

experiencia

GOURMET

LA MAGIA DEL ASADOR

Gastronomía
y maridajes
para el verano



Maravillas del
Valle de Guadalupe

Tintos de guarda
Toro y Ribera del Duero



Liverpool®



LOUIS XIII

Rémy Martin

GRANDE CHAMPAGNE COGNAC



14134590

PIENSA EN UN SIGLO POR VENIR

Cada decantador es el logro de vida de generaciones de maestros de cava.



www.LOUISXIII-COGNAC.com

EVITE EL EXCESO

Hola,

Pasan los años y el sol de verano nos sigue embelesando. Pocos placeres tan completos como comer al aire libre con los nuestros, disfrutando las alegrías de la vida alrededor de una mesa con los mejores platillos y, claro está, las mejores bebidas. Esa es justamente la temática que elegimos para esta edición de **Experiencia Gourmet**, ahora en su versión digital. Como siempre, recurrimos a nuestros especialistas, quienes nos compartieron los mejores secretos para disfrutar de esta temporada en todo su esplendor.

¿Quieres prender el asador y cocinar al *grill*? Pues bien, planea con tiempo y decide si usar carbón, gas, madera o una combinación de estos. Y recuerda que el acento debe estar siempre en la calidad de los productos que vas a asar, junto con sus guarniciones y sazonadores. Lleva de la parrilla a la mesa exquisitos cortes de carnes, pescados y mariscos, verduras y hasta frutas, y complementa el repertorio con deliciosas ensaladas.

Por lo que toca a las bebidas, en esta ocasión te presentamos diversas posibilidades. De España nos llegan los vinos tintos con las denominaciones de origen Toro y Ribera del Duero, así como los mejores blancos ibéricos para maridar con pescados y mariscos. Y, para completar, el Comité de Sommeliers de Liverpool nos recomienda un ramillete de refrescantes vinos blancos y rosados

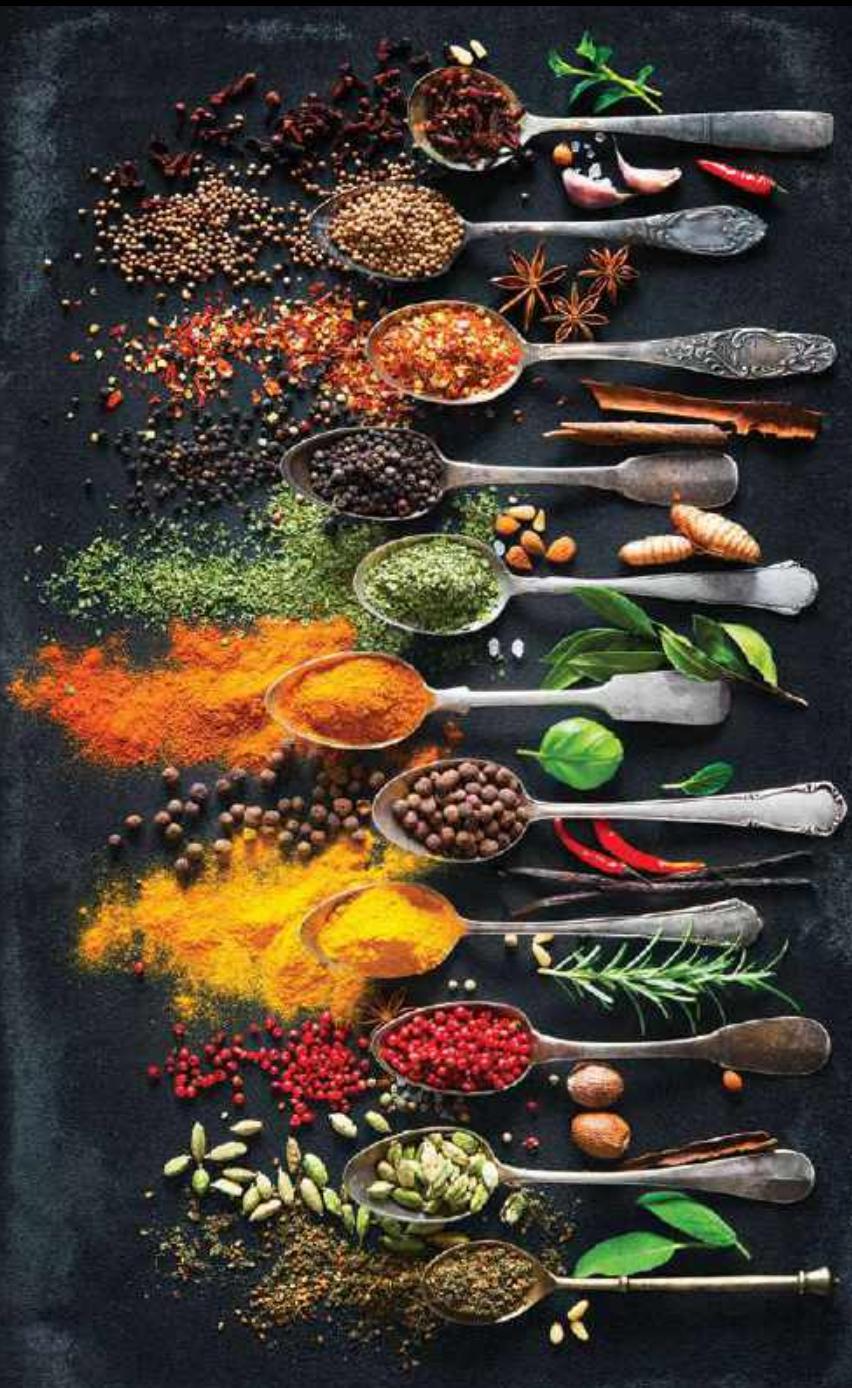


que proceden de distintos rincones del planeta, incluido nuestro Valle de Guadalupe. Además, en boga con las tendencias que predominan hoy, hablamos del abecé de las cervezas artesanales, difundimos el fascinante mundo del calvados y presentamos unos cocteles elaborados con la siempre deleitosa ginebra.

A propósito del Valle de Guadalupe, proponemos un recorrido enoturístico por esta, la cuna de los mejores vinos nacionales, algunos de los cuales se pueden disfrutar también en los famosos restaurantes de la región, como el Fauna, a cuyo chef entrevistamos. Y si viajas a otros países, te recomendamos excelentes restaurantes con asadores alrededor del mundo.

La edición se redondea con artículos sobre el apreciado salmón, los delicados palmitos, las preferencias en comida y bebida del actor Jake Gyllenhaal y muchos temas más que confirman por qué la canción napolitana es tan popular: *"Che bella cosa na jurnata 'e sole ...'o sole, o sole mio"*.

Los editores



Directora editorial
Patricia Bueno

Director creativo
Jorge Ruiz Esparza

Directora de arte
Karina Vázquez Anguiano

Editora
Teresa Martínez Arana

Diseño
Marino Pérez

Productores de foto
Karina Vázquez Anguiano
y Ángel de Jesús

Asistentes de producción
Azucena Macías

Estilistas de alimentos
Brenda y Maricarmen García Campos /
Maité Laborde y Gabriela Hernández

Foto de portada
Jorge Garaiz

Experiencia Gourmet es una publicación para los clientes de Liverpool editada por Enfoque Virtual, S.C. Dakota 26-502, Col. Nápoles, Benito Juárez, 03810 Ciudad de México.

ENVÍA TUS COMENTARIOS Y SUGERENCIAS: jruizesparza@enfoquevirtual.com.mx

Contenido

1. Editorial

Mundo del vino

4. Ensenada: edén del vino mexicano

Escaparate

5. La Selección del Sommelier

Lo básico

9. 10 productos esenciales para comer al fresco

Tendencia

12. Gin&: Cocteles con ginebra

Cata

16. Champagne Krug Grande Cuvée

18. Le Petit Mouton de Mouton Rothschild 2013

20. Rémy Martin highball

Vinopedia

22. Mar y blancos ibéricos

Buena mesa

24. Para abrir boca

En portada

33. Al grill

Turismo gastronómico

41. Parrillas notables alrededor del mundo

Enoturismo

50. Con una copa en la mano...

Turismo gastronómico

54. Cinco restaurantes obligados en el Valle de Guadalupe

Entrevista

60. David Castro Hussong: el sueño del chef

Reportaje

64. Deleites naturales y orgánicos

Consejos prácticos

69. Secretos de la parrilla

Reportaje

73. Cervezas artesanales en México

El clásico

77. Calvados: la esencia del *savoir faire*

Cava

80. Tintos de guarda

Experiencia Gourmet

86. Más tiendas, nuevos conceptos

Rápido y gourmet

90. Verano refrescante en un 2x3

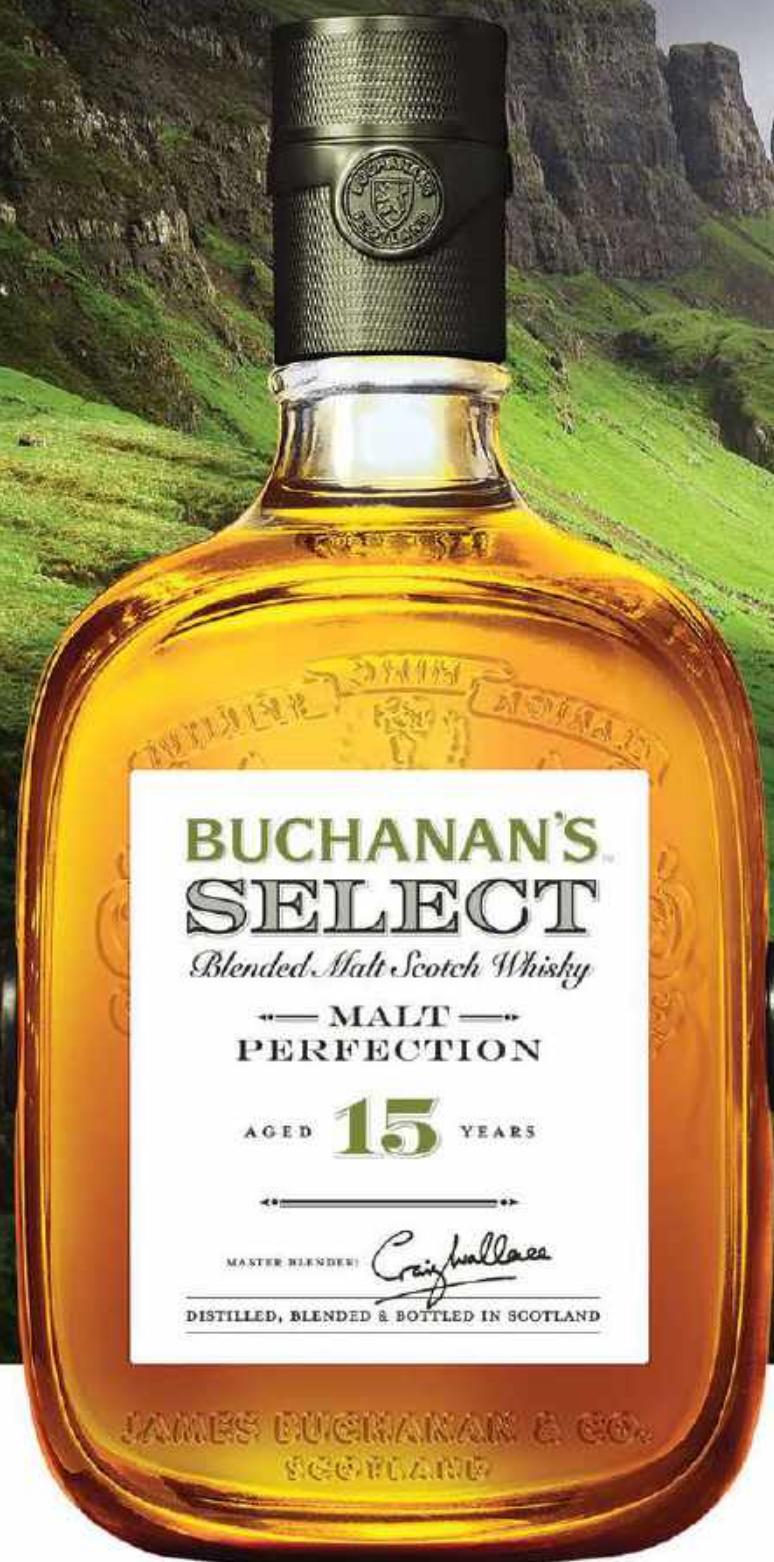
Cepa

95. Sauvignon Blanc: veraniega y aromática

Colofón

96. Saludables y deliciosos

OUR GREATEST MALTS IN A SINGLE BOTTLE



NUESTRAS MEJORES MALTAS
EN UNA SOLA BOTELLA

EVITE EL EXCESO. www.alcoholinformate.org.mx
PERMISO DE PUBLICIDAD No. S.S.A. I833002T1A0042



MALT PERFECTION BY BUCHANAN'S
LA PERFECCIÓN HECHA MALTA, PDR BUCHANAN'S

ENSENADA

Edén del vino mexicano

Texto **Manuel Orgaz***

Esta región, que produce 90 por ciento del vino nacional y cuyos exponentes han ganado cerca de 400 medallas en competencias internacionales, se distingue por una tradición centenaria.



ENSENADA ES UNA TIERRA QUE GOZA DE CLIMA MEDITERRÁNEO, ideal para el cultivo de la vid y el olivo. Sus valles ofrecen vistas espectaculares que, en combinación con la buena comida, el vino, las fiestas, las actividades y los hospedajes únicos, permiten vivir una experiencia asombrosa a quienes los visitan.

Hay tantas opciones en los valles que el criterio para recorrer cada bodega puede partir de la curiosidad, o bien del enólogo, las sugerencias, las medallas u otros antecedentes. En las salas de degustación te ofrecerán una selección de sus mejores vinos, tal vez acompañados de alimentos, pues en algunos sitios

hay servicio de restaurante y terrazas con vista a los viñedos. La mayoría de las visitas son con cita previa.

Así como otras naciones tienen uvas autóctonas, México cuenta con la cepa Misión, que se usa para elaborar vinos blancos y tintos, generalmente de cuerpo medio. Otras uvas que registran su mejor expresión en la zona son Chardonnay, Sauvignon Blanc, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Barbera, Syrah, Petite Syrah, Merlot, Nebbiolo, Tempranillo y Zinfandel. Vale la pena mencionar que la uva Pinot Noir se ha adaptado muy bien en el Valle de Ojos Negros.

La buena hechura del vino enseñadense es la mejor compañía de la gastronomía local. Sus cocineros y restaurantes han sido reconocidos a nivel mundial. Sobresalen Corazón de Tierra y Laja (entre los 50 mejores restaurantes de Latinoamérica en diferentes ediciones), junto con otras joyas, como Manzanilla, Silvestre, Misión 19, Finca Altozano, Deckman's en el Mogor (Bodega Mogor Badán) e incluso la "comida informal" de las carretas de pescados y mariscos, como La Guerrerense.

Hay también una gran variedad de lugares para hospedarse en la zona de los viñedos, donde la relación precio-calidad no tiene discusión. Incluso existen proyectos que contemplan la bodega, el restaurante y el hotel de estilo tradicional o moderno, o la mezcla de ambos.

En cuanto a las compras, no hay necesidad de ir tan lejos. La mayoría de los vinos pueden ser adquiridos en Experiencia Gourmet de Liverpool, donde es posible encontrar Mogor Badán, de la Vinícola Mogor Badán; Gran Ricardo, de Monte Xanic; Único, de Bodegas de Santo Tomás; Vino de Piedra, de Casa de Piedra; Ícaro, de Sinergi, o Ensamble Arenal, de Bodega Paralelo, entre otros.

Con todo lo anterior es fácil enamorarse de estos valles vinícolas que han visto el desarrollo de grandes emprendedores cuyos proyectos de enología, producción, gastronomía, hotelería, turismo e incluso diseño y arquitectura se han consumado de forma tal que la zona de Ensenada se considera ya un destino turístico de primer nivel. /eg

La Selección del Sommelier

Desde el amarillo pajizo, verdoso u oro hasta el tenue matiz de rojo, los vinos blancos y rosados son la respuesta para celebrar alrededor de una alegre mesa veraniega.



Texto Consuelo Soto Fotos Jorge Garaiz

DECÍA EL DIRECTOR DE CINE FEDERICO FELLINI QUE UN BUEN VINO “DEJA EN LA BOCA UN SABOR A GLORIA”. Y para esta temporada, cuando nos encanta convivir en comidas al aire libre, ¿hay algo mejor que una copa de vino blanco o rosado para alcanzar tal sensación de plenitud?

Por su carácter fresco y ligero, estos vinos, tanto secos como semidulces, resultan muy agradables al paladar y aportan la estructura perfecta para complementar un sinfín de platillos, más allá de lo que dictan los estándares rígidos.

Pensando en ello, el Comité de Sommeliers de Liverpool propone, en una cata a ciegas, esta selección de vinos provenientes de bodegas francesas, españolas, estadounidenses, mexicanas, argentinas e, incluso, neozelandesas.

Estos ocho magníficos exponentes confirman lo dicho también por el director italiano: en cada sorbo, los vinos resultan nuevos y, “como ocurre con las películas, nacen y renacen en cada sabor”.

VINOS BLANCOS SECOS

Matua Sauvignon Blanc Marlborough

La bodega Matua Wines de Nueva Zelanda es pionera en el cultivo de la uva Sauvignon Blanc, con la que elabora este vino ligero, afrutado y de frescura enviable. De color verde limpio, ofrece múltiples aromas a frutas, cítricos y menta, con un muy agradable final herbáceo. En paladar es generoso, con buen peso de la fruta y una acidez característica que le otorga también estructura y longitud. Se recomienda servir con pescados a la plancha, risottos con mariscos, sushi y platos orientales o con pollo.

Pazo de San Mauro Albariño

Este vino, producido con cepa Albariño, proviene de la soleada zona gallega conocida como Rías Baixas. A la vista es limpio, brillante y con un inconfundible color amarillo paja. En nariz sobresale una intensidad aromática alta, mientras que en boca resulta muy afrutado y amplio, con notas cítricas, florales y de frutos secos, junto con un posgusto largo y una textura untuosa. Es ideal para servirse con carnes blancas, productos del mar, ensaladas con fruta y quesos frescos, y vegetales al vapor.



