bodega moderna, elegante e integrada en el entorno.

Si algo caracteriza a esta vinícola, es que constantemente busca imprimir el carácter atlántico en sus vinos: esa salinidad que aporta complejidad y que se debe a los factores geográficos como el clima húmedo, las temperaturas suaves y el suelo de granito.





La vinícola está ubicada en el corazón de Salnés; desde ahí elaboran blancos frescos y también algunos con reposo sobre lías o naranjas, además de espumosos con Albariño y hechos con el método tradicional. Entre los tintos existen los más jóvenes y frutales, así como los que ganan complejidad tras su añejamiento en barricas o tanques.

Entre los 20 vinos diferentes que se producen en Attis destaca el Attis Mar, un Albariño que se sumerge en las profundidades del mar para potenciar la expresividad de los matices atlánticos; ahí, a 20 metros de profundidad y refrescándose en las aguas frías, este vino descansa por seis meses, y da como resultado la máxima expresión, tanto organoléptica como conceptual, del Atlántico.

---

#### Attis

[attisbyv.es](https://attisbyv.es)

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

# Javier Aladro, el presente y el futuro de Bodegas Valdubón

Andrea Vázquez Azpíroz

✉ andrea.vazquez@prototipomexico.com



Valdubón es una bodega que, desde 1997, produce vinos con calidad, cuidado y visión a futuro, todo desde la zona sur de Ribera del Duero. Las decisiones enológicas las toma Javier Aladro, un andaluz que desde hace ya algunos años, dejó las cálidas tierras de su natal Jerez por los terruños del Tempranillo.

Para él, la máxima en su vida es seguir aprendiendo, y lo hace a través de la enología: "Cuando crees que ya sabes todo llega otra vendimia y con ella, uvas nuevas a la puerta. Al final, aprender es lo que nos mantiene jóvenes", asegura el enólogo.



Durante su estancia en Ribera del Duero, Aladro ha aprendido a trabajar la Tempranillo y a entender el terruño en donde le toca vinificar, sin desviar su atención de las tendencias que cada día son más evidentes y que empujan al enólogo a considerar nuevas formas de vinificar.

"Lo que caracteriza a los vinos de Ribera del Duero es el suelo, extremadamente pobre y con poca materia orgánica", nos cuenta Aladro, "aquí llueve muy poco, entonces la viña sufre mucho. El grano es pequeño comparado con el de otras regiones de España, y como el tanino y el color están en las pieles de la uva y necesito más uvas por litro de vino -porque son más pequeñas-, el resultado serán vinos de mayor intensidad de color. Otro punto a considerar es el clima, que es muy malo para un andaluz como yo; aquí hace mucho frío, pero las temperaturas nocturnas son muy bajas y las diurnas son muy altas: alcanzamos un diferencial térmico de hasta 30 grados. Dado que con los fríos de la noche la uva no se oxida, tenemos vinos con una mayor carga de fruta. Además, intervienen las prácticas culturales; aquí los rendimientos son muy bajos porque buscamos buena concentración, color y tanicidad. En resumen, si tenemos una uva concentrada por el suelo y el clima que favorecen la concentración, y prácticas culturales que también la favorecen, tendremos uvas ideales para vinos de guarda", explica.



Mientras que Aladro ha aprendido a trabajar con la uva que el terruño le brinda, también ha estado al pendiente de las tendencias y las preferencias de los nuevos consumidores: “Si miramos hace 40 años, los vinos eran zumo de madera: entre más alcohol, se consideraba que el vino era mejor. Pero si tienes mucho alcohol y mucha madera se cubre lo principal, que es la uva. Hoy, el consumidor premia lo contrario: busca sensaciones y que nada oculte lo principal; ahora las maceraciones se prefieren más cortas y las barricas se usan con tostados medios para que sean complemento de la fruta. Y, por supuesto, los blancos están de moda”, comenta.

“También la parte ecológica es imparable”, puntualiza, “así como todo lo que signifique una mínima intervención en los vinos. Nosotros ya certificamos nuestras bodegas como veganas, así que el siguiente paso es hacer vinos con sulfitos y sin filtrar. Esto ya no es una ola, es un tsunami”, afirma Aladro.

Valdubón es tradición, modernidad, producciones limitadas y todo el sabor de Ribera del Duero en una copa. Si bien los vinos de esta DO significan los sabores que ya conocemos, para Aladro la tradición también existe en el futuro.

[ EN LA MIRA ]

# Honda CR-V 2023

La SUV líder en estilo, seguridad y tecnología.

LA ICÓNICA SUV LLEGA CON EL EQUIPAMIENTO MÁS AVANZADO Y  
UNA FIGURA QUE MARCA EL CAMINO.

Staff *El Conocedor*

📷 @elconocedor.mx

📷 Cortesía



#### Honda CR-V

- La imponente SUV se renueva con estilo.
- Con la tecnología de seguridad Honda Sensing® para tener asistencia en el camino.
- Sistema de apertura eléctrica de cajuela que permite tener libertad.

Mezcla entre seguridad y tecnología, conviven en la sexta generación de Honda CR-V, que además de un diseño imponente, incorpora equipo avanzado, práctico y funcional para hacer de tu viaje una experiencia placentera.



La línea de lujo atrae miradas desde el primer momento en que rueda en el camino, con un cofre alargado, faros delgados y una fascia más limpia y distinguida, mientras que los rines de aluminio de 19 pulgadas le dan una apariencia imponente.

La cabina ofrece un espacio amplio y cómodo, el descansabrazos de la consola central cuenta con mayor capacidad y ofrece una calidad premium en los materiales. Las vestiduras y volante de piel, el soporte y ajuste lumbar eléctrico son ideales para viajar cómodo.

