

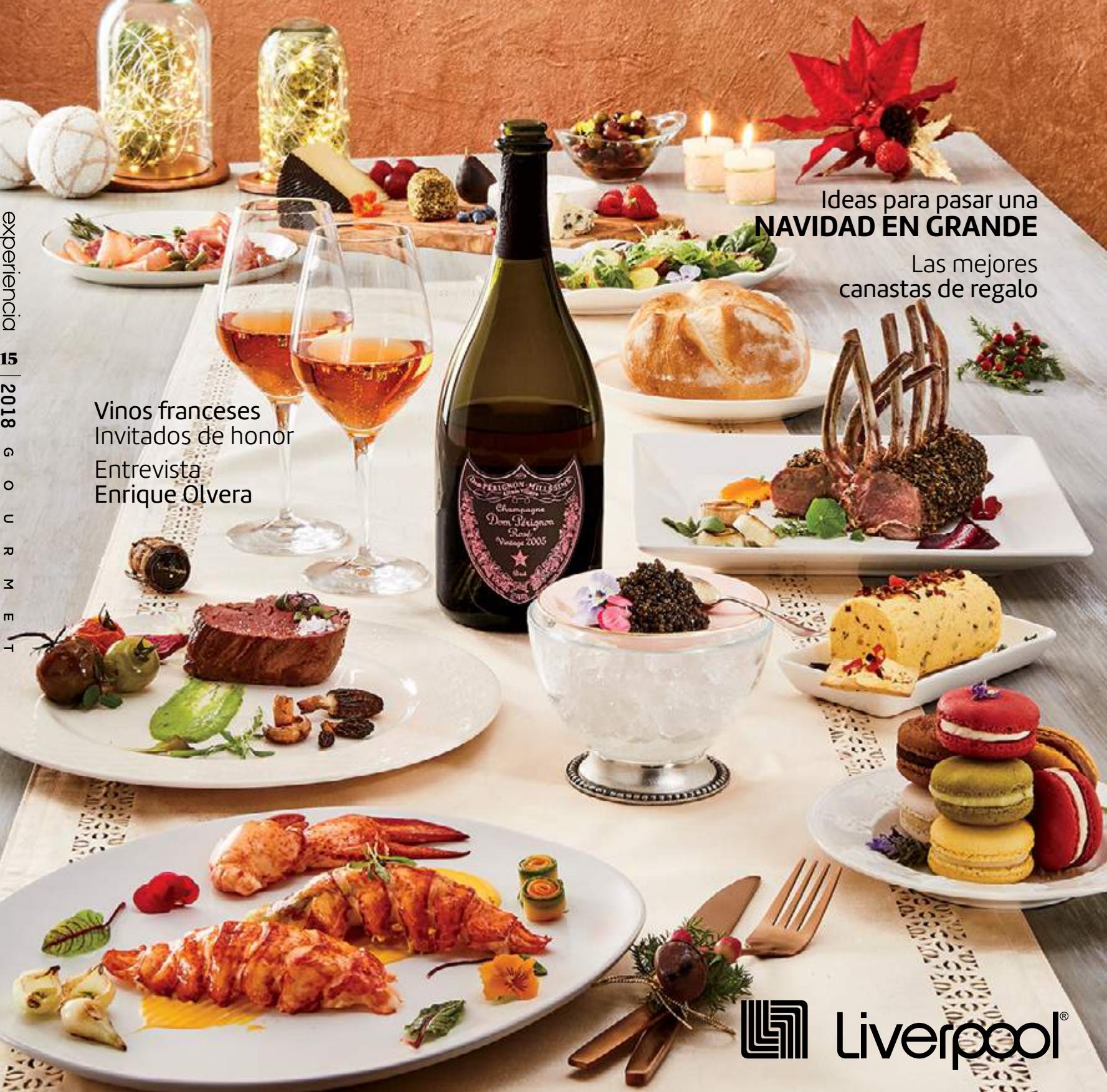
experiencia

GOURMET

Vinos franceses
Invitados de honor
Entrevista
Enrique Olvera

Ideas para pasar una
NAVIDAD EN GRANDE

Las mejores
canastas de regalo



Liverpool®



CONOCER ES NO EXCEDERSE
www.alcoholinformate.org.mx
 SSA: 173300201A1721



Hola,

Se acerca otra celebración navideña y, con ella, la pregunta obligada: ¿qué agregarle a un festejo eminentemente tradicional? Si bien diciembre es sinónimo de bacalao, pavo, turron y brindis, año con año las fiestas decembrinas se han ido enriqueciendo con una serie de aromas y sabores que nos invitan a disfrutarlas a todo lujo, tal como nos merecemos.

Con ese espíritu de exquisitez, hemos concebido, de principio a fin, esta edición de **Experiencia Gourmet**. Ya sea para las noches del 24 y el 31, o para cualquier otro día de la temporada, presentamos varios platos dignos de reyes, en donde los ingredientes protagonicos van desde el salmón, el *magret* de pato, la langosta y los langostinos, el cordero o el lechón hasta los pistachos o el chocolate, pasando por las siempre delicadas avellanas o los *macarons*, esos dulces clásicos ahora tan en tendencia.

A estas sugerencias se unen las de jóvenes chefs que ponen a nuestra disposición sus creaciones para recibir el Año Nuevo en algunos tentadores destinos mexicanos. Y entre los chefs consagrados, el renombrado Enrique Olvera comparte en esta ocasión, en entrevista, sus proyectos más recientes.

¿Y de beber? Nuestra propuesta comprende lo mismo cocteles a base de ginebra que algunos fabulosos vinos tintos de varias latitudes, los blancos borgoñeses y, por supuesto, el *champagne*, para lo cual reproducimos una conversación con el próximo *chef de cave* de Dom Pérignon.

Mención especial merece nuestra selección de vinos de culto, procedentes de Burdeos y Borgoña, verdaderas mecas del tinto. De la Maison Louis Jadot y los châteaux Mouton Rothschild, Latour, Lafite Rothschild, Margaux y Haut-Brion, entre otros, nos llegan extraordinarios ejemplares para brindar en grande.

Y para redondear la experiencia de degustar todos estos vinos y licores, ¿qué tal un habano?

En estas fechas, el refrigerador y la alacena deben estar debidamente abastecidos con las mejores botellas y, claro está, con succulentos quesos, embutidos, latas, botanas, galletas y un sinfín de productos que ahora integran nuestras clásicas canastas, sin duda el mejor regalo de la temporada.

"Por Navidad, dichoso el que en tu casa está", reza el refrán, y nuestra oferta lo confirma. Así que, ¡a disfrutar con estilo! ¡Felices fiestas para ti y los tuyos!

Los editores


Directora editorial

Patricia Bueno de Ariztegui

Director creativo

Jorge Ruiz Esparza

Directora de arte

Karina Vázquez Anguiano

Editora

Teresa Martínez Arana

Productoras de foto

Virginia Flores y Aremi Huerta

Asistentes de producción

Alejandra Baca / Isis García

Construcción y arte

Rodrigo Aleman

Estilistas de alimentos

Maité Laborde / Gaby Hernández

Fotos de estudio y portada

Jorge Garaiz

Asistente de fotografía

Marc Fauche

Experiencia Gourmet es una publicación para los clientes de Liverpool editada por Enfoque Virtual, S.C. Dakota 26-502, Col. Nápoles, Del. Benito Juárez, 03810 Ciudad de México. Impresa en Metrocolor de México, S.A de C.V. Rafael Sesma Huerta 17, Parque Industrial Finsa, 76240 El Marqués, Querétaro, México.

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

Contenido

1. Editorial
Mundo del vino

4. La cuna de los grandes vinos franceses

Escaparate

6. La Selección del Sommelier

Mi vino

10. Jennifer Lawrence: vino con causa

Lo básico

12. 10 esenciales para las fiestas de fin de año

Tendencia

14. Ginebra: un clásico que no pasa de moda

Cata

18. Château Cheval Blanc 2013

20. Hennessy Paradis Impérial

Vinopedia

22. Entre copas y puros

En portada

24. Temporada de altos vuelos

Maridaje

30. Menú de reyes

Entrevista

36. Vincent Chaperon de Dom Pérignon

Turismo gastronómico

40. 5 restaurantes para recibir el Año Nuevo

El clásico

52. Vinos blancos de Borgoña

Entrevista

56. Enrique Olvera: "La misión como cocinero es cambiar tu contexto"

Cava

60. Vinos de culto: desde Francia...

Experiencia Gourmet

70. Sabores de Navidad

El toque gourmet

74. Sofisticadas y sencillas

Cepa

80. Monastrell

82. Canastas
98. Regalos
Colofón

104. Joyas de la repostería

JOHNNIE WALKER®
Blue Label™ MEXICO CITY
LIMITED EDITION

AN EXTRAORDINARY TRIBUTE TO A GREAT CITY



EVITE EL EXCESO.
www.alcoholinformate.org.mx. Permiso de Publicidad No. 163300201A0860



JOHNNIE WALKER
Koko Walking

La cuna de los grandes vinos franceses

Texto Manuel Orgaz*
Fotos Jesús Cornejo

Atributos como tradición, conocimiento y terroir, le han merecido a Burdeos el título de capital mundial del vino.

ALTOZANOS CUBIERTOS DE VIÑEDOS, PUEBLITOS MEDIEVALES Y CASTILLOS (châteaux) hacen de Burdeos (Burdeos) la zona donde se producen los mejores vinos franceses. No por nada, cientos de enólogos en el mundo desean replicar la elegancia, complejidad y potencial de guarda de sus grandes etiquetas.

Antes de la Exposición Universal celebrada en París en 1855, el emperador Napoleón III pidió un sistema para clasificar y elegir los mejores vinos de Burdeos. Así surgió la clasificación oficial, que comprende los denominados *Grands Crus Classés*, con dos modificaciones hasta el momento, en 1856 y en 1973.

Burdeos se encuentra en la zona de Aquitania, al suroeste de Francia. Está formada por aproximadamente 120 mil hectáreas y tiene 57 Denominaciones de Origen Controlado (AOC en francés). Sus vinos se distinguen por el *assemblage* o mezcla de diferentes cepas: los blancos, tanto secos como dulces, se elaboran con uvas Sémillon y Sauvignon Blanc, y los tintos, con Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot y, en menor proporción, Petit Verdot y Malbec.

La región está dividida naturalmente por el estuario de la Gironda, que en su ribera izquierda alberga el Médoc y Graves y, en la derecha, Libournais, donde se encuentran las prestigiosas subregiones Saint-Émilion y Pomerol. Abundan los grandes vinos, como Château Cheval Blanc, Château Ausone, Château Pavie, Château Angélus, Petrus y Château Le Pin.

En el llamado Haut-Médoc se encuentran las subregiones de Saint Julien, Saint-Estèphe, Listrac, Moulis y Pauillac. Destacan algunos vinos clasificados como



“ La clasificación Grands Crus Classes surgió en el siglo XIX para identificar los mejores vinos de Burdeos, que se distinguen por el assemblage o mezcla de diferentes cepas.

Premier Grand Cru Classé: Château Latour, Château Lafite Rothschild y Château Mouton Rothschild. En Margaux se encuentra el legendario Château Margaux.

Graves, por su parte, incluye varias subregiones, como Pessac-Leognan, cuna del Château Haut-Brion, uno de los cinco Premiers Grands Crus Classés y el único que goza de dos etiquetas, una de tinto y otra de blanco. Su segunda marca es Clarence de Haut-Brion.

Sauternes y Barsac son las AOC de donde vienen los vinos dulces más famosos del planeta. Son siempre blancos y

se elaboran con uvas Sémillon, Sauvignon Blanc y Muscadelle. En la zona se catalogaron un Premier Cru Supérieur (Château D'Yquem), 11 Premiers Crus y 15 Deuxièmes Crus Classés.

Tomando en cuenta este meticuloso trabajo, ¿qué tal incorporar algunos de estos maravillosos vinos en los menús decembrinos? Mejor aún, servírlos con ciertos platillos de la gastronomía francesa, como el pato a la naranja, el coq au vin, los escargots condimentados con ajo, mantequilla y perejil o el foie gras de pato, para celebrar el cierre de 2018. /eg



LA VINÍCOLA MÁS ANTIGUA DE AMÉRICA.

Gran Reserva

VALLE DE PARRAS, COAH. MÉXICO

WWW.MADERO.COM.MX



EL ABUSO EN EL CONSUMO DE ESTE PRODUCTO ES ADICTIVO PARA LA SALUD.

Port Bleu

DALE UN TOQUE ESPECIAL A TUS PLATILLOS



La Selección del Sommelier

El vino tinto nos otorga placeres que no terminan jamás, y lo hace por medio del color, el aroma, el sabor, la textura y su permanencia en boca. También genera y evoca recuerdos que nos hacen regresar a nuestras mejores degustaciones.

Texto Gabriela Guerra Rey*
Fotos Jorge Garaiz



EN LOS MESES de julio y septiembre, la Selección del Sommelier, realizada por el Comité de Sommeliers de Liverpool, propuso —en una cata a ciegas— una docena de tintos franceses, españoles, argentinos, estadounidenses y mexicanos. Son vinos para carnes, quesos, botanas y otros alimentos, que en realidad quedan bien con todo y en cualquier momento. El vino es, en definitiva, una forma de vida. Algunos piensan que su cultivo salvó a los hombres de la barbarie, mientras que otros, como Dante Alighieri, el gran escritor del medioevo italiano, aseguran que siembra poesía en nuestros corazones.

VINOS CON BARRICA

Robert Mondavi Winery Napa Valley

Suma de Cabernet Sauvignon (88 por ciento), Merlot (4 por ciento), Cabernet Franc (6 por ciento), y el resto de Malbec y Petit Verdot. De color cereza, es limpio y brillante, con aromas que oscilan entre zarzamoras, minerales, hierbas de olor, pimientos verdes y ahumados, que se confirman en boca. Marida con carnes, risottos y aves, así como quesos maduros.

Enate Syrah-Shiraz

Somontano español, hecho 50-50 por ciento con variedades Syrah y Shiraz. Después de 17 meses en barrica, su color deviene rojo cereza, muy cubierto. En nariz desfilan frutillos rojos, flores azules y aceitunas sobre un fondo avainillado. En boca goza de taninos nobles y aterciopelados. Es recomendable para acompañar carnes rojas y elegante. Ideal para acompañar carnes rojas y aves, así como quesos maduros.

Luigi Bosca Malbec Terroir Los Miradores

Este tinto argentino, 100 por ciento Malbec, tiene color violeta intenso, con aromas a frutas negras, higos secos y membrillo, que se envuelven en notas florales y especiadas. En boca es intenso y con volumen. Posee taninos dulces y sedosos, buena textura y acidez equilibrada, con un final profundo y elegante. Ideal para acompañar carnes rojas y salsas especiadas.

Castel Bordeaux Merlot

Este vino francés, 100 por ciento Merlot, reposa seis meses en barricas de roble francés. Su color es granate intenso y brillante, mientras que su aroma tiene intensas notas de frutos rojos y negros. En boca se percibe concentrado, afrutado y sedoso. Combina bien con carnes de res, ternera y venado, aves, quesos duros y postres a base de chocolate.

Ramón Roqueta Reserva

Vino catalán rojo rubí con matices violáceos. Se elabora con las variedades Tempranillo (60 por ciento) y Cabernet Sauvignon (40 por ciento). Pasa 12 meses en barricas de roble americano y francés. Posee un bouquet de cerezas negras, ciruelas y grosellas negras con sabores maduros de frutas confitadas y vegetales, taninos ligeros y buena acidez. Marida con platos poco condimentados y quesos suaves.

Georges Duboeuf Cabernet

Un francés de larga tradición y propicio para cualquier ocasión. Es 100 por ciento Cabernet Sauvignon, de color rubí profundo y aromas de pimienta, pimiento verde y frutos rojos. En boca es redondo, potente y equilibrado, con sabores maduros de frutas y frutales. En boca es suave, pero muy redondo. Puede acompañar desde quesos semicurados y pastas, hasta aves y carnes asadas.

Crucillón Campo de Borja

Este tinto francés sin crianza, con variedades Garnache y Syrah, toma un color granate intenso con tonos violeta. Su aroma es de fresas del bosque, violetas y frutos amarillos. También transmite notas de pimienta. En boca es redondo, estructurado y con un final flexible. Ideal para servirse con carne de res, cordero y venado, así como con quesos.

Maison Castel Côtes du Rhône

Este tinto francés sin crianza, con variedades Garnache y Syrah, toma un color granate intenso con tonos violeta. Su aroma es de fresas del bosque, violetas y frutos amarillos. También transmite notas de pimienta. En boca es redondo, estructurado y con un final flexible. Ideal para servirse con carne de res, cordero y venado, así como con quesos.