VINOS BLANCOS SECOS

Maison Castel Chardonnay

Con extraordinaria limpidez y agradable tonalidad dorada, este magnífico vino blanco francés es resultado del cuidado que se pone durante la selección de la cepa Chardonnay, así como durante la vinificación. Con aromas de frutas y notas de flores blancas, es elegante y equilibrado al paladar, con toques singulares de cítricos. Se sugiere tomarlo solo, como aperitivo, o bien para acompañar quesos jóvenes, carnes blancas, mariscos o un bacalao con espinacas al gratén.

Lágrimas de María Viura

Mezcla de uvas Viura (90 por ciento) y Tempranillo blanco (10 por ciento), este vino, con D.O.C. Rioja, destaca por su limpio y brillante color amarillo verdoso. En nariz se advierten aromas a flores blancas, fruta de compota e incluso piña. Su entrada en boca es dulce y fresca, con tonos de pera y cítricos. Su buena acidez y alta expresión aromática vuelven a llamar la atención en el postgusto. Marida espléndidamente con cocina mediterránea, carpaccios, pastas y sopas frías.

Capricornius Chardonnay El Cielo

Se elabora en el Valle de Guadalupe con uva Chardonnay. Posee un distintivo color dorado y alta intensidad aromática. En nariz detectamos piña, lima, limón, frutas tropicales, flores blancas y lavanda, con notas de mantequilla derretida y café. En boca añade una agradable acidez a su cuerpo medio alto y su elegante untuosidad. Marida con salmón y otros pescados grasos, pastas con mantequilla, platillos a base de achiote, aves e incluso cerdo.



VINO ROSADO SECO

Kaiken Malbec Rosé Reserva
Desde Mendoza, Argentina, nos llega este Malbec que se distingue por su frescor. De color rojo cereza, límpido y de gran intensidad, sorprende con su intensidad aromática a frutos rojos frescos, con un dejo a flores secas. En boca tiene una entrada amable y un excelente equilibrio entre suavidad y acidez, junto con un final vibrante y fresco. Puede acompañar preparaciones ligeras, como *sushis*, *sashimis*, pizzas, pastas, *risottos*, carnes blancas y ensaladas, aunque también puede beberse solo.

VINO BLANCO SEMIDULCE

Cune Semidulce
Singular vino con azúcar residual que se produce con uva Macabeo (o Viura) sobremadurada. Con D.O. Manchuela, este Cune —o CVNE, por las siglas de la bodega— semidulce, de color paja pálido y tonos verdosos, ofrece buen equilibrio entre aromas de frutas blancas y frutos secos y ahumados. En boca se aprecian notas de caramelo y miel, más un largo retrogusto con cierto final balsámico. Se puede servir con platillos orientales, *foie*, quesos de cabra y, desde luego, una multitud de postres.

VINO ROSADO SEMIDULCE

Beringer White Zinfandel
Este vino procede de una de las bodegas más antiguas del Valle de Napa. Se elabora con la uva tinta insignie de esta zona de California. Destaca por sus aromas a frutos rojos, cítricos y melón, con toques de nuez moscada y clavo. Posee un nítido color rosa salmón, con tonos anaranjados. De cuerpo medio, en boca se percibe un gusto dulce, buena permanencia, retrogusto frutal y excelente balance. Se puede disfrutar solo o como acompañante de pastas, pescados y preparaciones a base de pollo.

B
BEEFEATER
LONDON

PINK

THE NEW STRAWBERRY
FLAVORED GIN



La ginebra rosa.
La nueva ginebra sabor a fresa de Beefeater.

Permiso de Publicidad No. 1833002T1A0207
EVITE EL EXCESO
www.alcoholinformate.org.mx

10

Texto Alejandro Zárate Vega/ **La Reina de la Brasa**
Fotos Jorge Garaiz

productos esenciales para comer al fresco

Al planear una parrillada nos enfocamos tanto en las carnes que nos olvidamos de las fuentes de calor, otros alimentos susceptibles de asarse, los condimentos y las bebidas imprescindibles para esa tarde mágica.

1. Combustible. No está de más revisar un día antes si hay suficiente carbón o gas. Las briquetas de carbón son muy prácticas y ecológicas. El toque ahumado se consigue con maderas, incluyendo *chips* (astillas), muy funcionales para asadores cerrados, mientras que, en el caso de fuegos abiertos, la leña y/o los *chunks* resultan lo más apropiado.



3. Vegetales y frutas.

Además de las clásicas cebollitas y los pimientos, puedes pasar por el asador lechugas, hongos, coliflor o berenjena. En cuanto a las frutas, están la manzana, la piña o el melón.

4. Sal. Si bien la sal de mesa comercial cumple con su objetivo, una sal *gourmet* en hojuelas llevará tus preparados a otro nivel. Hay mucho de dónde elegir, pero indudablemente sobresalen las sales de Maldon (en Inglaterra), Chipre, el Himalaya y la muy mexicana de Colima.

5. Aceite de oliva. Evita el contacto del aceite con la parrilla y no barnices tus carnes antes de exponerlas al fuego. Si la parrilla está bien caliente, nada se le pegará. Y si quieres resaltar los sutiles aromas de frutos y hierbas propios de un buen extracto de oliva, ignora el significado de la palabra suficiente.

8. Cerveza. Inicia los preparativos con una *Lager* de cuerpo cristalino, como una *Pilsner*. Despues acompaña las carnes con alguna cerveza artesanal con más cuerpo. En orden ascendente se sugieren la *Brown Ale*, la *Porter* y la *Stout*.

7. Mantequilla. El secreto mejor guardado de la cocina francesa lo es también de la parrilla. Nunca la expongas al fuego directo. Ya sea en estado puro o mezclada con ajo y hierbas frescas, la puedes emplear como un detalle antes de servir esos elotes amarillos o un succulento trozo de carne.

10. Vino blanco. Lo primero que viene a la mente es acompañar una parrillada con vinos tintos robustos. Aprovecha la oportunidad de descubrir nuevos maridajes con algunos de los muchísimos vinos blancos disponibles. Se puede comenzar con un *Sauvignon Blanc* sin barrica y seguir con un estructurado *Chardonnay*. /eg

6. Vinagre. Casi tan variado como el aceite y el vino, el vinagre nos regala matices de acidez que pueden aportarle a un buen plato el sello de excepcional. Un toque de buen vinagre, junto con el aceite de oliva en crudo y la sal, es todo lo que necesitan los vegetales que pases por las brasas.



9. Postre. Ciento es que no podrás preparar helado en tu asador, pero contamos con abundancia de frutas que pueden pasarse por el asador para lograr un caramelo natural. Prueba con unas rebanadas de mango o plátanos pasadas un momento por el fuego intenso; luego acompaña con una salsa de yogur, miel, vainilla y pimienta rosa.





BODEGAS CVNE, 140 AÑOS DE TRADICIÓN E INNOVACIÓN



Evite el exceso

1063999489

15943289

1021956798

76849579



EXISTEN MUCHAS HISTORIAS SOBRE LA INVENCIÓN de la ginebra. Sin duda, se trata de una bebida con varios siglos de trayectoria.

Según una de las versiones más populares, data del siglo XII, cuando monjes holandeses dieron con ella mientras buscaban un remedio para la peste bubónica. A finales del siglo XVI, los soldados ingleses descubrieron sus efectos hilarantes. Dos siglos después, el *gin* ya se había convertido en la bebida nacional de Inglaterra.

Para que un destilado pueda llevar ese nombre es indispensable que tenga sabor a nebrina, el fruto del enebro (en francés, *genièvre* significa tanto enebro y nebrina como la bebida alcohólica). Existen muchas variedades, pero las más importantes son la holandesa y la inglesa, que se diferencian entre sí por su aroma.

David Ampudia nos comparte tres recetas para que puedas incorporar la ginebra en tus cocteles veraniegos.

Texto Sandra Morales Llano*
Fotos Jorge Garaiz
Mixólogo David Ampudia**

Gin &

Con un pasado medicinal en su haber, pocos destilados pueden presumir de ser tan versátiles para hacer cocteles como nuestro adorado *gin*.

SUGERENCIA

Las notas del *gin* Roku son muy frescas por sus toques florales, de té verde y flores de cerezo. Por lo mismo, el coctel se caracteriza por ser frutal, un poco agridulce y muy fresco, ideal para tomar en una tarde calurosa y acompañarlo con mariscos, ceviches, pescados blancos y cocina fría de temporada.

**YAKUZA**

- 2 zarzamoras
- 45 ml de ginebra Roku
- 30 ml de jugo de piña
- 30 ml de orgeat (jarabe de almendra)
- 15 ml de licor de durazno
- Cáscara de limón amarillo y flores para decorar

Macerar las dos zarzamoras en una coctelera, agregar el resto de los ingredientes líquidos, llenar con hielo y agitar vigorosamente para extraer todo el jugo de las zarzamoras. Usar un colador fino para verter la mezcla en un vaso old fashion con cubos de hielo. Decorar con cáscara de limón amarillo y flores.

CANDY CORN

- 45 ml de ginebra Sipsmith
- 50 ml de horchata preparada con maíz blanco (en lugar de arroz)
- 25 ml de jarabe de canela
- 2 toques de *bitter* de epazote
- Epazote deshidratado y flores para decorar

Verter todos los ingredientes en un vaso *tin* de metal y llenar el vaso con hielos. Usar la técnica *throwing*, que consiste en pasar el líquido varias veces entre dos vasos para que la mezcla se oxigene y se enfrie sin diluir los ingredientes, y para que salgan todos los aromas botánicos de la ginebra.



SUGERENCIA

Sipsmith es un *gin* de corte clásico un tanto seco, por lo que las notas especiadas y dulces de esta receta logran un equilibrio perfecto en un coctel cálido y cremoso. Se recomienda incluirlo como digestivo después de la comida para acompañar postres o como coctel de media tarde.





SPRING MULE

- 40 ml de ginebra Hendrick's Orbium
- 15 ml de jugo de mandarina
- 20 ml de jarabe de té verde
- 15 ml de jugo de limón amarillo
- Top de *ginger beer*
- Hojas de albahaca para decorar

Colocar todos los ingredientes, excepto el *ginger beer*, en una coctelera con un solo hielo. Agitar fuertemente un par de segundos para integrar la mezcla. Colar dentro de una copa sin tallo con mucho hielo y agregar un top de *ginger beer*. Decorar con albahaca fresca. /eg

SUGERENCIA

La ginebra Orbium tiene un alto grado de amargor, el cual queda contrastado magistralmente con los cítricos dulces de esta receta. Este coctel refrescante es un excelente aperitivo, combina muy bien con carnes y comidas más grasosas. Resulta ideal para fiestas largas, pues la vitamina C es un energético natural.

CHAMPAGNE

Texto Consuelo Soto
Foto Jorge Garaiz

Krug Grande Cuvée

La casa productora de este formidable champagne se refiere a él como lo máximo en generosidad. Y no es para menos: basta un sorbo para detonar todo tipo de gratas emociones.



LA FILOSOFÍA DE PRODUCCIÓN ARTESANAL Y
maestría de la Casa Krug, fundada en 1843, alcanza la cúspide con este *champagne*, en el que interviene una mezcla de más de 120 vinos de diez o más años. Su excepcional fineza es también resultado de haber reposado por lo menos otros seis años en bodega.

Eric Lebel, *chef de caves* de Krug, lo describe como el fruto de mucho oficio y mucha paciencia. El arte de mezclar vinos durante varios años da lugar a una enorme diversidad de sabores y aromas con una elegancia absoluta, imposible de manifestarse en los vinos de una sola añada. "Cada año volvemos a comenzar de cero para recrear la multitud de facetas que forman una perfecta armonía en el paladar, sin ningún sabor que domine o compita con otro", agrega.

Durante la degustación, sorprende su *bouquet* expansivo, con una textura increíblemente cremosa. Se advierten notas de pan tostado, avellana, turrón, azúcar cande y frutas confitadas. También es posible percibir toques de manzanas a punto de madurar, plantas con flores abiertas, almendras, mazapán, pan de jengibre, especias dulces e incluso *brioche* y miel. Lo anterior se complementa con una frescura excepcional, donde predominan sabores de limón y toronja, realizados por la sutileza de las finas burbujas.

El maridaje va desde lo más simple, como unas rebanadas de jamón de Jabugo, hasta los más sofisticados exponentes de la *haute cuisine* francesa. /eg

“ Cada año volvemos a comenzar de cero para recrear la multitud de facetas que forman una perfecta armonía.”

-Eric Lebel, *chef de caves*

GLENMORANGIE

SINGLE MALT SCOTCH WHISKY



EVITE EL EXCESO

www.alcoholinformate.org.mx

163300201A0690



Le Petit Mouton de Mouton Rothschild 2013

Texto Consuelo Soto
Foto Jorge Garaiz

De la comuna de Pauillac, en el Médoc, nos llega este vino que hace honor a la tradición del château donde su produce.

PRODUCTO DE UN TERROIR EXCEPCIONAL y una cuidadosa atención a los detalles, desde la cosecha de la vid hasta el embotellado, este *second vin* del Château Mouton Rothschild pone en alto a esta región vinícola por excelencia, con denominación de origen controlada (AOC).

La uvas se recolectan en pequeñas canastas abiertas para luego ser fermentadas en los característicos toneles de roble de la casa. De ahí, el vino envejece en barricas de la misma madera hasta alcanzar las condiciones que le permitan expresar toda su elegancia.

Para la etiqueta, la baronesa Philippine de Rothschild optó por una ilustración inspirada en el trabajo del pintor y diseñador de carteles Jean Carlu, reconocido por su dominio del estilo *art déco*.

Elaborado predominantemente con la variedad Cabernet Sauvignon (93 por ciento) y una proporción muy menor de Merlot, este soberbio vino se distingue, en una primera instancia, por su color carmesí intenso y sus expresivos aromas a frutos rojos con notas especiadas. El ataque en boca es alegre, con una sensación crocante a base de taninos maduros, al tiempo que el roble perfectamente integrado revela sabores a cacao y vainilla. Sedoso y bien balanceado, Le Petit Mouton de Mouton Rothschild perdura con un final fresco, succulento y marcado por un toque de dulzor. Se trata, sin duda, de una gran opción para maridar con carnes rojas, pato, quesos curados y platillos condimentados de diversas gastronomías. /eg

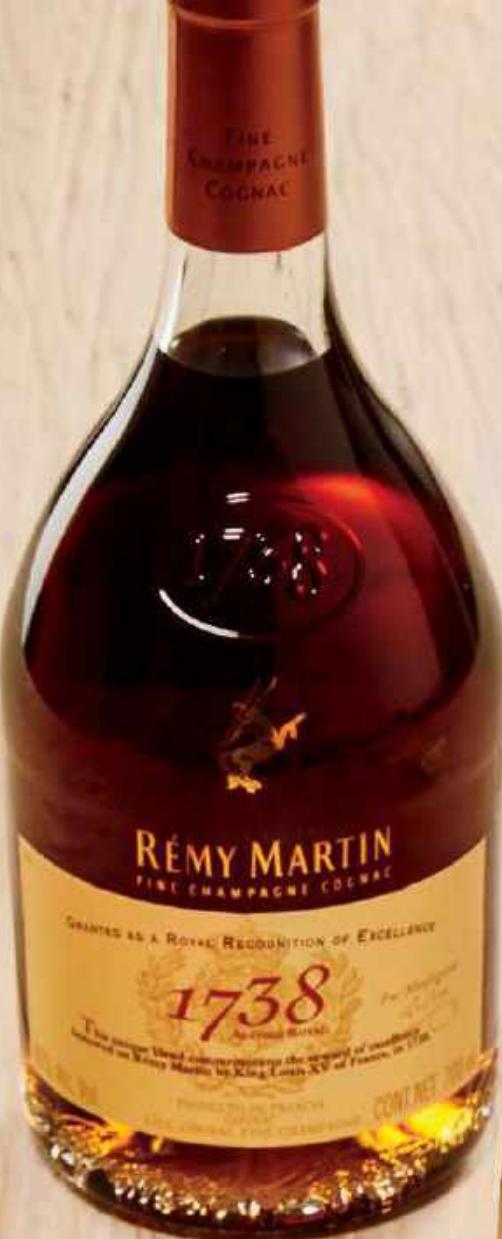
“ Tiene un color carmesí intenso y expresivos aromas a frutos rojos con notas especiadas. El ataque en boca es alegre, con una sensación crocante a base de taninos maduros.”

NUEVO

REDEFINIR
REPOSADO
CLARO



HABLEMOS DE TEQUILA



Rémy Martin

El cognac 1738 de Rémy Martin se caracteriza por su intenso aroma a mermelada de ciruela y su cremoso sabor a caramelo.

NADA COMO DISFRUTAR DE UN BUEN cognac. Y es que, para que un *brandy* pueda llevar ese nombre es indispensable que se haya elaborado con uvas cultivadas en la región de Cognac, Francia, las cuales son famosas por su superioridad aromática.

El estilo de los *cognacs* de la casa Rémy Martin, fundada en 1724, se caracteriza por mantener una armonía perfecta de aromas añejos e intensos. En el caso del 1738, los aromas a mermelada

Texto **Sandra Morales** Fotos
Jorge Garaiz



de ciruela e higo con notas de pan tostado se transforman en un sabor a caramelo con especias y chocolate negro, todo en un acabado magistralmente cremoso.

Semejante explosión de sabor nos llevó a averiguar nuevas formas de beberlo. Acudimos al mixólogo David Ampudia, quien nos sorprendió con un coctel seco y fresco a la vez, ideal para las tardes calurosas. /eg

RÉMY HIGHBALL

- 45 ml de cognac Rémy Martin 1738
- 15 ml de Lillet Blanc
- 5 ml de jugo de limón amarillo
- 2 toques de *bitter* de naranja
- Top de agua mineral

Llenar con hielo un vaso *highball* o una copa alta para cerveza. Verter los ingredientes directamente sobre el hielo en el orden descrito. Con ayuda de una cuchara bailarina, agitar con movimientos circulares hasta integrar todo perfectamente. Rellenar con agua mineral y decorar con rodajas de mandarina y flores.

