

MÉXICO **FOOD** *and* **TRAVEL**

Especial
VENDIMIAS

**Valle de
Guadalupe**
La historia decantada

**Mujeres
en el mundo
del vino**

Ruta culinaria

**HONRAR
LA TIERRA**

**FIESTAS⁸
DE LA
VENDIMIA²⁰¹⁸**

PASIÓN VITIVINÍCOLA

Catamos la esencia de 20 encantadoras bodegas mexicanas

MEX. \$100 **Lyrsa**
COMUNICACIONES
JUNIO 2018



Enoexperiencias auténticas Hoteles entre vides Productos con alma orgánica

SORENTO

LIBERA TU CONFIANZA



@kiamotorsmexico



Descarga la APP MyKia disponible para iOS y Android

Garantía Tres Metriz: 7 años o 150,000 kms.* Garantía Básica: defensa a defensa: 5 años o 100,000 kms.* (*Lo que ocurra primero). Consulta términos y condiciones. Fotos y pantallas simuladas. Colores y equipamientos mostrados pudieran no estar disponibles en algunas regiones. Para más detalles consulta a tu Distribuidor KIA. (1) Disponible en KIA Sorento Mod. 2019 versión SXL. (2) Disponible en KIA Sorento Mod. 2019 versiones EX 3.3L, EX Pack y SXL. (3) Android Auto es una marca registrada de Google Inc. Apple CarPlay es una marca registrada de Apple Inc., Registrada en EUA y otros países. Disponible en KIA Sorento Mod. 2019 versiones EX Pack y SXL.



**SISTEMA DE ILUMINACIÓN
LED PARA MAYOR
VISIBILIDAD⁽¹⁾**



**AUDIO PREMIUM
HARMAN KARDON⁽¹⁾**



**TRANSMISIÓN
AUTOMÁTICA DE 8
VELOCIDADES⁽²⁾**



**PANTALLA 8"
CON CONECTIVIDAD
ANDROID AUTO Y APPLE
CAR PLAY⁽³⁾**



The Power to Surprise



EN ÉPOCA DE *Vendimia*

todos quieren estar en Ensenada

Bajo un concepto contemporáneo que busca integrar los elementos de mar, vino y bosque como ejes temáticos de algunas de las bondades que ofrece el estado de Baja California, la reciente remodelación de nuestras habitaciones permite a los huéspedes explorar una atmósfera relajada en un espacio complementado por detalles que generan una agradable sensación de confort.



Reserva con tiempo
en **www.bajainn.com**

Obtén la mejor tarifa y disfruta de las mejores celebraciones en los viñedos.

01 800 026 6999 | reservaciones@bajainn.com | www.bajainn.com



 **HOTEL** ★ ★ ★ ★
CORTEZ
Justo lo que necesitas



Carta editorial



En *Food and Travel* entendemos el vino como una forma de vida. Hemos catado la cultura del vino desde una perspectiva ancestral e innovadora, llena de energía. El Valle de Guadalupe, al norte de la península de Baja California, ha sido una fuente de inspiración que nos ha llevado a conectar de manera profunda con el campo mexicano, de donde nacen estas uvas que captan todos los matices de la tierra.

Hemos hecho innumerables viajes donde encontramos lugares idílicos; restaurantes que logran, en cada uno de sus platillos, honrar al producto y darnos a degustar los sabores de este escape; hoteles encantadores que nos han sabido más a hogar que a un hospedaje pasajero, y hemos tejido lazos con personas apasionadas, de mirada honesta, que se han convertido, con el tiempo, en amigos entrañables.

La mitad del verano es la época de la celebración de las Fiestas de la Vendimia, organizadas por el Comité Provino de Baja California, cuando es tradición agradecer y celebrar el principio de una buena cosecha. Con estas fiestas nos rendimos a la sabiduría de los ciclos que llegan a su fin solo para ceder espacio a aquellos que están listos para comenzar. Nosotros nos sumamos al festejo de la vida y sus transformaciones con este especial que reúne los sabores que los cocineros bajacalifornianos han sabido antojarnos, a la historia de las bodegas y de la gente detrás de cada etiqueta.