Su equipamiento de alta tecnología te mantiene conectado siempre, con una pantalla de 9 pulgadas compatible con smartphone que incluye reproductor de archivos MP3 y WMA™ y un sistema de audio multicanal BOSE con 12 bocinas. La practicidad de la información presente en su pantalla Multi-información (MID) avisa del consumo instantáneo, promedio y el rango de combustible, apoyando al conductor en todo momento.

Por otro lado, la tecnología de seguridad avanzada Honda Sensing® incorpora un conjunto de alertas y asistencias con cámaras y sensores sensibles para cuidar de quienes van dentro y fuera del auto. Exclusivas funciones inteligentes diseñadas para alertar al conductor y garantizar la tranquilidad en el viaje.

Es la única SUV en su categoría que cuenta con 10 bolsas de aire únicas en el mercado para el conductor y el copiloto, cuatro en la primera fila y otras cuatro más en la segunda fila que contemplan laterales, cortinas y rodillas. Manejar con confianza es posible, gracias al monitor de cámara de reversa que abarca tres distintos ángulos de visión y pautas dinámicas incorporadas en la pantalla, así como sistemas de asistencia tanto para el arranque perfecto, como para estacionarse con facilidad.

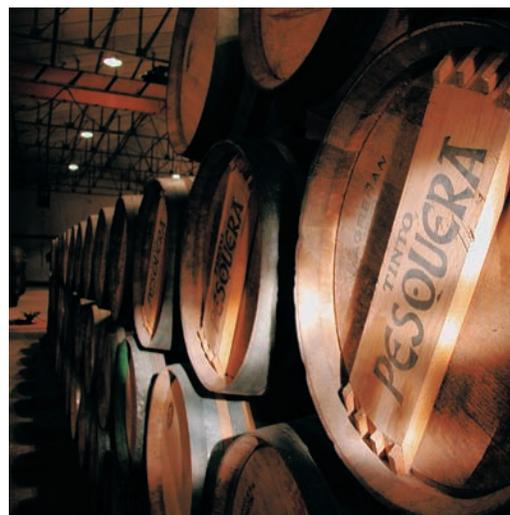
También muestra una gran evolución y estabilidad en la dinámica de conducción, con un gran desempeño gracias a que posee un chasis más rígido, una mayor distancia entre ejes, mejoras en la suspensión y dirección y, un motor Turbo DOHC VTEC de 1.5 litros, que vuelve más eficiente a Honda CR-V con mayor capacidad de aceleración y menor ruido y vibración.

Indudablemente, las cualidades de la SUV prueban que la innovación mediante tecnologías avanzadas son la prioridad de Honda.

# Tinto Pesquera, pasión desbordada en Ribera del Duero

CON 50 AÑOS DE TRAYECTORIA, LA VINÍCOLA ES UN VERDADERO EJEMPLO DE AMOR AL TERRUÑO.

Staff *El Conocedor*  
@elconocedor.mx

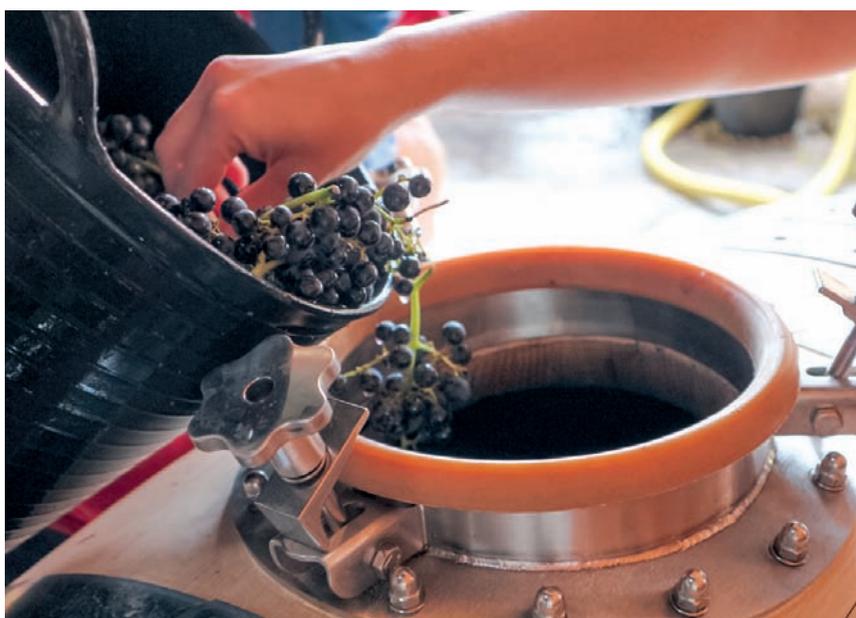


El primer proyecto del grupo Fernández Rivera fue el principio de un legado innegable, y hoy la bodega Tinto Pesquera es un referente de la región.

El viñedo es una historia de familia y de origen, es el esfuerzo de Alejandro Fernández y Esperanza Rivera quienes, tras adquirir un pequeño lagar de piedra en el año 1972, comenzaron a plantar las vides que darían vida a sus famosos tintos.

Como homenaje al pueblo natal de la familia, Pesquera de Duero, la bodega orgullosamente tomó su nombre y su ubicación para comenzar la experimentación y fabricación de sus vinos.

A partir de 1975, Alejandro continuó con la costumbre vinícola que aprendió de su padre, y desde ese momento la bodega no ha parado. Las cepas se plantaron con mucho cuidado en el suelo pobre y drenado, lo que combinado con su clima, creó una complejidad aromática llena de matices al estresar la vid para un desarrollo organoléptico ideal.



Así fue como el equipo productor entendió las cualidades de la varietal Tempranillo, uva que es la máxima expresión de Tinto Pesquera y la pasión de los Fernández Rivera. Comprender el comportamiento del fruto con el que trabajarían fue de gran ayuda, pues hoy los vinos de la región requieren un mínimo de 75 % de esta varietal autorizada.