SUGERENCIA

Basado en el clásico *highball*, que normalmente se prepara con *whisky*, este coctel permite hacerles frente a las altas temperaturas del verano. Por su bajo contenido de azúcares, es una mezcla muy recomendable para acompañar entradas frescas y carnes magras, así como para tomarse después de comer.

FABULOUSLY FLAVORED
SPARKLING WATER

BY

VOSS.



Mar y blancos ibéricos

Cuando se trata de maridar pescados y mariscos, España reúne una amplia y fascinante variedad de opciones vínicas.



ES IMPOSIBLE PENSAR EN COCINA DEL MAR SIN HACER REFERENCIA A ESPAÑA y sus grandes vinos blancos. En efecto, gracias a sus cualidades aromáticas y gustativas, los blancos ibéricos son una perfecta alternativa para acompañar pescados, crustáceos, moluscos, conchas y demás expresiones marinas.

Desde vibrantes vinos de Albariño, Treixadura, Godello y Torrontés, capaces de transmitir toda la influencia del Atlántico sobre territorio gallego, hasta voluminosos y aromáticos fermentados de Verdejo, nacidos en los suelos cascajosos de la denominación de origen Rueda, España reúne una amplia variedad de vinos capaces de hacerle frente a los intensos matices yodados que caracterizan a estas especies. Navarra, Rías Baixas, Somontano, Rioja, Ribeiro, Penedès, Montsant, Priorat y Rueda, entre muchas otras denominaciones ibéricas, poseen etiquetas ideales para lograr tal casamiento.

Antes de continuar, es importante entender el efecto sensorial que tiene lugar al combinar vino y cocina del mar. En mayor o menor medida, pescados y mariscos despliegan en boca sabores dulces, amargos, ácidos y salados, además de provocar infinidad de sensaciones: untuosidad, astringencia, aspereza... El vino, de acuerdo con su carácter, es capaz de exaltar, neutralizar o abatir dichos efectos gustativos. Los blancos atlánticos jóvenes, por ejemplo, repletos de aromas primarios, frescos y vibranteamente ácidos, potencian el sabor de pescados magros y crustáceos de gusto neutro. Por el contrario, los blancos Crianza del centro y norte de España, estructurados y untuosos, ayudan a equilibrar la densidad de pescados grasos y frutos del mar a la parrilla o aderezados con salsas cremosas.

ARMONÍA EN TRES ESTILOS

En general, la edad y grado de dulzor de un vino pueden dar luces acerca de sus posibilidades en la mesa. Los blancos en el extremo de la juventud maridan a la perfección con ostras frescas, almejas con cítricos, ceviches con aguacate e, incluso, caldos de pescado ligeramente especiados. Los envejecidos en barrica y botella, complejos y elegantes, hacen lo propio con pescados grasos, tenazas de bogavante bañadas con mantequilla, pulpos zarandeados y hasta camarones salteados con chiles de picor moderado.

Los semidulces también tienen cabida: los matices florales y la melosa frutalidad que desarrollan estos ejemplares, vinificados por todo el territorio ibérico a partir de uvas como Malvasía, Moscatel, Verdejo, Chardonnay, Sauvignon Blanc y Treixadura, entre otras, acompañan a pescados gratinados, crustáceos agrídules, ensaladas de mariscos y sobremesas con infinidad de bocadillos dulces.

POR TERRUÑO Y CEPA

Múltiples son las denominaciones de origen españolas que producen vinos blancos capaces de armonizar con platos del mar. Sin embargo, por cuestiones de espacio, apuntaremos cuatro terruños en particular.

En Galicia destacan las zonas productivas de Ribeiro y Rías Baixas, con sus inconfundibles vinos atlánticos, frescos y expresivos. La Treixadura es la reina en Ribeiro, la denominación de origen más antigua en territorio gallego. Generalmente acompañada de pequeños porcentajes de Torrontés, Godello, Albariño o Loureira, esta cepa deriva en blancos armónicos, refrescantes, con notas de frutas tiernas, flores, hierbas silvestres, miel y balsámicos. En Rías Baixas, la palabra clave es Albariño, la base de más de 90 por ciento de los vinos locales. Entre sus descriptores típicos se cuentan los siguientes: carácter herbal pronunciado, notas de pieles cítricas y de manzana verde, junto con tonos florales y minerales.



Enclavada en la provincia de Huesca, Somontano es otra denominación que reúne blancos de gran valor gastronómico. Más allá de cepas autóctonas, uvas como Gewürztraminer, Chardonnay, Riesling, Sauvignon Blanc, Macabeo y Garnacha Blanca producen resultados fascinantes. Los monovarietales de Gewürztraminer, agradablemente ácidos y corpulentos, maridan a la perfección con platillos marinos ligeramente especiados. Los fermentados locales de Chardonnay, en cambio, con característicos aromas de manzana verde, hinojo y frutas tropicales, bien frescos y amplios, son la respuesta ante pastas salteadas con productos del mar con un buen porcentaje de grasa.

Última parada: Rueda. En esta denominación de origen, la más antigua de Castilla y León, la especialidad son los blancos de Verdejo. En solitario, esta cepa integra vinos de marcado carácter frutal, con destellos de anís e hinojo. Cuando se mezcla con otras uvas, como Sauvignon Blanc, Viura y Palomino, adquiere un perfil floral y delicadamente afrutado. Las posibilidades de acompañamiento son muchísimas, desde tiraditos de pescado con verduras encurtidas y frutas frescas, hasta ostras, camarones y mejillones salteados con mantequilla cítrica, pasando por paella y otros arroces con langostinos e incluso espárragos y pimientos con un toque de brasa. /eg

España nos deleita con infinidad de vinos blancos capaces de exaltar, neutralizar o abatir las sensaciones predominantes en los platillos a base de pescados y mariscos.





Texto Laura B. de Caraza Campos*
Fotos Jorge Garaiz

Para abrir boca

Para esta cálida temporada, opta por pescados y mariscos como primer plato. Redondea la experiencia añadiendo a estos apetecibles productos ese toque vegetal o frutal tan en tendencia.

REAL DE MORALES®

¡PARA EXPERTOS DEL BUEN GUSTO!

PRODUCTOS GOURMET "REAL DE MORALES" LLEVA DESDE EL CAMPO MEXICANO A LAS MESAS DE EXPERTOS DEL BUEN GUSTO ALREDEDOR DEL MUNDO, LAS MEJORES RECETAS ANTIGUAS Y ORIGINALES DE NUESTRA FAMILIA, PREPARADAS POR ARTESANOS CON CUIDADOSOS MÉTODOS TRADICIONALES.



www.realdemorales.com



CAMARONES CON AGUACATE Y TORONJA

(6 personas)



- 2 aguacates muy maduros
- 1 limón, su jugo
- 1 cucharada de cilantro desinfectado finamente picado
- 1 cucharada de crema dulce para batir
- Sal y pimienta recién molida al gusto
- 250 gramos de camarones cocidos, pelados y desvenados
- 250 gramos de toronja rosa pelada y en gajos sin piel (supremas)
- Rebanadas delgadas de pan integral

Con un tenedor, machacar la pulpa de los aguacates. Agregar el jugo de limón, el cilantro y la crema. Sazonar con sal. En un tazón mediano, revolver cuidadosamente los camarones con la toronja y sazonar con sal y pimienta. Untar el puré de aguacate sobre las rebanadas de pan. Colocar encima la mezcla de camarones y toronja. Refrigerar hasta el momento de servir.



- It's Time -
RUM CHATA.

SKU 1042578751



HECHO EN E.U.A.
EVITA EL EXCESO

RUM CHATA
HORCHATA CON RON



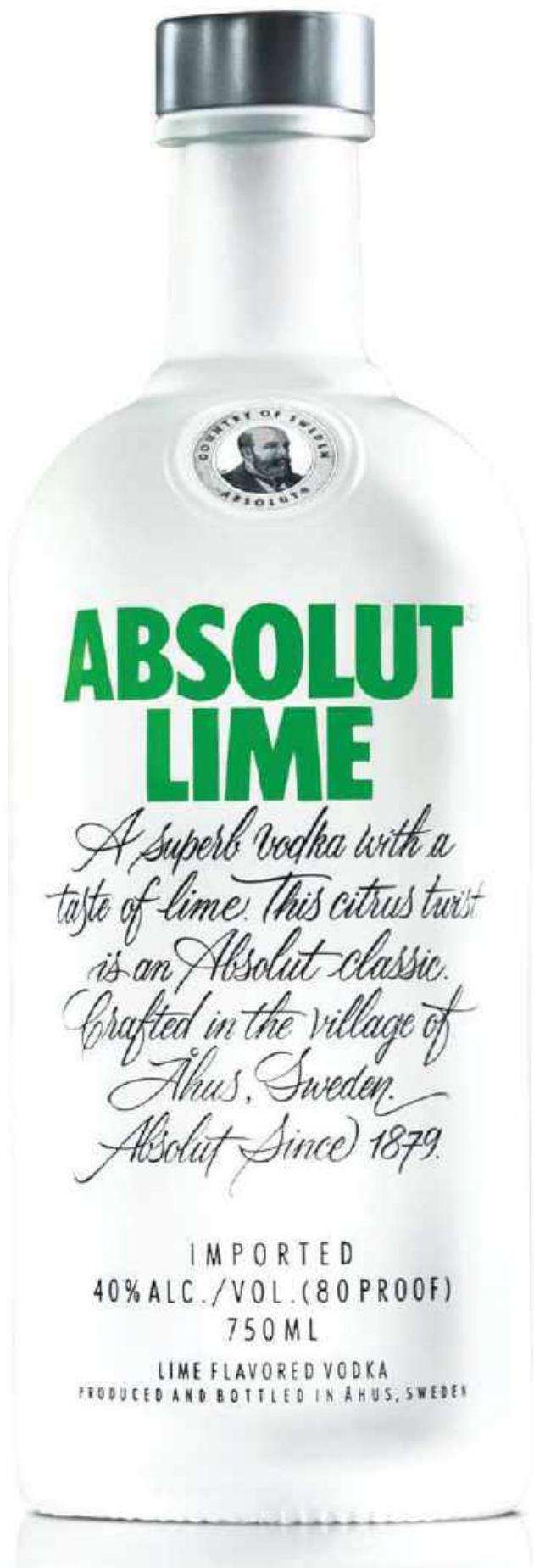
TOSTADAS TROPICALES DE PULPO**

(4 personas)

- 1 pulpo mediano cocido y cortado en trozos pequeños
- 1 jitomate cortado en cubos pequeños
- 1 mango petacón pelado y cortado en cubos pequeños
- $\frac{1}{2}$ de cebolla morada cortada en rodajas finas
- 1 chile manzano cortado en *brunoise* (cubos muy pequeños)
- 4 limones, su jugo
- $\frac{1}{2}$ manojo de cilantro desinfectado, sin los tallos y finamente picado
- Sal y pimienta al gusto
- Tostadas para servir

Remojar el pulpo en agua caliente. Escurrirlo y mezclarlo con el jitomate, el mango, la cebolla, el chile, el jugo de limón y el cilantro. Sazonar con sal y pimienta. Refrigerar durante 30 minutos. Servir sobre las tostadas.

** Receta proporcionada por Pola Thrace.



Permiso de Publicidad
No. 1833002T1A0538

www.alcoholinformate.org.mx

EVITA EL EXCESO

CORVINA CON PIÑA

(4 personas)

- 4 filetes de corvina con piel (se puede sustituir con robalo o cualquier pescado blanco de calidad)
- 2 cucharadita de sal kosher
- 40 gramos de mantequilla (aproximadamente $\frac{1}{2}$ barrita)
- $\frac{1}{2}$ piña madura, pelada y cortada en cubos
- 1 cebolla morada rebanada en julianas finas
- 1 limón, su jugo y su ralladura
- 2 cucharadas de aceite de oliva extra virgen
- 1 cucharada de vinagre de vino blanco
- Sal y pimienta negra recién molida al gusto
- 1 manojo de hojas de menta
- 1 manojo de hojas de albahaca
- Rodajas de limón para acompañar



Sazonar generosamente los filetes de pescado con la sal kosher. En una sartén, poner a calentar la mantequilla. Incorporar el pescado con la piel hacia abajo y freír de 3 a 4 minutos o hasta que la piel esté crujiente. Voltear y freír entre 1 y 2 minutos adicionales; reservar. En un tazón grande, mezclar la piña, la cebolla, el jugo y la ralladura de limón, el aceite de oliva y el vinagre. Sazonar con sal y pimienta. Añadir las hojas de menta y albahaca, y revolver muy bien. Distribuir esta mezcla en cuatro platos. Colocar encima el pescado y servir con rodajas de limón.

Finca
VILLACRECES

▼
IZADI
BODEGAS EN VILLABUENA



1031593189

1030433827

*"Es en el valor de la tierra donde encontramos
nuestra identidad, el vino y la gastronomía, nuestra pasión."*

Grupo Artevino

LANGOSTA Y CALLO DE HACHA CON ADEREZO DE MANGO

(4 personas)

- 2 colas de langosta
- 1 cucharada de mantequilla
- 12 callos de hacha bien limpios (sin la membrana de alrededor)
- 2 mangos manila muy maduros, pelados
- 1 limón, su jugo y su ralladura
- 2 cucharadas de aceite de oliva extra virgen
- ½ cucharadita de hojuelas de chile
- Sal al gusto

En una olla grande, poner las colas de langosta en agua hirviendo con sal de 10 a 15 minutos o hasta que estén cocidas. Escurrirlas, dejarlas enfriar ligeramente, retirar la carne del caparazón y cortar en rebanadas medianas. En una sartén, poner a calentar la mantequilla y cocinar los callos de hacha durante 1 minuto de cada lado. Mientras tanto, moler el mango en el procesador de alimentos. Añadir el jugo y la ralladura de limón, el aceite de oliva y las hojuelas de chile, y procesar. Sazonar con sal. Distribuir la carne de langosta en cuatro platos, alternando con los callos. Bañar con el aderezo de mango. /eg



Al grill

Maridajes Elías
Castro Verástegui *
Recetas Brenda García
Fotos Jorge Garaiz



Por su posibilidades de preservar el sabor, la textura y el color de los alimentos, la parrilla sigue siendo la reina de las técnicas de cocción. Constátnalo con estas formidables recetas que, por si fuera poco, puedes maridar a la perfección con las propuestas que aquí incluimos.

L'Instant Champagne,
with *Vitalie Taittinger*.



Reims,
Place Royale.



CHAMPAGNE
TAITTINGER
Reims

OSTIONES ASADOS CON MANZANA

(4 personas)



- 16 ostiones frescos, limpios y abiertos en mitades
- $\frac{1}{2}$ taza de mantequilla clarificada
- Sal de grano al gusto
- $\frac{1}{2}$ manzana sin semillas y cortada en cubos pequeños
- Marinada
- Granos de pimienta rosa ligeramente asados
- Brotes frescos para acompañar
- Ralladura de limón real para acompañar

Agregar a los ostiones un poco de mantequilla clarificada y colocarlos sobre la parrilla. Echar al fuego unos *chips* de madera (nogal, manzano o cerezo de preferencia, no mezquite) para dar un toque ahumado. Cerrar el asador y cocinar durante 3 minutos. Servir sobre una cama de sal de grano y decorar con la manzana, un poco de marinada, granos de pimienta rosa, brotes frescos y ralladura de limón.

Marinada

- 2 cucharadas de jugo de limón real
- 1 cucharada de jugo de naranja
- $\frac{1}{2}$ cucharadita de vinagre de vino blanco
- $\frac{1}{2}$ pepino *baby* pelado, sin semillas y picado en cubos grandes
- Sal de mar
- Pimienta rosa al gusto
- 2 cucharaditas de salsa ponzu

Moler todos los ingredientes en el procesador o la licuadora.

**LOUIS JADOT CORTON
CHARLEMAGNE GRAND CRU**

Vino blanco producido en la ciudad de Beaune, perteneciente a la región francesa de Borgoña. Se elabora cien por ciento con uva Chardonnay y ostenta la Appellation d'Origine Contrôlée Corton-Charlemagne Grand Cru. A la vista presenta un color oro con reflejos ambarinos. En nariz encontramos aromas a cítricos, canela, nuez y pimienta, pasando a una mineralidad con frescura intensa y elegante. En boca es poderoso, rico, con notas especiadas y de flores sutiles, untuoso y con un gran final que se prolonga en el paladar. Altamente recomendado para maridar con mariscos, carnes blancas y quesos.



TOMAHAWK CON PAPAS ASADAS

(4 personas)



- Papas asadas
- Aceite de oliva al gusto
- Páprika al gusto
- Polvo de ajo al gusto
- 4 porciones de corte tomahawk
- Sal al gusto
- Chimichurri para acompañar

Asar las papas una hora antes de poner la carne en la parrilla y reservar. En un tazón, mezclar el aceite, la paprika y el polvo de ajo. Reservar. Asar la carne a fuego directo y sin sal de 3 a 6 minutos o hasta que se forme una costra. Voltear solo una vez y cocinar unos 3 a 4 minutos más. Pasar a fuego indirecto para que termine de cocinarse. Barnizar con la mezcla de aceite de oliva, paprika y polvo de ajo. Sazonar con sal y dejar reposar de 10 a 15 minutos en un recipiente tapado. Servir con el chimichurri y las papas asadas.

Papas asadas

- 16 papas cambray
- 1 diente de ajo finamente picado
- 1 chile guajillo desvenado, sin semillas y finamente picado
- 2 cucharadas de aceite de oliva
- Sal al gusto

Colocar las papas en una charola para vegetales o sobre la parrilla en una zona de calor indirecto. Tapar el asador y cocinar de 1 a 2 horas o hasta que las papas se atraviesen fácilmente con un cuchillo. Cortarlas por la mitad y aderezar con el resto de los ingredientes.



CHÂTEAU CERTAN DE MAY POMEROL

Un vino tinto con una expresión única de su *terroir*. El château está situado al sureste de Pomerol, con suelos arcillosos que le otorgan potencia y gravas que le aportan elegancia. A la vista encontramos un color rubí intenso con destellos púrpuras, mientras que en nariz sobresalen moras y ciruelas, entre otras frutas negras, así como algunas notas de violetas, para después pasar a notas terrosas, trufa, moca y especias. En boca se presenta como un vino potente, con taninos bastante francos, textura sedosa y final largo, con gran potencial para envejecer y evolucionar. Marida con carnes rojas y quesos.