VINOS MEXICANOS

Triciclo Vintage

Este vino del estado de Coahuila es de color púrpura. Combina las variedades Cabernet Sauvignon (50 por ciento), Syrah (25 por ciento) y Malbec (25 por ciento). Su aroma de frutos rojos, arándanos, jamaica, especias, pimienta, tabaco y cacao se transforma en boca en un sabor intenso, especiado y largo. Marida con cortes de carne y alimentos con grasa y/o especias.

Quinta Monasterio Tempranillo

Del famoso Valle de Guadalupe, en Baja California, este tinto 100 por ciento Tempranillo tiene color cereza con ribetes lila y violáceos. Es de gran juventud y capa media. Su aroma es limpio, con carga frutal e intensidad media-alta. Al paladar aporta notas de fresas y frambuesas, además de madera. Se sugiere para carnes asadas, quesos, patés y tapas.

Monte Xanic Merlot

También del Valle de Guadalupe, es 100 por ciento Merlot. A la vista es limpio y brillante, con tonalidades violáceas. De alta intensidad en nariz, posee aromas de frutos rojos y flores, canela y maderas. En boca es fresco y cálido, con taninos bien integrados. Aparecen sabores a frutos rojos, vainilla y cacao. Ideal para cabrito, pastas y pescados azules a las brasas, como sardina y bonito.

La Casona Cabernet-Merlot

Del Valle de Encinillas, Chihuahua, este vino combina Cabernet Sauvignon (65 por ciento) y Merlot (35 por ciento). Su color es rojo intenso con tonos violáceos. Su bouquet va de frutos rojos jóvenes a notas mentoladas, eucalipto, pimienta, vainilla y coco. En boca es de intensidad media, cuerpo ligero, taninos bien marcados y frutal. Marida con comida típica mexicana, antojitos y ate con queso.

Refugio Monasterio Cabernet-Merlot

Otro exponente del Valle de Guadalupe, hecho con variedades Cabernet y Grenache al 50-50 por ciento. Es rojo profundo con ribetes violáceos. Su bouquet va de frutos rojos jóvenes a notas mentoladas, eucalipto, pimienta, vainilla y coco. En boca es de intensidad media, cuerpo ligero, taninos bien marcados y frutal. Marida con comida típica mexicana, antojitos y ate con queso.

MONKEY SHOULDER®

100% MALT WHISKY MADE FOR MIXING

MONKEY SHOULDER®
BLENDED MALT SCOTCH WHISKY
BATCH 27 50% VOL (500 ml)
SKU 106006363695

#MADEFORMIXING

DON T BE A DRUNKEN MONKEY. EVITE EL EXCESO



VINO CON CAUSA

Jennifer Lawrence

A esa estrella de cine le encanta el vino tinto, de preferencia elaborado con Cabernet Sauvignon, y lo usa para promover las causas en las que cree.

Texto y foto **Vera Anderson***

DE LA NOCHE A LA MAÑANA, CON TAN SOLO 20 AÑOS, Jennifer Lawrence se convirtió en una sensación con su papel en la película *Invierno profundo* (*Winter's Bone*). Para 2015 era la actriz mejor pagada del mundo, y sus películas, desde *Los juegos del hambre* hasta *Los hombres X*, han sido enormes éxitos, recaudando miles de millones de dólares en taquilla.

Dos de sus cualidades más atractivas son su autoconciencia y franqueza, que muestra al reírse de sí misma o al tropezarse en la alfombra roja, lo mismo que cuando confiesa su afición por las botanas de maíz y su gusto por los *reality shows*. La gente se identifica fácilmente con ella porque habla de cosas que todos reconocen.

A todo mundo le encanta que diga cosas como esta: "Cuando llego a casa por la noche, mi perro Pippy

se emociona y yo le digo: '¡Ya llegó mami!' Luego hacemos el meneito, que le fascina, y lo saco a caminar un poco. Nunca nos alejamos mucho porque por aquí hay coyotes. Luego le doy de comer, pongo la tele y me sirvo una copa de vino tinto. Convertí mi comedor, que está junto a la cocina, en un cuarto de TV para no tener que caminar de un lugar a otro. Se puede decir que rediseñé mi casa para que se ajustara a mi pereza".

Después de varios años de trabajar sin descanso, Lawrence decidió que era tiempo de hacer una pausa y reflexionar un poco. Pensó que valdría la pena aprovechar su fama para algo útil, así que a mediados de 2017 se puso a trabajar con la institución sin fines de lucro Represent Us. Ahí logró combinar

Jennifer bromea diciendo que su perfume favorito se llama "Cabernet", la cepa de sus vinos de cabecera.

su pasión por el vino con sus buenos propósitos y lanzó una campaña que ofrecía, a cambio de un donativo de 10 o más dólares, la oportunidad de ganar un día de degustación con ella. "Es un modo de hacer que la gente joven se involucre en temas como la lucha contra la corrupción y la defensa de la democracia", afirma.

Jennifer se asoció con Omaze, una plataforma de procuración de fondos en línea, y grabó un cómico video promoviendo sus causas y el gusto por el vino. También lanzó un reto a sus admiradores para participar en el juego "Reseña de películas o de vinos". Con una gran copa de tinto frente a

ella, lee: "Bien formado y bien plantado: simplemente sensacional". —Y agrega—: Espero que sea un comentario sobre el vino y no sobre mi físico". Puedes ver el video en youtube.com/watch?v=tp-PWArtsvM.

Durante la entrevista bromea diciendo que su perfume favorito se llama "Cabernet". De hecho, uno de sus vinos de cabecera es precisamente un Cabernet Sauvignon, el Beaulieu Vineyard (BV) Georges de Latour Private Reserve del valle de Napa, en California.

¿Qué sigue? Pronto veremos el estreno de *X-Men: Dark Phoenix*. Además, Lawrence está pensando en desarrollar algunos proyectos propios. Hace unos meses afirmó: "Me siento a gusto y creo que puedo hacer exactamente lo que quiera". Entre tanto, hay rumores de que ya no está tan sola, pero, al margen de lo que haga, siempre tendrá a Pippy y su amor por una buena copa de vino tinto elaborado con Cabernet Sauvignon. /eg

10 esenciales para las fiestas de fin de año

Texto Sally Pimienta Fotos Jorge Garaiz



Nuts mixtas. Cacahuetes, nueces pecanas y de la India, pistaches, macadamias, pepitas, almendras horneadas... Estas delicias quedan muy bien con unas cuantas frutas secas, como arándanos, pasas, piña y cerezas, que no solo dan color y aportan textura, sino que equilibran lo salado con lo dulce.



Chips. La abundancia de *chips* es tal que permite concebir originales y coloridos platones para el momento del aperitivo: betabel, jamaica, plátano, mango o piña deshidratados, con chile o sin él, así como palomitas con especias, las clásicas papas y hasta *pretzels* sin gluten.



Aceitunas. Las hay rellenas de pimiento, anchoas, chile jalapeño o queso azul. Pueden prepararse minibrochetas insertando en un palillo largo una aceituna, un cuadrito de manchego y un jitomate *cherry*. También pueden alternarse con corazones de alcachofa y palmitos cortados en rodajas.



Minijamón curado. Una novedosa manera de presentar la pierna en la mesa de los entremeses, en torno a la cual se da un momento de gran convivio al cortarla y compartirla.



Mousses. Las hay de ganso, paté de pato o un buen *foie gras* —en especial el de oca—, que pueden untarse en rebanadas de pan y acompañarse con un toque de mermelada de higo o salsa de zarzamora con chile morita. En cuanto a las *mousses* de salmón o atún, les va muy bien un poco de pesto rojo.



Quesos untables. De oveja y cabra, curados y semicurados, pueden ser una deliciosa opción para preparar bocadillos o comerlos con *chips*.



Ghee (mantequilla clarificada). Aromatizada con originales mezclas, como albahaca y cardamomo, caramelo marino, trufa, queso azul y nuez o una más típica, a base de perejil y ajo, es un toque de gran originalidad para colocar al lado del pan y dar vuelo a los sabores. /eg



Galletas saladas o panes rebanados. Lo ideal sería presentarlos acomodados, alternando una selección de galletas y panes de diferentes harinas y texturas, para que los comensales elijan colocar encima un poco de queso o *foie gras*, entre muchas otras posibilidades.



Salmón ahumado. Servido sobre un pan de centeno ligeramente tostado, aliñado con una salsa a base de una buena crema espesa, a la que por una taza se agrega una cucharada de mostaza a la antigua, unas gotas de limón amarillo y sal al gusto.



Latería. Chipirones en su tinta, mejillones ahumados o en escabeche, lomos de atún, sardinas e incluso boquerones y angulas se pueden presentar por separado o en un solo plato, adornados con rodajas de limón amarillo y unas ramas de perejil para que cada quien prepare su bocadillo en pan o galleta.



GINEBRA

Un clásico que no pasa de moda

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

El poder que tiene el gin para resaltar sabores le sigue asegurando un lugar privilegiado en el universo de los cocteles.



LOS ORÍGENES DE LA COCTELERÍA CLÁSICA no se pueden explicar sin la existencia de la ginebra, pues es el medio ideal para trabajar con ingredientes botánicos y resaltar sabores como ningún otro licor puede hacerlo.

Por lo mismo, los mixólogos siguen recurriendo a esta bebida —cuya graduación alcohólica varía entre los 40 y los 47 grados— para lograr mezclas vibrantes y deliciosas. David Ampudia, reconocido mixólogo, nos regala tres recetas con ginebra para despedir este 2018 como se debe.

Recuerda que para que un destilado pueda considerarse un *gin* es indispensable que tenga sabor a nebrina, que es el fruto del enebro (la palabra francesa *genièvre* se usa para referirse tanto al enebro como a la nebrina, además de que es el nombre de la bebida alcohólica).

El sabor a nebrina es lo que provoca la singularidad de los tres cocteles que aquí te presentamos. Tal como afirma David, “la ginebra tiene una personalidad única, y es por ello que los *bartenders* de todo el mundo seguimos regresando a ella para hacer nuestras mezclas”.



SUGERENCIA
 La mezcla subraya las notas botánicas más dulces de la ginebra Monkey 47. Este coctel resulta perfecto como aperitivo. Sirvelo al momento de las entradas, en especial con pescados y mariscos.



ORIENTAL MONKEY

- 45 ml de ginebra Monkey 47
- 20 ml de *soju* (sake coreano)
- 15 ml de jugo de limón amarillo
- 15 ml de jarabe de azúcar
- 1 toque de agua quina con refresco de lichi
- Rodajas de limón amarillo y flores para decorar

Llenar la copa de hielo y agregar la ginebra y el *soju*. Usar una cuchara bailarina para mezclar bien y agregar el resto de los ingredientes. Terminar con el toque de agua quina y refresco de lichi. Agregar pétalos de flores y rodajas de limón amarillo.



AUTUMN CLOVER CLUB

- 45 ml de ginebra The Botanist
- 30 ml de jugo de mandarina
- 15 ml de jugo de limón amarillo
- 15 ml de jarabe de azúcar
- 30 ml de clara de huevo
- Piel de mandarina y cardamomo molido para decorar

Colocar todos los ingredientes en un *shaker* sin hielo. Agitar fuertemente para emulsionar la clara de huevo. Abrir el *shaker*, agregar hielo, volver a agitar y dejar enfriar. Filtrar la mezcla usando un colador de metal directamente en una copa previamente enfriada. Terminar espolvoreando cardamomo molido.



ROSE GARDEN

- 45 ml de ginebra Hendrick's
- 20 ml de jugo de limón verde
- 20 ml de jarabe de frambuesa
- 60 ml de jugo de lichi
- 1 toque de *bitter* de limón
- 2 rodajas de pepino, frambuesas y pétalos de rosas para decorar

Colocar los ingredientes líquidos en un *shaker*, con excepción de la ginebra. Agitar vigorosamente y volar a un vaso de *highball* o una copa larga con hielo. Agregar la ginebra, el toque de *bitter* de limón, dos rodajas de pepino, pétalos de rosas y frambuesas frescas. /eg

SUGERENCIA

Se trata de una variación del clásico Clover Club, pero con ingredientes de la temporada otoñal. Es un digestivo excelente, pues su sabor ayuda a disfrutar más los postres a base de chocolates y/o frutas.

SUGERENCIA
Este coctel resalta las notas florales de la ginebra Hendrick's, ya que tiene un sabor fresco pero dulce a la vez. Es ideal para acompañar el plato principal de una buena comida, incluyendo pastas rojas o un corte de carne.

Château Cheval Blanc 2013

Diferente y único, este vino tinto, extraordinario entre las grandes casas de Burdeos, es un regalo de la naturaleza. Para entender su espíritu, es conveniente descubrir lo que hay detrás de él.



SI BIEN EL ORIGEN de los primeros viñedos de Saint Émilion se desconoce, los vestigios del cultivo de la uva en esta región se remontan al siglo IV de nuestra era. Terminada la época romana, la extensión de sus viñas prosperó a lo largo de la Edad Media, en especial durante el siglo XII, cuando se desarrolló el puerto de Libourne en la confluencia de los ríos Isle y Dordoña, precisamente para el comercio del vino. Así, la reputación de Saint-Émilion como productor de vinos de calidad empezó a extenderse por toda Europa.

Château Cheval Blanc se localiza cerca de los límites de Pomerol y posee un *terroir* singular. Los suelos de grava y arenisca sobre subsuelo arcilloso son particulares y benefician la expresión que distingue el estilo de la casa, sobre todo gracias a la uva Cabernet Franc,

pues para hacer este vino se utilizan generalmente partes iguales de esta cepa y de Merlot.

La añada 2013 del vino tinto que nos ocupa posee un toque de Cabernet Sauvignon (apenas tres por ciento). Reposó 18 meses en barricas de roble francés y tiene una capacidad de guarda de hasta 30 años. De color rubí profundo, se distingue también por la pronunciada intensidad de sus aromas. En nariz evoca una deliciosa mezcla de frutos rojos y confitados, flores y un toque de almendras. En boca evidencia taninos maduros y sedosos. El final es deliciosamente fresco.

Château Cheval Blanc es considerado el mejor vino de la denominación Saint-Émilion y uno de los más reconocidos del mundo. Ostenta la clasificación *Premier Grand Cru Classé A*. /eg





Hennessy Paradis Impérial

Hennessy Paradis Impérial es la respuesta para quienes están en busca de un obsequio lujoso, verdaderamente excepcional.

Texto Almudena Teixeira

EN 1979, LA MAISON HENNESSY RECURRÍÓ A MAURICE FILIOUX, su *maître de chai* (jefe de bodega), para volver a dar vida al extraordinario cognac elaborado para el zar Alejandro I. El resultado es esta excepcional selección de *eaux-de-vie* muy escasas y antiguas, algunas del siglo XIX, y una prolongada maduración en barricas antiguas. De hecho, el nombre de esta mezcla sedosa, cálida e intensa proviene de la bodega Paradis, rincón legendario en la *maison*, donde solamente los aguardientes verdaderamente selectos envejecen en barricas de roble durante más de 50 años, para alcanzar un nivel incomparable de pureza.

La botella es también reflejo de su carácter extraordinario. Su forma se debe a la reconocida diseñadora francesa Stéphanie Balini, quien también concibió el tapón de cristal de Baccarat y el cuello recubierto de una fina chapa de oro de 18 quilates.

Este cognac elegante y voluptuoso transporta al conocedor a un mundo de sensaciones únicas. A la vista, es limpio y brillante, con un espectacular color cobrizo. En nariz predomina una combinación de especias, como el cardamomo y la canela, junto con aromas de frutas confitadas, rosas secas, miel y trufa. La entrada natural de sabores especiados y dulces sugeridos previamente en nariz se prolongan en boca, donde la experiencia se torna envolvente, larga y persistente.

Marida bien con foie, quesos suaves y tartaletas de frutas. Sin embargo, los especialistas recomiendan degustarlo solo para disfrutar al máximo toda su gama de sabores y aromas. Incluso, sugieren beberlo muy frío, de manera que se puedan descubrir los aromas más sutiles. /eg

Entre copas y puros

Destilados, licores e incluso vinos son perfectos para acompañar las deliciosas notas aromáticas y gustativas de distintos tabacos.

Texto Carlos Borboa*



PUROS Y DESTILADOS POSEEN UN VÍNCULO INNEGABLE.

Ambos se crean con el propósito de provocar un efecto aromático, gustativo, táctil. Los dos persiguen la estética y la armonía. Unos y otros son capaces de entreverarse para crear una sofisticada experiencia sensorial.

¡Es cierto! De la misma forma que vinos y alimentos, licores y destilados pueden armonizar con habanos, puros dominicanos y tabacos negros nicaragüenses. Pero ¿cómo se logra el matrimonio perfecto?

Lo primero a tomar en cuenta a la hora de maridar tabaco y espirituosos es la fortaleza del cigarro puro, determinada por el equilibrio entre tipos y orígenes de las hojas que lo componen. Los complejos aromas y sabores de un habano, por ejemplo, se hallan en las capas que forman su tripa: "volado", hoja de tabaco con la menor fortaleza y valorada por su combustibilidad; "seco", hoja de fortaleza media y la más importante en términos de aromas; "ligero", hoja de gran fortaleza, de quema lenta y fuente principal del sabor, y "medio tiempo", hoja de mayor fortaleza, proveniente de las dos hojas superiores de la planta de tabaco.