Innovación y tradición se unieron para impulsar la Denominación de Origen Ribera del Duero, pues tras aprovechar el potencial del terruño se planeó la primera botella de Viña Alta, un terreno con gran altitud que proporcionó un excelente vino. Cuando en 1982 nace oficialmente la DO Ribera del Duero, se presentó el primer Pesquera Janus, una edición especial digna del sello de indicación geográfica. Este producto fue catalogado por los expertos como "uno de los mejores del mundo", y logró que este territorio español estuviera en la mira mundial.

Actualmente continúa la elaboración de etiquetas excepcionales por parte de un equipo productor que trabaja para adaptarse a los cambios del panorama mundial, y así siempre resaltar en el mapa vinícola. Las 200 hectáreas de Tinto Pesquera producen vinos de crianza, reserva y ediciones especiales, que ya son un sello de identidad de la zona.

Su esencia y el profundo cariño por su origen se han conservado con el paso del tiempo. Una historia que se mantiene gracias a las hijas y nietas de la familia, quienes creen que el trabajo constante y la apuesta por los atributos de la tierra, son las reglas para continuar el sueño por generaciones.

---

#### **Bodega Tinto Pesquera**

🌐 familiafernandezrivera.com

📍 @bodegastintopesquera



# Un gran vino, un gran hombre

LA SELECCIÓN RESERVADA DON LUIS CETTO, HONRA EL ARTE DE HACER VINO.

**Staff *El Conocedor***  
@elconocedormx

La emocionante labor vinícola que Don Luis Agustín Cetto realizó durante más de 70 años, hoy es homenajeada con el nacimiento de una línea única de vino que representa su visionaria misión dentro del campo.

El legado de Don Luis Cetto es innegable, el impulso que proporcionó al vino mexicano y su perseverante trabajo son el pilar de la industria moderna. Durante toda su vida demostró su amor a la tierra, cualidad que le heredó al equipo completo de L.A. Cetto. Hoy, la bodega le dedica con cariño dos ensamblados y dos monovarietales elegantes, potentes y auténticos.

La tradición e historia de los viñedos de los ranchos de Viña Alegre, El Encinal y Las Bellotas, en Valle de Guadalupe, se trasladan a la botella con un balance perfecto entre alta intensidad aromática y gustativa. Las cepas de viña madura, de hasta 50 años de antigüedad, han sido elegidas para estos vinos porque celebran la sabiduría y la pasión por la tierra, brindando complejidad y buena estructura.

El cuidadoso proceso que se ha seguido para su elaboración, se traduce en tonalidades brillantes, características expresivas y exquisitas sensaciones en boca. Aunque la producción siguió un perfil tradicional para obtener los mejores racimos de uva, el equilibrio entre las prácticas del presente y del pasado enriquecen la copa, simbolizando la trayectoria de Don Luis.

Esta línea especial está formada por un blanco de varietal Viogner, un Merlot con paso por barrica y una mezcla de Cabernet Sauvignon y Shiraz con fermentación maloláctica, que cuentan las propiedades del terroño y son dignos de acompañar la gastronomía mexicana.

Don Luis Terra, el ensamble de Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot y Malbec tiene una personalidad fascinante. Este vino de cepas nobles y doble fermentación ha sido reconocido mundialmente por su altísima calidad, resultado de la atenta protección de la vid desde su plantación hasta la cosecha. Recomendado para cortes grasos y ahumados por su largo final, este amaderado tinto tiene una profundidad asombrosa.

Don Luis Agustín Cetto ha dejado una huella de relevancia para el mundo del vino, y se volvió merecedor del respeto total de la industria. No hay mejor manera de celebrar los éxitos de una gran personalidad que con una impresionante línea de vinos, tan singular como la figura detrás de esta icónica bodega mexicana.



CETTO

🌐 [lacetto.mx](http://lacetto.mx)





# El regreso a la cocina íntima

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

La vida presurosa nos ha orillado a dejar de lado las emociones en las actividades cotidianas, lo que obliga a pasar a un segundo plano los momentos más ricos hasta convertirlos en actividades que se cumplen por mera necesidad. Pero uno de los actos que procuramos disfrutar, a pesar de vivir con prisa, es el momento de sentarse a la mesa. Si bien la cocina es el resultado de siglos de experimentación y perfeccionamiento de técnicas culinarias, también se volvió una relación estrecha entre el ser humano y los ingredientes que provienen de la misma tierra que habitan.

El lazo que une a las personas con la cocina se ha hecho más fuerte durante los años, y ha permitido creaciones sublimes que han sorprendido durante generaciones. Hoy es el momento de celebrar esta cercana amistad con la cocina mediante aquellos establecimientos que buscan realzar el valor de la experiencia gastronómica para volver a lo más esencial: las sensaciones que nos ligan a los alimentos.



Esta propuesta permite entender el detallado e histórico proceso de una receta y el origen de cada elemento que la conforma, abrazando cada imperfección.

La tendencia evidencia la personalidad que han tomado los platillos populares y agradece el apoyo de los productores y distribuidores, que son vitales para la preparación de alimentos.

Desde el gran y caleidoscópico mole, la cálida tranquilidad de un estofado, pasando por la frescura de una ensalada mixta, hasta la complejidad de una salsa de molcajete, se presentan en boca armonizados de forma creativa con vinos, cocteles y otras bebidas que resaltan partes distintas de lo que encontramos en la mesa.

El constante cambio y la globalización, fueron el primer paso para la profesionalización en las cocinas. La forma de pulir las técnicas y aventurarse con los ingredientes dieron lugar a la alta cocina que en la actualidad sigue siendo de gran valor.

La fuerte escuela europea, la innovadora construcción de las propuestas del Nuevo Mundo y los exponentes de cada país, levantaron un concepto que provocó un cambio en lo rico y en lo cotidiano. Entender la cocina desde esa altura, también permitió apreciar el cariño y la pasión que se involucran en todo horno, sartén y cuchara.