SALMÓN AHUMADO PICANTE

(4 personas)

- Vegetales de la estación (zanahoria baby, betabel baby, pepino y rábano)
- 4 filetes de salmón fresco con piel
- 2 cucharadas de aceite de oliva
- 1 cucharadita de chile chipotle en polvo
- $\frac{1}{2}$ cucharadita de ajo en polvo
- Sal de grano al gusto
- Crema de rábano picante
- Mayonesa casera con cilantro
- Alioli de azafrán
- Brotes para decorar
- Flores comestibles para decorar

Rostizar los vegetales a fuego indirecto hasta que estén en su punto y reservar. Barnizar los filetes de salmón con el aceite y espolvorear con el chipotle, el ajo y la sal de grano. Asar solamente por el lado de la piel y cerrar la tapa del asador hasta obtener el término deseado. Servir con la crema de rábano picante, la mayonesa casera con cilantro, el alioli de azafrán y los vegetales rostizados. Decorar con los brotes y las flores.



Crema de rábano picante (horseradish)

- 1 taza de crema agria
- 2 cucharadas de mayonesa de cilantro
- 2 cucharadas de rábano picante finamente rallado
- 2 cucharadas de cebollín finamente picado
- Una gota de salsa Tabasco
- Sal de mar al gusto
- Pimienta blanca recién molida al gusto

En un tazón, mezclar los ingredientes y reservar en refrigeración.

Alioli de azafrán

- $\frac{1}{2}$ de taza de mayonesa
- 1 diente de ajo asado y molido
- 1 pizca de azafrán en polvo

En un tazón, mezclar los ingredientes y reservar para servir.

**CHAMPAGNE LOUIS ROEDERER
CRISTAL 2008**

Este magnífico champagne cuenta con un equilibrio excepcional. Elaborado con uvas Pinot Noir (60 por ciento) y Chardonnay (40 por ciento), a la vista presenta un color ambarino con reflejos verdosos, burbuja fina y dinámica. En nariz hay un bouquet complejo e intenso de cítricos, más frutas como pera y manzana, junto con almendras tostadas, que lo vuelven delicado e intenso. En boca es extenso, envolviendo el paladar de manera potente y suave a la vez, seguido por un final increíble, en el cual resalta su frescura y elegancia. Marida con alimentos delicados, caviar, pescados y crustáceos, especialmente langosta. /eg

Parrillas notables alrededor del mundo

Uno de los motivos para viajar es, sin duda, conocer la oferta gastronómica en otros países. Si eres amante de los asadores, te recomendamos cinco restaurantes, desde Nueva York hasta Sudáfrica, que te conviene visitar.

Texto Michelle Meyer

Con sucursales también en Westwood, Massachusetts, entre otras ciudades estadounidenses, la cadena de alta cocina Del Frisco's es mundialmente conocida por sus preparaciones a la parrilla.





VOLCAN
DE MI TIERRA™



EVITE EL EXCESO

www.alcoholinformate.org.mx

173300201A2132

C on frecuencia, cuando viajamos tenemos antojo de comer una buena carne o mariscos a la parrilla. Para nuestra fortuna, los restaurantes con asadores se han vuelto muy populares en todas partes, porque este método de cocción conserva los jugos y sabores de las materias primas. En ellos se pueden disfrutar los mejores cortes de carne —*rib eye, tomahawk, T-bone* y *New York strip steak*, por mencionar algunos—, junto con mariscos y pescados asados a la parrilla, e incluso una variedad infinita de verduras para veganos y vegetarianos.

DEL FRISCO'S GRILLE, NUEVA YORK

Ubicado en el Rockefeller Center, Del Frisco's Grille es toda una institución en la Gran Manzana. Se le considera una de las mejores *steakhouses* de esta ciudad. En tu visita puedes elegir salmón

u otra variedad de pescado a la parrilla, costillitas de puerco, *New York strip*, filete *mignon* o su espectacular hamburguesa con queso. Acompaña tu plato con brócoli tatemado con *tahini* o los betabeles rostizados con queso de cabra. De postre, recomendamos probar el pastel de limón o el budín de Nutella con helado de café y salsa de caramelo... ¡Simplemente delicioso!

<https://delfriscosgrille.com/>



Este soberbio restaurante ofrece espectaculares steaks y memorables postres, como el pastel con chocolate derretido.

DELFRISCO'S



CASA
Pedro Domecq

#CASA PEDRO DOMEQ

CONSULTE LISTA DE PRECIOS
CONOCERES NO EXCEDERSE

13960623

13960658

BLUE RHIN
Fresco, Afrutado, Elegante

Y tú...
¿también eres
de sangre azul?

BLUE RHIN
Qualitätswein
Qualitätswein

EVITE EL EXCESO

[/IDUERO](#) [@IDUERO](#) [#IDUERO](#)

www.iduero.com.mx

TRABAJO EN FAMILIA ES AMOR

Colaboramos con los mejores maestros mezcaleros para obtener un destilado 100% natural y orgánico.

1046387445

1046387453

1046387461

MEZCAL AMORES
FONDO M. MEZCALERO
CABO SAN LUCAS, BCS
MEZCAL ARTESANAL - DISTILLADO
MÉXICO

MEZCAL AMORES
L. SANTA CRUZ, GUANAJUATO,
MÉXICO
MEZCAL ARTESANAL - DISTILLADO
MÉXICO

MEZCAL AMORES
JALISCO, MÉXICO
MEZCAL ARTESANAL - DISTILLADO
MÉXICO



EL CAPRICO, LEÓN

En el noroeste de España, en el corazón de Castilla y León, encontrarás este asador. Su dueño, José Gordon, se ha propuesto estimular la crianza de ganado vacuno local con la intención de preservar diversas razas. En su establecimiento, Gordon procede a sacar cuidadosamente los cortes, mismos que se cocinan con esmero sobre encino español hasta alcanzar el punto perfecto. Los resultados son, entre otros, las maravillosas chuletas de buey y vaca de trabajo (hembra) con un exquisito y fuerte sabor, marinadas con los vinos tintos de la región. ¡La mezcla perfecta!

www.bodegaelcapricho.com/



THE GRILL HOUSE, JOHANNESBURGO

Abrió sus puertas en 1994 y es considerado el mejor restaurante de carne en Sudáfrica. Por su decoración *art déco* y la tenue luz del comedor, el lugar recuerda algunos establecimientos de Nueva York. La estrella del menú es, sin duda, el *prime rib* cocinado lentamente de nueve a 12 horas, aunque también conviene aventurarse con el *rump* (*coxis*) y el *T-bone*. Puedes acompañar el corte de tu elección con cualquiera de sus salsas. Las hay de mostaza, queso, hongos o ajo. Elige cualquier vino local. ¡No te decepcionará! Para los postres: no se vayan sin probar la *crème brûlée* o el pastel de queso.

thegrillhouse.co.za/



El restaurante sudafricano trasciende sus propias fronteras para deleitar a los visitantes con kebabs, así como deliciosos cortes de carne y mariscos de otras latitudes.

GRILL HOUSE



PREMIADO
MEJOR RON
DEL MUNDO
IWSC 2017

19201775



EVITE EL EXCESO 183300201A0429



LA CABANA, BUENOS AIRES

Este es uno de los restaurantes de carne más famosos de la capital argentina. A lo largo de sus 75 años, La Cabaña ha ofrecido —y sigue ofreciendo— los mejores cortes a un muy selecto grupo de comensales. Su menú refleja lo mejor de la cocina tradicional de ese país, en donde la parrilla es la protagonista. Sugerimos comenzar con un chorizo y un queso provoleta, seguidos por un bife de chorizo, un ojo de bife o un filete de salmón rosado, acompañados de un buen vino. Para cerrar con broche de oro, la elección está entre el panqueque de dulce de leche o el flan casero. www.lacabana.com.ar

Cuna de los mejores bifes, la capital argentina encuentra en La Cabaña la combinación perfecta entre gastronomía, buenos vinos y una decoración sobria y elegante a la vez.



SERVING ONLY
THE BEST



Liverpool

TODO CON MEDIDA

British
Beers
Brewing Company Ltd.

PARA EL MEZCAL ✓
PARA EL TEQUILA ✓
PARA TUS PLATILLOS ✓
PARA LAS MICHELADAS ✓
PARA EL GUACAMOLE ✓
PARA LOS MARISCOS ✓
PARA LA BOTANA ✓
PARA LA FRUTA ✓

ENCUENTRANOS EN:

experiencia
LIVERPOOL

WWW.GRANMITLA.COM | [@GRANMITLA](#) | [@GRANMITLA](#)

李錦記
LEE KUM KEE

PRODUCTOS QUE NO DEBEN FALTAR EN SU COCINA

TERANA®
Distribuidor en México
www.terana.com



El diseño de Cut, que sobresale por las obras artísticas de Damien Hirst, se combina con la seductora oferta culinaria. El chef ejecutivo David McIntyre ofrece, por ejemplo, originales pastas y ensaladas.



CUT, LONDRES

Cut fue el primer restaurante que el reconocido chef estadounidense Wolfgang Puck abrió en Europa. La comida que ofrece combina formidablemente con el impresionante arte de Damien Hirst que decora sus paredes. De entre sus exquisitos cortes, todos ellos salidos del asador, podrás elegir el *New York sirloin*, el *rib eye* o la carne *wagyu* proveniente de Estados Unidos, Australia o Japón. Quienes prefieren mariscos deben probar los camarones *jumbo* a la parrilla o la langosta acompañada de pequeñas alcachofas con un toque de hinojo, sin olvidar sus famosas guarniciones: espinacas con crema, hongos con pimientos *shishito* y aros tempura de cebolla. /eg wolfgangpuck.com/dining/cut-london/

Con una copa en la mano...



Así se deben hacer los recorridos por el Valle de Guadalupe, lugar perfecto para quienes buscan nuevos sabores, sofisticación y naturaleza.

Texto Laura Mier Carbonell*



El atardecer en el Valle de Guadalupe (arriba) es un espectáculo digno de contemplarse. El estilo arquitectónico rústico de las cavas, los hoteles y los restaurantes se fusiona con la flora característica del estado de Baja California.



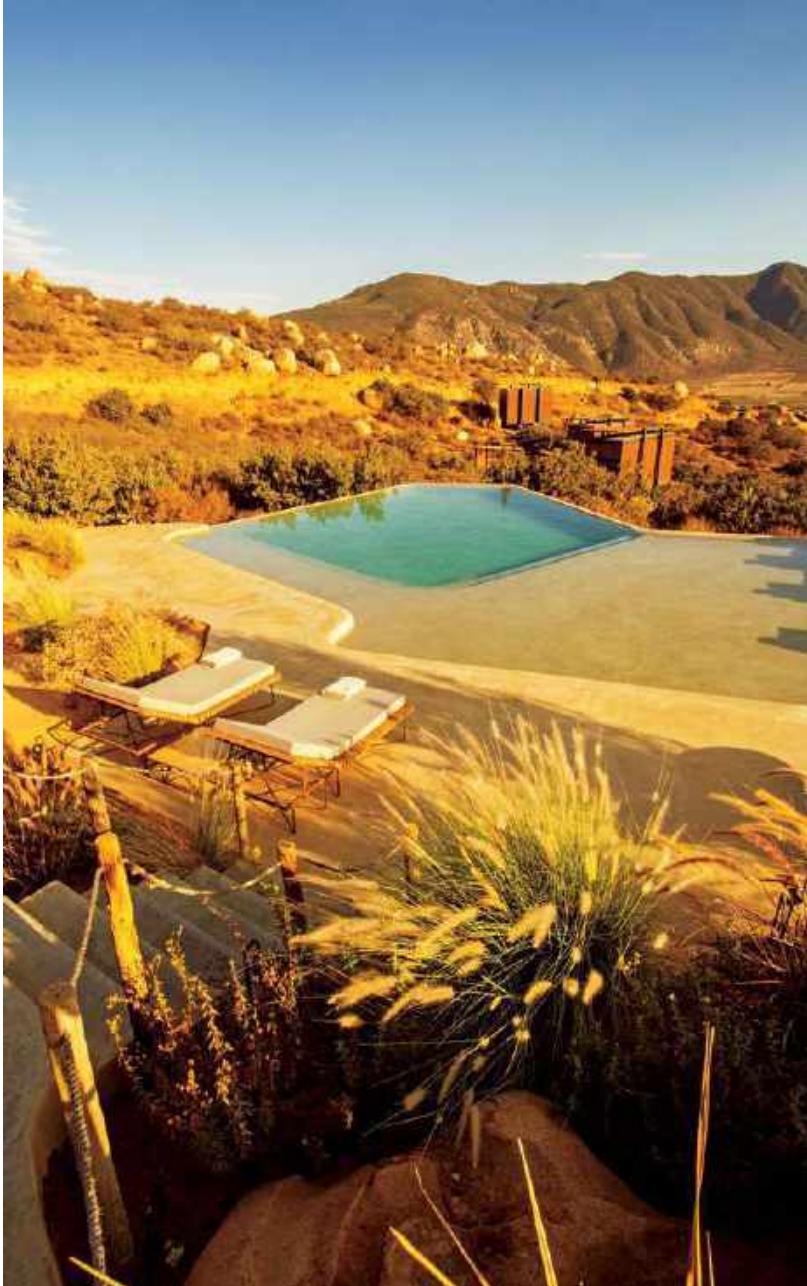
Imagínate degustando un buen pedazo de queso sobre una *baguette*, acompañado de un sorbo de vino tinto... A eso agrégale el sol que se posa sobre los viñedos y a ti en una terraza sofisticada, pero minimalista en su decoración. ¿Te gusta la idea? Entonces, sigue leyendo.

El Valle de Guadalupe, la región con la mayor producción de vinos de México, es hogar de más de 60 bodegas y 100 cuartos de hotel. Pero “el Valle de Guadalupe no vende nada más vino, sino la promesa de una forma de vida; un estilo rústico, cercano a la naturaleza, que sedujo a los primeros asentados y sigue atrayendo a otros tantos”. Son palabras de Eva Muñoz Ledo, periodista especializada en gastronomía que visita con frecuencia la región y vivió varios meses en ella para meterse en las entrañas del mundo del vino en México.

El recorrido por el Valle de Guadalupe no es solo para los amantes del vino: es una ruta perfecta para los adoradores de los buenos sabores y el buen servicio, todo enmarcado en paisajes terrosos y cálidos.

VINOS, LIBROS Y TERRAZAS

Hay muchos hoteles para escoger, pero casi todos ellos tienen algo en común: terrazas y cuartos con vistas espectaculares. Por ello, casi cualquiera que escoga puede ser un destino en sí mismo si eres de los que gustan de la contemplación, la meditación y la lectura.



Cuatro Cuartos (cuatrocuartos.mx) ofrece senderismo, recorridos en bici de montaña, velerismo, tirolesa, cabalgatas y *glamping* (*camping* de lujo). El Cielo Winery & Resort (vinoselcielo.com) es la opción para los que gustan de complejos un poco más grandes. Consta de viñedos y dos lagos, y es posible recorrer la zona en moto. Al ser también una bodega, cuenta con degustaciones y el restaurante Latitud 32 de comida fusión Baja-Yucatán. Encuentro Guadalupe (grupoencuentro.com.mx) es la opción para los que aman el diseño y el minimalismo. El hotel tiene una alberca infinita y 22 *lofts*, cada uno con terraza privada.

¿Y por qué limitarnos a hoteles cuando hay otras opciones? Si quieres una experiencia más personal y deseas sentirte como un habitante del Valle de Guadalupe,

Alberca infinita del hotel Encuentro Guadalupe. Derecha: Con más de 60 bodegas, la región es la mayor productora de vinos en México.

tu opción es Arre Lulu Baja, casa rodante que puedes rentar en Airbnb y que es realmente encantadora. También puedes considerar Campera Hotel Burbuja (camperahotel.com), cuyas reservaciones se hacen también a través de Airbnb.

EL HOGAR DE LAS BARRICAS

Por supuesto, el recorrido por las bodegas de la región es el gran atractivo turístico. Y es que cada una de ellas, ya sea de las más grandes y con gran tradición, como L.A. Cetto (lacetto.mx) o Monte Xanic (montexanic.com.mx), o bien las más pequeñas, como Villa Montefiori, vinícola con más de 20 años produciendo vinos en el Valle de Guadalupe (villamontefiori.mx), ofrecen recorridos que permiten apreciar el proceso de elaboración del vino.

Villa Montefiori, cuyo lema es “vinos mexicanos con corazón italiano”, es propiedad de la familia Paoloni. Paolo, actual dueño del lugar, llegó a México en 1985, pero no fue hasta 1998 cuando plantó sus viñedos en el Valle de Guadalupe. Utilizó diferentes variedades de uvas traídas de Italia y Francia, como Sangiovese, Montepulciano, Nebbiolo, Brunello, Aglianico, Chardonnay, Cabernet Sauvignon, Merlot y Shiraz. Actualmente dispone de 20 hectáreas de producción. Algunos de los vinos que produce se dividen en tres grupos: Villa Montefiori (los clásicos), Montefiori Nuevo Mundo y Paoloni.

En Monte Xanic, el recorrido inicia en la barra de degustación. Ahí te dan la bienvenida para después pasar a la sala de fermentación, donde podrás ver cómo, en tiempo de cosecha, la uva se recibe, se macera y se fermenta en depósitos de acero inoxidable. En la enoteca podrás encontrar las diferentes añadas y la colección privada de la vinícola. En la cava subterránea, delimitada por muros naturales de roca, se encuentran las barricas de roble francés donde se crían los vinos. Al final, podrás descascarlar uno de ellos.



La bodega de L.A. Cetto ofrece también diversos recorridos, en donde los hermosos paisajes se llevan las palmas. Adobe Guadalupe (adobeguadalupe.com) es otra bodega que igualmente ofrece hospedaje y está construida como una hacienda clásica, pero con algunos elementos arquitectónicos persas. Ahí podrás hacer degustaciones de vinos, pero también de otros productos del lugar, como aceite de oliva.