En términos de armonización, los puros con fortaleza alta (ligero, seco y volado) tienden a acompañar destilados estructurados, con buen nivel de alcohol y franqueza en aromas. Los puros con fortaleza media (seco y volado), por el contrario, son mucho más versátiles y pueden abrazar tanto a espirituosos jóvenes como a alcoholes con alta complejidad sensorial. Y los de fortaleza baja (volado) suelen ser demasiado invasivos con los delicados matices de sus contrapartes líquidas.

Además de fortalezas, también es importante preguntarse qué se quiere: un maridaje de contraste o uno de armonía, que ayude a potenciar las notas aromáticas de ambos productos. De igual forma, hay considerar el gusto personal del consumidor: a un bebedor habitual de *cognac* le puede resultar poco atractivo un maridaje con aguardientes jóvenes, destilados con notas herbales o gran presencia de humo.

UNO A UNO

Yendo de lo particular a lo general, es posible iniciar apuntando a los habanos, con denominación de origen, elaborados con tabaco cultivado y manufacturado en Cuba. Estos ejemplares destacan por su intensidad aromática, sabores de suaves a fuertes y colores claro, colorado o maduro. Típicamente, encuentran armonía con rones añejos (mínimo un año en barrica) o viejos (mínimo tres años en barrica), así como con tequilas añejos o extra añejos.

De tabaco oscuro, robustos, con gran carácter y fortaleza, los puros de Nicaragua son ideales para maridar destilados de uva con paso por barrica, particularmente *cognac*, *armagnac* y soleras reserva y gran reserva. En esta unión, los descriptores van de los matices florales y frutales a sabores especiados, dulces, cremosos e incluso terrosos.

De República Dominicana es necesario destacar dos variedades de puros: los elaborados con tabaco olor dominicano, mucho más suaves, y los manufacturados con Piloto Cubano y San Vicente, más corpulentos. Fuera de su intensidad gustativa, los puros dominicanos se caracterizan por sus dominantes perfiles especiados y potentes aromas, razón por la cual son la pareja perfecta de mezcales, *whiskies* y *bourbon whiskies*.

Hechos principalmente con tabaco Corojo, Criollo Cubano y Connecticut, los puros hondureños no tienen un estilo general, sino que van cambiando de color, aroma y gusto según la región productora y el método de manufactura. En función de su procedencia, pueden combinarse con aguardientes jóvenes, destilados con ligero paso por madera,

tisanas de frutas, flores y especias, aguas minerales e incluso cafés de especialidad.

¿Y los mexicanos? Generalmente se elaboran con tabaco San Andrés, Piloto Cubano y Connecticut, variedades que les imprimen

aromas bruscos, con notas de estallo y tierra. Los mejores ejemplares desarrollan notas de madera, gran fortaleza y cuerpo, que combinan idealmente con mezcales blancos, aguardientes sin barrica, cafés de especialidad y hasta bebidas a base de chocolate semiamargo.

CON VINO

A diferencia de lo que se piensa comúnmente, algunos vinos también pueden maridar con puros. Blancos y rosados son poco recomendables; sin embargo, algunos tintos van muy bien con todo tipo de tabacos.

Para armonizar hay que seguir el mismo objetivo que con los espirituosos: fortalecer aromas. Un puro con aromas medios, muy suave en boca, es perfecto para acompañar tintos potentes en nariz; los fermentados con boca delicada, en cambio, potencializan su acidez y sus taninos al combinarse con tabacos oscuros.

Recomendaciones puntuales: vinos varietales de Syrah o Malbec, con típicos matices de frutos rojos, negros y especias intensas, son ideales con habanos de fortaleza media o alta, repletos de notas especiadas. ¿Qué evitar? Los vinos con taninos potentísimos, que generan una sensación de sequedad intensa en el paladar al acompañarse de tabacos. /eg

Temporada de altos vuelos

Textos Laura B. de Caraza Campos y Maité Laborde* Fotos Jorge Garaiz

COSTILLAS DE CORDERO CON ZA'ATAR, HIERBABUENA Y COMINO

(6 personas)

- $\frac{1}{2}$ de taza de aceite de oliva
- 1 cucharadita de za'atar
- 1 cucharada de hierbabuena fresca finamente picada
- 2 dientes de ajo pelados y finamente picados
- $\frac{1}{2}$ cucharadita de comino
- 2 racks de 6 u 8 costillitas cada una
- 2 cebollas rebanadas en tiras finas
- *Kushari* (opcional)

Precalentar el horno a 200°C (390°F). En un tazón, mezclar 1 cucharada de aceite con el za'atar, la hierbabuena, el ajo y el comino. Frotar las costillas con esta pasta y dejarlas marinuar en el refrigerador de 3 a 4 horas. En una sartén, calentar otra cucharada de aceite y sellar las costillas por ambos lados. Colocarlas en una charola para horno y hornear durante 5 minutos o hasta que las costillas se cocinen a término medio. Retirarlas del horno y dejarlas reposar bien tapadas durante 5 minutos. Mientras tanto, calentar el resto del aceite en una sartén y freír las tiras de cebolla hasta que estén doradas y crujientes. Servir las costillitas con el *kushari* y la cebolla frita.

Diciembre es un mes que, sin renunciar a las tradiciones, invita a la experimentación, la originalidad y el lucimiento en la cocina, como lo demuestra este espléndido menú.

Kushari

- 1 taza de arroz basmati
- 2 tazas de caldo de pollo
- 4 cucharadas de aceite de oliva
- 1 taza de lentejas cocidas
- 1 taza de coditos cocidos
- 1 cebolla finamente picada
- 4 dientes de ajo pelados y finamente picados
- $\frac{1}{2}$ cucharadita de hojuelas de chile rojo deshidratado y triturado
- 1 lata de jitomates enteros y picados
- $\frac{1}{2}$ cucharadita de comino molido
- 1 cucharadita de sal
- 1 cucharadita de jugo de limón

En una sartén, colocar el arroz, el caldo de pollo y 1 cucharada de aceite. Tapar y cocinar hasta que suelte el hervor. Bajar la flama y cocinar a fuego lento durante aproximadamente 20 minutos. Destapar y agregar las lentejas y los coditos, revolviendo cuidadosamente. Aparte, calentar el resto del aceite en una olla y freír la cebolla y el ajo. Agregar el chile y los jitomates, y cocinar durante 20 minutos o hasta que la salsa empiece a espesarse. Añadir el comino, la sal y el jugo de limón, y continuar la cocción durante 10 minutos o hasta que la salsa esté ligeramente espesa. Bañar el arroz con esta salsa.

LANGOSTINOS A LA CREMA DE AZAFRÁN

(4 personas)

- 24 langostinos medianos
- 2 cucharadas de aceite de oliva
- 1 chalota finamente picada
- 2 ramitas de estragón
- 1/8 de cucharadita de azafrán
- Sal y pimienta al gusto
- ½ taza de crema dulce para batir (125 ml)
- 1 cucharada de vermut blanco seco



Cocer los langostinos en agua caliente con sal hasta que se pongan rojos (aproximadamente 4 minutos), cuidando que no se sobrecuezan. Escurrir y guardar el agua de cocción. Pelar los langostinos, apartar unas cuantas cabezas y patas y machacarlas. Calentar el aceite en una cacerola, añadir la cabeza y las patas machacadas y dorar unos 5 minutos a fuego medio. Agregar la chalota, el estragón y el azafrán; salpicar. Verter 1 ¼ tazas del agua donde se cocieron los langostinos y dejar hervir unos 5 minutos, sin dejar de mover. Colar y regresar a la cacerola. Calentar 2 minutos e incorporar la crema y el vermut. Una vez que suelte el hervor, dejar hervir lentamente 10 minutos (si la salsa queda muy espesa, añadir un poco más del agua donde se cocieron los langostinos). Agregar los langostinos y cocinar muy lentamente por 2 minutos. Servir con arroz blanco.

EVITA EL EXCESO.
PRODUCTO DE DIAGEO MÉXICO.



PERMISO DE PUBLICIDAD NO. 153300201A1213



PAVLOVAS CON AGUA DE ROSAS Y PISTACHES

(8 personas)

- 4 claras de huevo
- 1 taza de azúcar refinada
- 2 cucharaditas de maicena
- ½ cucharadita de agua de rosas
- Mantequilla para engrasar
- Harina para enharinar
- ¼ de litro de crema dulce para batir, bien fría
- Azúcar glass al gusto
- 20 pistaches pelados
- 50 gramos de azúcar
- 4 cucharadas de miel de abeja

Precalentar el horno a 175°C (350°F). Batir las claras con la batidora eléctrica hasta que empiecen a espesar y añadir el azúcar de cucharada en cuchara hasta terminar; seguir batiendo. Cuando las claras estén a punto de turrón, agregar la maicena y el agua de rosas sin dejar de batir; reservar. Cubrir una charola de horno con papel encerado, engrasar con mantequilla y enharinar. Poner el merengue en una duya y hacer ocho círculos separados uno del otro sobre la charola. Con la punta de una cuchara formar un nido y meter en el horno durante 5 minutos. Bajar la temperatura del horno a 150°C (300°F) y dejar 1 hora. Apagar el horno y dejar los merengues ahí por lo menos 1 hora. Mientras tanto, batir la crema batida con el azúcar glass hasta que esté bien espesa; reservar. Poner los pistaches en una cacerolita, agregar el azúcar y, en cuanto esta empiece a fundirse, mover con una cuchara hasta que el caramelito tome un color ámbar. Retirar los pistaches de la lumbre y acomodar la mezcla en un molde u hoja de silicon, separándolas con una cuchara, y dejar enfriar. Sacar los merengues del horno, desprendiéndolos cuidadosamente del papel y llenar con la crema batida. Decorar con los pistaches y bañar con la miel. Las pavlovas se pueden adornar con frutos rojos. /eg



Elias Castro Verástegui* Recetas Laura B. de Caraza Campos** Fotos Jorge Garaiz

Menú de reyes

Celebra en grande con estos platillos selectos de la gastronomía internacional, acompañados de tres vinos insuperables. ¡Mejor imposible!

CANELONES CON MANTEQUILLA DE CANGREJO, RELLENO DE SALMÓN Y CASTAÑAS

(4 personas)

- 8 hojas de lasaña
- 1 lata de carne de cangrejo (aproximadamente 150 gramos)
- 150 gramos de mantequilla a temperatura ambiente
- 1 cucharadita de ralladura de jengibre
- $\frac{1}{2}$ cucharadita de ralladura de limón
- Sal y pimienta blanca recién molida al gusto
- Relleno de salmón
- 1 taza de crema
- $\frac{1}{4}$ de taza de queso parmesano rallado
- 2 cucharadas de granos de mostaza
- 1 frasco o lata de castañas cocidas y sin azúcar (450 gramos), toscamente picadas (reservar unas cuantas para decorar)

Precalentar el horno a 180°C (360°F). Cocer las hojas de lasaña en agua hirviendo hasta que estén suaves, escurrir, meter en agua fría, secar muy bien y reservar. Mientras tanto, en un procesador de alimentos, de preferencia pequeño, moler la carne de cangrejo con tres cuartas partes de la mantequilla y las ralladuras de jengibre y limón, y sazonar con sal y pimienta blanca. Untar las láminas de lasaña con esta mezcla, colocar encima el relleno de salmón, enrollar y acomodar en un refractario engrasado con mantequilla. Cubrir con la crema previamente sazonada con un poco de sal, espolvorear el queso parmesano, agregar los granos de mostaza y las

castañas previamente calentadas en una sartén con el resto de la mantequilla, y hornear hasta que los canelones estén bien calientes. Decorar con las castañas que se reservaron.

Relleno de salmón

- 2 cucharadas de aceite
- 2 cebollas picadas
- 2 poros bien limpios y con la parte blanca picada
- $\frac{2}{3}$ tazas de vino blanco
- $\frac{1}{3}$ de taza de agua
- Sal y pimienta al gusto
- 40 gramos de mantequilla
- 2 cucharadas de harina
- $\frac{1}{2}$ tazas de crema dulce para batir
- 4 filetes de salmón sin piel y finamente picados
- $\frac{1}{2}$ kilo de hongos *porcini* limpios y finamente picados

Calentar el aceite en una cacerola, añadir las cebollas y los poros, y dejar acitronar. Agregar el vino, el agua y sal, y hervir a fuego lento durante 45 minutos. Colar el líquido presionando sobre los sólidos y reservar. Aparte, derretir la mantequilla y, una vez caliente, incorporar la harina, el líquido y la crema dulce. Revolver bien y dejar sobre la lumbre durante 10 minutos o hasta que la mezcla se reduzca. Añadir el salmón, los hongos, sal y pimienta. Revolver y dejar sobre la lumbre durante 5 minutos o hasta que la mezcla se sazone bien.



LOUIS JADOT MEURSAULT

Vino blanco producido en la ciudad de Beaune, perteneciente a la región francesa de Borgoña. Ostenta la Appellation d'Origine Contrôlée Meursault y se elabora cien por ciento con uva Chardonnay. A la vista presenta un color verde pálido con destellos en oro brillante. En nariz encontramos aromas a flores blancas, pera, melocotón y cítricos, seguidos por toques de nueces, vainilla y mantequilla. En boca es persistente, con un final largo, buen equilibrio en acidez y excelente untuosidad.

* Sommelier corporativo de Liverpool.

** Autora de numerosos libros de recetas, entre los que destacan La cocina de Laura y El gran libro de la cocina mexicana. Actualmente es consejera de la Academia Mexicana de Gastronomía y asesora del restaurante Cabrera 7.



Elias Castro Verástegui sugiere algunos maridajes de tres magníficos vinos que podrás encontrar en Experiencia Gourmet de Liverpool.



LANGOSTA NAVIDEÑA CON MOSTAZA DE DIJON Y QUESO

(4 personas)

- 4 langostas de 750 gramos cada una, cocidas
- 50 gramos de mantequilla
- 2 chalotas finamente picadas
- 2½ tazas de *fumet* de pescado al vino blanco
- ¼ de taza de vino blanco
- ¾ de taza de crema espesa
- 1 cucharada de mostaza de Dijon
- 4 cucharaditas de perejil finamente picado
- 1 limón amarillo, su jugo
- Sal y pimienta al gusto

- Fumet de pescado al vino blanco**
(rinde 1 litro)
- 375 gramos de huesos, cabezas y recortes de pescado
 - 3 tazas de agua
 - ½ litro de vino blanco seco
 - ½ cucharadita de tomillo seco
 - 1 cebolla mediana picada con 3 clavos de olor
 - 1 zanahoria rebanada
 - ½ diente de ajo prensado
 - ½ hoja de laurel
 - Sal y pimienta al gusto

Precalentar el asador a temperatura media. Con ayuda de un cuchillo filoso, partir las langostas a la mitad por lo largo. Desprender las pinzas, sacar la carne de las conchas y partirla en rodajas. Reservar. Mientras tanto, en una cacerola gruesa, derretir la mantequilla a fuego medio. Añadir las chalotas y freír hasta que estén suaves. Incorporar el *fumet*, el vino y la crema, y dejar reducir a la mitad a fuego lento, revolviendo de vez en cuando. Agregar la mostaza, el perejil y el jugo de limón, y sazonar con sal y pimienta. Cubrir las langostas con esta mezcla y meterlas en el asador de 3 a 4 minutos o hasta que estén calientes. Se pueden servir con las pinzas.

Poner a cocer los restos de pescado en el agua durante 30 minutos. Colar a través de un trapo húmedo, añadir el resto de los ingredientes y hervir a fuego lento durante 20 minutos. Colar nuevamente.

CHAMPAGNE DOM PÉRIGNON
Este exclusivo *champagne*, que se elabora a partir de las mejores uvas de un único año, ofrece a la vista un color amarillo pálido y una burbuja fina y delicada. Al pasar por nariz, los aromas son de carácter floral y afrutados (manzana, toronja, nectarina), para evolucionar en notas de especias, fruta confitada y pan *bröd* tostado. En boca es maduro, carnoso y majestuoso. Todas las sensaciones son duraderas, sedosas, redondas y cremosas, para cerrar con un exquisito final.