Esperamos que a lo largo de estas páginas y con cada sorbo de vino mexicano, logremos transportarlos hasta el terruño de los valles de Ensenada; a reconocer los rostros, las risas, las palabras y la pasión de todas esas familias que se han dedicado a mantener vivo el ritual milenario de la sabiduría enológica, y que cada párrafo de nuestro especial de Vendimias los lleve a sentir el campo, el olor a uva recién prensada, a levaduras... A ese olor fresco que tiene la vida.

Cecilia Núñez Directora editorial
@cecilynuz

COMITÉ
provino
BAJA CALIFORNIA



Publishers Raúl Sayrols, Eddy Warman, Cecilia Núñez
Directora editorial Cecilia Núñez
(cecilia.nunez@lyrsa.com.mx)
Edición Ariett Mendoza
(ariett.mendoza@lyrsa.com.mx)
Coedición Elsa Navarrete
Redacción Dulce Fabiola Vega, Juan Pablo Montes, Mariana Mendoza
Corrección de estilo Israel Galina / dn3
Dirección de arte Ana María Montes
Diseño Aline Rodríguez
Edición de fotografía Mauricio Ramos
Fotografía Charly Ramos, Eliher Hidalgo
Retoque Javier Pérez
Coedición web Ana Belen Ortiz
VP Marketing y Ventas Isela Rodríguez
(isela.rodriguez@lyrsa.com.mx)
Dirección comercial Xan Patoté
(xan.patote@lyrsa.com.mx)
Asistente comercial Patricia Amezcua
(patricia.amezcua@lyrsa.com.mx)
Publicidad Ana Navarro (ana.navarro@lyrsa.com.mx), Andrea Paredes (andrea.paredes@lyrsa.com.mx), Sugeile Toribio (sugeile.toribio@lyrsa.com.mx), Estela García (estela.garcia@lyrsa.com.mx)
Diseño comercial web Mariana Martínez
Dirección jurídica Lic. Ricardo Paredes
Dirección administrativa Ernesto González
Dirección de logística Graciela Vera
(graciela.vera@lyrsa.com.mx), Carlos Urincho, Alan Guerrero, Christopher Calleja
RP y Promociones Laura Otero
(laura.otero@lyrsa.com.mx)
Exposiciones y eventos Teresa Sifuentes
(teresa.sifuentes@lyrsa.com.mx)
Suscripciones Mónica Aldama
(monica.aldama@lyrsa.com.mx)
Teléfono 8595-6100, ext. 223

Lyrsa
COMUNICACIONES

© FOOD AND TRAVEL. 2018 Revista mensual editada por L.J. Sayrols G., con la colaboración de Comercial TNSMEX, S.A. de C.V. Domicilio Fiscal: Dolores Jiménez y Muro # 10, Col. Periodista, C.P. 11220, Ciudad de México, dirección de la Publicación Dolores Jiménez y Muro #10, Col. Periodista, Ciudad de México, 11220. Tels. 8595-6124; Correo electrónico: 8595-6100; Con el número de reserva 04 - 2011 - 080210544200 - 102, expedido por la Dirección de Reservas de Derechos del Instituto Nacional del Derecho de Autor. Certificado de Licitud de Título y Contenido No. 15629, bajo el expediente COFRI/37TC/12/19563 expedido por la Comisión Calificadora de Publicaciones y Revistas Ilustradas, Secretaría de Gobernación. Editor Responsable: Paola Cecilia Núñez Gómez. Distribuidor Especializado: MEDICABLE. Servicios Videolíticos Hospitalarios, S.A. de C.V., Calle Chihuahua No. 46, Colonia Santa Teresa, C.P. 10710, Deleg. Magdalena Contreras, CDMX. Tel. 5135 0671. Distribuidor en Aeropuertos de todo el país: ALFESA Comercialización y Logística, S.A. de C.V. - Calle Corona No. 23 - 1, Naucalpan de Juárez, Estado de México, C.P. 53310, Tel. 5319 3020. Distribuidor en tiendas SANBORNS de CDMX y ESTADO DE MÉXICO: CODILYRSA, - Calle Centeno No. 580, Col. Granjas México, Deleg. Iztacalco, CDMX, C.P. 08400. - Impreso en México por LITOPROCESS, S.A. DE C.V., - Avenida San Francisco Cuauhtlapan No. 102-A, colonia San Francisco Cuauhtlapan, Naucalpan de Juárez, estado de México, C.P. 53569. Teléfono: (55) 2122 5600. PROHIBIDA LA REPRODUCCIÓN TOTAL O PARCIAL DEL MATERIAL EDITORIAL E INFORMACIÓN PROPIETARIA PUBLICADA EN ESTE NÚMERO SIN AUTORIZACIÓN POR ESCRITO DE L.J. SAYROLS G. Y DE COMERCIAL TNSMEX, S.A. de C.V. Esta es una publicación para todo público. Junio 2018

