

buenamesa

[reforma.com/buenamesa] Viernes, 21 de Enero del 2011. buenamesa@reforma.com / Tel. 5628 7256 / Editora: Teresa Rodríguez



DE MANTELES LARGOS

G.L. Othón se escapó a España y reseña un sitio con dos estrellas Michelin. **3**

SÁQUELES JUGO

Comience el día con el pie derecho preparando alguna de estas saludables y ligeras combinaciones de frutas y verduras para beber. **7**

Selección nacional por menos de \$350

Buenos, baratos y mexicanos

> Tres expertos califican a ciegas 13 etiquetas y los resultados son muy favorecedores

Angel Rivas

El vino mexicano es caro. Ese es quizá uno de los mitos más difundidos en los últimos años, porque las excepciones son muchas; grandes y pequeños productores vinícolas ofrecen opciones de calidad por debajo de los 350 pesos.

Buena Mesa convocó a tres sommeliers para catar a ciegas 13 etiquetas mexicanas. Georgina Estrada, de Grupo Gemaric; Pedro Poncelis, del Hotel Presidente Inter-Continental, y Miguel Serrano, de Bacus Del Valle.

Ellos describieron las características organolépticas (vista, nariz y gusto) y otorgaron una calificación de 50 a 100 puntos a cada vino. Las evaluaciones de los catadores se promediaron para obtener un puntaje final.

Los criterios para llevar a cabo esta selección de botellas fueron dos; primero, que los vinos no sobrepasaran los 350 pesos en distintos puntos de venta y segundo, asegurar la variedad dándole un espacio igual a las grandes bodegas que a las denominadas boutiques.

En el ejercicio se incluyeron etiquetas, como el Casa Madero Shiraz, Don Luis Cetto Terra Selección Reservada, Paulinha, Flor de Guadalupe, Jalá, Del Viko, Calixa Cabernet Sauvignon/Shiraz, Cañada de los Encinos, Melvin, Tempranillo de Santo Tomás, Chateau Domecq, Estación Porvenir y Jardín Secreto.

Baja California reúne más del 90 por ciento de la producción vinícola nacional, siendo el Valle de Guadalupe, la zona de cultivo más extensa del País, es por esto que en la selección predominan las etiquetas provenientes de dicho lugar.

Esta selección resalta por lo cerrado de los puntajes: el vino menos puntuado por los jueces obtuvo 79.3 mientras que el más alabado recibió 89.3 puntos.

“Yo creo que sí valen lo que cuestan. Por ejemplo, si pones a uno de los que tuvieron más pun-

Tabla de puntaje

Los vinos se califican según sus características a los sentidos en un rango del 50 al 100. Robert Parker, columnista de The Wine Advocate, explica los puntajes de la siguiente manera:

> **96-100:** extraordinario con un carácter profundo y complejo que muestra todos los atributos esperados por un clásico vino de su variedad.

> **90-95:** sobresaliente con una complejidad y carácter excepcionales. En resumen son vinos muy buenos.

> **80-89:** encima del promedio y debajo de un muy buen vino. Muestra diferentes grados de elegancia y gusto, así como un carácter sin ningún defecto

> **70-79:** promedio con algo de distinción, aunque tiene una buena manufactura. En esencia, es un vino a considerar

> **60-69:** debajo del promedio con deficiencias notorias, como exceso de acidez y/o taninos, ausencia de gusto o incluso aromas y sabores sucios

> **50-59:** no aceptable

tos junto a un vino francés del mismo precio es mejor el mexicano. Desgraciadamente si el consumidor ve un vino mexicano y un francés en el anaquel se va por el segundo porque cree que es mejor y no es cierto.

“De las botellas que catamos creo que la mayoría son buenas y están en una buena relación calidad-precio”, resalta Georgina Estrada.

Gangas en botella
PÁGINA 6

Terna preferida

Los tres tintos nacionales con el mejor puntaje en esta cata.