FILETE DE RES CON SALSA DE FOIE GRAS Y MORILLAS

(4 personas)

- 1 caña de filete de res de $1\frac{1}{4}$ kilos, gruesa y limpia
- 1 cucharada de aceite de oliva
- 2 cucharadas de pimienta negra toscamente molida
- Flor de sal y pimienta quebrada al gusto
- 350 gramos de morillas frescas o 50 gramos de morillas secas
- 25 gramos de mantequilla
- 1 cucharada de vino de Madeira
- 1 taza de crema dulce para batir
- 1 lata de *foie gras* (150 gramos) bien frío y cortado en cuadros pequeños

Precalentar el horno a 230°C (460°F). Untar el filete con el aceite de oliva utilizando una brocha y cubrir con la pimienta quebrada, apretando bien. Sazonar con sal y hornear durante 30 minutos. Retirar del horno, tapar con papel de aluminio, dejar reposar de 10 a 12 minutos y rebanar. Mientras tanto, enjuagar varias veces las morillas frescas y secar con un trapo; si son secas, remojar en agua fría hasta que se suavicen, escurrir y secar. Calentar la mantequilla en una cacerola gruesa, añadir las morillas, tapar y dejar sudar a fuego lento durante 5 minutos. Incorporar el vino de Madeira y la crema, salpicar y cocinar a fuego lento de 8 a 10 minutos, para las morillas frescas, o de 15 a 20 minutos, para las secas, hasta que estén bien suaves e infladas. Servir el filete sobre un platón precalentado, rodear con la salsa de morillas y colocar encima el *foie gras* y un poco de pimienta quebrada. /eg



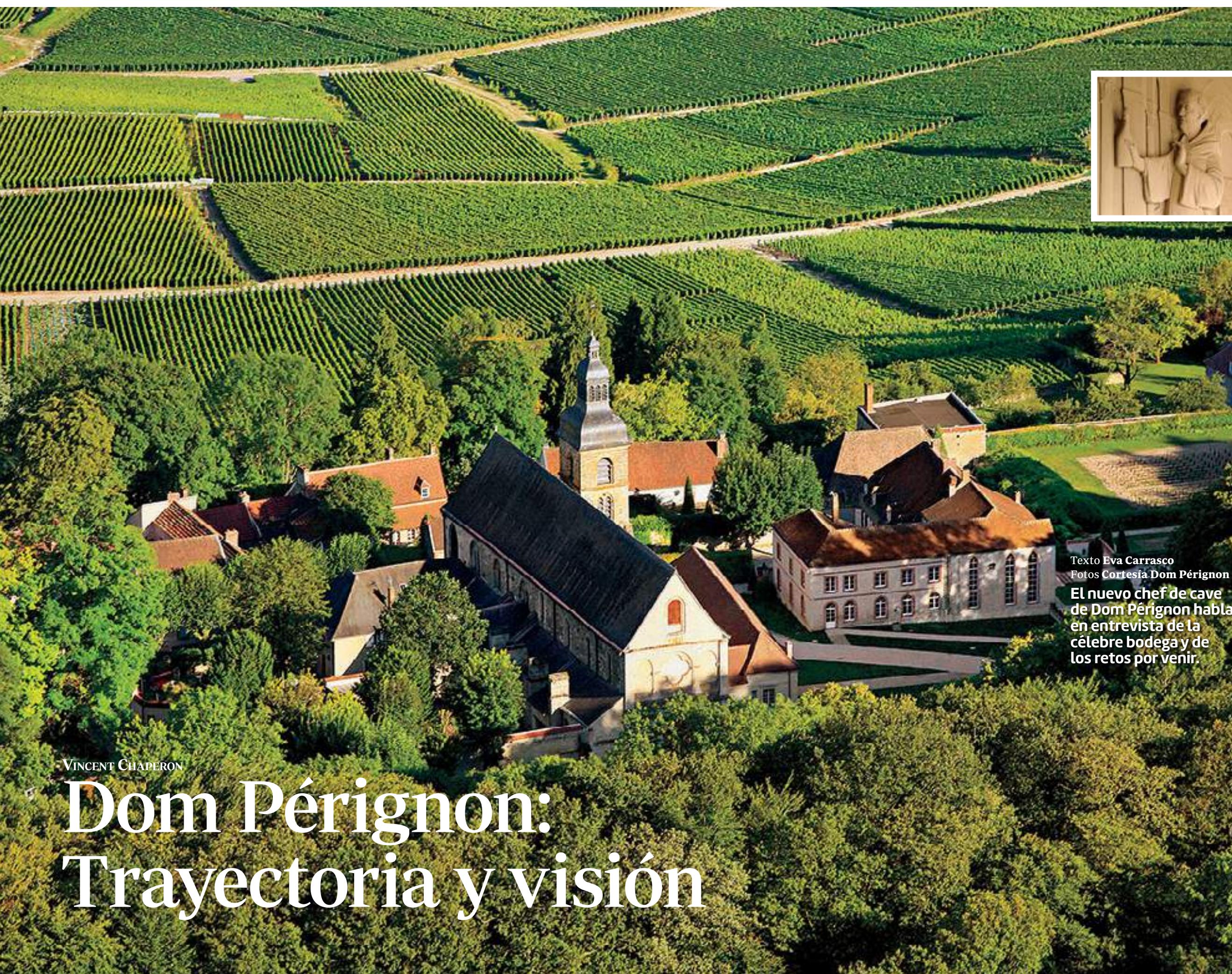
CHÂTEAU PÉDECLaux 2014

Este quinto Grand Cru Classé del Médoc, con Appellation d'Origine Contrôlée Pauillac, se elabora con la típica mezcla bordelesa —Cabernet Sauvignon, Merlot y Cabernet Franc— y presenta un color rojo rubí profundo. En nariz destacan aromas a frutos rojos (cerezas, ciruelas y grosellas) y mermelada de mora, seguidos de notas de pimienta negra y verde. Toques de vainilla y avellanas tostadas amplifican su complejidad. En paladar es elegante, de taninos suaves, con una acidez bien equilibrada y final largo y excepcional.

VINCENT CHAPERON

Dom Pérignon: Trayectoria y visión

Texto Eva Carrasco
Fotos Cortesía Dom Pérignon
El nuevo chef de cave de Dom Pérignon habla en entrevista de la célebre bodega y de los retos por venir.



Quién dijo que la perfección no existe? Basta ver una botella de Dom Pérignon —aun antes de la cata— para afirmar lo contrario. ¿Cómo calificar, si no, a este producto exclusivo, elegante, atemporal, placentero y, desde luego, elaborado durante siglos con los más altos estándares de calidad?

Como se sabe, el *champagne* resultó de un muy afortunado accidente que tuvo lugar a finales del siglo XVII. La efervescencia en el vino dejó de considerarse un defecto y fue aprovechada por el monje benedictino Pierre Pérignon, encargado de la bodega de alimentos de la abadía de Hautvillers. Al detectar las burbujas que resultaban de la fermentación del vino, el religioso exclamó: “¡Venid pronto, estoy bebiendo las estrellas!”. La mezcla clásica de Pinot Noir, Pinot Meunier y Chardonnay que lleva el nombre de la región de Champagne dio como resultado uno de los productos más codiciados del mundo. Hoy, la marca Dom Pérignon continúa siendo una de las más prestigiosas del mercado, con gran tradición y siempre en búsqueda, claro está, de la perfección.

Recientemente, Richard Geoffroy, quien fuera *chef de cave* de la casa durante 28 años, cedió el mando a Vincent Chaperon. Durante su visita a México, Chaperon —quien estará al mando a partir del primer día del año próximo— conversó con Experiencia Gourmet. Segundo comentó, la fuerza de la casa se define por lo que han dado en llamar el patrimonio de la creación. Esto supone una intensa y continua investigación de su propia historia, más de tres siglos de forjar esa “ambición creadora que se renueva permanentemente en la búsqueda de una armonía que sea fuente de emoción”.

Durante todo ese tiempo, varias generaciones de enólogos han contribuido a delinejar el carácter, fineza y elegancia que representa la marca. Chaperon describe así este universo: “Es un oficio completo y enriquecedor. Tiene que ver con la técnica, la aportación humana, la creatividad y la innovación”.

La calidad de esta bebida de reyes y de grandes acontecimientos es custodiada por los *chefs de cave*, personajes en busca de una legendaria perfección.



El suelo, las viñas y el talento se conjugan para producir el célebre champagne que lleva el nombre del *cellerier* de la abadía de Hautvillers.



LA MAISON, EL TERROIR Y MUCHO MÁS

Casi todos los viñedos que aportan sus uvas a este *champagne* forman parte de los sitios históricos que fueron propiedad de la abadía de Hautvillers, adquiridos posteriormente, a principios del siglo XIX, por Moët. Además de las viñas de Hautvillers, los viñedos que producen los productos Dom Pérignon están principalmente en Aÿ, Bouzy, Cramant, Le Mesnil y Verzenay.

El cuartel general de Dom Pérignon se encuentra en Moët & Chandon, otra tradicional casa fundada en 1743 en Épernay, a unos kilómetros de Hautvillers. Ambas marcas pertenecen hoy al grupo francés de productos de lujo LVMH Louis Vuitton Moët Hennessy.

Y son los *chefs de cave* quienes garantizan la visión empresarial y se aseguran de que esta quede incorporada en la suma de todas las cosechas, tanto del pasado como del futuro. De esa manera, los Vintage de Dom Pérignon constituyen un singular acto de legado. Estas constantes dinámicas se presentan en el corazón de cada vendimia e imprimen estabilidad a la *maison*.

Dom Pérignon Vintage se produce a partir de las mejores uvas de un único año, así que un Vintage no se elabora si la cosecha no cumple con las más elevadas expectativas. Luego de un mínimo de ocho años de crianza en bodega, se considera que el vino alcanza el equilibrio perfecto o, como ellos mismos le llaman, “la plenitud de la armonía”.

El Vintage 1998, llamado P2, posee un *bouquet* maduro de madreselva, frutos anaranjados, almendras tostadas y notas yodadas. Su textura cremosa lo hace atrevido, pero envolvente y aromático. Con un final ahumado y equilibrado, marida inigualablemente con caviar.

En tanto, el P2 2000 representa la segunda plenitud de Dom Pérignon, enriquecida con una nueva energía, intensidad, vitalidad y profundidad luego de 16 años de elaboración. La singularidad oscura, mineral, yodada y especiada, tan propia de la casa, resuena más alto y más claro que nunca, y convierte a este *champagne* en el mejor acompañante de una comida de principio a fin.

Tal como lo confirman estos exponentes, el tiempo parece haberse detenido en las bodegas de Dom Pérignon, donde su esencia se mantiene intacta gracias a un proceso de elaboración meticuloso. El objetivo es mantener viva la leyenda de excelencia creada por aquel monje benedictino que supo ver en las burbujas del *champagne* el centelleo de las estrellas. Desde entonces y hasta hoy, a través de este ícono de lujo, paciencia y leyenda, los conocedores que experimentan la misma sensación parecen exclamar también: “*C'est la perfection!*”. /eg

5 restaurantes para recibir el Año Nuevo

Texto Michelle Meyer*

Para muchos, fin de año es sinónimo de vacaciones, ya sea en una playa, una ciudad vibrante o algún pueblo mágico. Cualquiera que sea el destino elegido, la gastronomía juega un papel fundamental, y los restaurantes de los hoteles exclusivos son la mejor opción para recibir 2019.

En un entorno de ensueño, el restaurante Há hace honor a su nombre ("agua" en maya) e invita a entrar sin dudarlo.

HÁ HOTEL XCARET MÉXICO

Há, el nuevo restaurante del reconocido chef Carlos Gaytán, abrió recientemente sus puertas en el hotel Xcaret México, en el corazón de la Riviera Maya. Guerrerense de origen, Gaytán fue el primer mexicano en obtener en 2012 una estrella Michelin para su restaurante Mexique, ubicado en la ciudad de Chicago. Há, que en lengua maya significa agua, es uno de los diez sitios selectos dentro del hotel y el único sujeto a un costo adicional. Allí los comensales pueden gozar un excepcional menú de degustación de siete tiempos, maridado con los mejores vinos nacionales. Si bien es cierto que la carta cambia constantemente, siempre están presentes algunos de los ingredientes estrella empleados por este creador, como chile, aguacate, chocolate y maíz. Sus platillos, basados en la tradición pero con un acento moderno, permiten una extraordinaria aventura de sabores e historias cuya protagonista fundamental es, sin duda, la gastronomía mexicana.

hotelxcaret.com/es/



CORTESÍA HOTEL XCARET MÉXICO - HÁ

El chef Gaytán se regodea en la gastronomía mexicana mediante una afortunada mezcla de tradición y modernidad.





PATIENCE MAKES PERFECT.

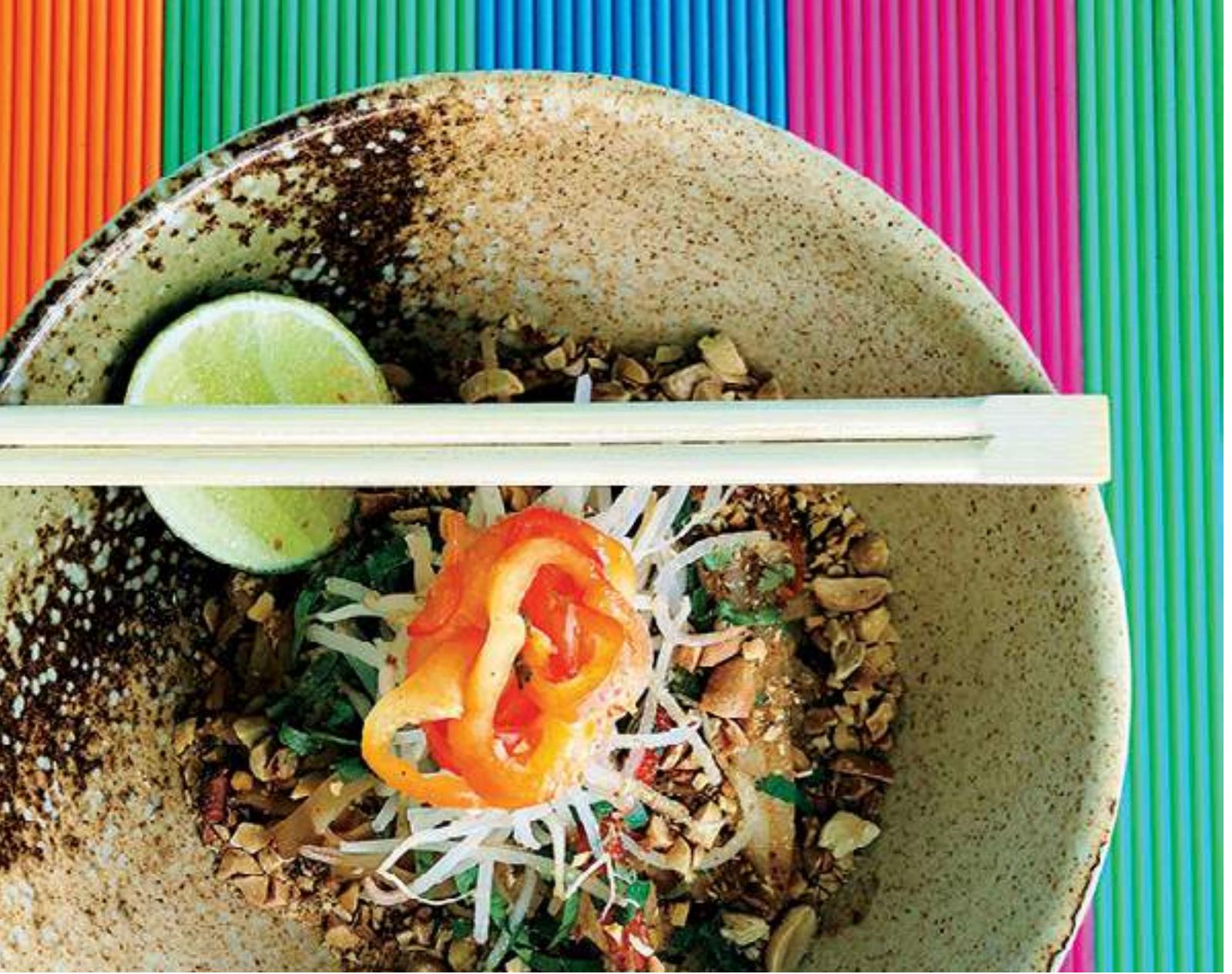
Jim Beak Ridge
JIM BEAK RIDGE, MASTER BLENDER

JOHNNIE WALKER AGED 18 YEARS

JOHNNIE WALKER

EVITE EL EXCESO
WWW.ALCOHOLINFORMATE.ORG.MX

PERMISO DE PUBLICIDAD NO. 173300201A1484



La cocina asiática se traslada de los puestos callejeros originales a la hermosa Riviera Nayarit, donde es posible redondear la experiencia culinaria con un refrescante martini.