Cada momento fue necesario para comprender que compartir los alimentos con alguien más es invaluable, y que la atmósfera influye en la forma de alimentarnos. Todo en el ambiente, desde la arquitectura, el diseño de interiores, la vajilla y las propias mesas, están dedicados a una experiencia más focalizada, al apoyo de artistas con valores e ideales congruentes con lo que la mesa entrega y que, aunque está dedicada a grupos más pequeños de comensales, logra entregar un mensaje profundo.

Al mismo tiempo, agradecer a la cadena productiva completa se ha vuelto una forma de reconocer lo que comemos. Los restaurantes lo saben, por ello cada vez han incrementado la colaboración con proveedores sustentables, locales y orgánicos, como una manera de garantizar los productos desde el inicio.



El comensal también ha cambiado con los años: las exigencias son distintas y no se basan solo en un buen sabor. La conciencia por las situaciones ambientales y sociales, ha sido el giro más importante para la industria, que atiende a un público informado que toma decisiones, incluso por el momento y las personas que lo rodean.

Así, la experiencia que se busca en un establecimiento requiere que los alimentos transmitan sensaciones adecuadas a cada ocasión, tiempo del día y hasta el clima... motivo que hace evidente la existencia de una relación íntima con la cocina que comienza a formarse desde la primera infancia, en aquel primer bocado que nos cambia desde adentro.

La calidad sobre la cantidad es la estrategia en tendencia que rescata esa relación reservada y familiar con la cocina, una camaradería que se entreteje con cuidado desde que nacemos. Bocados de memoria y aventura que se nos presentan con respeto y dedicación desde la cocina ponen en evidencia de que, sin duda, lo que dice el dicho es cierto: quien te quiere te alimenta.



## *Sunset Monalisa*, una experiencia llena de magia

En la bahía de Cabo San Lucas, con el impresionante panorama de frente, Sunset Monalisa se alza como un ícono del destino por la fantástica experiencia que ofrece. La belleza natural de la península es solo el comienzo de este mágico lugar, ya que buscando la excelencia, reúne a profesionales del ámbito culinario que arman una aventura única para los sentidos.

Un proyecto que nació en 1991 inspirado en el mediterráneo, se ha transformado con el tiempo y hoy, es uno de los restaurantes emblemáticos del mundo, reconocido por su vista espectacular y exquisita cocina, probando que México tiene una oferta admirable.

Su ubicación frente a la extraordinaria formación rocosa que se observa al sur de la península de Baja California, conjugado con el ambiente íntimo y seductor que rodea este espacio, llenan al restaurante de una luz especial durante la puesta del sol.

La atmósfera hace especial cualquier momento, ya que la brisa marina que acompaña al grupo de suave música en vivo inunda de calidez al restaurante al aire libre. La inmensidad marina, los colores reflejados en el agua y el susurro de la naturaleza, se presentan para abrir el apetito e introducir la propuesta culinaria que debe definitivamente probarse.

La inspiración en la gastronomía mediterránea y la gran frescura de los ingredientes de la región, se mezclan para integrar un menú complejo, delicado y succulento de la mano del chef ejecutivo Héctor Morales, y de las personalidades internacionales de la gastronomía que colaboran con él.



**Lorena Tirzo**

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

*Este paraíso puede admirarse desde cualquier esquina, sin embargo, las mesas privadas de su Ocean Terrace con área lounge y fogata, son excelentes para disfrutar con tranquilidad de un panorama maravilloso.*



*La cena en sunset Monalisa es un must en Los Cabos que envuelve por completo los sentidos, una experiencia con deliciosos manjares gourmet frente al imponente horizonte que definitivamente deja una huella imborrable.*

---

**Sunset Monalisa**

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

📱 @sunsetmonalisa

[ RECETA ]



# Chambarete

## con vegetales y hongos de temporada

Staff *El Conocedor* | @elconocedormx | Cortesía

Ofrecer cocina de vanguardia con productos mexicanos de calidad superior es la propuesta de Restaurante Raíz. Con la intención de aprovechar y dar a conocer la riqueza de las costas y litorales de México, el restaurante se enfoca en rendir homenaje al origen de las tradiciones culinarias.

Su cocina de autor abraza la gastronomía del país desde el fogón hasta el bar, pues su cotería y su cava de vinos provenientes de todas las regiones del territorio, son un cariñoso homenaje a los productores.

Con el deseo de enaltecer las técnicas y la materia prima, Raíz plantea platillos típicos con un creativo giro contemporáneo que honra las recetas caseras.

El chambarete con vegetales y hongos de temporada, es una receta que fusiona la calidez de la cocina y los ingredientes frescos, en una presentación que permanecerá en la memoria y en el paladar durante mucho tiempo.

### CHAMBARETE CON VEGETALES Y HONGOS DE TEMPORADA

(4 porciones)

#### PARA EL CHAMBARETE

**3 kg** de chambarete con hueso  
**24 g** de ajo limpio  
**350 g** de cebolla en cortes irregulares  
**150 g** de zanahoria  
**150 g** de apio  
**150 g** de poro  
Laurel  
Pimienta  
Sal  
Agua

En una cacerola caliente sofreír el ajo, el apio, la cebolla, el poro y la zanahoria hasta dorar; agregar pimienta y laurel al gusto, mover un poco y retirar del fuego. Separar esos vegetales que hemos dorado.

Sellar ligeramente la carne por ambos lados en la misma cacerola, juntar con las verduras y agregar agua hasta cubrir. Llevar a cocción por dos horas y media a temperatura baja. Una vez que la carne se desprege del hueso, retirar y reservar el jugo de la misma cocción.

#### PARA LA GUARNICIÓN

**1 kg** de hongos de temporada  
**250 g** de calabaza italiana en bastones  
**250 g** de zanahoria en bastones  
Aceite de oliva

Cocinar la calabaza y la zanahoria en el jugo de la cocción de la carne. Retirar cuando estén al dente. Saltear los hongos en un sartén con poco aceite hasta suavizar. Reservar la guarnición.

