

# Saborearte®

GASTRONOMÍA VINO Y TURISMO



Comida e  
identidad

MAÍZ, CHILE Y  
FRIJOL

Cocina  
bajo tierra

PUEBLA

Aromas con  
historia

GASTRONOMÍA  
MEXICANA:

200 AÑOS

[www.saborearte.com.mx](http://www.saborearte.com.mx)



\$ 50.00 - MÉXICO

# Pasión por el vino

**Platicar con Piero** Incisa della Rocchetta, propietario de Bodegas Chacra en Argentina, es sumergirse a un mundo fascinante pues Piero forma parte de una de las familias más importantes de Italia, de la que han surgido dos papas y un santo. Su abuelo, Mario Incisa della Rocchetta, fue el creador del Sassicaia, que revolucionó el vino italiano dando origen a los famosos súper toscanos.

Ahora, Piero Incisa labra su propia historia muy lejos de casa, en la Patagonia argentina creando exclusivamente pinot noir.

"Mi historia es muy similar a la de muchas personas que tienen un negocio de familia. Yo nací en el vino porque nací con el lujo, el privilegio de tener un abuelo que era un *bon vivant*. Aprendí muchísimo de él, no solamente de vino, de un nivel de degustación, hablo de una filosofía de vida, de respeto por la naturaleza, de biodinámica, de agricultura orgánica. Pero como mucha gente que tiene un negocio de familia, la última cosa que yo quería era trabajar con ella y menos en agricultura. Nosotros tuvimos el privilegio de tener una finca muy grande pero cuando uno es chico no le gusta vivir en una finca, quiere una moto, vivir en la ciudad, andar con los amigos. A los 12 años me fui de Italia a estudiar el colegio en Suiza y después a hacer la universidad a Estados Unidos a estudiar economía; pensaba que mi vida iba a ser en el banco, porque mi familia también tiene una tradición en los bancos. Pero cuando terminé la universidad mi familia me pidió que fuera a reestructurar una bodega en la Umbria y si bien siempre había estado enamorado del vino, me enamoré de la agricultura..."

[Lea la entrevista completa en [www.saborearte.com.mx](http://www.saborearte.com.mx)]

Fotografía Federico de Jesús

## Johan | Joven Valderrabano, | Sommelier 2010



JOHAN VALDERRABANO AL CENTRO

El pasado 5 de junio en las instalaciones de Cavas Freixenet, alrededor de 30 jóvenes de toda la república, participaron en el Cuarto Concurso del Joven Sommelier 2010, dentro del marco de la 28 FERIA NACIONAL del Queso y el Vino en Tequisquiapan, Querétaro. El primer lugar lo obtuvo Johan Manuel Valderrabano Vargas.

El objetivo del concurso es evaluar a los participantes en el conocimiento del vino y darles una idea clara y concreta de la realidad que vive el vino en nuestro país, desde el punto de vista de las bodegas productoras, las importadoras, distribuidoras y por supuesto de los sommeliers profesionales. El concurso también tiene como meta la búsqueda de nuevos talentos, de acercarlos al ambiente laboral real, y con el apoyo de todas las personalidades que nos acompañaron en el panel de jurado se cumplió ampliamente esta meta ya que casi el 100% de los participantes consiguieron alguna oferta de trabajo u opción para seguir preparándose.

Este concurso está dirigido a estudiantes y a profesionales sommeliers con no más de dos años de experiencia.

El jurado calificador estuvo conformado por destacados exponentes de la cultura del vino en nuestro país, como Gerardo Téllez, Jorge Trejo, Claudia Juárez, Fernando Ruiz de Chávez, Griselda Márquez, Carlos Tapia, Jesús Diez, Jordi Fos, Luis Cárdenas, Mauricio Millán, Arturo Sandoval, Roberto Carlos Raygosa, Raymundo Lopez, Pedro Poncelis, Ernesto Garza y Erick Lopez.

Johan Manuel Valderrabano Vargas, que el año pasado obtuvo el segundo lugar, actualmente trabaja como sommelier en Digrans, una de las importadoras y distribuidora más importantes de México especialista en vinos chilenos; el segundo lugar fue para Luis Manuel García Urrea que actualmente trabaja como sommelier en un restaurante de Guadalajara, el tercer lugar para Mauricio Hernández Cervantes periodista de vinos y recién graduado del diplomado profesional de vinos de Centro Culinario Ambrosía. Como en años anteriores los tres ganadores obtuvieron un valioso portafolio de premios, todos basados en capacitación, que estamos seguros que complementarán esta corta pero brillante trayectoria de cada uno de nuestros ganadores.

actualidades



ESCRITO por Ricardo Espíndola