CORTESÍA W PUNTA DE MITA - SPICE MARKET

SPICE MARKET W PUNTA DE MITA

A los internacionalmente conocidos Spice Markets, del afamado chef Jean-Georges Vongerichten, presentes en ciudades como Doha (Qatar), Londres y Nueva York, se incorpora uno más en el hotel W Punta de Mita, en la Riviera Nayarit. Esta innovadora apuesta se inspira en la gastronomía de puestos callejeros de países como Tailandia, Vietnam y Malasia. Recomendamos comenzar la experiencia con un martini de lichi o un coctel de sandía, para luego deleitarse con la ensalada picante de col *thai*, chalotas y pera, el *pork belly* con hojas de lechuga y aderezo de mostaza, o el pollo *satay* a la parrilla con salsa de cacahuate. Entre los platos fuertes destacan el huachinango con repollo (col) al *wok*, los fideos al *curry* o el tradicional *pad thai* de vegetales acompañado con arroz al coco, así como los minielotes con hierba limón. ¡Deliciosos! Para el final me inclino por el *rasmalai*, postre indio elaborado con leche de cardamomo, azafrán y pistaches.

http://spicemarketrestaurants.com/beach_punta_de_mita

EL CRISTALINO DE LA LÍNEA MÁS PREMIADA

TEQUILA
1800
HECHO DE HECHOS.



CONOCER ES NO EXCEDERSE

www.alcoholinformate.org.mx

SSA 183300201A1328


**MANTA
THE CAPE**

Al frente de Manta, renombrado restaurante del hotel The Cape, en Los Cabos, está el famoso chef Enrique Olvera, innovador culinario y promotor de la cocina mexicana en el mundo. Aquí se honran diversas tradiciones gastronómicas del Cinturón de Fuego del Pacífico, como la nuestra, la peruana y la japonesa, al tiempo que se preserva la singularidad de Baja California, en permanente búsqueda de ingredientes propios. Como entradas, hay que probar el *sashimi* de ají amarillo con *wasabi*, el vuelve a la vida con habanero y aguacate o las almejas chocolatas con jengibre, aguacate y salsa macha. Para los platos fuertes, la elección incluye tamal de hongos con mole amarillo y *bok choy* (col china); la pesca del día con pipián verde, puré de habas y garbanzo; los tacos de langosta *tempura*, y el arroz con choclo, vegetales rostizados y leche de tigre. Para terminar, se recomienda el cubilete de *sake kasu* con crema de guayaba y café o el plátano frito con helado de cacao y salsa de caramelo y miso.

mantarestaurant.com


CORTESIA THE CAPE MANTA

SKU 1061986045

www.alcoholinformate.org.mx EVITE EL EXCESO



EVITE EL EXCESO

www.alcoholinformate.org.mx

SSA 163300201A1385



El pescado zarandeado es un must en este restaurante capitalino. Los comensales pueden disfrutar al máximo de este y otros platillos originarios de las playas nayaritas.



CORTESIA FOUR SEASONS HOTEL MEXICO CITY - ZANAYA

ZANAYA

FOUR SEASONS HOTEL MEXICO CITY

Este restaurante busca resaltar la cocina del mar y rendir homenaje a la costa nayarita, cuyo platillo insignia es el delicioso pescado zarandead. Zanaya posee un estilo *brasserie*, concebido por el prestigioso Design Studio de Martin Brudnizki, quien aprovechó el jardín del hotel para crear una terraza con techo retráctil que permite disfrutar el clima de la capital y propicia un ambiente muy relajado. Recomendamos empezar con el chicharrón de pescado La Laguna, los tacos de pulpo a las brasas o los camarones cucaracha de Tecuala. El pescado zarandead —con robalo o con la pesca del día— es obligado, ya sea al natural o al guajillo, acompañado de arroz y frijoles. Para cerrar con broche de oro, nada como el plátano zarandead o la tarta de chocolate. Y si quieren seguir la fiesta, pueden dirigirse al Fifty Mils, bar de coctelería dentro del mismo hotel.

zanaya.mx

TRUE QUALITY

www.alcoholinformate.org.mx

EVITE EL EXCESO

No. de Permiso 183300201A1105



RESTAURANTE 1826

ROSEWOOD SAN MIGUEL DE ALLENDE

En el lujoso hotel Rosewood hay que visitar 1826, su restaurante insignia, que rememora el año en que esta ciudad dejó de llamarse San Miguel el Grande para honrar a su hijo más ilustre: el insurgente Ignacio Allende. El lugar rescata la mejor herencia culinaria de México, con platillos que utilizan productos artesanales orgánicos propios de la región. Habrá que comenzar con el camarón en aguachile negro o la sopa tarasca de frijol con polvo de chile pasilla. Luego, el pulpo braseado con cuscús israelí, los fettuccine caseros con langosta o el lechón al horno. Los domingos se sirve un *brunch* con especialidades de comida mexicana, desde quesadillas y sopecitos hasta menudo, pozole y gran variedad de postres, entre los que no pueden faltar las crepas con cajeta de Celaya. /eg rosewoodhotels.com/es/san-miguel-de-allende/dining/1826-restaurant

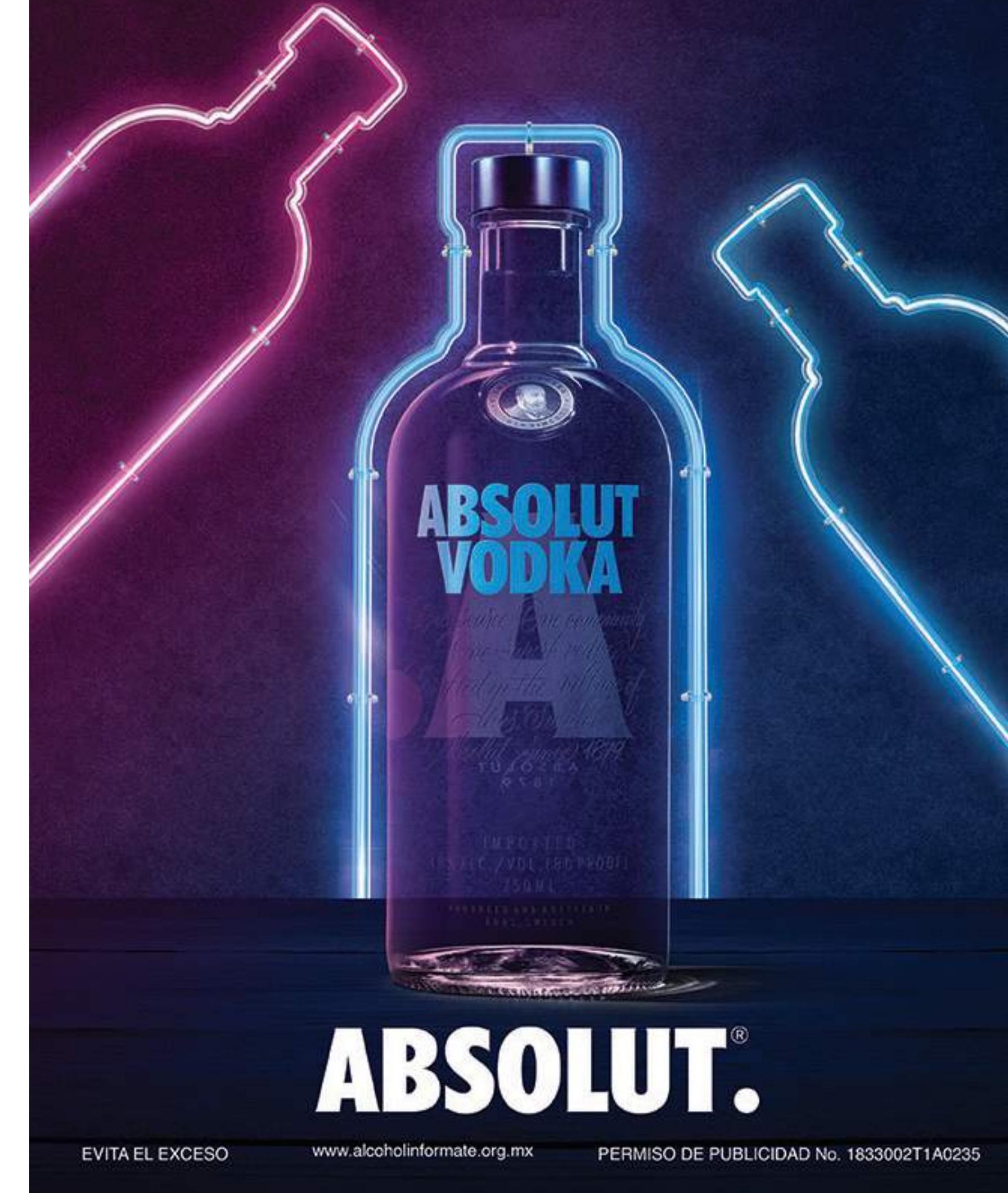
La herencia culinaria de nuestro país reencuentra su identidad artesanal y se alía con la tendencia orgánica en 1826, del Rosewood San Miguel de Allende.



La elegancia del hotel Rosewood se extiende al comedor de su restaurante 1826, donde sobresalen propuestas a base de pescados y mariscos, así como el célebre lechón.



CORTESIA ROSEWOOD SAN MIGUEL DE ALLENDE - RESTAURANTE 1826



Vinos blancos de Borgoña

Texto Óscar Valdivieso

Los tonos delicados de los vinos blancos de Beaune, producidos con uvas Chardonnay, nos remiten a las doradas colinas borgoñesas y a tardes de verano que se extienden en dilatadas sobremesas al aire libre.



La uva Chardonnay se da espléndidamente en los viñedos de la Côte de Beaune en la parte sur de la Borgoña, produciendo algunos de los vinos blancos secos más famosos del mundo.



En la parte sur de la Côte d'Or, dentro de la región de Borgoña, se encuentra Beaune, área caracterizada tanto por su clima continental —presenta notables diferencias de temperatura entre el verano y el invierno— como por sus suaves colinas de suelo calcáreo y arcilloso. En sus *terroirs*, que se expresan localmente en parcelas llamadas *climats*, se da maravillosamente la cepa Chardonnay, con la que se producen vinos añejados en barricas de roble. Las faldas de las colinas son profundas y el suelo fino, mientras que al pie de las pendientes se mezclan las piedras calizas y la arcilla. Su orientación va de este a sur y la altitud fluctúa entre 220 y 300 metros.

Por toda la zona, desde la villa de Aloxe-Corton hasta las aldeas de Maranges, se aprecian las pequeñas cabañas de piedra, conocidas como *cabottes*, que distinguen el paisaje local. Ese camino permite visitar Beaune, el castillo de Meursault y las bodegas de Pommard y Chassagne-Montrachet. Durante el trayecto por el llamado camino de los *Grands Crus* se atraviesan más de mil parcelas vinícolas que producen algunos de los grandes vinos de la región.

Chassagne-Montrachet es uno de los tres pueblos —junto con Puligny-Montrachet y Meursault— que dan fama mundial a los blancos de la Côte de Beaune. Estos vinos destacan por su opulencia y elegancia. Además, cada uno está marcado por el estilo de su productor. Los de Meursault son más gruesos y potentes, mientras que los de Puligny son más delicados y los de Chassagne son más de guarda y en su madurez traen ecos de frutas tropicales. De los vinos de Puligny-Montrachet, que incluyen varios *Grands Crus*, decía Alejandro Dumas que “debían tomarse de rodillas y con la cabeza descubierta”. Muchos afirman que ahí se producen los mejores vinos blancos secos del mundo.

MEURSAULT

Aparentemente, el nombre significa “salto de ratón”. Lo aplicaron a esta tierra extraordinaria porque solían decir que las parcelas que producían vino tinto estaban separadas de las que producían blanco solo por un salto de ratón. Como quiera que sea, en esta comuna hay unas 400 hectáreas de viñedos casi perfectos de uva Chardonnay, esparcidos sobre suaves colinas dotadas de imponentes *châteaux* y una hermosa iglesia gótica. El terreno empezó a ser cultivado por los monjes cistercienses en el siglo XI de nuestra era. Ellos se dedicaron a estudiar los suelos y seleccionar las mejores viñas de la Côte d'Or.



APELACIONES DE CÔTES DE BEAUNE

En Beaune se dan los tres tipos de apelaciones de la Côte d'Or: *appellations régionales*, *appellations communales* y *appellations Grand Cru*. Estas últimas están entre las más prestigiosas del mundo. Estos son los números que presenta orgullosamente la côte:

- 8 Grands Crus, siete de ellos blancos: Bâtard-Montrachet, Bienvenues Bâtard-Montrachet, Charlemagne, Chevalier-Montrachet, Corton-Charlemagne, Criots-Bâtard-Montrachet y Montrachet. Corton cuenta con vinos tintos y blancos.
- 21 AOC Villages. Entre ellos están Beaune, Meursault, Pommard, Puligny-Montrachet y Chassagne-Montrachet.
- 42 Premier Crus Climats.
- 2 AOC subregionales: Côte de Beaune y Hautes Côtes de Beaune.



Algunos de los viñedos más famosos de la Borgoña se encuentran en la zona que rodea Beaune. Entre ellos están Pommard, Corton-Charlemagne, Romanée-Conti, Meursault, Santenay y Savigny-les-Beaune. Por toda el área hay catas de vinos, subastas, cavas, hoteles y casas en renta. Además, se puede visitar el Hospice de Beaune (Hôtel-Dieu), patrimonio nacional de Francia y gran muestra arquitectónica del gótico tardío.

CARACTERÍSTICAS

Los blancos de Borgoña van del verde dorado al amarillo paja. En el caso de los vinos jóvenes, abundan los aromas vegetales, como tabacos, helechos o mentas, así como frutales: manzanas, duraznos e incluso limones. En sus gamas más altas, las botellas presentan notas de manzanilla, rosa silvestre, acacia y madreselva, entre otras hierbas sutiles.

Cuando acumulan algún añejamiento, los blancos de Borgoña se tornan más complejos. Empiezan a ostentar aromas de almendra, albaricoque, nuez o cáscara de naranja. El reposo en barrica les da tonos de avellana. Con el tiempo, surgen notas más picantes, de pimienta, anís y canela, con dejos de vainilla. En particular, los vinos de Beaune desarrollan aromas de flores blancas y toronja, así como sabores minerales, con regusto a mantequilla, caramelo y miel.

MARIJADES

Algunas sugerencias para maridar los vinos de cepa Chardonnay originarios de Beaune:

- Pescados y mariscos: ostras, langostas, calamares, pescados ahumados, pargo y mero, trucha con almendras.
- Carnes: conejo y aves de caza, como faisán y codorniz.
- Pollo en salsa blanca
- Quesos: emmental, edam, munster, reblochon, cantal.
- Otros platillos: caracoles (*escargots*), pastas con salsas ligeras y cremosas, así como platillos picantes de las gastronomías mexicana y oriental. /eg

CHAMPAGNE
TAITTINGER
Reims

Evite el exceso
Reims,
Place Royale.

Estuche Taittinger
Botella de 750ml + dos copas

\$989

Finca
VILLACRECES

PRUNO

VILLACRECES

Evite el exceso

SKU 1013194825

M
A
N
T
A

Desde el icónico Pujol —y su no menos icónico mole madre— hasta su próximo restaurante en Los Ángeles, pasando por Manta en Los Cabos o Cosme en Nueva York, Olvera es referente obligado al hablar de la extraordinaria cocina mexicana.



“LA MISIÓN COMO COCINERO ES CAMBIAR TU CONTEXTO”

Enrique Olvera

El influyente chef mexicano, conocido como un gran promotor de nuestra gastronomía, habla en entrevista de sus proyectos más recientes, en donde refrenda su impulso a los productores y su compromiso con el medio ambiente.

Texto Eva Muñoz Ledo* Fotos Maureen M. Evans / Cortesía Grupo Olvera



Encuentro a Enrique Olvera una mañana de verano en Casa Teo, situada donde antes estuviera Pujol, su restaurante bandera. Este espacio fresco y luminoso lo mismo es taller de cocina que residencia para recibir a sus colegas. El área común está dominada por una cocina abierta, casi un escenario para una mesa de diez comensales. “Requería un lugar donde pudiera estar tranquilo y hacer pruebas de menú porque los restaurantes están muy ocupados y el ritmo de la operación no lo permite. Es muy enriquecedor tener aquí un intercambio con cocineros, con artistas. Es lindo realizar también proyectos por pura pasión, donde hacemos comidas más íntimas para compartir. La semana pasada tuvimos una degustación de ostiones vertical y horizontal con Ezequiel, nuestro proveedor: el mismo ostión en diferentes etapas de su vida y proveniente de diferentes zonas. La intención de Casa Teo es generar cultura. Y luego hay ciertos espacios donde no hay chef invitado, y entonces lo abrimos para Airbnb”.

Mientras recorre el lugar con la mirada, Enrique afirma: "Este tipo de cosas me encanta. Soy una persona bastante privada, no diría tímida, pero sí protejo mucho lo privado. Por mi personalidad, no soy un chef que pueda estar constantemente en la televisión; trato de ser muy selectivo con los medios. Una frase que me encanta de Octavio Paz es que 'la mucha luz es como la mucha sombra'; y no te deja ver".