#### PARA LA SALSA VERDE CRUDA

**500 g** tomate verde limpio  
**120 g** de cebolla blanca  
Ajo  
Chile serrano  
Sal  
Aceite de oliva  
Cilantro

Licuar todos los ingredientes para preparar una salsa verde cruda. Reservar para el montaje.

#### PARA DECORAR

Flor de cilantro  
Cilantro criollo

En un plato hondo servir la carne del chambarete, las verduras y los hongos de temporada, agregar un poco del jugo de cocción. Para decorar utilizar la flor de cilantro y el cilantro criollo. Acompañar con la salsa verde cruda.

#### Raíz

📍 Schiller 331, Polanco, CDMX

📱 @raiz.restaurante

[ A FONDO ]

# Esenciales *para la vida*

LA FORMA DE ESTIMULAR LA MEMORIA OLFATIVA Y CONCENTRAR EL BIENESTAR EN UNA SOLA GOTA AROMÁTICA.

**Lorena Tirzo**

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

Afirmar que hoy podemos encontrar un elixir que envasa la calma, la energía, la somnolencia o la motivación, y que con tan solo un par de gotas transforma la vida entera, suena a cuento de hadas.

Sin embargo, esto es real y proviene de elementos de la naturaleza que activan los receptores para ayudarnos a combatir algunas incomodidades físicas y emocionales.

El placer proviene de las sensaciones que experimentamos mediante el gusto, el oído, el tacto, la vista y, por supuesto, el olfato. Las conexiones que realiza el cuerpo al identificar un aroma y procesarlo la memoria, es tan poderoso que puede transportarnos a un lugar, un momento o una persona, por lo que los aceites esenciales son ideales para ello. Son el extracto más puro y exquisito para brindar experiencias suntuosas a nuestros sentidos.

## PLACER EMBOTELLADO

Estos aceites son extraídos de productos vegetales mediante destilación, consiguiendo un líquido ligero que tiene aplicaciones en perfumería, industria alimenticia, medicina, y que en la aromaterapia son un deleite. Su concentración depende de su uso final, y los beneficios que ofrecen son increíbles según las materias primas, ya que se atribuyen cualidades específicas a éstas.

Las sustancias que albergan estos aceites son compuestos químicos que se transportan en el ambiente y se evaporan lentamente, por lo que las per-



cibimos al inspirar el aire. Nuestro cerebro hace el resto, transformando estas moléculas en respuestas eléctricas que disparan la memoria olfativa, identificando notas suaves que pueden ser agradables o provocarnos disgusto, según nuestro vínculo con recuerdos y emociones que despierten.

Para aprovecharlos, podemos hacer uso de un difusor que diluye un porcentaje del aceite en agua para crear vapor que se distribuirá en la habitación, pero también como aplicación tópica en masajes relajantes, o al depositar directamente una pequeña cantidad de aceite en partes del cuerpo como el cuello, las sienes o las muñecas.



### Algunas recomendaciones...

- La flor de lavanda es conocida por ayudar a conciliar el sueño y calmar la mente
- Los cítricos son estimulantes que brindan energía y revitalizan el interior
- La madera transporta a un ambiente íntimo y de calidez que envuelve a cualquiera
- El tomillo y el eucalipto disminuirán la fatiga, ayudando a su vez al sistema respiratorio

Los aceites esenciales provienen de partes distintas del mundo vegetal, desde la flor, el fruto, la raíz, la resina o incluso la madera. Por ello la oferta es amplia y para todos los gustos, siendo una forma de recalcar la personalidad de cada individuo.

## ACEITES EN LA HISTORIA

Los aceites esenciales han estado presentes desde la Antigüedad en ritos y prácticas tradicionales, como una forma de crear ambientación especial para ceremonias, y de forma terapéutica como remedio para malestares e incluso en la higiene personal en civi-

lizaciones importantes del pasado. Símbolo de opulencia y destinando ciertos aromas a personalidades históricas, los aceites esenciales se volvieron vitales para la relajación mental y el gozo por el bienestar.

La prueba y error en el método de extracción y en la selección de ingredientes, se fue perfeccionando con el paso del tiempo, así como el uso de tecnología que incrementó la calidad del proceso. En el último siglo se les dio por fin un enfoque clínico, al investigar en laboratorios mundiales todos los efectos positivos que tienen en la vida cotidiana.

Actualmente están regulados en muchos países para evitar que sean irritantes o causen efectos adversos, con estándares determinados para que las técnicas y cantidades que se puedan ofrecer al público sean seguras.

En México, la herbolaria forma parte de la cultura tradicional, y muchas de las plantas que crecen en el territorio han sido utilizadas como terapia medicinal, generación tras generación, como la damiana, el laurel y el poleo. Para ello se han aprovechado las funciones antimicrobiana, antioxidante y antiinflamatoria que muchos de estos ingredientes proporcionan. Existen ya distintos proyectos nativos que aprovechan la flora nacional para proporcionar una industria de alta calidad, sin usar ingredientes importados.

Sacar provecho de este pequeño condensado de la naturaleza, no es magia, como pudiera parecer, son reacciones químicas que ocurren en nuestro interior y que parecen recordar que en la tierra está la solución... Son detonantes de nuestras sensaciones que atrapan hasta al más renuente, así como una forma de conectar con nuestro interior y con lo más orgánico, de una forma increíblemente sencilla: respirar.



# ¡Yo México!

Mariana Toledano  @mariana\_toledano

NO BASTA CON ESTAR ORGULLOSOS DE SER MEXICANOS. SE TRATA DE AMAR A NUESTRO PAÍS Y COMPARTIR TODA SU RIQUEZA CON QUIENES, LLENOS DE ILUSIÓN, NOS VISITAN.