Si a un sibarita le preguntaran en dónde le gustaría vivir, estoy prácticamente convencida de que el Valle de Guadalupe sería una de sus primeras opciones. Si quieras beber bien, comer bien, ser bien atendido y disfrutar de vistas dignas de Instagram, este es el lugar. /eg



“El Valle de Guadalupe no vende nada más vino, sino la promesa de una forma de vida; un estilo rústico, cercano a la naturaleza, que sedujo a los primeros a vecindados y sigue atrayendo a otros tantos”.

Eva Muñoz Ledo.

Restaurantes de clase mundial, excelentes vinos, arrebatares paisajes... ¿qué más se puede pedir?



CONSEJOS PRÁCTICOS PARA DISFRUTAR EL VALLE DE GUADALUPE

- Descarga la app **Ruta vcc** y planea desde tu celular las visitas que harás en la Ruta del Vino. En la aplicación, con alrededor de 10,000 mapas, encontrarás cómo llegar a las bodegas, los restaurantes, las cervecerías y hasta los mercaditos. Es gratuita y está disponible para Android y iOS.

- La naturaleza de un viaje enoturístico no se lleva muy bien con tener que manejar de un lado a otro. Por eso, Uber creó **UberValle**, la forma más sencilla para moverte por el Valle de Guadalupe. **UberValle** pone a tu disposición un chofer durante todo el día para llevarte a los diferentes viñedos, esperarte mientras realizas los recorridos y regresarte a tu hotel.

Cinco restaurantes obligados en el Valle de Guadalupe

Este destino turístico se ha vuelto muy popular entre nacionales y extranjeros, tanto por su amplia variedad de viñedos como por su excelente gastronomía. Los restaurantes de la región están incluidos en las listas de los mejores del mundo y gozan de varios reconocimientos.

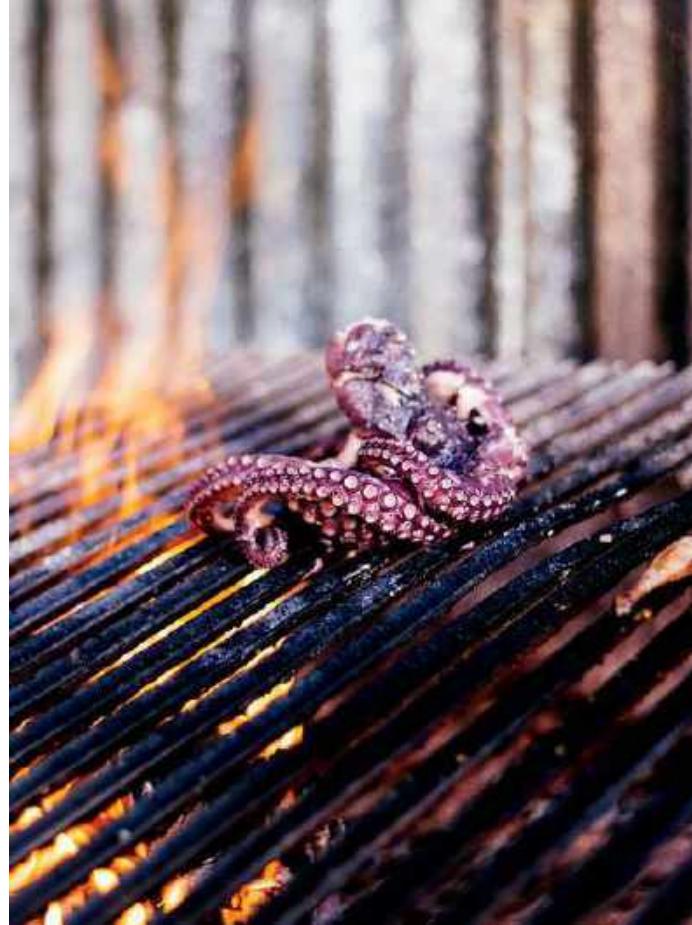
Texto Michelle Meyer*



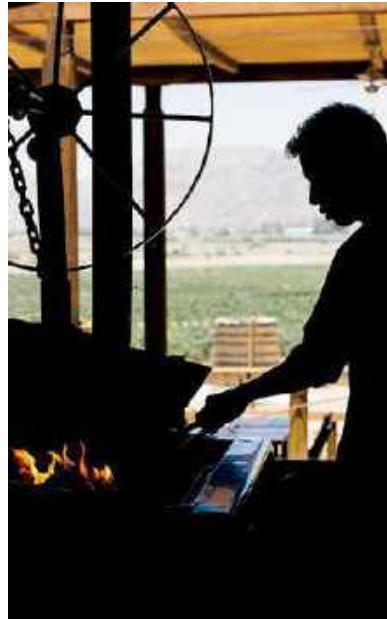
La madera es el material predominante en el Finca Altozano para enfatizar su carácter rústico y el espíritu de la región.

*Recorrer el mundo y comer son sus pasiones. Estudió hotelería en Les Roches, Suiza, y en el Kendall College de Chicago. Es autora del blog personal michelleonbell.com, donde escribe sobre restaurantes y viajes. @michelleonbell

El Valle de Guadalupe es la tierra donde se produce alrededor de 90 por ciento del vino mexicano. Y junto con la vitivinicultura han florecido ahí restaurantes sorprendentes. Cualquiera que sea el establecimiento que visites, te percatarás del uso de ingredientes locales, como el aceite de oliva, la sal bajacaliforniana y, naturalmente, los mariscos —ostiones, almejas y langostas al por mayor—, muy bien acompañados por los vinos de la zona. Cabe mencionar una característica más: el uso de parrillas o asadores para la preparación de los platillos. Si te entusiasman las comidas elaboradas de este modo, te aquí cinco restaurantes que debes visitar.



Con vista a los viñedos, los comensales de Finca Altozano degustan lo mismo un pulpo a las brasas que unas codornices a la leña o unas tostadas de atún con jícama, entre otras delicias.



FINCA ALTOZANO

El chef Javier Plascencia es famoso en estas tierras gracias a su extensa trayectoria en toda la península. En Finca Altozano, asador campestre, te encontrarás con un espacio abierto sin muros, construido con madera y techo de lámina. Allí podrás disfrutar de una vista espectacular y platillos sencillos pero deliciosos, cuyo énfasis está en la leña y la sal de mar. Te recomiendo empezar con los morrones asados en leña de encino y el pulpo del Pacífico a las brasas con soya, jengibre y cacahuate. Como plato fuerte, los tacos asados en leña son punto y aparte. Los favoritos son los de lengua de res en salsa verde y los de cachete de res, maridados con una copa del buen vino tinto de esta región de México.
<http://fincaltozano.com/>



DECKMAN'S

Es una visita imprescindible en el Valle de Guadalupe. Aquí, la parrilla es la reina y señora de lugar. El chef Drew Deckman ofrece una propuesta magnífica a partir de ingredientes orgánicos y regionales, muchos de cuales son cultivados en el rancho Mogor. En tu visita puedes elegir el menú de degustación acorde con los ingredientes de temporada, o bien pedir a la carta. Seguramente, te será difícil escoger entre sus platillos insignia: la codorniz sobre puré de camote, el tuétano, el *rib eye* o el pollito orgánico curado en sal rosa y acompañado de *fettuccine* de sémola y puré de cebolla tatemada.

<https://deckmans.com/>

Por la parrilla del chef Drew Deckman pasa lo mismo un suculento *rib eye* que delicados productos de mar, como el *rockot* y las centollas.





CORAZÓN DE TIERRA

Para llegar a este sitio hay que tomar un intrincado camino de terracería, pero el recorrido vale la pena. Liderado por Diego Hernández Baquedano, el restaurante es reconocido internacionalmente y forma parte de la lista "Latin America's 50 Best Restaurants". Aquí, el menú cambia diariamente dependiendo de los ingredientes a la mano. Todos ellos, incluyendo la miel y el aceite de oliva, son producidos ahí mismo. El chef sabe darle un giro moderno a platillos tradicionales, como el tamal con mole o el clásico taco, que en nuestra visita fue de pulpo salteado con macha. Es indispensable hacer reserva. <https://corazondetierra.com/>

CORAZÓN DE TIERRA



El huerto del restaurante se trabaja con agricultura sustentable. Estos y otros productos son moldeados por el chef Diego Hernández para elaborar, por ejemplo, las célebres tostaditas de atún.

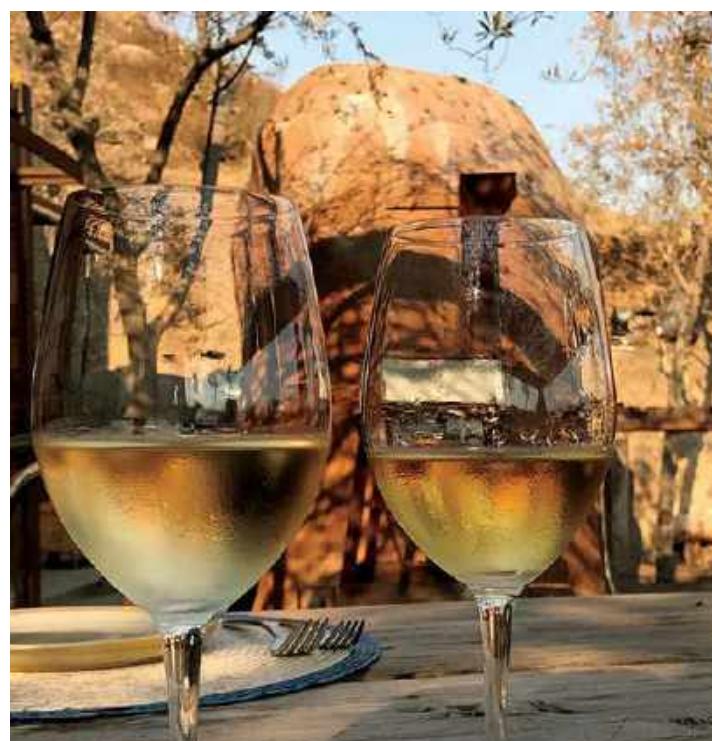
FAUNA

Dentro del complejo de Bruma, que alberga una vitivinícola y un hotel, se encuentra también el restaurante Fauna, uno de los más nuevos en el Valle de Guadalupe, el cual se ha convertido rápidamente en favorito gracias al talento de David Castro Hussong. El diseño e interiorismo del lugar te sorprenderán: largas mesas comunales, azulejos color turquesa y un increíble espejo de agua coronado por un tronco; el lugar ideal para la obligada *selfie*. En cuanto a la comida, de cocina mexicana moderna, los protagonistas por su excelente calidad son, sin duda, los vegetales y los pescados y mariscos. Lo que mucha gente no sabe, pues no está a la vista, es que 80 por ciento de los platillos que se sirven pasan por el asador, lo que les imprime un sabor muy sutil, derivado de la madera de encino usada como combustible. Recomiendo ordenar la pata de mula con aguacate, el pulpo con frijol rojo, la coliflor rostizada, los sopes de pato y el *short rib*. Si te gustan los postres, pide el de chocolate con avellana. ¡Te encantará!

<http://bruma.mx/>



En el área de la terraza es posible disfrutar platillos que han hecho célebre a este restaurante, como la pechuga de pato con puré de piñón y el salpicón de puerco. Y para acompañar, una copa de Chenin Blanc de la casa.



FAUNA

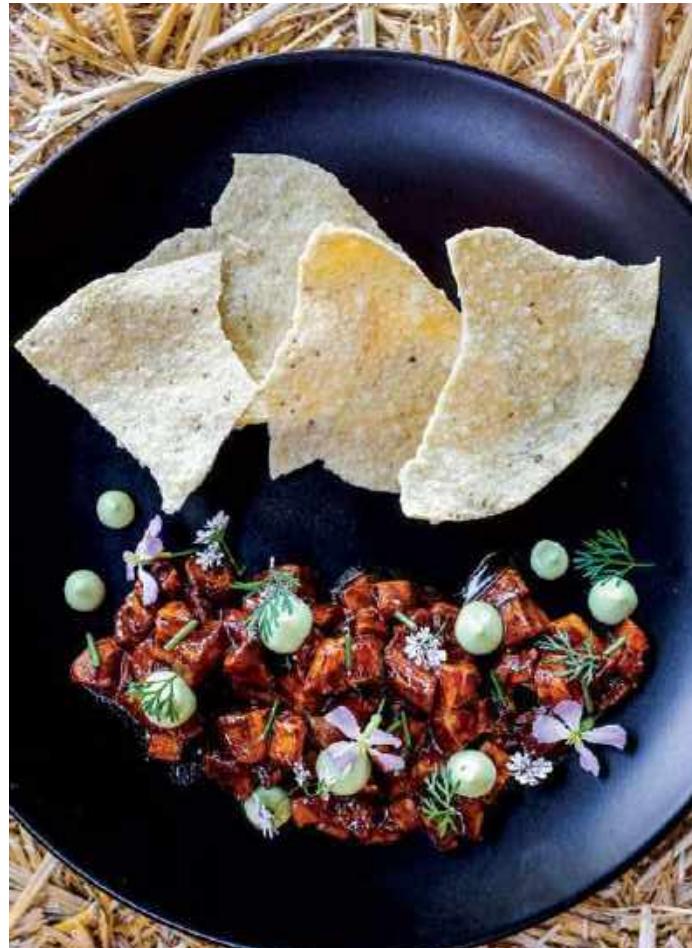
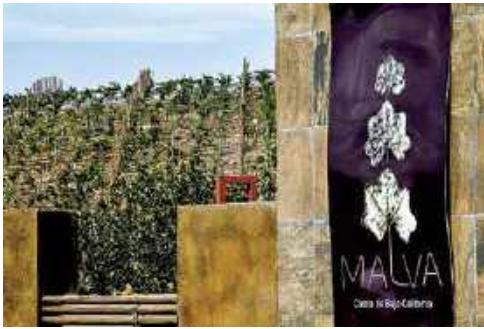
Naturaleza, creación y atención al detalle son los puntos distintivos de Malva, resultado del trabajo conjunto de la enóloga Verónica Santiago y el chef Roberto Alcocer.



MALVA COCINA DE BAJA CALIFORNIA

En el viñedo Mina Penélope encontrarás Malva, restaurante que nace de la feliz unión entre la enóloga Verónica Santiago y el chef Roberto Alcocer. Es en ese espacio donde Verónica armoniza sus vinos con la propuesta de gastronomía bajacaliforniana de Alcocer. Entre ambos ofrecen un menú desenfadado con productos de temporada, sean del mar o la tierra, mayormente cocinados con leña, ya sea al grill o en horno de adobe. Entre las opciones que ofrecen, sugerimos las ostiones a la parrilla, el erizo de mar, el pulpo con chileatole y el escolar con puré de malva. /eg

<http://minapenelope.com/malva.html>



El sueño del chef

Texto Mario Villagrán*



A David Castro Hussong la felicidad se le ha aparecido muchas veces encima de un plato. Por eso, cada vez que entra en la cocina de Fauna, el restaurante del Valle de Guadalupe que convirtió en un hito en toda la región, su gran apuesta es compartirlo.

Cuando las personas cruzan la entrada del restaurante Fauna, David Castro Hussong, el chef encargado de desarrollar las experiencias gastronómicas que han llevado al lugar a ser un referente global y un punto obligado en cualquier recorrido por el Valle de Guadalupe, sale de la cocina e intenta, por unos segundos, mirarlas a los ojos con la intención de responderse una y otra vez la misma pregunta: “¿Qué habrán comido de niños?”

Los segundos que cualquier comensal toma para pasar por el espejo de agua y contemplar el espectacular árbol que se han convertido en sinónimos de Bruma, el complejo vinícola donde se ubica el restaurante, le sirven a David para detenerse a pensar qué llevará a esa mesa, intentando responder a toda persona que toma la carretera entre Ensenada y Tecate para llegar hasta ahí.

Castro Hussong asocia cocinar y comer con la felicidad. Sin duda, la síntesis perfecta para comenzar a entender la cocina de una de las grandes revelaciones gastronómicas de México, quien ha encontrado en “la añoranza” la columna vertebral para la creación de sus experiencias y el concepto perfecto para definir la identidad de su cocina y su papel como autor y chef.

“Cocino por gusto, nunca por necesidad. Vengo de una familia dedicada a la cocina y el servicio, y desde pequeño descubrí que las emociones que más recordaba estaban relacionadas con un platillo, con una mesa



FAUNA



En plena región vinícola de Baja California, Castro Hussong codirige la cocina del restaurante con la también chef Maribel Aldaco.





Más allá del famoso borrego tatemado ("la receta más emocional"), David ha ideado una serie de platillos con los que rinde tributo a su propia familia, que ve en la comida a un miembro más.

o con una reunión donde la comida era un integrante más de la familia. Eso es lo que intento buscar cuando sirvo de comer: que un sabor detone una experiencia única y te devuelva a ella. En México, comer rico nunca ha sido un privilegio socioeconómico. Es más bien un principio de la crianza. Así que, cuando volteo a ver a mis comensales, trato de regresar a esa crianza y llevarlos a lo mejor de ella". De esta forma, David intenta resumir cómo comienza esa búsqueda por la felicidad y por qué su interés por la pregunta inicial: ¿de dónde surgió su sueño de ser chef?

Acostumbrado desde pequeño a cuidar el ganado y formar parte de los fogones del rancho de su padre, ubicado a dos horas al norte de Ensenada, David aprendió sus primeras lecciones intentando repetir el borrego tatemado que la familia había adoptado como platillo de batalla. "Es, sin dudarlo, la receta más emocional que hay en mi vida. Hoy, cuando lo preparo, siento una conexión inmensa con mi padre, que

falleció antes de ver Fauna, y es mi manera de tenerlo conmigo en el restaurante", sentencia. De esa manera, descubrió en la cocina un mundo que lo recibió con los brazos abiertos y el cual le dio un oficio, a los 13 años, que nunca más pudo soltar.