Cuando esté circulando este número de *Experiencia Gourmet*, habrá salido ya la serie *The Final Table*, de Netflix, una competición de cocina en la que participarán equipos de cocineros profesionales, más de la mitad con estrellas Michelin. Olvera forma parte del jurado, junto con Andoni Aduriz, Anne-Sophie Pic y Helena Rizzo, entre otros chefs de gran fama. ¿Por qué sí estar en esta serie? "Me pareció que el programa estaba bien estructurado y no necesariamente pienso que sea un *reality*. Nos entendimos bien con los de Netflix y hemos hecho tres o cuatro cosas en los últimos dos años. Puede ser que el propósito sea entretener y no informar, pero si está hecho con calidad, está bien, se vale".

Para Molino El Pujol, enfocado en el maíz, el chef trabaja con pequeños productores de Oaxaca conforme a un esquema de comercio justo.



propio pedido. Entre más compartes, más fuerte eres tú y más fuerte el productor. ¿Cuántos proyectos maravillosos no pudieron sobrevivir por falta de consumo?"

Olvera ha formado un grupo asociado con cinco chefs, lo que ha hecho posible contar con establecimientos para todo tipo de presupuestos y paladares. En la Ciudad de México, están Pujol, el icónico; las cafeterías Eno; Molino El Pujol —dedicado al maíz, en el cual trabaja con pequeños productores de Oaxaca en un esquema de comercio justo—, y Casa Teo. Además, están Manta en Los Cabos; Criollo en Oaxaca, y Cosme en Nueva York. Para este año, anuncia la apertura de Ticuchi (murciélagos en mixteco), cantina en torno a destilados de agave, mezcal y tequila en el antiguo local de Pujol, y para mediados de 2019 un restaurante en Los Ángeles. "Estamos creciendo como sociedad. No es de esos grupos donde hay un chef omnipotente y omnipresente".

Haber formado este grupo le permite vivir donde le gusta: la Ciudad de México. Aquí están su familia y gran parte de sus amigos, aunque admite que le encanta Nueva York, donde posee un pequeño departamento. "Siento que no puedo vivir sin las dos ciudades: me gusta mucho estar una semana al mes en Nueva York; adoro estar ahí y luego regresar". Sin embargo, lo importante por el momento parece ser arrancar el proyecto en California.

"Los Ángeles es muy parecida a la Ciudad de México. Existen varios Los Ángeles: distritos como Venice, Santa Mónica y Culver City; el Centro y West Hollywood: cada uno tiene su carácter. Conforme fui descubriendola me empeñé a gustar más. El restaurante va a estar en el centro, un sitio con una energía muy fuerte para albergar ese tipo de lugares —como Cosme, que de alguna manera es un restaurante poderoso—. Lo bonito es que ya no hace falta demostrar nada: se trata de disfrutar".

A la pregunta de si cocina en alguno de sus restaurantes, Olvera responde: "Cada vez menos, desafortunadamente. En los restaurantes es más bien un tema de supervisión, dirección, crecimiento de la empresa y, en términos de cocina, diseño del menú. Pruebo, sugiero, participo, pero ya no ejecuto. En eventos, a veces cocino, permanezco en la línea, pero ya no estoy en edad: casi todos los cocineros son jóvenes, porque aguantan ese ritmo... Cocino en la casa. Este fin de semana me tocó preparar el desayuno. Además, así es como empecé. De alguna manera es regresar a la cocina que me gusta". /eg



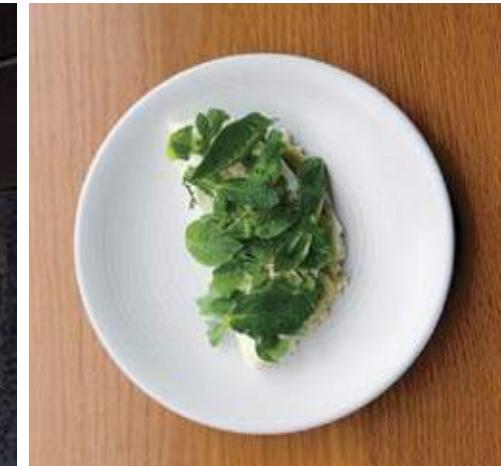
NO QUEMAR LA PÓLVORA EN INFERNITOS

A través de la temática y el perfil de los participantes en los congresos y foros que ha liderado, tales como MesAmérica y Mesa Redonda, Olvera ha mostrado su compromiso con la biodiversidad, la conservación y la promoción de la gastronomía mexicana, y ha marcado una pauta incluyente, de colaboración entre cocineros. Le comento que ser una celebridad puede servir, porque su voz se escucha y él no duda en hacerla resonar, como cuando se pronuncia contra el maíz transgénico.

El chef responde con humor y distancia: "Tampoco quieras que el cocinero sea Superman, no está padre que ahora el cocinero sea como Superbarrio. A mí eso me da mucha pereza. No queremos estar muy expuestos, aunque tampoco recluidos en lo nuestro sin ser parte de la comunidad. Me gusta usar mi voz para cosas importantes, pero no usarla mucho, no quemar mis balas. Tampoco se trata de cambiar el mundo. Creo que la misión del cocinero es modificar su contexto. Por ejemplo, en Eno ya estamos a casi nada de liberarnos del plástico; nos falta solo la leche, para lo cual ha sido necesario contactar a un productor que quiera embotellar en vidrio. Sí hacemos cosas, pero las hacemos por convicción".

Comunicar este tipo de iniciativas a los restauranteros puede hacer una gran diferencia al poner sobre la mesa temas importantes. Por ello, le lanzo una pregunta: ¿cuántos clientes elegirían ir a tus lugares solo porque saben que consumir ahí es una forma de contribuir al medio ambiente?

"De acuerdo —responde—. En el menú de Eno, a partir de septiembre estamos incluyendo un catálogo de todos nuestros proveedores. Lo que está lindo es que no solamente ves que tu jitomate viene del rancho La Pausa en Valle de Bravo, que es un productor agroecológico, sino que además puedes contactarlo y hacer tu



VINOS DE CULTO Desde Francia...

Texto Consuelo Soto
Fotos Jorge Garaiz

BORGOÑA

Leroy Vosne-Romanée 2014
Tinto elaborado 100 por ciento con uva Pinot Noir, el Leroy Vosne-Romanée se distingue por su gran cuerpo, madurez en boca y un prolongado final. En nariz van apareciendo sorprendentes notas florales.



Louis Jadot Corton-Charlemagne Grand Cru
De color dorado con reflejos ámbar a la vista, este blanco, producido únicamente con uvas Chardonnay, es poderoso, rico y mineral. En el paladar destacan intensos sabores a frutas y flores, a los que se añaden notas especiadas —sobre todo pimienta y canela—, nueces, pan tostado y mantequilla. Posee un largo final.



GEVREY-CHAMBERTIN

Extraordinarios y con gran potencial de guarda, para disfrutar esta temporada y las próximas por venir. Todos son representantes excepcionales de las regiones y bodegas más renombradas de Francia.

Louis Jadot Corton-Pougets Grand Cru
La aromática uva Pinot Noir, que crece en este viñedo excepcional gracias a la composición de su suelo y el clima que lo cobija, otorga plenamente sus características a este vino tinto complejo y estructurado. Sus profundos sabores, desplegados en capas que van de frutas del bosque a notas de madera, culminan en un final duradero y tentador.



Louis Jadot Gevrey-Chambertin
Louis Jadot es una de las dos últimas grandes casas de Borgoña que todavía se consagran únicamente a esta apelación. Elaborado con empeño y excelencia a partir de la uva Pinot Noir, este tinto sobresale por su color profundo y potente, sus aromas de frutos rojos, sus taninos bien estructurados y una textura sedosa en boca, junto con un prolongado final.

BURDEOS



Château Mouton Rothschild 2011

De color rojo intenso y destellos brillantes, en nariz ofrece aromas de frescura y frutos rojos y negros maduros, como la grosella, además de notas especiadas. En el paladar asombran su delicadeza, cremosidad y taninos aterciopelados. Su redondez es notable, mientras que el final resulta muy atractivo, pues hacen su aparición acentos de vainilla, chocolate y flores.

Le Petit Mouton de Mouton Rothschild 2013

Segundo vino de la casa Baron Philippe de Rothschild, concebido para extraer lo mejor de sus cepas más jóvenes. Este tinto conquista por sus expresivos y elegantes aromas a frutos rojos con notas especiadas. Posee un ataque brillante, con taninos definidos y maduros, mientras en el paladar se van revelando acentos de roble, vainilla y chocolate. Sedoso y bien balanceado, su final es fresco, con un toque de dulzura.

Les Forts de Latour 2006
Se hace notar por su frescura, color rubí con destellos morados, cuerpo denso y complejos aromas a fruta madura –en especial grosella, arándanos y moras–, cedro, tabaco, trufa y el espíritu que el propio *terroir* le aporta. De taninos aterciopelados, su personalidad es vibrante hasta el final.

Château Latour 2009

Château Latour alcanzó por primera vez la categoría de *premier cru* en La Exposición de París de 1885. Un año excepcional para esta bodega fue 2009, pues refleja una concentración de taninos, intensidad aromática y frescura nunca antes observadas. La complejidad de este tinto, evidente en los acentos de mineralidad y frutos maduros del bosque, se manifiesta en su gran final.



BURDEOS**Château Lafite Rothschild 2006**

Este premier cru no necesita presentación. Se trata de un vino tinto de capa oscura y nariz intensa, delicada, sutil y compleja. En paladar es preciso y claro al principio, pero luego adquiere amplitud y volumen, para dar paso a sensaciones redondas. Potente, de gran persistencia y densidad, es realmente elegante.

Carruades de Lafite 2014

De color oscuro y profundo, evoluciona muy bien de tres a cuatro años en botella. En nariz se aprecian aromas sutiles, que revelan notas de frutos negros y rojos, como grosella negra, ciruelas y moras, a las que se añaden acentos de madera, tabaco, hongos secos y algunos elementos minerales. En boca tiene un ataque amplio y redondo, con taninos impetuoso, que se atenúan y conducen a su atrevido y especiado final.

Pavillon Rouge du Château Margaux 2013

Esta segunda etiqueta de Château Margaux es asombrosa. De color carmesí centelleante, es un vino perfectamente balanceado y con un final sorprendivamente largo. En nariz se entremezclan aromas de frutos del bosque maduros con acentos florales, y en el paladar se aprecian sus finos taninos, además de su redondez, frescura y pureza.

Château Margaux 2009

Este vino tinto, de calidad excepcional, potente, equilibrado y elegante, posee taninos sedosos y aromas de fruta madura, en particular ciruelas, arándanos, moras y grosella, más acentos de té rojo y negro, tabaco y madera.



BURDEOS



Château Haut-Brion 2005
Designado *premier cru* en la famosa clasificación de 1885, este tinto pertenece a la bodega considerada como la primera de Burdeos, pues sus orígenes datan de varias centurias. El color es tan denso que parece casi negro, y sus intensos aromas a frutos del bosque con notas ahumadas conquistan la nariz. En boca es magnífico por su cuerpo redondo, untuosidad, taninos firmes y largo final.

Château La Mission Haut-Brion 2012
Potente, equilibrado y elegante, llama también la atención por su color granate rojo profundo y su complejidad aromática: en nariz se detectan notas de gran madurez, como regaliz y tabaco, y también frescas, como frutas (en especial cassis) y menta, con un ligero toque de madera. En boca se aprecian taninos aterciopelados, que seducen a quien lo prueba, y un final muy persistente.

BURDEOS-POMEROL



Château La Fleur-Pétrus 2014

Toma el nombre de su famosísimo vecino y posee también una inmejorable reputación. Se trata de un vino tinto elegante y seductor que año tras año evoluciona en calidad, profundidad y riqueza. Impresionan sus notas florales y a frutos del bosque, regaliz, chocolate y licor de cerezas, que se suman a taninos aterciopelados, textura sedosa, frescura y extenso final.

Pétrus 2013
Objeto de deseo entre los amantes del vino, su enorme prestigio se sustenta en una producción limitada; las características únicas de su *terroir*, de apenas 11,4 hectáreas de extensión, el microclima que lo cobija y la profundidad de sus elaboraciones. Totalmente Merlot, esta añada, una de las mejores de su historia, se distingue por su intenso color morado, su boca untuosa y un largo final. Destacan igualmente sus aromas de frutos negros con acentos de regaliz. Una verdadera estrella.



BURDEOS-SAINT-ÉMILION



Château Angélus 2013

Exponente destacado de esta denominación, a la vista ofrece una tonalidad púrpura, mientras que en nariz se detectan aromas de frutos del bosque, como arándano, mora y grosella, con dejos de regaliz y fruitcake. Tiene un buen paso por boca y equilibrada acidez.

Château Cheval Blanc 2013

El tinto Cheval Blanc está considerado el mejor de la denominación Saint-Émilion. Descubla por su frescura en ataque y nariz, con buena carga frutal (grosella y framuesa, principalmente), notas florales de rosas y violetas y toques de madera. Tiene un final redondo y placentero, con un destello de acidez. /eg





Restaurantes Liverpool y Experiencia Gourmet ofrecerán platillos navideños, ya sea para comerse ahí o para llevar a casa. Visítalos desde el 18 de noviembre y durante todo diciembre.



Sabores de Navidad

Texto Ruth Mata* Fotos Ángel de Jesús

a Navidad no se concibe sin los aromas que salen de la cocina. Estos evocan la infancia, la presencia de familiares y, sin duda, las experiencias compartidas alrededor de una mesa. En esta época, las cocinas se convierten en importantes centros de reunión, confirma Mauricio Estrada, chef corporativo de Liverpool.

Responsable de lograr que los sabores navideños se extiendan a los 74 restaurantes Liverpool a partir del 18 de noviembre, Estrada explica que este año pondrá el acento en las cocinas veracruzana y oaxaqueña. En el repertorio habrá pechuga de pollo en salsa de durazno con chile morita, lomo de cerdo horneado y servido con adobo de ciruela pasa y chile chilhuacle, así como pastel de carne con compota de arándano y gravy. Por supuesto, no pueden faltar los clásicos, como el bacalao a la vizcaína y la ensalada de betabel tipo Waldorf. En total habrá cuatro platos fuertes y dos ensaladas, en porciones individuales o para compartir (400 gramos). ¿Y de postre? Un *muffin de fruitcake* con helado de mazapán. Todos ellos pueden solicitarse también para llevar, con 15 días de anticipación.

AIRES DE RENOVACIÓN

Los restaurantes Liverpool abrieron sus puertas en la década de los setenta. El concepto nació con el objetivo de ofrecer a los clientes de las tiendas la posibilidad de hacer un alto para comer. Al inicio, el menú respondía más al estilo de una cafetería: los comensales podían pedir, por ejemplo, un club sándwich o una hamburguesa. Hoy, 60 por ciento de los platillos son de comida mexicana, y la oferta supera las 140 opciones, entre bebidas y alimentos. En conjunto, los restaurantes atienden ocho millones de comensales por año y venden cerca de cinco millones de *buffets*.

"Creo que tenemos el mejor *buffet* de México, con aproximadamente 110 platillos", asegura Mauricio. En las mañanas son célebres los chilaquiles, los tamales y el área de comal. En las tardes, el comensal siempre puede elegir entre pescado, res, cerdo o pollo en ocho variedades distintas, más el área de comal.



Del clásico bacalao a la vizcaína a la tarta de romero (página siguiente), pasando por al lomo de cerdo con salsa de durazno y el *muffin* de *fruitcake* con helado de mazapán (izquierda), Liverpool prepara ofertas deliciosas para esta temporada.



Esta temporada, puedes adquirir el pavo relleno en Experiencia Gourmet, para llevártalo a casa, por pieza, desde aproximadamente seis kilos. Este platillo no se servirá en los restaurantes Liverpool.

Estrada nos recuerda que, en la terraza del edificio del Centro Histórico de la Ciudad de México, donde se ubica Liverpool desde 1936, se puede disfrutar del *brunch* con una vista espectacular. Esta emblemática construcción, en la esquina de 20 de Noviembre y Venustiano Carranza, ofrece a sus visitantes la posibilidad de saborear —sábados y domingos— decenas de platillos y bebidas, tales como paella, cortes de carne a la parrilla, camarones, salmón, quesos, jamón serrano, ensaladas, aguas de frutas y mimosas. "La propuesta es algo para no perderse", añade el chef.

Siempre en constante evolución, los restaurantes Liverpool se preparan para un nuevo concepto, mucho más mexicano y cuya base será la cocina contemporánea y tradicional, pero con sabores regionales muy puntuales, sobre todo de estados como Oaxaca, Puebla, Guerrero, Tabasco y Veracruz.

En los restaurantes de Liverpool, todo se prepara desde cero; nada se compra ya hecho. "Empleamos productos 100 por ciento naturales y, además, tratamos de comprarles a los pequeños productores", añade el chef corporativo de Liverpool. Con ese mismo espíritu, hoy se está cocinando dicho concepto, mucho más especializado, mucho más dirigido a la gastronomía mexicana, con su infinitud de sabores, olores y texturas. /eg



Sofisticadas y sencillas

Para esta temporada navideña, en la que abundan las reuniones, recibe a tus invitados con estas recetas exquisitas y fáciles de preparar.