Este 2023, Rosewood Mayakoba cumple quince años de su apertura en la paradisíaca Riviera Maya, y en el marco de las celebraciones, su ya icónico festival **Yo  México** ofreció un programa especial que rindió homenaje a distintas regiones del país, impulsado por las voces de grandes referentes de la cultura mexicana.

Además de la impecable hospitalidad, una de las grandes referencias que distinguen a Rosewood Mayakoba es su pasión por transmitir a sus huéspedes la riqueza ancestral y contemporánea que emana México y lograr que, a través de experiencias enriquecedoras, se empapen de nuestra cultura y viajen a otros lugares maravillosos de la república, sin salir del hotel.

Es por ello que durante todos los fines de semana de febrero y marzo, personajes protagonistas de la construcción de nuestro patrimonio en diversas disciplinas fueron parte de una serie de actividades que llenaron de vida al resort.

El objetivo de esta edición fue enaltecer los territorios mexicanos por medio de sus sabores, tradiciones y artesanías, para lo cual se crearon programas dedicados a cada porción de tierra, donde maestros artesanos, cocineros, chefs, maestras mezcaleras y bartenders, compartieron lo mejor de su oficio.

Durante esta ocasión, el festival estuvo dedicado a la costa del Pacífico sur, una región comprendida por Oaxaca, Chiapas y Guerrero (sin duda la zona añorada por su magnífica gastronomía regional, por ser la cuna del mezcal, por su gran trabajo artesanal y sus preciosas playas).



## PARA CONQUISTAR EL CORAZÓN DESDE EL SAZÓN

Como exponentes de Oaxaca, no podían faltar Graciela Ángeles y su madre, Candelaria Carreño, ambas productoras de mezcal de la quinta y cuarta generación de Real Minero. Ellas además son impulsoras de Proyecto LAM, una iniciativa sin fines de lucro -fundada en honor a Lorenzo Ángeles Mendoza- que busca proteger los métodos tradicionales y sustentables de la producción del mezcal. La gran sorpresa fue que, por primera vez, doña Candelaria cocinó siguiendo las recetas familiares, en una íntima cena en La Ceiba que los huéspedes pudieron disfrutar acompañada de un buen mezcal.

Casa Oaxaca es otro de los sitios entrañables de esa entidad, y para hacer gala de su hospitalidad, Erick Gaytán viajó a Rosewood Mayakoba el primer fin de semana de enero. El talento del director de bares oaxaqueño conquistó por medio de frescos cocteles a todos los asistentes, quienes quedaron sorprendidos de la variedad de frutas de temporada y sabores locales tan característicos de ese estado. A través de sus bebidas, Erick busca contar historias profundas de la tierra donde nació.





### DESTREZA ARTESANAL

Sin lugar a dudas, el trabajo artesanal de los oaxaqueños es digno de admirarse, y desde varias décadas atrás ha atraído las miradas de todo el mundo. Sin embargo, es de suma importancia entender las dificultades que los artesanos enfrentan para generar prácticas de comercio justo que impulsen cooperativas de distintas comunidades. Colectivo 1050° -llamado así por la temperatura que alcanzan los hornos-, es una cooperativa de cerámica y joyería cuyo objetivo es preservar las prácticas de alfarería tradicional de Oaxaca. Su sello es el barro negro, trabajado siempre desde la mirada de la sostenibilidad natural.

Dice la tradición que los alebrijes son guardianes de sueños, quizás sea por eso que desde hace años podemos encontrarlos como parte de las cortesías nocturnas de Rosewood Mayakoba. Lo más lindo es que todos estos animales mágicos provienen del colectivo A-Pinceladas, donde padre e hijo dan vida a la madera con su labrado. Dentro de los talleres impartidos por el festival, niños y adultos pudieron ser parte de la creación de estos místicos elementos con la guía de esta dupla oaxaqueña.

Resulta imposible ser parte de esta explosión de colores, texturas y sabores, sin desear llevar a casa alguna pieza que nos recuerde el recorrido cultural que hemos hecho y a las personas maravillosas que hemos conocido. Afortunadamente, el Mercado **Yo ♥ México** -liderado por Keten y Colectivo 1050°- curó una selección de piezas muy especiales de artesanías en barro, cerámica, textiles y alebrijes que servirán de amuleto para llevar siempre en el corazón a México. ¡Amamos todo!



Más info en:

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

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



Además de estos exponentes, **Yo ♥ México**, en su edición Costas del Pacífico Sur, enriqueció la experiencia con un taller infantil de pintura con alumnos de K'iin Beh, una Ceremonia de Gratitud con Copal & Cacao, el taller Somos Barro para toda la familia, así como una cata de vinos y destilados en La Isla Secreta -un nuevo speakeasy del que pronto les contaremos-, y la Full Moon Party en La Cantina en la playa, que culminó con fuegos artificiales para celebrar una década y media en el Caribe mexicano.

Estamos deseosos de conocer las siguientes experiencias que Rosewood Mayakoba tiene preparadas para este año, donde la mixología, la gastronomía, el arte y la cultura tienen un punto de vista precioso y muy enriquecedor, que se ha convertido en referente de la hospitalidad en México y el mundo.

**¡Felices XV años, Rosewood Mayakoba! ¡Y muchas gracias por amar tanto a México!**





# Majagua

MODERNIDAD Y TRADICIÓN EN MAJAGUA,  
EL NUEVO HOTEL BOUTIQUE UBICADO EN EL PLENO  
CORAZÓN DE OAXACA.

Andrea Vázquez

✉ andrea.vazquez@prototipomexico.com



Cuando la cabeza y el corazón necesitan un apapacho, surge la misma petición: Oaxaca. Y es que en esta ciudad en donde la gastronomía, el arte, el turismo cultural y la vibrante vida nocturna confluyen en un balance perfecto, siempre se siente necesaria. Afortunadamente, esta ciudad está estrenando un hotel boutique que representa un gozo para la vista y el paladar, a la vez que ofrece las mejores comodidades para una noche de descanso: se trata de Majagua.