PUNTAJE GLOBAL	PRECIO	PUNTAJE GLOBAL	PRECIO	PUNTAJE GLOBAL	PRECIO
89.3	\$290	88.3	\$240	88	\$330
JARDÍN SECRETO 2007		DON LUIS CETTO TERRA SELECCIÓN RESERVADA 2005		DEL VIKO 2006	
BODEGA: Adobe Guadalupe		L.A Cetto		Vinícola Torres Alegre y Familia	
REGIÓN: Valle de Guadalupe, Baja California		Valle de Guadalupe, Baja California		Valle de Guadalupe, Baja California	
UVAS: Tempranillo y otras variedades		Cabernet Sauvignon, Merlot, Malbec y Petit Verdot		Nebbiolo, Grenache, Tempranillo y Zinfandel	
VISTA: Color rojo granate con un ribete teja		Color rojo ciruela con un ribete rubí, limpio y brillante		Color rojo granate con ribete marrón, de buena densidad	
NARIZ: Aromas a frutas rojas como frambuesa, mermelada, almendras, palo de rosa y notas de café tostado. Intensidad media a compleja		Aromas a higos, ciruela pasa y cerezas, entre otros frutos rojos y negros en compota. Notas avainilladas, a chocolate y madera		Aromas a frutos negros en compota, torrefactos, dátiles, tabaco y ahumado con una nota resinosa. Corto en nariz	
GUSTO: Buena acidez y ataque, elegante, tanino carnoso, notas de tabaco y final largo		Buen ataque, acidez fresca, taninos medios, final largo y buen equilibrio		Carácter frutal, amaderado y acaramelado con un tanino marcado, acidez media-alta y post gusto medio	
MARIDAJE: Enchiladas de mole, mucbi pollo (tamal yucateco) y asado de res		Cochinita pibil, tarta de higos o enchiladas de mole negro		Mole poblano y lomo de cerdo con salsa dulce	

NOTA: Los precios pueden variar según el punto de venta pero ninguno supera los \$350



> Ensalada yucateca.

Ofrece Redzepi cena

Arisbeth Araujo

René Redzepi, del restaurante número uno en la lista de los 100 mejores, Noma, y Roberto Solís, promotor de la cocina yucateca y propietario de Néctar, trabajaron en los platillos que ofrecieron en una cena el viernes pasado, durante la visita del danés.

Los cocineros experimentaron con texturas y sabores, mezclaron ingredientes e intercambiaron ideas para asegurar una degustación a la altura del mejor restaurante del mundo.

El menú de siete tiempos, que incluyó plátano local, ibes (frijoles claros), aguacate yucateco, cilantro local y rábanos, entre otros, fue ofrecido el sábado en el restaurante Néctar con un costo de 3 mil pesos por persona.

“Lograron un menú elegante, sorprendente y sencillo” describe Guillermo González, chef de Grupo Pangea, en Monterrey.

Movidos por la curiosidad y las ganas de aprender algunos famosos chefs mexicanos – Guillermo González de Grupo Pangea; Benito Molina, de La Manzanilla; Paola Garduño, de Café O; Paulino Cruz; Salvador Riquier de Je T Aime y Luis Barocio, de Culinaria– se colaron hasta la cocina, donde junto al staff de Néctar recibieron de buena gana las órdenes de la dupla al mando.

El equipo de cocina encendió los fogones a las 6:00 horas del sábado, para dedicarse por completo a cocinar.

“Varios colaboramos con René desde el viernes, pero el trabajo fuerte fue el sábado, era impresionante ver la concentración de todos en la cocina para lograr corresponder al buen trato que René nos estaba mostrando”, dice Paola Garduño, chef de Café O.

La cena comenzó a las 20:00 horas, las reservaciones se hicieron en tres bloques de 20 comensales por hora. Antes de servir, Redzepi reunió al equipo para dirigirle unas palabras.

“Se paró frente a nosotros y con la sencillez que lo caracteriza y esa pose de alguien que no le gusta ser protagonista dijo: ‘todos estamos trabajando para esto, si veo a alguien que no hace las cosas bien para lograr la calidad que necesitamos, lo retiraré de la producción’.

“Quiero que con cada platillo salgan y les expliquen a los comensales lo que están comenzando a transmitir lo que hacemos para que lo comprendan mejor”, recuerda el chef de Grupo Pangea.

Y así fue. Ricardo Muñoz, de Azul y Oro y Roberto De la Parra, del Centro Culinario Ambrosia, quienes asistieron como comensales junto con Carmen Ramírez “Titita”, de El Bajío y Teresa Ramírez, de Artesanos del Dulce, se sintieron orgullosos de la labor del equipo de Solís y del profesionalismo de sus compañeros que salían a las mesas a explicar los platos, tal y como se los había encomendado el mejor chef del mundo.

Mérida con acento danés
PÁGINAS 4 Y 5



Merida Sencari / Foto: Juan José Salinas