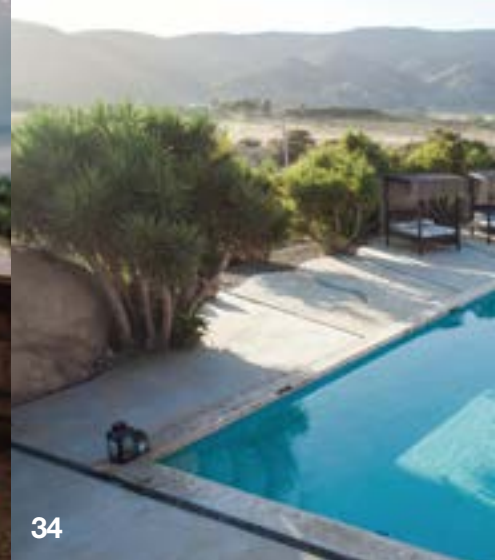
BODEGAS

MEMORIAS DE LA VID

- 44 Bodegas de Santo Tomás
- 46 Cava Maciel
- 47 El Cielo
- 48 Vinícola Hacienda Guadalupe
- 50 Monte Xanic
- 51 Vena Cava
- 52 Villa Montefiori
- 53 Alximia Vino Elemental
- 54 Corona del Valle
- 55 Decantos Vinícola
- 56 JC Bravo
- 57 Vinícola Emevé
- 58 Finca La Carrodilla
- 60 Lomita
- 62 Cava Aragón 126
- 63 Vinícola Retorno
- 64 Vinisterra Vitivinícola
- 66 Rondo del Valle
- 68 Viña de Liceaga
- 69 Las Nubes



74



34



48



56



44



78



46



69

En portada



Foto: Charly Ramos

- 18 Fiestas de la Vendimia
- 22 Valle de Guadalupe
- 26 El rostro femenino
- 42 Bodegas apasionadas
- 70 Ruta de restaurantes

EN BOGA

- 6 Descubre, a través de este mapa, el territorio por explorar
- 8 Tendencias en viajes y vida enoturística para descubrir. También productos gourmet que honran a la tierra fértil
- 18 Ésta es la agenda de las Fiestas de la Vendimia 2018 que no te puedes perder

VISITAMOS Y PROBAMOS

- 70 **Dónde comer** Trece restaurantes que ponen en alto la gastronomía de la región. Desde *food truck's* a provocadores sitios de cocina de autor, sin dejar fuera propuestas innovadoras de cocina campestre en medio de viñedos
- 78 **Dónde quedarse** Las mejores opciones para dormir entre vides y aroma a vino: *lofts* en las montañas, íntimas habitaciones en una finca o bellas suites en una hacienda contemporánea

DIÁLOGOS DE SABOR

- 14 **En corto** *La concierge* Karla Márquez Ulbrich logra que te enamores aún más del destino con una agenda personalizada
- 16 **Diarios de cocina** Platicamos con Diego Hernández Baquedano, quien ha asumido el reto de hacer una cocina más sencilla, directa y, al mismo tiempo, sofisticada

- 26 **Personalidades del vino** Un brindis por las mujeres que están dedicando su vida a esta bebida en uno u otro sentido

- 96 **Entrevista final** Fernando Pérez Castro nos platica de la importancia del Comité Provino de Baja California para promover las bodegas de este estado y el vino mexicano

BITÁCORAS DE VIAJE

- 22 **Antes y después de la uva** Un panorama histórico del Valle de Guadalupe y de los personajes que más aportaron a la creación de este destino vitivinícola
- 34 **Valles de abundancia** Un recorrido a bordo de Kia Sorento para redescubrir nuestros consentidos en este escape
- 88 **Amor al vino** Una selección de imágenes donde se condensa la diversidad de facetas de los viñedos, bodegas, hoteles y restaurantes residentes



encuentro guadalupe



Foto: - *G. Valenzuela*



LO VERDADERAMENTE BELLO
YA EXISTE, Y ES LA NATURALEZA...