El hotel ofrece una propuesta única y contundente de diseño, pues mezcla el estilo *art déco* con la herencia artesanal oaxaqueña y el lujo contemporáneo. Está ubicado en una vieja casona en el centro de la ciudad, con la proporción justa de modernidad y *coolness*, al tiempo que hace homenaje a las tradiciones y las artesanías de su suelo.

Aquí, el confort y la sencillez son la prioridad; estos valores se alcanzan gracias a las formas geométricas y los decorados estilizados para los que se usaron materiales como el metal o las maderas naturales.

Durante tu estancia en Majagua podrás quedarte en alguna de las 14 habitaciones dispuestas en dos plantas. Todas tienen grandes ventanales que permiten la entrada de luz natural y acentos rústicos en los textiles y el mobiliario.



Uno de los motivos que nos hacen emprender un viaje a Oaxaca es en cuanto al antojo, por lo que la propuesta culinaria de Majagua cumple toda expectativa. El restaurante del hotel es Endémico, que celebra la tradición alimentaria de la tierra de los siete moles y el mezcal, a la vez que incorpora guiños a las cocinas del Mediterráneo y el Oriente; la carta incluye los obligatorios de la zona, como las tlayudas o los chilaquiles, además de opciones frescas como el tiradito de atún o las ensaladas. Endémico cuenta con dos espacios de servicio, uno en la planta baja y otro en la terraza, en donde podrás disfrutar de tragos de autor y otros *drinks*, todo acompañado de la mejor vista.

Otra ventaja de Majagua es su ubicación -porque Oaxaca se vive más bonito caminando-. Tendrás muy cerca del hotel algunos sitios que, sí o sí, debes visitar, como el parque El Llano, el Jardín Etnobotánico, el barrio de Jalatlaco, el Templo de Santo Domingo, el Museo de las Culturas, el Mercado 20 de noviembre, el Teatro Macedonio Alcalá, así como toda la zona de bares y restaurantes del centro de la ciudad.

Si Oaxaca en sí misma seduce, espera a conocer Majagua. Advertencia: no vas a querer salir de ahí.



#### Majagua

📍 [majaguahotel.com](https://www.majaguahotel.com)

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



# Picu: productos únicos para personas únicas

PICU CONSTRUYE EXPERIENCIAS SINGULARES  
CON TODAS LAS PROPIEDADES DEL MUNDO VEGETAL.

**Staff El Conocedor**

📍 @elconocedormx

**A**doptar un producto que se adecue a nuestras necesidades y que sea formulado sin secretos, es vital para un ritual de bienestar. Por ello, en ocasiones, es complicado obtener todo dentro de una botella de anaquel, además de que las producciones masivas limitan la experiencia sensorial individual que incesablemente se desea.

Tomar una pausa para pensar en nuestro bienestar y requerimientos especiales ha abierto un camino alternativo, un concepto placentero que comprende por completo las propiedades de la naturaleza y las enfoca de manera individual.

Al aprovechar flores, frutos, plantas y aceites vegetales, Picu ofrece productos destinados a atender puntualmente al cuerpo según las preferencias, hábitos y necesidades personales.

Esta marca mexicana cuenta con un laboratorio ubicado en la Roma Norte, donde se puede observar la creación a granel de sus productos rellenables, que además de aportar beneficios tangibles a la salud externa, atienden al interior de manera integral.

Con una amplia gama de ingredientes basada en aromaterapia, se enfoca en mejorar el estado mental, proporcionando relajación o energía, e influyendo en el ánimo desde el primer uso.

Con la intención de regresar a lo natural para resolver diferentes problemas del cabello o de la piel, todos sus tónicos, serums, cremas, champús, acondicionadores y jabones, son envasados en recipientes de cristal para sacar al plástico de la ecuación y regresar a la sustentabilidad.

La elaboración consciente está hecha a mano y con respeto a la tierra que provee la materia prima, por lo que se trata de concentrados veganos y biodegradables, con aromas y diseños especiales.



Además del skin care, su oferta de velas a base de soya y atomizadores libres de químicos, elaborados con funciones específicas, se convierten en una manera única de crear ambientes idóneos. Estos artículos son también amuletos para deseos especiales y antídotos para días malos, con augurios en sus etiquetas que encajan a la perfección en situaciones cotidianas de quienes habitamos en esta caótica ciudad. Como aquellas ideadas para transportarse al descanso o las que invitan a celebrar los mejores momentos de la vida.

Es así que cualquiera que sea la elección del portafolio de Picu, brinda el pretexto ideal para hacer una necesaria pausa que consienta a los sentidos.

#### Picu

@picu\_mx

Colima 150, Roma Norte

# Tendajón de Barro

Eide Sosa Ceda

✉ eide.ssc@gmail.com

📷 cortesía



La alfarería es uno de los oficios más antiguos en la historia. Surge de la necesidad de crear objetos utilitarios para el día a día, pero con el paso del tiempo, también abarca piezas ceremoniales y ornamentales que fueron conformando el entretrejado cultural de comunidades en distintos rincones del mundo. En México se ha conservado la producción de estas piezas gracias al trabajo de artesanos que han pasado su conocimiento de generación en generación, como en el estado de Oaxaca, uno de los principales productores de la República Mexicana con unos 70 poblados que se dedican a la creación y comercialización de piezas de barro.

Precisamente con la intención de promover y mantener la tradición alfarera de Yojuela, comunidad localizada en la Sierra Sur del estado de Oaxaca, es que en el año 2019, Elia, Arturo y Carlos deciden fundar Tendajón de Barro, un proyecto que busca mantener vivo el arte de convertir la arcilla en piezas útiles con un encanto único, al tiempo que se reconoce el trabajo de las y los maestros alfareros de la región como una actividad artística, pero también redituable.

