



## Vino y mar

El enoclub atmósfera16 en conjunto con el restaurante Terra Noble y Vinos Dubacano, hicieron posible el evento titulado Vino al Mar. Al lugar, en el colectivo gastronómico Viento, llegaron miembros y amigos del club, para degustar los platos creados por el Chef Edgar Romero y los vinos de esta vinícola ubicada en la antigua ruta.

El menú servido fue costilla de cer-

do en barbecue, papa sazonada y aceite de hoja de mostaza, acompañada de la etiqueta Syrah; tartaleta de tomate con queso parmesano y sal de lavanda, con vino Nebbiolo; ravioli de lengua de res con salsa de huitlacoche, que ensambló con un Tempranillo.

Una tarde agradable pintada de tonos rojizos y rosas fue el marco para esta convivencia que se desarrolló entre charlas, brindis, bocados y el buen ánimo de los asistentes.



## Acompañamiento atrevido

Lo familiar se saborea en los caldos creados por los Garza desde 2003; el toque personal y único de sus vinos boutique deja claro que las pequeñas vinícolas pueden producir con calidad. La atención personalizada que dan a la crianza y cuidado de la uva otorga esa marca que oscila entre lo actual y de tradición.

Por su parte, Hacienda Guadalupe, concebida como una casa de campo ahora convertida en un hotel boutique y restaurante, mantiene esa filosofía de la cocina local de calidad. Es un proyecto regional que además de excelencia brinda calidez ensenadense. Su paisaje y vista hacia el valle, complementan a este sitio flanqueado por colinas y parras.

Dos protagonistas que se unen en un maridaje atrevido, novedoso y distinto. El plato servido por la Chef Gabriela Melchum, de Hacienda Guadalupe, es magret de pato con risotto portobello; el vino a maridar es de los Garza, uno de sus premium: Amado IV.

El pato está cocinado a término medio, con una costra de piel tostada a manera de chicharrón, sin agredir la textura de la carne, con sabor dominante, terminado con una reducción de vino tinto y hongo portobello. El risotto, hecho con arroz mexicano, tiene un cocimiento al dente, es cremoso y recuerda la textura y sabor del tuétano, el salteado de portobello incrementa sensaciones y remata con el espárrago que le da un toque herbáceo al plato. Cuando se unen el risotto y el pato, las texturas crujiente y suave logran una armonía.

Amado IV es un ensamble de Cabernet Sauvignon, Tempranillo, Merlot y unos adornos de Zinfandel; de color rojo intenso, con aromas a frutos maduros y confitados que se notan en boca y se complementan con un fondo de café y cacao, de buen ataque, buena amplitud y retrogusto.

Los ingredientes, sabores y texturas del platillo amalgaman perfectamente con la estructura, potencia e intensidad del vino. El resultado es un maridaje auténtico, nada clásico y contrastante.

Visita el valle, recorre los viñedos, prueba sus sabores y deléitate con lo que tiene para ti. Recuerda que los mejores sabores siempre se disfrutan más con una buena compañía.



Edgar Lima / T: (646) 131.2090



Viñas de Garza  
Rancho Mogorcito  
Carretera Tecate-Ensenada Km 87  
T: (646) 175.8883  
informacion@vinosdegarza.com



Hacienda Guadalupe  
Carretera Tecate-Ensenada Km 81.5  
Valle de Guadalupe  
T: (646) 155.2680  
info@haciendaguadalupehotel.com



## Vinicultura y arquitectura

# Sol y Barro

Por Alberto Francisco

Hecha totalmente de barro y con las manos de su dueño, Aime Desponds, esta construcción vernácula alberga más que un negocio que despunta. Aquí no se construye para cubrir una necesidad del vino, porque primero surge la edificación y después viene la producción vinícola.

De origen suizo, Aime llega a México, DF, en el 66, improvisándose como cocinero en el Chalet Suizo durante 20 años; tiempo después viaja al norte del continente, a Orange County, donde trabaja en otro restaurante.

El Valle, además de ser un espacio ideal para disfrutar de la vida y relajarse, es la tierra que lo liga con sus primos franceses, suizos y mexicanos que viven en rancho El Mogor.

El gusto por el vino es parte de su cultura, de ahí la intención de producir su propio vino. El primer acercamiento se dio con "Las 3 mujeres", que son

sus vecinas; así produjo una, dos, tres, cuatro barricas hasta llegar a las 21 que actualmente vinifica.

### La construcción

La construcción natural que emplea se basa en uno de los materiales que abundan en la zona: el barro. Después de tomar un curso, inicia con la proyección de los planos, luego viene el trabajo arduo, a mano y artesanal. El tipo de arquitectura es vernácula que se refiere a estructuras realizadas por constructores empíricos, sin formación profesional como arquitectos.

Las formas orgánicas se integran totalmente a la naturaleza, en sus construcciones no hay ángulos rectos, todo es curvo por cuestiones de resistencia y vista. Sus techos son distintos, destacándose el de la cava; dos arcos separados por una distancia intermedia, a través de la cual entra el aire frío y expulsa el caliente, manteniendo fresca la temperatura interior.

Las paredes están cubiertas de ba-



Horario: Sábado y domingo de 12 a 16 horas.  
Dirección: Km. 87, Ruta del Vino, Valle de Guadalupe. Tel: (646) 155 3254

rro, otras de cal y arena que les da un acabado aparente. Cuando llueve no se funde, sólo le quedan algunas marcas que no representan daño.

En la zona de vinificación, las áreas de trabajo están dispuestas de manera efectiva. Aquí la temperatura se controla con un fenómeno físico natural, donde la evaporación natural del agua crea una baja de temperatura. Algo tan sencillo y efectivo que complementa toda la idea de la vinícola: lo natural, artesanal e íntimo.

### Sol y Tierra

Su vino único y emblemático, hecho con los varietales Grenache, Cabernet Sauvignon y adornos de Petite Sirah.

En nariz tiene aromas a fresas, frambuesas, algunos toques especiados por la Cabernet, recuerdos de pimienta rosa y ligeros toques de madera, un poco de vainilla se encuentra presente en la parte de atrás. En boca muestra taninos suaves, con presencia larga, poca madera y un tanto de chocolate amargo.

1ra. Expo Vitivinicultor 2013

# De la raíz a la copa

El crecimiento constante de la industria vitivinícola mexicana -tanto en producción como en extensión-, el desarrollo tecnológico, la exigencia de los mercados y la competitividad, provocan que las protagonistas deban actualizarse y modernizarse. Así nace Expo Vitivinicultor 2013, el evento que reúne a la industria vitivinícola del país, presentando alternativas de productos y servicios requeridos durante toda la cadena de producción. Representa el punto de coincidencia de las vinícolas mexicanas, el espacio de interacción entre vinicultores y proveedores, y la expo idónea para realizar negocios.

Los ojos, no sólo del país, están puestos en el vino mexicano; por lo cual, esta primera Expo Vitivinicultor abre brecha en el ámbito y lleva al vino un paso más allá.

Sé parte de este creciente movimiento.

SAB 22 Y DOM 23 DE JUNIO 2013

viti vini cultor expo

Larson Irrigation de Baja California

VINOCLUB

www.expovitivinicultor.com