Texto Pola Thrace*
Fotos Jorge Garaiz



MAGRET DE PATO EN SALSA DE FRAMBUESA Y ZANAHORIA

(2 personas)

- 700 gramos de *magret* de pato con grasa (2 piezas)
- 2 chalotas medianas cortadas en lunas
- 50 gramos de azúcar
- 50 ml de vinagre de vino a la frambuesa Borges
- ¾ de taza de frambuesas frescas o congeladas
- 1 cucharada de mermelada de frambuesa Bonne Maman
- 2 zanahorias grandes ralladas
- 2 tazas de caldo de pollo
- 1 taza de jugo de arándano
- Sal y pimienta al gusto
- 3 cucharadas de licor de frambuesa

Precalentar el horno a 230°C (450°F). Cortar la grasa del *magret* en rombos, cuidando de no despegarla de la carne ni de cortar esta. En una fuente de cerámica o una olla de hierro forjado, colocar el pato con la grasa hacia abajo y distribuir encima las chalotas. Hornear durante 20 minutos y reservar. En otra olla, calentar el azúcar y el vinagre hasta que comiencen a caramelizarse; agregar 3 o 4 cucharadas del jugo de la cocción del pato y dejar sobre la lumbre hasta que el líquido se reduzca a la mitad. Agregar las frambuesas y la mermelada, revolver ligeramente, continuar la cocción durante 5 minu-

tos más y reservar. Retirar el exceso de grasa de la fuente u olla donde se horneó el pato. Cocinar a fuego medio e incorporar las zanahorias, dejándolas sudar durante 4 minutos. Verter el caldo de pollo y el jugo de arándano; sazonar con sal y pimienta. Tapar y continuar la cocción hasta que el líquido se reduzca a la mitad. Añadir la mezcla caramelizada y el licor de frambuesa, y dejar sobre la lumbre hasta obtener una consistencia espesa. Rectificar la sazón. Servir las rebanadas de pato bañadas con la salsa bien caliente y acompañar con arroz blanco o puré de zanahoria.

LECHÓN CON CHUTNEY DE MANZANA, JENGIBRE Y CARDAMOMO*

(4 a 6 personas)

• 1 cochinillo sin vísceras, lavado y partido en seis piezas
 • 1 cucharada de sal gruesa
 • 2 tazas de aceite de oliva Filippo Berio 100% puro
 • 5 o 6 dientes de ajo pelados
 • Chutney de manzana, jengibre y cardamomo

Frotar las piezas de cochinillo con la sal gruesa. Dejar reposar durante al menos 1 hora, lavar y secar. En una olla gruesa, calentar el aceite y agregar las piezas de cochinillo. En cuanto suelte el hervor, bajar la flama a fuego medio y dejar cocinar durante 10 minutos. Agregar los ajos y continuar la cocción durante otros 10 minutos o hasta que la carne esté muy suave. Mientras tanto, preparar el chutney. Retirar la carne de la olla y colocarla, con la piel hacia arriba, en una charola para horno. Precalentar el horno a 220°C (430°F) y hornear durante 45 minutos. Retirar la piel, deshebrar la carne y servir en platos individuales con un poco de chutney. Acompañar con arroz jazmín o verduras cocidas.

Chutney de manzana, jengibre y cardamomo

- 6 manzanas verdes (variedad Granny Smith) cortadas en trozos pequeños
- ½ cebolla morada picada en trozos pequeños
- 5 dientes de ajo pelados y picados
- ¾ de taza de azúcar morena
- 3 cucharadas de jengibre pelado y rallado
- 1 cucharadita de sal
- ½ taza de agua
- ½ taza de vinagre de manzana
- 2 a 3 cucharaditas de **cardamomo molido Terana**
- 1 cucharada de pimienta molida

En una cacerola, colocar las manzanas, la cebolla, el ajo, el azúcar, el jengibre y la sal. Calentar a fuego medio durante 10 minutos o hasta que el azúcar se derrita. Agregar el agua, el vinagre, el cardamomo y la pimienta, y continuar la cocción hasta que el líquido se reduzca y la mezcla adquiera una consistencia espesa (similar a una mermelada). Revolver de vez en cuando para evitar que la mezcla se pegue. Retirar de la lumbre y dejar enfriar.

HECHO DE MÉXICO

ENTA EL DIFUSOR AL VENDEO DE PUEBLANIA NO. 173300201A1602 WWW.ALCOHOLINFORMATE.ORG.MX

TEQUILA HERRADURA ORIGINAL

TARTALETAS DE CHOCOLATE RELLENAS DE CARAMELO

(8 personas)

- 90 gramos de mantequilla
- $\frac{1}{2}$ taza de azúcar glass
- $\frac{1}{4}$ tazas de harina
- $\frac{1}{3}$ de taza de cacao en polvo Chocoagave
- 1 cucharadita de sal
- 1 huevo
- 1 taza de azúcar
- 3 cucharadas de agua
- 1 $\frac{1}{2}$ a 2 tazas de crema para batir
- 3 cucharadas de mantequilla
- 180 gramos de chocolate semiamargo Turín premium para repostería, picado
- Flor de sal, piñones y cerezas para decorar



Punta del Cielo®
El Gran Café de México.

BUEN CAFÉ, O NADA.



CAFÉ EMPAQUE SÚPER AROMA
Nuestro empaque cuenta con un sistema patentado de presurización controlada, que permite conservar el aroma que caracteriza al Gran Café de México. PAT. PEND.

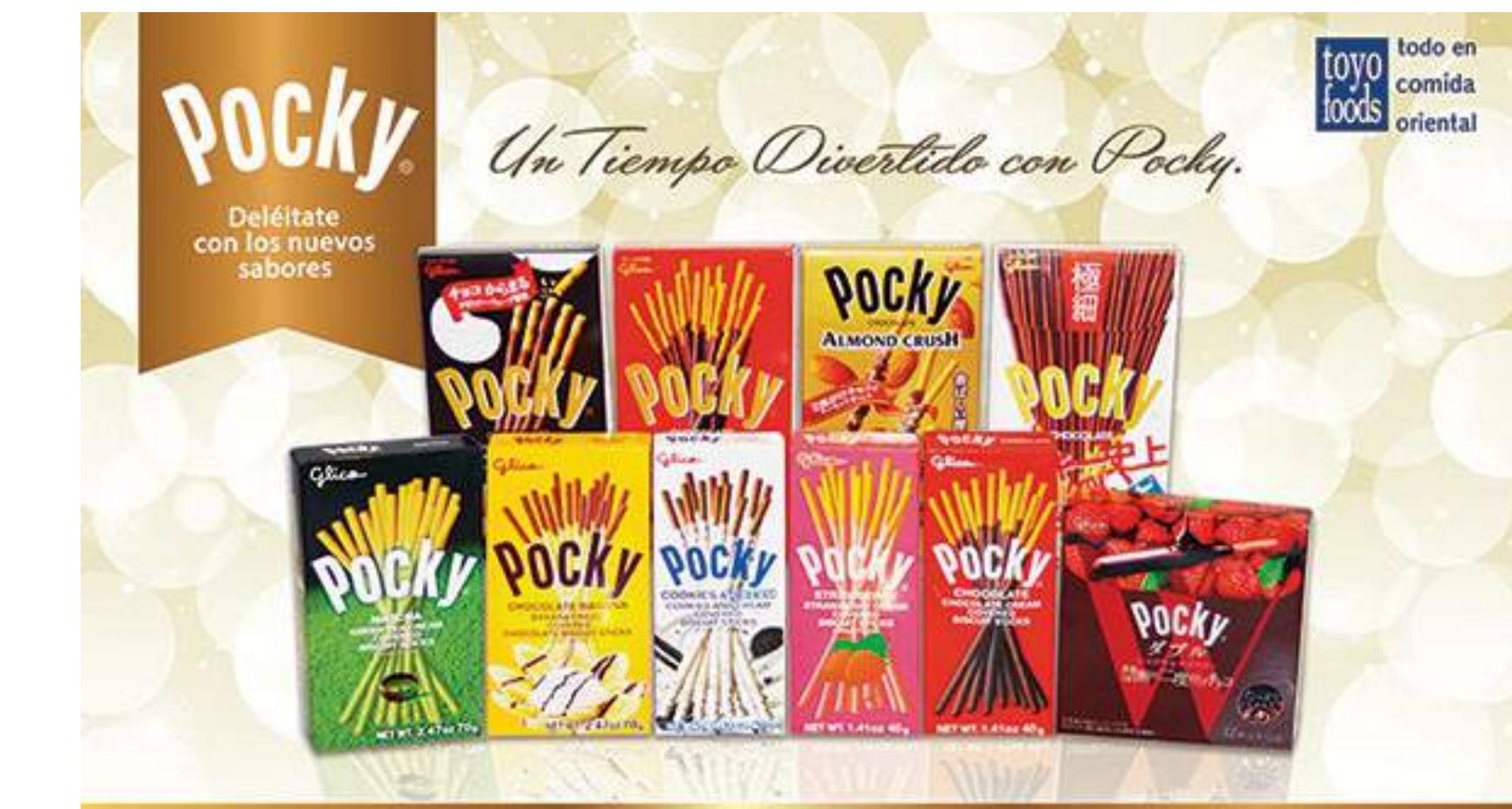
CÁPSULAS COMPATIBLES
Contamos con cápsulas compatibles con diferentes sistemas de cafeteras.

CAFÉ SOLUBLE LIQUIDIFICADO 100% ARÁBICA
La liqüificación es un proceso que mantiene intactos los componentes de aroma, sabor y acidez de nuestro café recién tostado.

www.puntadelcielo.com.mx



toyo foods
todo en
comida
oriental



www.toyofoods.com.mx

@toyofoodsmx



Monastrell

Una uva intensa, garantía de gran potencial de guarda y sabores penetrantes.

Texto Federico Castro

ESTA CEPA TÍPICAMENTE MEDITERRÁNEA PARECE ORIGINARSE EN EL SIGLO XV EN LA REGIÓN VALENCIANA, específicamente en Sagunto (Murviedro). En casi todo el mundo se conoce por su denominación francesa (Mourvèdre), aunque en varios países de habla castellana o portuguesa le llaman también Mataró. Se caracteriza por madurar tarde, a fines de septiembre o principios de octubre, lo que le permite sortear con éxito las heladas primaverales.

Se desarrolla en zonas con clima cálido y próximas al mar, como las regiones del sur de Francia y California, Sudáfrica y Australia. Desde luego, se da espléndidamente en el Levante (zona oriental de España), especialmente en Murcia. Un gran ejemplo es el vino tinto MMM

Macho Man Monastrell de Casa Rojo. En México, crece en algunas regiones del Valle de Guadalupe.

En el valle del Ródano (Rhône) aporta complejidad y potencial de guarda a vinos en los que se mezcla con uvas Grenache y Syrah, e incluso con Merlot o Cabernet Sauvignon.

De color negro intenso, con cáscara gruesa, produce vinos robustos y estructurados, con alto contenido alcohólico, de tonos fuertes y ricos en taninos, que pueden guardarse por varios años para desarrollar más ampliamente sus aromas a frutas negras y especias, especialmente pimienta.

Marida muy bien con carnes rojas, cocidos, arroces, pastas con setas o quesos poco curados y de leche de oveja. /eg

TORRES



EVITE EL EXCESO 183300201A0276

CANASTAS

Ya sea como símbolo de cariño o como muestra de gratitud, las canastas siguen siendo el regalo navideño por excelencia. Basta asomarse a su contenido para confirmar que estos días son para celebrar en grande.

CANASTA REDONDA L MUMM

Queso fundido El Gallo Azul 300 gr / champagne Mumm Cordon Rouge Brut 750 ml / cognac Martell VSOP 700 ml / aceitunas rellenas de queso azul Jolca 300 gr / tequila Herradura reposado 700 ml / licor de whiskey Jack Daniel's Honey 700 ml / vino tinto Campo Viejo Reserva Especial 750 ml / ravioles con queso Gallo 250 gr / pan tostado natural Grissol Melba 200 gr / vino blanco Campo Viejo semidulce 750 ml / mejillones ahumados Crown Prince 106 gr / whisky Johnnie Walker Double Black 750 ml / ginebra Hendrick's 750 ml / mermelada de fresa Bonne Maman 370 gr / mezcal artesanal Bruxo núm. 1 Espadín 750 ml / aceite de coco Calahua 342 ml / paté de pato con aceitunas Lafitte 65 gr.

Limitado a 280 piezas



CANASTA OVALADA L'VEUVE

Champagne Veuve Clicquot Brut 750 ml / mermelada de ciruela mirabel St. Dalfour 284 gr / tequila Don Julio añejo 750 ml / angulas de surimi al ajillo picante Vigilante 110 gr / mejillones ahumados May Lily 105 gr / aceitunas rellenas de almendra Montilla 250 gr / whisky Buchanan's 12 años 750 ml / licor Frangelico 700 ml / ron Zacapa Centenario 23 años 750 ml / ginebra Hendrick's 750 ml / turró blando El Almendro 200 gr / vino tinto Inédito Roble 750 ml.

Limitado a 100 piezas



CANASTA OVALADA L'GLENFIDDICH

Asti spumante Martini 750 ml / queso fundido El Gallo Azul 300 gr / galletas tipo waffles Stroopwafel & Co 250 gr / aceitunas negras sin hueso Serpis 350 gr / galletas con ajonjoli Breton 225 gr / Baileys original 750 ml / whisky Glenfiddich 12 años 750 ml / galletas Suspiros de Nuez 90 gr / bloc de foie gras de pato Rougié 145 gr / tequila Don Julio añejo 750 ml / vino tinto Monte Xanic Syrah 750 ml / ron Zacapa Centenario Ámbar 12 años 750 ml / filetes de anchoas Crown Prince 56 gr / turró blando El Almendro 200 gr / vino tinto Mariatinto 750 ml / tequila Patrón Silver 750 ml / agua Still Cristal Voss 375 ml / brandy Torres Reserva Privada 15 años 700 ml / vino tinto Calixa Cabernet Sauvignon-Syrah 750 ml.

Limitado a 100 piezas



**CANASTA OVALADA
S PATRON**

Galletas Breton Vivant 225 gr / Licor 43 750 ml / mejillones ahumados Crown Prince 106 gr / tequila Patrón Silver 750 ml / vinagre balsámico Borges 250 ml / vino blanco Alma Mora Pinot Grigio 750 ml / vino tinto Trapiche Pure Malbec 750 ml / paté de pimienta Casa Tarradellas 125 gr.

Limitado a 500 piezas



**CANASTA OVALADA
M WALKER E NEGRA**

Spaghetti De Cecco 454 gr / molinillo mezcla de pimientas Alpont 45 gr / molinillo italiano Alpont 38 gr / Baileys original 750 ml / vodka Absolut regular 750 ml / angulas de surimi al ajillo picante Vigilante 110 gr / tequila 1800 Cristalino añejo 750 ml / whisky Johnnie Walker etiqueta negra 750 ml / ostiones ahumados Crown Prince 106 gr / mermelada de castaña con vainilla Bonne Maman 370 gr.

Limitado a 500 piezas

RON MATUSALEM DESDE 1872

**LO GENUINO
ES EVIDENTE**



CANASTA
RECTANGULAR
L HAVANA 7

Ostiones ahumados May Lily 105 gr / Asti spumante Riccadonna 750 ml / vino tinto Cune Crianza 750 ml / Baileys original 750 ml / ron Havana Club 7 años añejo 750 ml / tequila Centenario reposado 700 ml / vinagre balsámico superior Carandini 500 ml / café de especialidad molido Experiencia 340 gr / mermelada de durazno Bonne Maman 370 gr / bonito del norte en aceite de oliva Olasagasti 120 gr / whisky Johnnie Walker etiqueta roja 700 ml.

Limitado a 500 piezas



CANASTA REDONDA
S WALKER E VERDE

Ostiones ahumados May Lily 105 gr / aceitunas rellenas de jamón ibérico Jolca 300 gr / whisky Johnnie Walker etiqueta verde 700 ml / filetes de anchoas Crown Prince 56 gr / vino tinto Arzuaga Crianza 750 ml.

Limitado a 500 piezas



Nota: Limitado por cadena Liverpool. Consulta disponibilidad por tienda. Las canastas no incluyen los elementos de ornamentación que aparecen en estas imágenes.



Luigi Bosca

Cono Sur

FIGUERO

EVITA EL EXCESO



EVITE EL EXCESO

www.alcoholinformate.org.mx

No. Permis. 1533002201A0926



CANASTA REDONDA
M TEQUILADOR

Asti spumante Riccadonna 750 ml / angulas de surimi con mejillones al ajillo picante Vigilante 110 gr / aceite de ajonjolí extra virgen Del Moro 250 ml / salsa de chile de árbol con cacahuete Alpízar 235 gr / fondue de chocolate Roger Gourmet 240 gr / tequila Tequilador reposado 750 ml / vino tinto Izadi reserva 2009 750 ml / molinillo sal rosa del Himalaya Pontino 650 gr.