El nombre de la marca, Tendajón de Barro, recuerda un pasado que se recuerda con cariño, pues hace referencia a una pequeña tienda de abarrotes que se ubicaba en la comunidad de Miahuatlán. Además, "tendajón" es el término que hace unos años se les daba a este tipo de establecimientos, y que todavía se sigue utilizando en algunos poblados.

Además de Carlos, Elia y Arturo, este proyecto se sostiene gracias al trabajo de nueve maestras alfareras y cuatro maestros alfareros, todos ellos comprometidos con el respeto a las tradiciones de su comunidad y con la difusión del trabajo artesano.

El proceso creativo comienza con un bosquejo en papel que se comparte con el artista seleccionado para darle vida a la pieza, quien posteriormente complementa y brinda nuevas ideas que ayudan a definir con exactitud las formas y medidas. El método utilizado en la comunidad de Yojuela para la creación de cada pieza de barro, es la de modelado a mano y vaciado, y la materia prima es arcilla local que se obtiene de un cerro cercano. Al ser un proceso artesanal el tiempo de elaboración puede variar entre dos y seis semanas, dependiendo del tamaño y la complejidad de la pieza, pero también de la época del año, ya que cada una de ellas se debe secar al sol.





La técnica de pintado de las piezas es uno de los diferenciadores. Para dar el característico color negro se utiliza un tinte natural a base de corteza de encino y una pequeña rama con la que se dan golpecitos a la pieza para que el pigmento se vaya adhiriendo a ella. Al finalizar, cada diseño es único, pues imprime el estilo artesanal de su creador. Al mismo tiempo, en Tendajón de Barro se realiza un trabajo de curaduría de piezas de la comunidad de Santa María Atzompa y Santo Domingo Tonaltepec.





Desde un juego de vajilla hasta una maceta con rostro, las piezas de Tendajón de Barro son, sin duda, pequeñas obras de arte que brindan un toque de armonía y tradición a los espacios. “La idea de nuestros modelos es precisamente que un *cachito* de Yojuela se vuelva parte de tu rutina y que aligere los días ajetreados. Nos gusta pensar que volteas a ver tu espacio favorito, en donde habita una de nuestras piezas y todo parece volverse más tranquilo”, comenta satisfecha Elia.

---

#### **Tendajón de Barro**

📍 @tendajondebarro

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

[ AL VOLANTE



# Volvo XC90 Hybrid T8 Recharge

**Arturo Velázquez**

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

📷 Cortesía



Volvo XC90 ha trabajado en un crecimiento constante. Desde su presentación en el 2002, conocedores y escépticos ya deseaban la llegada del modelo de la marca sueca que, sin lugar a dudas, dos décadas después sigue marcando tendencia en innovación y desarrollo de tecnologías limpias, al punto de fijarse como meta que todos los modelos sean 100 % eléctricos antes del año 2030.

El XC90 Hybrid T8 Recharge Twin Engine es el más lujoso de la gama. Tiene capacidad para siete pasajeros y ha dejado de identificarse como *plug-in hybrid* para situar a la marca con este nuevo concepto en autonomía denominada como Twin Engine conformado por motor turbo de 2.0 L, que proporciona 462 Hp de potencia combinada. El modelo ofrece en consumo de combustible 1.8 L/100 km y una aceleración de 0 a 100 km/h en 5.4 segundos. Incluye diferentes modos de manejo y tres modos de carga en las baterías en movimiento y carga enchufable, lo que lo convierte en uno de los vehículos más anhelados de la gama SUV del momento.



## AL INTERIOR

Es notable la calidad y el lujo de los diferentes materiales: la consola central incluye elementos decorativos de aluminio, detalles de acabados en madera, tapicería de cuero de Nappa y volante deportivo personalizado, mientras su palanca de cambios está elaborada a mano con cristal sólido realizado por artesanos cristaleros suecos de Orrefors®. Cuenta con pantalla de 9", donde se concentra el sistema de audio Harman Kardon de última generación con 14 altavoces de alta fidelidad y adaptados a la acústica del interior del vehículo, así como asistente de Google, Google Maps y Google Play.

Incluye asientos delanteros eléctricos con memoria, ventilación y calefacción, 4 cámaras de 360°, climatizador automático de cuatro zonas y Clean Zone, que controla la toma de aire y la cierra si detecta sustancias nocivas que entren en el habitáculo. Además, tiene techo panorámico, panel de visualización frontal que muestra la velocidad y límites, así como gráficos de ayuda al conductor dentro del campo de visión.





## AL EXTERIOR

Ofrece un estilo elegante con líneas firmes que lo muestran imponente, en donde destacan los cromos en la parrilla, así como en la parte baja de los parachoques frontales y traseros, en los marcos y en el estribo de las puertas. Por si fuera poco, el modelo tiene faros Full LED, rines bitono de 20" y acceso de manos libre al maletero.

## EN SEGURIDAD

Volvo prioriza la seguridad antes que cualquier otro elemento, y el XC90 Hybrid T8 lo confirma: su tecnología City Safety ayuda a prevenir colisiones, tiene dirección asistida adaptativa, aviso de colisión con auto frenado, control del cruceo adaptativo, monitoreo de punto ciego, control de descenso en pendientes y anclaje en pendientes. Incluye airbag de dos etapas que adapta el sistema de inflado en función de la fuerza del impacto, además de airbag de rodillas en la parte inferior del conductor y del techo, que protege en caso de vuelco desde la primera hasta la tercera fila de asientos.

---

Precio desde \$1.676.900.00

# VIÑA ALBINA



BODEGAS RIOJANAS, S.A.

↳ GRUPO ↳



RIOJA

Denominación de Origen Calificada

EVITA EL EXCESO



[www.alcoholinformate.org.mx](http://www.alcoholinformate.org.mx)

# Ser diferentes, nos une.





HONDA

# LA INFLUENCER DE LAS SUVs



INSUPERABLE

Honda

CR-V 2023