DESDE LO ALTO DEL CORAZÓN DEL VALLE DE GUADALUPE, BAJA CALIFORNIA

www.grupoencuentro.com.mx



BAJA CALIFORNIA

CARRETERA LIBRE
ENSENADA-TIJUANA

CARRETERA LIBRE
ENSENADA-TECATE

SAUZAL

EL PORVENIR

SAN ANTONIO
DE LAS MINAS

FRANCISCO ZARCO

ENSENADA CENTRO

OCEANO
PACIFICO



Vinicola

Hotel

Restaurante

Otros

- 1 Viña de Frannes
- 2 Château Camou
- 3 Decantos
- 4 Casta de Vinos
- 5 Torres Alegre y Familia
- 6 Norte 32
- 7 Emevé
- 8 Vinos Shimul
- 9 Monte Xanic
- 10 Adobe Guadalupe
- 11 Adobe Food Truck
- 12 Museo del vino
- 13 Fauna
- 14 Paralelo
- 15 Viñedos Lafarga
- 16 Hacienda Guadalupe
- 17 Finca Altozano
- 18 Bajalupano
- 19 JC Bravo
- 20 Bodegas F.Rubio / Parcela 70
- 21 Las Nubes
- 22 Finca La Carrodilla
- 23 El Cielo / Latitud 32
- 24 Estación de Oficios
- 25 Vinícola Lechuza
- 26 Valle Girl Vino
- 27 Bibayoff
- 28 Villa Montefiori
- 29 Hilo Negro
- 30 Vinos Pijoan

Valle Ojos Negros:

- Vinícola Infinito

Antigua Ruta del Vino:

- Bodegas de Santo Tomás
- MD Vinos
- Rincón de Guadalupe
- Aldo César Palafox

- 31 La Villa del Valle / Vena Cava
- 32 Corazón de Tierra
- 33 Castillo Ferrer
- 34 Deckman's zen el Mogor
- 35 Mogor Badan
- 36 Viñas de Garza
- 37 Villas Maglen
- 38 Clos de Tres Cantos
- 39 Corona del Valle
- 40 Lomita / Traslomitea
- 41 Rondo del Valle
- 42 Relieve / Mixtura
- 43 Alximia / La X
- 44 Casa de Piedra
- 45 Aborigen
- 46 Viñas de Liceaga
- 47 Cava Maciel
- 48 Vinisterra
- 49 Vinos Cruz
- 50 Rancho San Gabriel Entre Santos
- 51 Tres Valles
- 52 Vinícola Retorno
- 53 Restaurante Malva
- 54 D' Poncelis
- 55 La Trinidad
- 56 Madera 5
- 57 Cavas Valmar
- 58 Valle de Tintos
- 59 Vinart
- 60 Hotel Coral & Marina

XXVIII FIESTAS DE LA VENDIMIA

COMITÉ
provino
BAJA CALIFORNIA



26 de Julio al 19 de Agosto

ENSENADA
Baja California, México



Ensenada
XXII Ayuntamiento



**CORAL &
MARINA**
HOTEL



BAJACALIFORNIA
GOBIERNO DEL ESTADO

 ProvinoBC

 provino_bc

 provino_bc

www.provinobc.mx

FLOTAR SOBRE *los valles*

Si eres adicto a la adrenalina y nada te detiene, entonces las tirolesas en el complejo Cuatro Cuatros regalan la dosis perfecta para ti. Todo comienza en el cerro más alto, a 80 metros sobre el nivel del mar. El intenso y divertido recorrido abarca casi cinco kilómetros y dura alrededor de dos horas en completarse. El entretenimiento también incluye puentes colgantes donde estarás suspendido de forma segura, gracias al arnés que traerás siempre contigo. cabanascuatrocuatros.com.mx



EN DOS RUEDAS

Hay gente que le gusta transportarse en automóvil de un lado a otro, pero también está quien quiere opciones que sean saludables, divertidas y además te permitan admirar el paisaje en todo su esplendor y belleza. Hoy más que nunca viajar en bicicleta es una excelente alternativa, en especial si paseas entre los viñedos disfrutando de cada aroma, de la brisa y todo lo que el cerebro pueda captar. En la bodega El Cielo rentan bicicletas para que goces del maravilloso Valle de Guadalupe. vinoselcielo.com