Limitado a 500 piezas



CANASTA REDONDA
L HENNESSY VSOP

Ginebra Bombay Sapphire 750 ml / cognac Hennessy VSOP 700 ml / aceitunas rellenas de almendra Montilla 250 gr / vino tinto Cono Sur Merlot 750 ml / aceite de pepita de uva Del Moro 250 ml / mejillones ahumados Crown Prince 106 gr / whisky Buchanan's Master 750 ml / tequila Don Julio blanco 750 ml / café liofilizado Punta del Cielo 110 gr / crema de balsámico Carandini 250 ml / ajos dulces a las finas hierbas Vegatoro 300 gr.

Limitado a 300 piezas



Nota: Limitado por cadena Liverpool. Consulta disponibilidad por tienda. Las canastas no incluyen los elementos de ornamentación que aparecen en estas imágenes.

Conozca los beneficios del AGUA ALCALINA

Brinda una mejor hidratación

Evita retención de líquidos

Proporciona antioxidantes

Aporta minerales



LAS BALSAS®

Beneficios de los Electrolitos

- Ayuda a rehidratarte
- Regula la temperatura de tu cuerpo
- Añade calcio, potasio, fosfato, magnesio, calcio y sodio.

AGUA CON ELECTROLITOS
CON UN TOQUE DE SABOR A COCO-MARACUYÁ



www.lasbalsas.mx



TEQUILA 100% AGAVE —

MAYORAZGO

SKU 1053244358

SKU 19392627

EVITE EL EXCESO

www.alcoholinformate.com.mx

Ganador
de la Medalla de Oro
"Spirits Selection"
Concurso Mundial
de Bruselas

**CANASTA
RECTANGULAR
S LUIGI BOSCA**

Vino tinto Luigi Bosca Malbec 750 ml / aceitunas rellenas de anchoa reducidas en sodio Serpis 350 gr / whisky Buchanan's 18 años 750 ml / tequila Herradura añejo 750 ml / lomo de atún ahumado Tuny 190 gr / té de menta con 25 bolsitas Whittard 0.50 gr.

Limitado a 200 piezas

**CANASTA
RECTANGULAR
M MOËT BRUT**

Champagne Moët & Chandon Impérial Brut 750 ml / queso fundido El Gallo Azul 300 gr / Asti spumante Riccadonna Ruby 750 ml / turron blando El Almendro 200 gr / tequila Herradura Ultra añejo 750 ml / mermelada de higo Bonne Maman 370 gr / whisky Chivas Regal Extra 750 ml / Peladillas Picó 100 gr *.

Limitado a 500 piezas
* No aparecen en la foto.

**CANASTA
RECTANGULAR S
BUCHANAN'S 18**

Ostiones ahumados May Lily 105 gr / tequila Herradura reposado 700 ml / whisky Buchanan's 18 años 700 ml / aceitunas rellenas de almendras Vegatoro 300 gr / galletas de chocolate Pocky 80 gr / vino tinto Inédito Roble 750 ml / paté de pimienta Casa Tarradellas 125 gr.

Limitado a 300 piezas

**CANASTA PICNIC
L CHIVAS 12**

Asti spumante Martini 750 ml / sardinas en aceite de oliva Vigilante 120 gr / aceite de oliva extra virgen Filippo Berio 750 ml / whisky Chivas Regal 12 años 750 ml / tequila Don Julio reposado 750 ml / ron Appleton Estate V/X añejo 750 ml / tequila José Cuervo Tradicional reposado 950 ml / galletas de chocolate Pocky 80 gr / filetes de anchoas Crown Prince 56 gr / mini tostadas Melba natural Van Der Meulen 100 gr / vino tinto Retorno Grenache 750 ml / café liofilizado Punta del Cielo 110 gr / aceitunas gordal deshuesadas Vegatoro 300 gr / vino tinto Calixa Cabernet Sauvignon-Syrah 750 ml / paté a las finas hierbas Casa Tarradellas 125 gr / fondue Grand'Or 400 gr / vino tinto La Linda Malbec 750 ml / brandy Torres Gran Reserva 10 años 700 ml.

Limitado a 500 piezas

CANASTA PICNIC L BEEFEATER

Atún aleta amarilla en aceite de oliva Ortiz 82 gr / ginebra Beefeater 750 ml / Baileys original 750 ml / whisky Johnnie Walker Wine Cask Blend 700 ml / aceite de oliva extra virgen Filippo Berio 250 ml / aceitunas rellenas de pimiento rojo Vegatoro 300 gr / mermelada de chabacano Bonne Maman 370 gr / tequila Don Julio blanco 750 ml / galletas crujientes con sal de mar Milton's 235 gr / peladillas Picó 100 gr* / café liofilizado Punta del Cielo 110 gr / paté de pimiento Casa Tarradellas 125 gr / vino tinto Aromo Private Reserve Malbec 750 ml / brandy Torres 10 Gran Reserva 700 ml / vino tinto Calixa Cabernet Sauvignon-Syrah 750 ml.

Limitado a 500 piezas
*No aparecen en la foto.

**CANASTA REDONDA M HERRADURA ANTIGUO**

Ostiones ahumados May Lily 105 gr / galletas tipo waffles Stroopwafel & Co 250 gr / whiskey Jack Daniel's regular 700 ml / brandy Torres 10 Gran Reserva 700 ml / tequila Herradura Antiguo reposado 950 ml / vino tinto Ramón Roqueta Tempranillo 750 ml / turron blando El Almendro 200 gr / mini tostadas redondas Melba Van Der Meulen 110 gr / paté a las finas hierbas Casa Tarradellas 125 gr.

Limitado a 500 piezas

**CANASTA CHAROLA M HERRADURA REP**

Ostiones ahumados May Lily 105 gr / brandy Torres Gran Reserva 10 años 700 ml / tequila Herradura Antiguo reposado 950 ml / whiskey John Jameson 750 ml / mini tostadas redondas Melba Van Der Meulen 110 gr / mermelada de durazno Bonne Maman 370 gr / paté a las finas hierbas Casa Tarradellas 125 gr.

Limitado a 500 piezas

**CANASTA CHAROLA M ABSOLUT**

Spaghetti De Cecco 454 gr / queso fundido El Gallo Azul 300 gr / galletas con ajonjoli Breton 225 gr* / molinillo italiano Alpont 38 gr / hierbas finas Terana 30 gr / aceitunas rellenas de queso azul Jolca 300 gr / vodka Absolut regular 750 ml / brandy Torres Gran Reserva 10 años 700 ml / angulas de surimi al ajillo Vigilante 110 gr / tequila Herradura Antiguo reposado 950 ml* / ostiones ahumados Crown Prince 106 gr / whisky Black & White 700 ml.

Limitado a 500 piezas
*No aparecen en la foto.

**CANASTA RECTANGULAR M GREY GOOSE**

Spaghetti De Cecco 454 gr / queso fundido El Gallo Azul 300 gr / galletas con ajonjoli Breton 225 gr / molinillo italiano Alpont 38 gr / hierbas finas Terana 30 gr / aceitunas rellenas de queso azul Jolca 300 gr / angulas de surimi al ajillo picante Vigilante 110 gr / tequila Herradura Antiguo reposado 950 ml / vodka Grey Goose regular 750 ml / ostiones ahumados Crown Prince 106 gr / turón duro El Almendro 200 gr / whisky The Glenlivet Founder's Reserve 750 ml / vino tinto Casillero del Diablo Devil's Collection 750 ml.

Limitado a 200 piezas

CANASTA CHAROLA L CHAMPAGNE MOËT / LINDT

Champagne Moët & Chandon Nectar Impérial 750 ml / turón duro El Almendro 200 gr / surtido navideño de chocolates Lindt 96 gr.

Limitado a 1,000 piezas

**CANASTA OVALADA L WALKER AZUL**

Almejas ahumadas Crown Prince 106 gr / mermelada de mora salvaje St. Dalfour 284 gr / vino tinto Luigi Bosca Malbec 750 ml / fusilli tricolor Divella 500 gr / aceitunas rellenas de arándanos Vegatoro 300 gr / whisky Johnnie Walker etiqueta azul 750 ml / fondue de chocolate Roger Gourmet 240 gr / vino tinto Retorno Grenache 750 ml / filetes de anchoas Brisamar 110 gr / paté de pato al pimiento Lafitte 65 gr.

Limitado a 30 piezas

**CANASTA RECTANGULAR L MOËT/LAFITTE**

Champagne Moët & Chandon Brut Impérial 750 ml / queso fundido El Gallo Azul 300 gr / champagne Moët & Chandon Nectar Impérial 750 ml / mermelada de 4 frutas Bonne Maman 370 gr / tartletas de chocolate Bonne Maman 135 gr / paté de pato con aceitunas Lafitte 65 gr.

Limitado a 500 piezas

CANASTA VINO MONTE XANIC

Vino tinto Monte Xanic
Cabernet Sauvignon 750 ml / vino tinto Monte Xanic
Merlot 750 ml / vino tinto Monte Xanic Cabernet
Sauvignon Merlot 750 ml / vino blanco Monte Xanic
Cosecha Tardía 375 ml.

Limitado a 500 piezas



100% AGAVE AZUL



www.tequilador.com
EVITA EL EXCESO

LEE KUM KEE
HONG KONG

PRODUCTOS QUE NO DEBEN FALTAR EN SU COCINA

TERANA
Distribuidor en México
www.terana.com

ARCÓN DE LA SALUD SANTIVERI GRANDE

Dulce de membrillo sin azúcar 400 gr / turró duro de almendras sin azúcar 200 gr / turró blando de almendras sin azúcar 200 gr / dos tablillas de chocolate negro 74% cacao sin azúcar 80 gr / galletas Natura de nata sin azúcar 160 gr / galletas Digestive con arándanos sin azúcar 190 gr / galletas Digestive de cacao sin azúcar 200 gr / galletas Digestive con avena sin azúcar 190 gr / galletas Jungla de cacao sin gluten 100 gr / Salty Cookies (galletitas saladas) sin gluten 100 gr / mermelada de fresa sin azúcar 325 gr / mermelada de melocotón sin azúcar 325 gr / copos de avena cultivo Bio 500 gr / tortitas de arroz integral bañadas con chocolate 30 gr / tostadas ligeras de avena cultivo Bio 100 gr / tostadas ligeras cultivo Bio 100 gr / cacao en polvo Natura sin azúcar 205 gr / caldo de vegetales con 12 pastillas 132 gr / salsa Sahonesa 270 gr / Mostmanzana espumoso sin alcohol 750 ml / Mostova espumoso sin alcohol 750 ml / vinagre de manzana cultivo biológico 500 ml / regalo sorpresa / caja tipo huacal de pino pintada a mano con técnica wash.

Limitado a 300 piezas

**ARCÓN DE LA SALUD SANTIVERI MEDIANO**

Tostadas sin gluten bañadas en chocolate 102 gr / turró blando de almendras sin azúcar 200 gr / dulce de membrillo sin azúcar 400 gr / chocolate negro 74% cacao sin azúcar 80 gr / dos paquetes de tortitas de arroz integral bañadas con chocolate 30 gr / galletas Digestive con arándanos sin azúcar 190 gr / dos botellas de Mostmanzana espumoso sin alcohol 750 ml / regalo sorpresa / caja tipo huacal de pino pintada a mano con técnica wash.

Limitado a 200 piezas

**ARCÓN DE LA SALUD SANTIVERI CHICO**

Galletas Digestive con avena sin azúcar 190 gr / dos tablillas de chocolate negro 74% cacao sin azúcar 80 gr / Cookisanas (galletas integrales) de manzana sin azúcar 150 gr / Cookisanas (galletas integrales) de naranja sin azúcar 150 gr / Mostmanzana espumoso sin alcohol 750 ml / regalo sorpresa / caja tipo huacal de pino pintada a mano con técnica wash.

Limitado a 200 piezas



REGALOS

SET CHÂTEAU DE BERTINEAU
1 botella de vino tinto Château Moulin de Taffard Médoc 2015, 750 ml / 1 botella de vino tinto Château de Bertineau Lalande de Pomerol 2015, 750 ml.
Limitado a 300 piezas



SET RELAIS DU MARQUIS
1 botella de vino tinto Château Trincaud Bordeaux Supérieur 2016, 750 ml / 1 botella de vino tinto La Chapelle Condat Saint Émilion 2016, 750 ml / 1 botella de vino tinto Relais du Marquis De Soudeilles Margaux 2015, 750 ml.
Limitado a 300 piezas



SET MOULIN DE TAFFARD
1 botella de vino tinto Château Trincaud Bordeaux Supérieur 2016, 750 ml / 1 botella de vino tinto Château Moulin de Taffard Médoc 2015, 750 ml / 1 botella de vino tinto Château de Bertineau Lalande de Pomerol 2015, 750 ml / 1 botella de vino tinto La Chapelle Condat Saint Émilion 2015, 750 ml.
Limitado a 200 piezas



CHÂTEAU ROMER
1 botella de vino blanco dulce Château Romer Grand Cru Classé 1855, Burdeos-Sauternes 2013, 750 ml.
Limitado a 60 piezas

ENATE

1 botella de vino rosado Cabernet Sauvignon, 750 ml / 1 botella de vino tinto Cabernet Sauvignon-Merlot, 750 ml / 1 botella de vino tinto crianza Tempranillo-Cabernet, 750 ml / 2 copas Riedel para vino tinto.
Limitado a 300 piezas

**BAILEYS**

1 botella de crema Baileys original, 700 ml / 1 recipiente para hornear. Limitado a 3,000 piezas

**VEUVE CLICQUOT**

1 botella de champagne Veuve Clicquot Brut Carte Jaune Gouache en envase especial, 750 ml.
Limitado a 100 piezas

**TANQUERAY LONDON DRY GIN**

1 botella de ginebra Tanqueray, 750 ml / 4 botellas de agua quinada Pellegrino de 200 ml cada una.
Limitado a 200 piezas

TORRES 10

1 botella de *brandy* Torres
10 Gran Reserva, 700 ml /
1 copa globo.
Limitado a 300 piezas

**JOHNNIE WALKER BLACK LABEL**

1 botella de *whisky* Johnnie
Walker etiqueta negra, 750
ml / 2 vasos de *high ball*.
Limitado a 1,000 piezas

**GLENMORANGIE**

1 botella de *whisky*
Glenmorangie The Sherry
Cask Finish Lasanta 12
años, 700 ml
Limitado a 100 piezas

1 botella de *whisky*
Glenmorangie The Original,
700 ml
Limitado a 100 piezas

1 botella de *whisky*
Glenmorangie The Quinta
Ruban Fort Cask Finish 12
años, 700 ml.
Limitado a 100 piezas

JOHNNIE WALKER DOUBLE BLACK

1 botella de *whisky* Johnnie
Walker Double Black,
750 ml / 4 portavasos
de piedra.
Limitado a 300 piezas



Joyas de la repostería

Prueba las delicias que ofrece Le Macaron Boutique, presente en Liverpool.

Texto Almudena Teixeira Fotos Jorge Garaiz



ENTRE LAS EXQUISITECES QUE DELEITAN EL PALADAR, el *macaron* se lleva probablemente las palmas. Esto obedece a su carácter delicado y sutil, a su gama de sabores y, además, a su apariencia. Estas singulares golosinas redondas, pequeñas y multicolores embellecen cualquier mesa y constituyen un regalo hermoso.

Inventados en Italia en el siglo VII, estos dulces elaborados a base de clara de huevo pronto se trasladaron a Francia, donde se fueron perfeccionando al paso del tiempo. Por ejemplo, a Pierre Desfontaines, nieto del célebre pastelero parisino Louis Ernest Ladurée, se debe la genialidad de unir dos *macarons* con una *ganache* (mezcla de crema y chocolate).

Entre los cientos de chefs que han retomado esta tradición, destaca la mexicana Natalia Morales, especializada en alta repostería y fundadora de Le Macaron Boutique. La propuesta de Morales incluye, entre otros, *macarons* de chocolate, pistache siciliano, fresa, limón amarillo, queso de cabra con higo, grosella negra y *matcha*, así como los perfumados con pétalos de rosa o con vainilla de Papantla. Completan el repertorio los *macarons red velvet* (rojos rellenos de queso crema) y los de *gianduia* (combinación de chocolate con avellana). ¡No te los puedes perder! /eg



BODEGAS CVNE, 140 AÑOS
DE TRADICIÓN E INNOVACIÓN

Evite el exceso

www.alcoholinformate.org



SKU 76849379

FONDE EN 1743

MOËT & CHANDON

CHAMPAGNE



MOËT GRAND
VINTAGE 2008

MOËT IMPÉRIAL

MOËT ROSÉ
IMPÉRIAL

MOËT NECTAR
IMPÉRIAL

MOËT NECTAR
IMPÉRIAL ROSÉ

MOËT ICE
IMPÉRIAL

EVITE EL EXCESO

www.alcoholinformate.org.mx

153300201A2451