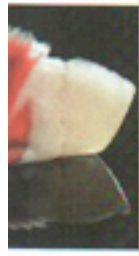


WVMO

EDICIÓN MÉXICO

JULIO - SEPTIEMBRE DE 2010 No. 14

armonías
JAMÓN
RICO CJ



en busca de la diversidad



bodegas ejemplares
MONTALVO
WILMOT

enoturismo
EXTREMADURA: UN
PARAÍSO POR DESCUBRIR

nos visitan
MARÍA MARTÍNEZ



Las Rías Baixas con nuestra gastronomía

Durante el mes de mayo la Denominación de Origen Rías Baixas ofreció un almuerzo maridaje para profesionales del sector, para presentar algunos de los vinos de esta región. Se cataron los vinos Lagar de Fornelos 2009, Santiago 2009, Vionta 2008, Legado do C 2008, Paco & Lola 2008, Valmiñor 2008, Martín Códax 2008 y Valtea 2008. Los vinos de los platillos con los que se acompañaron los vinos fueron Ceviche de con jícama, pepino, cilantro y agua; Carne asada a la tampiqueña y Filete de trucha en salsa de pipián verde. En esta D.O. se producen principalmente vinos blancos elaborados a partir de variedades autóctonas como la Albariño. Durante este almuerzo maridaje los asistentes pudieron constatar la excelente armonía que hay entre los vinos de Rías Baixas y la gastronomía mexicana.

Jesús Artajona de Enate en México

Jesús Artajona, enólogo de Enate, dirigió una Cata-Conferencia el pasado 1 de junio en el Centro Asturiano Polanco. Durante esta velada los asistentes pudieron catar los vinos de Enate que llegan a México a través de la Comercializadora Mexport, como Enate Rosado, Chardonnay y Cabernet Sauvignon Merlot. Enate es una bodega que se ha cimentado en una cultura autóctona que sorprende por sus bellísimos matices y contenidos. Su objetivo es conseguir los mejores vinos

con los mejores frutos de la tierra, siempre respetando los conocimientos que les ha transmitido la historia, y adecuando la más alta tecnología existente en la actualidad. Esta bodega además ha sabido unir el arte. En sus etiquetas han colaborado pintores como Antonio Saura, Eduardo Chillida, José Beulas, Salvador Victoria, Antoni Tàpies, José Manuel Broto, Víctor Mira, Pepe Cerdá, Alberto Carrera, Frederic Amat, Vicente Badenes, Alberto Duce, Eduardo Arroyo, Mapi Ribera, Carmen P. Ramirez, Gustavo Torner, Vicente García Planá y José María Subirachs.



La Feria de Vinos, viñedos y bodegas

Vinos, Viñedos y Bodegas celebró su primera feria de vinos el pasado 16 de junio en el Centro Gourmet Mabe. Durante esta ocasión tan especial se presentó su nuevo catálogo de productos y dieron a conocer la nueva línea de espumosos de la bodega Norton y los vinos Premium de Caliterra y Ventisquero. Además se pudieron catar y maridar los vinos de las bodegas Arboleda, Rosemount, Little Penguin y Freixenet con las marcas Vionta, Valdubón y René Barbier. Durante este evento estuvieron presentes el direc-



tor general de Vinos, Viñedos y Bodegas, Francisco Domenech, Heliodoro y Eduardo Rodero, socios de la importadora; Michel Couttolenc, representante de Caliterra; José Miguel Montes, de Ventisquero; y Eduardo Swinnen de la bodega Norton.

Bodega Chacra aire del nuevo mundo



Piero Incisa della Rocchetta, a la cabeza de Chacra

Bodega Chacra y Vinoteca ofrecieron una degustación de esta bodega, ubicada en la Patagonia, Argentina. Piero Incisa della Rocchetta, Nieto de Mario Incisa della Rocchetta, creador del legendario vino italiano Sassicaia y propietario de la bodega Tenuta San Guido, inició el proyecto de Bodega Chacra en el 2004. Esta bodega elabora vinos Pinot Noir, en el nuevo mundo, con el carácter del viejo mundo, de un estilo tradicional. El terruño de Chacra es muy singular, se localiza en el valle del Río Negro, una zona desértica con noches muy frescas y días muy cálidos y luminoso. Los vinos que elabora Bodega Chacra son orgánicos, no usan ningún producto químico y utilizan conducción biodinámica. Se realiza en sintonía con los ritmos del universo. En esta cata se probaron los vinos Chacra Barda, Chacra 55 y Chacra 32.