Es un oficio que su familia ha cuidado (su bisabuelo fue el fundador de Hussong's, la primera cantina de la región), buscando siempre la evolución. "Cuando comencé a trabajar con mi primo en el hotel Punta Morro, todo cobró sentido y entendí que podía dedicar mi vida a lo que más me relajaba: cocinar. Comprendí que mi destino, como el de mi familia, estaba ligado al servicio y la gastronomía. Así inicié un camino que, 15 años después, me tiene intentando aprender de cada área del Fauna", continúa David, quien pone como ejemplo de este constante aprendizaje la experimentación y la renovación de sus creaciones.

Influido por su madre, la reconocida pintora y artista Estela Hussong (su cuadro *Naturaleza muerta* es otro de los grandes atractivos a la hora de cruzar la entrada del lugar), el chef ha encontrado en el emplatado un nuevo camino de exploración, que le permite crear conexiones que sigan encaminando al comensal hacia la nostalgia y la felicidad. "Mis padres siempre me dieron su voto al ver la pasión que tenía por la cocina. Cada uno aportó algo especial al chef que he llegado a ser. Pero, sobre todo, tengo en claro que ambos me enseñaron a disfrutar la comida y el cocinar. Hoy no puedo separar uno del otro", comenta.

Tras su paso por el Blue Hills at Stone Barns (Nueva York), el célebre Noma (Dinamarca) y el Cala (San Francisco), David se encontró con una de las figuras más importantes de Ensenada, el enólogo Hugo D'Acosta, dando inicio así a la construcción del proyecto con el que ambos querían consolidarse en su tierra, el restaurante Fauna, mismo que sirve de prueba concreta sobre el éxito de su unión y sobre el papel que tiene la región como referente global de la “nueva” gastronomía mexicana.

“Creo que la inquietud de mi generación nos llevó a querer salir de México para conocer cocineros que nos retaran. Lo mejor es que siempre encontramos la puerta abierta por ser mexicanos, y eso ha facilitado mucho nuestro camino. En Ensenada, chefs como Javier Plascencia, Benito Molina o Roberto Alcocer, por mencionar solo algunos, nos abrieron sus puertas. Gracias a ellos, hoy podemos experimentar y tener comensales que lleguen

Para Castro Hussong, comer y cocinar son sinónimos de felicidad. Y con esa concepción ha hecho una exitosa carrera que lo sitúa como una de las grandes revelaciones gastronómicas del país.



“Buscamos que la gente que nos visita esté abierta a una oferta que intentará ahondar en sus emociones”.



buscándonos hasta acá. Creo que Hugo y yo tenemos la misma visión sobre lo que vienen a buscar, y eso nos llevó a crear Fauna”, comenta Castro Hussong.

Por último, explica de qué manera responde todos los días la gran pregunta: ¿cómo un chef hace feliz a un comensal? “Buscamos que la gente que nos visita esté abierta a una oferta que intentará ahondar en sus emociones. Creo que estoy siempre abierto. El crecer entre fronteras me dio una libertad que hoy me permite construir e imaginar. Así busco transformar ese plato que alguna vez los hizo felices y traerlo, una vez más, a la mesa de Fauna para que puedan recordar”. /eg



La marcada inclinación hacia lo natural y orgánico incide no solo en la lista del súper, sino en la selección de los ingredientes y platillos que ofrecen los mejores restaurantes de México y el mundo.

Deleites naturales y orgánicos

Texto Almudena Texeira *

En aras de la salud física, emocional y espiritual, el movimiento del raw food gana cada día nuevos adeptos.



Encontrar vegetarianos y veganos es cada vez más común. Hoy es normal preguntar a nuestros invitados qué tipo de alimentos prefieren. Algunas mesas, además, privilegian el consumo integral de vegetales, desde el fruto y las hojas hasta los tallos, las raíces y semillas.

Uno de los senderos de ese camino, denominado *raw food*, es la preferencia por consumir alimentos en estado natu-

ral (crudos, enteros, orgánicos). Se trata de un arma para la salud física, emocional y espiritual, al tiempo que se vuelve al origen y se conserva la energía vital del entorno.

Según la Federación Internacional de Movimientos de Agricultura Orgánica (IFOAM), esta tendencia ha llegado a 162 países. Es un negocio que ronda los 63,000 millones de dólares anuales.

Por su parte, Worms, Con Ciencia Natural (wormsargentina.com), indica que los comestibles orgánicos son vegetales y frutos en cuya producción no intervienen fertilizantes, herbicidas, pesticidas químicos o sustancias tóxicas. Los animales deben ser



Cada vez más personas se inclinan por un modo de vida sano, lo que incluye el consumo de alimentos orgánicos, muchas veces de origen vegetal.

La belleza y la exquisitez no están reñidas con la salud; de ahí el boom de los platillos vegetarianos y veganos con un toque gourmet.

alimentados con granos que no hayan sido tratados genéticamente ni cultivados en suelos modificados con químicos, y haber estado exentos de hormonas o antibióticos durante su crecimiento.

¿POR QUÉ AHORA?

La dinámica de la vida moderna nos llevó a consumir alimentos preparados, enlatados o envasados con químicos para conservarse durante mucho tiempo. Sin embargo, y aunque no hay estudios concluyentes, los expertos alertan sobre los males derivados de la ingesta de alimentos con conservadores.

A ello se debe el despertar hacia un modo de vida sano, privilegiado por la práctica de los deportes, formas de trabajo más amables con el cuerpo y la mente, y el consumo de alimentos saludables. Esta tendencia incluye también un creciente gusto por lo gourmet orgánico, que privilegia otros deleites humanos: la belleza y la exquisitez.

DE VENTA EN LIVERPOOL

En el área Experiencia Gourmet, y muy especialmente en la sección Mundo Saludable, encontrarás un universo de productos, en su mayoría orgánicos.

He aquí algunos ejemplos: quinoa blanca y roja; barras de amaranto con miel, coco y chía o con jarabe de agave; veggie chips, así como chips de quinoa, hummus, kale, camote y jícama; snacks de superalimentos (goji berry, cacao, arándano, almendra y amaranto); harina y pastas libres de gluten; bebidas de soya en polvo con sabor a vainilla y chocolate, entre otros; semilla de cacao cruda en trocitos; granola a base de quinoa, pasas, amaranto, chía y bayas doradas; bebidas y hojuelas de coco; matcha japonesa; copos de avena integral; desintoxicantes con espirulina, coco liofilizado, y lúcumo; tortitas multigrano con amaranto; polvo para preparar jugo verde; endulzantes naturales, como el jarabe de agave azul y la miel (ahora también en polvo), y una infinidad de tisanas frutales y té.



EN TENDENCIA...

Platillos gourmet. Tanto la alta cocina como la mesa familiar siguen hoy esa tendencia. Creadores famosos devendidos vegetarianos o veganos marcan el camino en la elaboración de algunos platillos a base de vegetales con la magia de la alta cocina y, así, se vuelven referentes en todo el planeta. En el caso de nuestro continente se observa una vuelta de los grandes chefs a las raíces, y cada vez más restaurantes de la región se ubican en los rankings mundiales.

En México, uno de los más representativos es Pujol, de Enrique Olvera, que escarba en los sabores históricos y da un lugar a los productores locales. En 2018 el restaurante se ubicó en el número 13 de los 50 mejores restaurantes del mundo, según la lista de San Pellegrino. De esta escuela nació Quintonil (número 11 en la misma lista), bajo la conducción de Jorge Vallejo y Alejandra Flores.

También los mercados de comida han privilegiado la comida *gourmet* vinculada con los pequeños productores, los comestibles delicados y selectos, y las comidas originarias y naturales. En la Ciudad de México hay varios espacios importantes, como el tradicional Mercado de San Juan y, recientemente, el Mercado Roma.



Los chefs se esmeran por incluir en su oferta platillos que satisfagan las apetencias de los más de 600 millones de veganos que hay en el mundo.



Lo de hoy son las comidas a base de sabores naturales, con un equilibrio de nutrientes y un especial esmero en la apariencia.

Alimentos ricos en probióticos. Las estimaciones apuntan a que, en 2020, el mercado llegue a mover alrededor de 50 millones de dólares (foodnewslatam.com).

Cada día más veganos. La Unión Vegetariana Internacional asegura que hay más de 600 millones de veganos en el mundo, incentivando la creación de productos nuevos: chorizos de vegetales, sticks de pescado sin pescado y *sushis* de jitomate u otras verduras que sustituyen a los productos del mar.

Una alimentación vegana incluye frutas, verduras, hortalizas, tubérculos y raíces; flores, semillas, tallos y brotes, o sea, todo lo que integra una planta o un fruto. Esta comida, que rompe paradigmas, se inclina hacia los postres frutales; las comidas *gourmet* con sabores naturales intensos; las leches y bebidas sin lactosa, y originales platillos, como pimientos rellenos de cremas hechas a base de semillas secas.

Tentempiés saludables y sustitutos del azúcar son algunas de las tendencias que imperan en la actualidad.



Snacks saludables. Como ha sucedido en todo el orbe, también en México la balanza se inclina hacia los tentempiés saludables, naturales y con alto valor proteínico y pocas calorías: frutos secos, semillas, tubérculos, pepino, jícama, zanahoria. También están las barras de cereales y las frutas propiamente dichas, que restituyen, hidratan, no engordan y son digestivos invaluables.

Especias buenas para la salud. En la batalla por eliminar el consumo de azúcares, los expertos proponen especias como sustitutos naturales del dulce: canela, vainilla, anís estrellado, comino en semillas e hinojo.

Se ha descubierto que el jengibre es una fuente inagotable de sustancias, vitaminas y minerales esenciales para la salud, y lo mismo sucede con la cúrcuma y el orégano. “Bueno para todo”, diría la abuela. /eg

PARA CUALQUIER VERSIÓN DE TI
DE VENTA EN
LIVERPOOL



BUSCA LA PRESENTACIÓN VIDRIO EN
EXPERIENCIA GOURMET





Cocinar a la parrilla es casi un acto de magia, en donde los ingredientes principales son el sentido común y la paciencia.

Secretos de la parrilla

Texto Alejandro Zárate Vega*

La temporada de parrilladas ya está aquí. Es tiempo de salir y tomar el sol, desempolvar el sombrero, embadurnar la nariz con bloqueador y echar toda la carne al asador.

El mundo del asador y las parrillas es muy amplio. Estos utensilios pueden ser abiertos o cerrados y de leña, carbón o gas. Todo depende de lo que quieras cocinar, así que elige con cuidado el arma para tu batalla. Con respecto a la fuente del fuego, los puristas se inclinan por cocinar con carbón, mientras que otros prefieren el gas, por ser más limpio y práctico. No existe, sin embargo, una respuesta correcta, así que escoge la fuente de calor que mejor te acomode. Si prefieres el carbón, solo cuida que haya ventilación abajo y arriba, así como suficiente espacio entre el fondo y el contenedor del mismo.

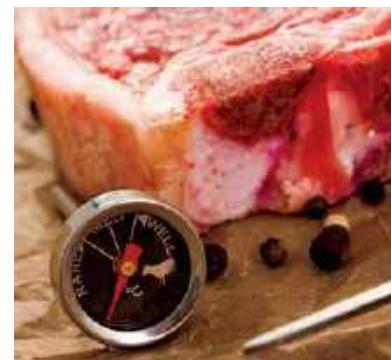
Necesitarás un termómetro para carnes que sea de lectura rápida, una muy buena sal, un excelente aceite de oliva (no para cocinar, sino para terminar los platillos), pinzas de acero inoxidable grado quirúrgico (no de pan), trapos o guantes de parrilla, tabla para cortar y tu mejor cuchillo.

En una parrillada, la calidad del producto lo es todo. Existen ingredientes procesados y listos para usarse, pero evita marinados de fábrica y ablandadores químicos.

Además de una buena materia prima, necesitarás planeación y tiempo. Prepara todo por lo menos un día antes, es decir, desempaca, lava, corta e incluso adelanta algunos preparados sencillos. Si tu asador es de gas, revisa que tus tanques estén llenos y ten siempre al menos uno o dos de repuesto. En caso de que prefieras leña y fuego abierto, revisa un día antes que esté seca y disponible en cantidad suficiente. Las maderas resinosas, como pino, oyamel y fresno, no sirven para asar. Si te inclinas por el carbón, puedes elegir entre el natural o la cada vez más popular briqueta (comprimido de carbón y aserrín que funciona muy bien en los asadores con tapa), aunque no la uses en asadores abiertos estilo argentino, porque se consumirá muy pronto y no alcanzará el calor requerido.



Desde el combustible a utilizar hasta los condimentos, pasando por el control de temperatura, muchos factores inciden en la preparación de un buen asado.



En una parrillada, la calidad de la materia prima lo es todo. No necesitas más. Evita siempre marinados de fábrica y ablandadores químicos.

El fuego puede ser directo o indirecto. En el primer caso, la fuente de calor se encuentra justo debajo de los ingredientes. En el fuego indirecto, en cambio, está a un lado. Es común utilizar este último en asadores cerrados, donde la tapa crea un efecto de horno.

Independientemente de si tu asador es abierto o cerrado, deja al menos un tercio de la parrilla sin carbón; esto te dará un espacio para el fuego indirecto. En asadores de gas con varios quemadores, uno de estos debe estar preferentemente apagado.

¡A COCINAR!

Cuando el menú consta solo de vegetales y carne, inicia con los primeros y deja al final la proteína. Como los vegetales se benefician del calor más intenso, en este punto puedes hacer una salsa tatemada y molcajeteada, y asar pimientos, calabazas y hongos, por ejemplo. Si lo que vas a servir es más elaborado, considera tener otro asador de apoyo.

Las piezas de carne grandes y con alta cantidad de grasa requieren de una cocción combinada de fuego directo, para obtener una costra dorada, y de fuego



indirecto, para lograr el término deseado. En un asador con tapa obtendrás mejores resultados. Las piezas que por su dureza exigen una cocción lenta quedarán mejor solo con fuego indirecto.

El procedimiento es simple. Sin importar el grosor, coloca primero el corte sin sal a fuego directo (justo sobre las brasas), entre tres a siete minutos. Una vez formada la costra, la pieza se separa fácilmente de la parrilla. Voltea solamente una vez y agrega sal. Con la costra en ambos lados, mueve a fuego indirecto (a un lado de la fuente de calor) para terminar de cocinar. Monitorea la temperatura interna hasta conseguir al menos 55°C, y estima como mínimo 20 minutos más. Mientras menos abras el asador, más rápidamente obtendrás el término deseado. Con esta misma técnica puedes cocinar hamburguesas muy gruesas y chuletones de cerdo. En todos los casos, deberás añadir de 10 a 15 minutos para que la carne repose. Después, se recomienda envolverla en papel de aluminio y meterla en un recipiente térmico y tapado para que los jugos internos y la temperatura se ecualicen. El fuego indirecto también funciona de manera fenomenal con piezas de pollo, pato entero y pechuga de pavo, para que no se sequen ni quemen.

La combinación de fuego directo e indirecto es óptima para dejar en su punto no solo cortes, sino también piezas de aves, pescados y otras delicias.



NO OLVIDES

- Jamás esperes a que lleguen tus invitados para encender la leña o el carbón.
- No cocines con la llama viva; esto puede quemar todo, tiznar o ahumar con sabores desagradables.
- La mejor forma de encender el carbón es con ayuda de un encendedor especial (justamente para carbón). También puedes usar papel periódico encendido, pero no latas de alcohol sólido, gasolina, velas u otros combustibles. No solo son peligrosos, sino que impregnán las parrillas y las paredes del asador con un sabor desagradable.
- Para evitar que un corte con grasa se incendie, mantén el asador siempre tapado y con las ventilas abiertas. En caso de incendio, cierra estas de 20 a 30 segundos y vuelve a abrir las.
- No uses papel de aluminio en el asador. Solo resulta útil para conservar el calor una vez que se ha cocinado y durante el reposo de las carnes.

La cocción de bisteces, cecinas y otras piezas delgadas resulta mucho más fácil de llevar a cabo. En general bastará cocinar a fuego directo durante unos minutos de cada lado, para servir de inmediato, sin que la carne repose.

SALMUERA

El gran secreto detrás de un pavo o pollo exquisitos es la salmuera. Se trata de un baño de agua con sal y azúcar en el que se sumergen las proteínas con el fin de absorber los líquidos, mismos que mantendrán la carne húmeda aun en condiciones de calor tan rudas como las de un asador.

¿La fórmula más sencilla? Diluye 50 gramos de sal de mar y 25 gramos de azúcar en un litro de agua. Sumerge pollo, pavo, pato o hasta un trozo de cerdo en esta mezcla por unas 12 horas, refrigerá y desecha el líquido. Verás que el resultado es sorprendente. /eg

Además de una buena materia prima, preparar alimentos al grill requiere planeación y tiempo. Se debe tener todo listo al menos con un día de anticipación.



Artesanales por su producción y universales por su gusto, las craft beer se han adueñado de la imaginación de los jóvenes urbanos que buscan nuevas experiencias de degustación.

Cervezas artesanales en México



Méjico ha tenido una tradición muy extendida de buenas cervezas que atraen a muchos admiradores en todo el mundo. Con excepciones notables, nuestro mercado industrial se centró especialmente en las Pilsen Lager Ligera.

Unas décadas atrás, en varios países surgió el impulso de rescatar tradiciones y procedimientos locales, y de reinterpretar los estilos existentes. Los aficionados se sofisticaron y empezaron a definir una cultura tendiente a experimentar nuevos aromas y sabores. Esos productos se denominaron *craft beers*, expresión que se ha traducido como “cervezas artesanales”, poniendo énfasis en el carácter local y casi casero de muchas de estas bebidas.

Especialmente en su costa oeste, Estados Unidos ha estado a la vanguardia de este movimiento. Por su proximidad con esa zona, Baja California ha sido pionera de las cervezas artesanales en México. Además de los visitantes y las influencias que traen consigo, la cercanía ha propiciado intercambios a ambos lados de la frontera. Otros estados donde ha crecido el número de productores son Jalisco, Ciudad de México, Nuevo León y Michoacán.

CADA VEZ MÁS VARIADAS

A contracorriente de la inercia hacia las Lager, los productores artesanales favorecen diferentes tipos, estilos y caracteres a la hora de elaborar sus cervezas, buscando atraer públicos que

Baja California, Jalisco, Ciudad de México, Nuevo León y Michoacán destacan entre los estados mexicanos que han obtenido resultados notables con las *craft beers*.



TENDENCIA CRECIENTE

La calidad de las cervezas artesanales mexicanas ha ido en ascenso, lo que ha contribuido también a una cada vez mayor aceptación entre los consumidores, especialmente en la generación entre 25 y 35 años, que gusta de comparar, explorar y vivir experiencias más personalizadas. En Experiencia Gourmet de Liverpool puedes encontrar numerosas marcas, con nombres y etiquetas muy sugerentes.



Hay cervezas ideales para acompañar diferentes platillos en todo tipo de climas, no solo en las zonas calurosas a las que solemos relacionar con las cervezas “bien heladas”.

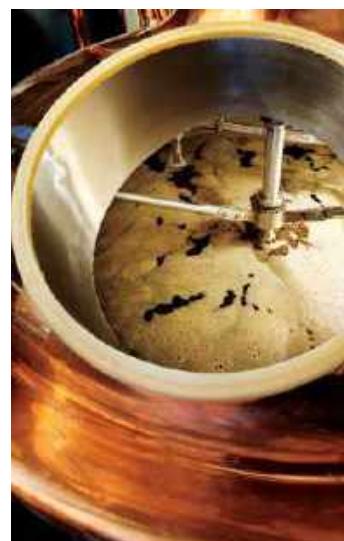
desean variedad y nuevos sabores. Esto ha permitido el surgimiento de bebidas más densas, amargas e incluso achocolatadas que tientan el paladar de los conocedores.

Las cervezas artesanales más populares en México son las Stout, las Porter y las Pale Ales, incluyendo las India Pale Ales. Hay, además, cervezas que incluyen elementos que contribuyen a darle interés e intensidad a la experiencia. Así, existen cervezas con chile, chocolate, coco, cempasúchil, vainilla y muchos otros ingredientes.

Los productores mexicanos han visto cómo el consumo empieza a crecer en los

tipos más fuertes y menos conocidos, conforme la gente experimenta una gama diferente de aromas y sabores. Además, hay cervezas ideales para acompañar diferentes platillos en todo tipo de climas, no solo en las zonas calurosas a las que solemos relacionar con las cervezas “bien heladas”.

Las cervecerías locales de variedades artesanales han aumentado de unas 20 hace aproximadamente diez años a más de 600 en la actualidad. Sin embargo, representan apenas el 0.1 por ciento de nuestro mercado. Esto obedece en cierta medida a que México es el cuarto productor del mundo a nivel industrial y el sexto lugar en consumo (63 millones de bebedores con un promedio de 60 litros anuales per cápita). A eso se añade que el gusto nacional por las cervezas artesanales es todavía incipiente y está centrado en ciertas zonas y ciertos estratos del país.





ARTESANOS DE LA ESPUMA

El 86% de las cervecerías artesanales mexicanas se enfocan en producir los siguientes estilos.

31%

Stout, Porter
y oscuras

23%

Pale, Blonde
y Golden

13%

IPA

9%

Lager

LAS MÁS BUSCADAS

De acuerdo con los expertos, estos son los estilos de cervezas artesanales más apreciados y frecuentados por los consumidores mexicanos:

India Pale Ale (IPA), de origen inglés. Rasgos característicos: fuerte amargor, color ámbar y aroma con notas cítricas.

Stout. Originarias de las Islas Británicas, son oscuras y pesadas, aunque su nivel de alcohol suele ser menor que el de otros estilos. Se producen con cebada tostada sin maltear. Rasgos característicos: sabor a café tostado.

Porter. Nacieron en Escocia y son más ligeras que las Stout. Se hacen a base de cebada malteada. Rasgos característicos: cuerpo completo y tonalidades oscuras, aunque son menos opacas que las Stout.

Pilsner. Son de origen bohemio (en la actual República Checa). Se trata de las cervezas más populares del mundo. Logran mayor definición en el paladar que las Pilsner elaboradas industrialmente. Rasgos característicos: ligeras y refrescantes.

De trigo. Surgieron en el antiguo Egipto, considerado por muchos la cuna de la cerveza. Las versiones modernas llevan nombres como Hefeweisen o Weißbier. Rasgos característicos: palidez, frescura con notas a pan, cierto dulzor y sabor ligeramente amargo. /eg



CALVADOS

La esencia del savoir faire

Texto Carlos Borboa
Fotos Cortesía de Calvados
Christian Drouin

Hablar del brandy de sidra más relevante del mundo es apuntar a un auténtico objeto de deseo, reservado para quienes buscan descubrir todo un universo de aromas, sabores y sensaciones



Dокументos oficiales refieren que en 1553 Gilles de Gouberville, oficial de la Comisión Forestal de Francia radicado en Cotentin, Normandía, realizó la primera destilación de sidra. En 1790, el territorio de Calvados se convirtió en departamento de Francia, y al poco tiempo se adoptó ese término genérico para denominar a los aguardientes de sidra normandos.

Sin embargo, el *brandy* de sidra no fue reconocido oficialmente hasta la primera mitad del siglo XX. En 1942, Calvados Pays d'Auge se convirtió en Apelación de Origen Controlada (AOC, por sus siglas en francés), mientras que los destilados Calvados y Calvados Domfrontais obtuvieron dicho estatus en 1984 y 1997, respectivamente.

Con el paso del tiempo, el sabor del brandy de sidra se intensifica y adquiere un color ámbar profundo y aromas a frutales compotados, especias dulces, miel y frutos secos.

El calvados no solo marida bien con pescados y mariscos, aves y postres. También es el compañero perfecto de un buen puro.



DE COPAS Y ACOMPAÑANTES

Los grandes calvados deben disfrutarse en copa tulipán o napoleón, que permiten concentrar y preservar sus aromas. El destilado, repleto de notas de caramelo y tostados, es perfecto para acompañar chocolate oscuro, puros y un buen café.



Hoy, la producción del espíritu de sidra responde a tres terruños perfectamente diferenciados por suelos, materias primas y métodos de destilación:

AOC Calvados Pays d'Auge. Esta región histórica se encuentra delimitada por los suelos arcillosos calcáreos del departamento de Calvados y algunas franjas de las comunas de Orne y Eure. El *brandy* se produce con al menos 70 por ciento de manzanas amargas o agridulces. Debe destilarse en dos ocasiones en alambique tradicional y envejecer por un mínimo de dos años en barricas de roble.

AOC Calvados. Esta denominación abarca gran parte de la Baja Normandía, algunas comunas de Mayenne, Sarthe y Eure, y el área de Pays de Bray. La producción se realiza también con al menos 70 por ciento de manzanas amargas o agridulces, mientras que la destilación es por alambique o columnas fijas (en su gran mayoría). Se requiere igualmente un añejamiento mínimo de dos años en roble.

AOC Calvados Domfrontais. El último territorio reconocido por la legislación francesa posee suelos graníticos que corren a lo largo de Domfront, Orne, Manche y Mayenne. Un mínimo de 30 por ciento de peras se agregan a la sidra para su destilación, efectuada en columnas fijas. El aguardiente resultante debe reposar como mínimo tres años en barricas de roble antes de su mezcla y/o embotellamiento.

DEL HUERTO A LA BARRICA

El otoño marca el inicio de la cosecha de manzanas, y solo los frutos que han logrado desprenderse naturalmente de los árboles tienen la madurez ideal para la producción del calvados. Totalmente mezcladas, entre amargas, agridulces, dulces y ácidas, las manzanas se prensan cuidadosamente para extraer un jugo aromático y rico en azúcares naturales.

MARIDAJE AL PUNTO

• Los calvados más jóvenes, con intensos matices de manzanas y peras frescas, encuentran armonía con trucha, callos, crustáceos flameados e incluso caviar.

• En pequeños sorbos, el destilado es perfecto para acompañar aves rostizadas, pato confitado y cortes grasos de cerdo aderezados con manzana y peras.

• La cremosidad de los quesos de Normandía, particularmente Camembert, Livarot y Neufchâtel, permite equilibrar la textura y grado alcohólico del destilado.

• Postres, como las tartas frutales, la *crème brûlée* e incluso el arroz con leche suavizan la vivacidad del calvados y exaltan su frutalidad.

• En la cocina normanda, el destilado juega un importante papel en la preparación de marinadas, flameados y salsas.



El jugo de las manzanas se fermenta, para luego destilarse en alambiques de cobre.

La fermentación se realiza en cubas y toneles. La primera destilación en alambique tradicional de cobre deriva en aguardientes de 30 grados de alcohol. Después de retirar cabezas y colas, el destilado se somete nuevamente a la acción del alambique, alcanzando así más de 70 por ciento de volumen alcohólico.

El roble termina de dar forma, estructura y complejidad al *brandy*. Con el paso del tiempo, el sabor del calvados se intensifica y adquiere un color dorado o ámbar profundo. Los aromas de manzanas frescas se transforman en frutales compotados, especias dulces, miel, nueces y todo tipo de frutos secos.

DESCIFRAR ETIQUETAS

Además de procedencia y productor, el calvados puede diferenciarse en un inicio por dos grandes categorías: Blend y Vintage. En el primer caso, estamos hablando de mezclas que pueden contener espirituosos de dos, cinco, 10 o más de 20 años sin indicarlo en su etiqueta. En el segundo, nos referimos a la bebida asociada a una añada específica; son lotes únicos, destilados con frutos procedentes exclusivamente de esa cosecha.

Por su parte, las referencias Fine, Trois étoiles, Trois pommes y VS (Very Special) indican un añejamiento mínimo de dos años en barricas de roble; Vieux y Réserve, de tres años; VO (Very Old), Vieille Réserve y VSOP (Very Superior Old Pale), de cuatro años, y Hors d'Age, XO, Très Vieille Réserve, Très Vieux, Extra y Napoléon, de al menos seis años. /eg



Tintos de guarda

Esmero, pasión y excelencia definen a los vinos con estas dos denominaciones de origen españolas.

Texto **Gregorio Vallejo**
Fotos **Jorge Garaiz**

D.O. TORO

TERMANTHIA TINTA DE TORO

Es la joya de la bodega Numantia. De producción limitada, se elabora con las mejores cepas de Tinta de Toro. De capa fina y color rojo oscuro con ribetes púrpura, es elegante y complejo en nariz, con presencia de notas de frutas rojas, más otras avainilladas y especiadas. En boca se muestra fresco, sedoso, untuoso, sutil y equilibrado, con un final largo y persistente. La bodega sugiere decantarlo un par de horas antes de consumirlo.

NUMANTHIA TINTA DE TORO

Una de las mejores expresiones de la D.O. Toro y, sin duda, un vino emblemático de la bodega del mismo nombre. De color rojo oscuro brillante con ribetes granate, es intenso y complejo en nariz, con marcada presencia de frutas negras y rojas, notas de vainilla, madera y especias dulces. En boca es frutal, intenso, potente y estructurado, con un paso de boca suave y largo final.



EL TITÁN DEL BENDITO

Procedente de la bodega Dominio del Bendito, este vino es excepcional en muchos sentidos. Posee un color púrpura profundo y en nariz resulta complejo, potente y refinado, con aromas de mora, regaliz, zarzamora y un toque ligero a vainilla. En boca se reafirman los aromas de cerezas negras, casis y arándanos, a los que se añan toques florales y minerales. Los taninos son de gran calidad, sutiles y pulidos.

DOMINIO DEL BENDITO LAS SABIAS

La cepa Tinta de Toro alcanza el máximo de madurez e intensidad en este magnífico vino de color púrpura profundo. En nariz refleja su complejidad y potencia con aromas de mora, arándanos, cereza negras, guinda y zarzamora. Al oxigenarlo exhala también hojas de tabaco, más un fondo floral a violeta. La boca está marcada por una fruta intensa y profunda. Se equilibra con taninos firmes pero redondos, y su final es largo y armonioso.





**SAN ROMÁN
TINTA DE TORO**

El escrupuloso cultivo de la uva en suelos pedregosos y arenos-arcillosos deriva en este vino profundo y refinado, con una densa textura en boca. De color cereza brillante, resulta pleno de fruta y consistente en el paladar, con taninos afilados pero frescos. Sobresalen los aromas a frutas negras con notas férricas, de cacao y hierbas aromáticas.

PINTIA

Combina el poderío de la Tinta de Toro con el toque de elegancia que caracteriza a los vinos del grupo Tempus Vega Sicilia, que decidió apostar por la D.O. antes de su boom. Posee un intenso tono rojo picota y nariz franca y expresiva, con aromas intensos a fruta madura y bosque. Esta añada se distingue por su estructura y personalidad especialmente fresca, lo cual se confirma en boca, con un paso muy carnoso y persistente.

D.O. RIBERA DEL DUERO**PAGO DE LOS CAPELLANES
PARCEL A EL PICÓN**

Elaborado como vino de finca o de parcela con 100 por ciento de Tempranillo, reposa 22 meses en barricas de roble francés. De color cereza picota, en nariz se distinguen aromas balsámicos y a moras, con toques de cuero, regaliz negro y especias como la canela. La amplia gama de sensaciones aporta complejidad, que se refuerza en boca, cuya entrada es intensa, con taninos dulces que aseguran una redondez exquisita.

**VEGA SICILIA ÚNICO
RESERVA ESPECIAL**

Excelso representante de la emblemática bodega fundada en 1864, este vino es un *coupage* de las variedades Tinto Fino, Cabernet Sauvignon y Merlot. Reposó 48 meses en barrica de roble, y a la vista presenta un color rojo cereza con ribetes rubí. Su complejidad aromática incluye fruta macerada, compota, eucalipto y mentol. En boca tiene un ataque sutil, que da paso a la opulencia. El final se distingue por su gran persistencia aromática.



NEBRO

En la casi centenaria Finca Villaacreces nace este tinto de edición limitada, 100 por ciento Tempranillo, que solo se elabora en añadas de extraordinaria calidad. De atractivo color cereza intenso con tonos granate, en nariz es muy expresivo, con enorme carga frutal y recuerdos de fruta negra, regaliz, cacao y café licoroso. En boca resulta redondo, graso y voluptuoso, con taninos bien maduros. Luego de un recorrido dulzón, ofrece un final muy largo y persistente.

PROTOS SELECCIÓN FINCA EL GRAJO VIEJO

El vino más exclusivo de Bodegas Protos refleja la personalidad del *terroir*. Elaborado enteramente con Tempranillo, a la vista resalta su color rojo cereza oscuro con ribetes granate, mientras que en nariz es potente, con aromas a fruta negra madura, violetas, tostados, caramelo, chocolate negro y vainilla. En boca exhibe su potencia, con un sabor intenso a bayas rojas y negras, madera, vainilla y pimienta negra, junto con una buena estructura y un final muy largo.

PAGO DE CARRAOVEJAS EL ANEJÓN

Complejo y armonioso, transmite la frescura y energía propias de una localización tan particular como las terrazas de Carraovejas. En su elaboración, reservada para añadas excepcionales, intervienen las tres variedades (Tempranillo, Cabernet Sauvignon y Merlot). De color rojo púrpura con ribetes del mismo color, destaca en nariz por sus aromas complejos y sugerentes, más notas a frutas rojas, lácteos y especias. En boca se muestra poderoso, estructurado y lleno de matices.

ALIÓN

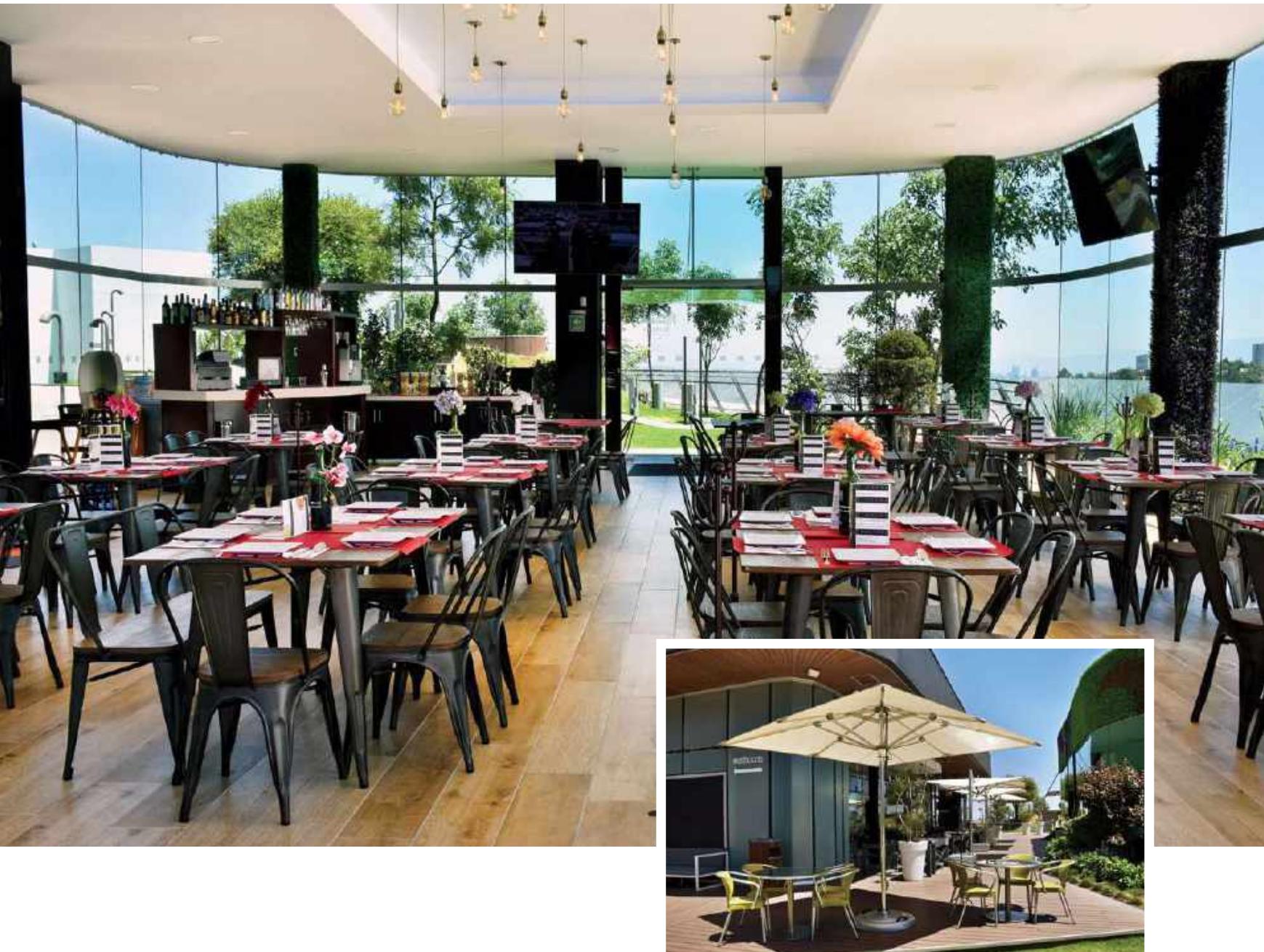
El "hijo pequeño" de Vega Sicilia es también un imprescindible entre los grandes tintos españoles. Elaborado 100 por ciento con la variedad Tempranillo, es especialmente amplio, voluptuoso, goloso y aterciopelado. A la vista presenta una capa color cereza picota con ribetes cardenalicios. En nariz es ligeramente especiado, con notas de frutos rojos. Al pasarlo por boca resalta por su elegancia, finalizando con gran untuosidad. /eg



Más tiendas, nuevos conceptos

Texto Ruth Mata
Fotos Ángel de Jesús

Experiencia Gourmet está lista para recibir a sus visitantes en Plaza Satélite. Además, los exitosos corners peruanos dan la nota incrementando su presencia. Y, a partir de abril, hay cocina con amor para los niños.



Plaza Satélite, uno de los primeros centros comerciales del área metropolitana de la CDMX, está renovadísimo. Ahora, con espacios abiertos, tiendas más grandes, nuevos edificios y un ambiente mucho más sofisticado, satisface todos los sentidos de sus visitantes. Liverpool, una de las tiendas inaugurales de este emblemático lugar, también tiene nuevo look. Y, como parte de esta transformación, el concepto Experiencia Gourmet se prepara para recibir a los más exigentes paladares de la zona. En este acogedor espacio, donde se puede probar la cocina de otras latitudes, también tendrán presencia los acostumbrados *corners* de mariscos, tapas, pastas y *sushis*, entre otros. La vasta oferta de café será el pretexto perfecto para hacer sobremesa, ponerse al día o recargar baterías para continuar plázieramente el día de compras.

Experiencia Gourmet Satélite dispone, además, de una extensa cava de vinos, con cientos de etiquetas mexicanas y extranjeras. Y lo mismo se puede decir de las cervezas. ¡Hay más de 150 marcas procedentes de diversos países! También está disponible el servicio por copeo con precios de anaquel, y no se cobra descørche. Siempre hay un *sommelier* dispuesto a brindar asesoría sobre qué va mejor con los alimentos y la ocasión. En esta exquisita zona también pueden adquirirse ultramarinos, productos tanto orgánicos como saludables, aceites, vinagres, aderezos y los deliciosos panes finos.



El concepto de Experiencia Gourmet incluye espacios agradables para compartir alimentos y compras, así como platillos suculentos para explorar nuevos sabores y aromas.



Perú en tu mesa... en el corner de este país sudamericano podrás deleitarte con múltiples platillos, tales como el carpaccio de robalo y camarón, el callo de catarina sellado con calamar y camarón o el medallón de res con causa.



CORNERS PERÚ: SINÓNIMO DE ÉXITO

Traer los sabores de Perú a Experiencia Gourmet ha sido una de las mejores decisiones. Los exquisitos platillos de aquella región del continente han conquistado a los más exigentes comensales. ¿Y cómo no, si la cocina peruana es rica en ingredientes que supieron combinarse con la extensa variedad de pescados y mariscos de esas costas? En estos corners, que han crecido de cuatro a 18 en la cadena Liverpool, se pueden encontrar los platillos tradicionales de la que se ha convertido en una de las capitales gastronómicas más atractivas del mundo. Por supuesto, hay cebiches bañados con leche de tigre; sí, esos jugos que hacen reaccionar cada una de las papillas gustativas. También está el humeante arroz con mariscos, las causas de pollo, el ají de gallina y los tiraditos, entre otras delicias.

El menú de los corners peruanos de Liverpool es obra del chef Enrique Paredes, en tanto que el maridaje está a cargo del famoso dueño del bar Capitán Meléndez. Y para hacer de esta experiencia algo inolvidable, todos los ingredientes son importados de Perú. Para quienes no quieren quedarse con las ganas de probar un poco de todo, este corner incluye un menú de degustación, así que no hay pretexto para no llevarse a la boca un pedacito de este país sudamericano.



Sliders y pizzas individuales son algunos de los divertidos y sabrosos platillos que ahora pueden degustar los más jóvenes en la zona infantil de Experiencia Gourmet.



COSA DE NIÑOS

Siempre es un deleite ver los rostros infantiles cuando muerden una hamburguesa con tanto gusto que pareciera que alguien se las fuera a arrebatar. A partir del mes abril, dedicado a los niños, Liverpool lanzó Experiencia Gourmet Kids, con un menú infantil divertido, diferente y muy nutritivo. Los chefs pusieron manos a la obra para adaptar los platillos ya existentes y lograr suculentas comidas para los clientes más pequeños. Eso sí, sin olvidar que su salud es lo más importante.

Ahora, los pequeños tienen a su disposición cosas como el delicioso *Mac & Cheese* con base de puré de zanahoria. Para los que se declaran fanáticos de la comida oriental hay también varias opciones de sushis. Y ello sin olvidar la oferta tradicional: las *pizzas* con su muy buena dosis de queso *mozzarella*, las banderillas y las hamburguesas preparadas con carne jugosa y de la mejor calidad. ¿Y para regresar a casa con la sonrisa aún más amplia? Quizá un paseo por las mesas de Mi Dulce Experiencia, sección donde chicos y grandes pueden elegir entre chocolates, confitados, gomitas, dulces típicos mexicanos, papitas y palomitas, entre muchos otras posibilidades. Aquí nadie se queda con el antojo.

De esta manera, Liverpool lleva adelante su concepto de "gran variedad de cocinas gourmet en un solo lugar". /eg



Verano refrescante en un 2x3

Texto Pola Thrace* Fotos Jorge Garaiz

Sin lugar a dudas, estos meses son perfectos para agasajar a los invitados con ensaladas frescas, llenas de color y muy apetitosas. Aquí te proponemos cuatro opciones irresistibles.

Precalentar el horno a 200°C (400°F). Poner a hervir el caldo, retirarlo de la lumbre y añadir la quinoa. Reservar mientras se infla. En un tazón, mezclar el yogur, 1 chalota picada, la menta o hinojo y los jugos de naranja y limón. Sazonar con sal y pimienta, y reservar. En una sartén, calentar el aceite de oliva y añadir la otra chalota cortada en cuartos, el diente de ajo y las zanahorias, y saltear durante 5 minutos. Hornear de 18 a 20 minutos o hasta que las zanahorias estén al dente. Revolver la quinoa con la vinagreta de yogur y repartir la mezcla en cuatro platos. Distribuir encima las zanahorias y decorar con los berros y las supremas de naranja.

ENSALADA DE QUINOA CON ZANAHORIAS ROSTIZADAS

(4 personas)

- 1 taza de caldo de pollo o de verduras
- 1 taza de **quinoa roja Hanseatik**
- ½ taza de yogur griego
- 2 chalotas
- 2 cucharadas de hojas de menta o de hinojo picadas
- 2 naranjas, su jugo
- 1 cucharada de jugo de limón
- Sal y pimienta al gusto
- 1 cucharada de **aceite de oliva orgánico extra virgen Filippo Berio**
- 1 diente de ajo
- 15 zanahorias *baby*
- 1 taza de berros sin tallo
- 1 taza de supremas de naranja



ENSALADA DE MANZANA E HINOJO CON PAPEL ARROZ

(4 personas)



- 1 aguacate maduro pelado
- 1 limón grande, su jugo
- Sal al gusto
- 1 cucharadita de puré de chipotle
- 3 cucharadas de **vinagre de arroz**
Mitsukan
- 1 bulbo de hinojo cortado en julianas muy delgadas
- 1 manzana verde cortada en rebanadas muy delgadas
- 1 ½ tazas de ensalada mixta de lechugas
- 4 hojas de arroz

Pasar el aguacate por un colador de metal para obtener un puré muy fino. Agregar el jugo de medio limón, sazonar con sal y reservar. En un tazón pequeño, preparar una vinagreta con 1 cucharada de jugo de limón, el puré de chipotle y el vinagre de arroz. Mezclar el hinojo y la manzana verde con la ensalada y la vinagreta. Reservar. Freír las hojas de arroz con un poco de mantequilla de 15 a 30 segundos o hasta que se encojan y estén crujientes. Extender el puré de aguacate en el fondo del plato, colocar encima la ensalada y adornar con las hojas de papel de arroz.





ENSALADA DE PALMITOS Y ALCACHOFAS

(4 personas)

- 1 pimiento morrón rojo
- 4 huevos
- 1 frasco de palmito La Gitana
- 1 frasco de corazones de alcachofa al natural Ki-Nara
- ½ cebolla morada cortada en lunas
- ½ taza de aceite de oliva
- ¼ de taza de vinagre de vino tinto
- Sal al gusto
- Rebanadas delgadas de jamón serrano (opcional)

Asar el pimiento directamente en el fuego; ponerlo a sudar en una bolsa, pelarlo, retirar las semillas y cortarlo en tiras finas. Poner los huevos en agua hirviendo de 8 a 10 minutos o hasta que estén duros. Drenar los palmitos y los corazones de alcachofa, y mezclarlos con el pimiento y la cebolla. Retirar la yema de un huevo duro y pasarl por un colador. Revolverla con el aceite de oliva, el vinagre y sal hasta obtener una vinagreta. Picar el resto de los huevos y mezclarlos con las verduras. Servir la ensalada fría con las rebanadas de jamón y bañada con la vinagreta.

ENSALADA DE SANDÍA Y ACEITUNAS KALAMATA

(4 personas)

- $\frac{1}{4}$ de sandía sin cáscara ni semillas, cortada en cubos pequeños
- 1 pepino pelado, sin semillas y cortado en rebanadas muy delgadas
- 1 jitomate bola grande pelado, sin semillas y cortado en cubos pequeños
- 1 taza de queso feta Natura cortado en cubos pequeños
- $\frac{1}{2}$ taza de aceitunas *kalamata* deshuesadas Tassos
- 1 cucharada de la salmuera en la que se envasaron las aceitunas
- 2 cucharadas de orégano seco
- 1 cucharada de hojas de menta frescas desinfectadas
- 1 limón agrio, su ralladura
- 2 cucharadas de vinagre balsámico
- Sal y pimienta al gusto

En una ensaladera, mezclar 2 tazas de sandía con el pepino, el jitomate, el queso y las aceitunas. En un tazón pequeño, revolver la salmuera de las aceitunas con el orégano, la menta, la ralladura de limón, el vinagre, sal y pimienta. Bañar la ensalada con esta vinagreta y refrigerar. Servirla muy fría. /eg





VERANIEGA Y AROMÁTICA

Sauvignon Blanc

Una cepa muy apreciada, que produce vinos espléndidos y aromáticos en diferentes latitudes del Viejo y Nuevo Mundos.

Texto Federico Castro

SU NOMBRE SIGNIFICA “BLANCA SALVAJE” y es una de las cepas más apreciadas entre las blancas —quizá la más popular después de la Chardonnay—. Se originó en las regiones francesas de la Loire (Loira) y Bordeaux (Burdeos), pero se caracteriza por adaptarse muy bien a diversos climas, lo que le ha permitido extenderse por casi todo el mundo.

En la Loire se da principalmente bajo dos denominaciones: Sancerre y Pouilly-Fumé, donde produce vinos de alta expresión, fruto del clima continental. Por lo que hace a Bordeaux, de clima atlántico, se utiliza en Graves para hacer vinos secos, mientras que en Sauternes y Barsac se mezcla con uvas Sémillon para producir vinos dulces o de postres.

La Sauvignon Blanc alcanza su máxima expresión cuando se planta en suelos de limo o tierras calcáreas, especialmente las que tienen su origen en conchas de mar fosilizadas, tal como las que abundan en las zonas de Sancerre y Pouilly-Fumé.

VIAJERA EXITOSA

La Sauvignon Blanc se ha adaptado muy bien a diferentes regiones y climas, en especial los de Nueva Zelanda (donde se ha vuelto emblemática), Sudáfrica y California. También se cultiva en Argentina y Chile, y puede encontrarse en México. En Europa, se da asimismo en España, donde, para producir el vino de Rueda, se combina con el Verdejo.

De color verdoso con reflejos dorados, la Sauvignon Blanc tiene aromas variables de acuerdo con las diferentes zonas donde se cultiva. En general, destaca por sus aromas herbáceos, como pasto, perejil y estragón; vegetales, como aceitunas, berros, espárragos, perejil e incluso pasto recién cortado, pimientos y chiles; frutales, como piña, mango, melón verde y cítricos, y florales, incluyendo rosas y azahares.

Los vinos a base de Sauvignon Blanc son excelentes para el verano porque combinan con platos fríos, quesos de cabra y pescados y mariscos, como ostiones frescos. También acompañan estupendamente preparaciones sencillas e incluso en crudo. /eg

**Paradise
Chips**
CHIPS DE JICAMA
100% NATURAL



Saludables y deliciosos

Nutriólogos, productores y ambientalistas coinciden: la apuesta es hoy más que nunca por la salud y la preservación del planeta. ¡Naturalmente!

Texto Almudena Teixeira
Fotos Jorge Garaiz

Crunchies de quinoa. Ligera-mente endulzadas con azúcar morena, las crujientes hojuelas GoGo Quinoa son una saludable opción para el desayuno o un irresistible tentempié por la tarde. Este producto orgánico, ideal para veganos, es libre de gluten y se elabora también pensando en las personas alérgicas a las nueces.

Tortitas orgánicas de multigrano y quinoa. Delgadas, crujientes y ligeras, las tortitas Real Natural acompañan las comidas y también resultan un delicioso snack por la tarde. Además de su alto contenido en fibra, carecen de conservadores y azúcar añadida. ¡Y cada porción contiene apenas 16 calorías!

Chips de jícama. ¿Creías que la jícama rebanada con un poco de limón era el refrigerio dietético por excelencia? Deberías probar esta original propuesta de Paradise Chips: una botana horneada de jícama natural y sin conservadores, gluten o azúcar añadida. /eg



JOHNNIE WALKER®



JOHNNIE WALKER.
Keep Walking

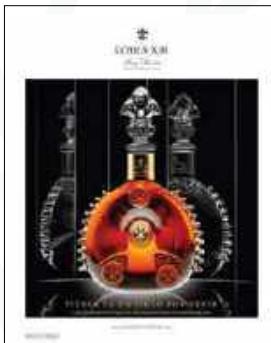
EVITE EL EXCESO. PRODUCTO DE DIAGEO MÉXICO
www.alcoholinformate.org.mx Permiso de Publicidad No.1123300201A2465

LISTA DE PRECIOS VINOS Y LICORES

Liverpool



2a de forros



**COGNAC LUIS XIII
DE REMY MARTIN**
SKU 14134590
\$69,499

Página 11



**SELECCIÓN
DE FINCAS**
SKU 1063999489
\$299

RIOJA CRIANZA
SKU 15943289
\$259

RIOJA RESERVA
SKU 1021956798
\$475

**IMPERIAL
RESERVA**
SKU 76849579
\$815

Página 27



RUM CHATA
SKU 1042578751
\$395

Página 31



VT PRUNO
SKU 1031593189
\$375

VT IZADI
SKU 1030483827
\$325

Página 34



**CHAMPAGNE
TAITTINGER**
SKU 7960182
\$989

Página 44



**VT BERONIA GRAN
RESERVA**
SKU 1063356987 / \$665

VB CHATEAU DOMEQ
SKU 13960437 / \$245

VT CHATEAU DOMEQ
SKU 4817028 / \$339

**WHISKY THE DALMORE
12 AÑOS**
SKU 1053349630 / \$1,359

GINEBRA THE LONDON N° 1
SKU 1044396692 / \$755

GINEBRA MOM
SKU 1053349621 / \$499

MEZCAL EL SEÑORÍO JOVEN
SKU 89499429 / \$419

**MEZCAL ZIGNUM
REPOSADO**
SKU 89499267 / \$519

Página 44



**VB BLUE RHIN
LIEBFRAUMILCH**
SKU 13960623
\$159

VB BLUE RHIN OPPENHEIMER
SKU 13960658
\$165



**MEZCAL AMORES
ESPADÍN JOVEN**
SKU 1046387445
\$489

**MEZCAL AMORES
ESPADÍN
REPOSADO**
SKU 1046387453
\$549

**MEZCAL AMORES
CUPREATA JOVEN**
SKU 1046387461
\$589

Página 48



**CERVEZA ST. PETER'S
OLD-STYLE PORTER**
SKU 1020696458
\$79

CERVEZA BLACK WYCH
SKU 1052043812
\$79

CERVEZA GINGER BEARD
SKU 1020696504
\$79

CERVEZA HOBGOBLIN IPA
SKU 1072875784
\$79

CERVEZA HOBGOBLIN
SKU 1014671681
\$79

CERVEZA KING GOBLIN
SKU 1014675821
\$79

**CERVEZA BANANA BREAD
BEER**
SKU 1014671711
\$79

**CERVEZA ST. PETER'S
CREAM STOUT**
SKU 1014671699
\$85

**CERVEZA YOUNG'S DOUBLE
CHOCOLATE**
SKU 1014671656
\$79

FONDÉ
EN 1743

MOËT & CHANDON

CHAMPAGNE



MOËT GRAND
VINTAGE 2008

MOËT IMPÉRIAL

MOËT ROSE
IMPÉRIAL

MOËT NECTAR
IMPÉRIAL

MOËT NECTAR
IMPÉRIAL ROSE

MOËT ICE
IMPÉRIAL

EVITE EL EXCESO

www.alcoholinformate.org.mx

153300201A2451