Breves *de viaje*

Chofer CONFIABLE

Cuando visitas Ensenada y sus valles, siempre quieres disfrutar al máximo de sus restaurantes, las vistas panorámicas impresionantes y, obviamente, de las vinícolas y sus vinos que son un claro reflejo del *terroir* bajacaliforniano. Por eso es importante que el conductor sea alguien responsable, confiable, puntual y agradable, como los choferes de Serturista. Ellos te llevarán del punto A al Z sin que tengas que preocuparte por nada. serturista.com



Hospedaje **alternativo**

Hay diversas formas de vivir la experiencia que brinda el Valle de Guadalupe. Si tu clase de alojamiento no es el típico hotel, entonces probablemente quieras hospedarte en el Glamping Ruta de Arte y Vino, en el municipio de Ensenada. Son una serie de *campers* de los años 50 y 60 localizados en medio de las diferentes vinícolas, siendo la más cercana La Lomita. En la noche, la gente se junta alrededor de la fogata para conocerse e intercambiar anécdotas. airbnb.com



GALOPAR **SIN PREOCUPACIONES**

Tru Miller, dueña de la bodega Adobe Guadalupe, está tan orgullosa de sus vinos como de sus caballos aztecas, nacidos en los mismos años que sus mejores añadas. Puedes gozar de una cata vertical con la presentación de sus pura sangre. Además, si así lo quieres, puedes reservar un paseo a caballo para cabalgar entre los viñedos de la propiedad. adobeguadalupe.com





Historia por *compartir*

Desde la fundación de Santo Tomás hasta la evolución del Valle de Guadalupe y sus vinícolas: si eres un fanático del vino, pero también de la historia, entonces tienes que visitar el Museo de la Vid y del Vino. Todo comenzará desde una explicación sobre la domesticación de la vid y de cómo fue llevada por diferentes países del mundo, hasta llegar a México. De ahí descubrirás su crecimiento y la construcción de su identidad alrededor de los vinos nacionales. museodelvinobc.com



TRIBUTO A LA TIERRA

Dentro de todos los festivales que organiza el Comité Provino de Baja California, tal vez uno que no es tan conocido como las Fiestas de la Vendimia y el Festival de las Conchas y el Vino Nuevo, es la Fiesta de los Viñedos en Flor. En éste, que se llevará a cabo el 9 de junio en Finca La Carrodilla, se tendrá espacio para todos los agricultores de la región, donde podrán mostrar sus mejores hortalizas y vegetales, como en una gran central de abasto de pequeños productores. Habrá actividades artísticas para niños y cursos para los mayores sobre cómo elaborar compostas y evitar desperdicios. provinobc.mx

Ensenada

en seis paradas

Explora esta ciudad costera de Baja California que enamora a través de su comida y vistas asombrosas

1 El malecón de Ensenada es un lugar perfecto para iniciar o terminar el día. Tiene casi un kilómetro de extensión y una hermosa postal al océano Pacífico. La fresca brisa golpeará tu rostro mientras observas los ocasos multicolores.

2 La leyenda de La Bufadora cuenta que una ballena bebé se perdió y terminó atorada aquí sin poder escapar de la corriente, así que sopló aire para llamar la atención, pero nadie la pudo rescatar. Realmente se trata de un bufón, sistema natural de chimeneas en un acantilado, el cual lanza chorros de 30 metros de altura.

3 Cafés, bares, restaurantes y tiendas cubren la Avenida López Mateos, mejor conocida como Calle Primera por los locales. Ahí podrás encontrar el souvenir que se te estaba olvidando, comer una excelente tostada de mariscos frescos o beber una cerveza artesanal o un vino de la región, mientras vives tardes perfectas.

4 El Centro Social, Cívico y Cultural Riviera de Ensenada, antes conocido como el Hotel-Casino Playa Ensenada, es uno de los recintos emblemáticos de la ciudad. Su arquitectura de techos rojos y paredes blancas de inspiración morisca son dignos de fotos y *selfies* para el recuerdo. rivieradeensenada.com.mx

5 Ensenada goza de un aire cosmopolita que le dan sus museos, teatros y galerías de arte. Visita la Galería Pérez Meillón fundada en 1988, un lugar donde antes vendían excelente artesanía y que ahora muestra obra de artistas plásticos locales y nacionales.

6 El Parque Nacional de San Pedro Mártir se encuentra cerca de Ensenada y es uno de los pocos lugares con bosque y montaña en Baja California. Además, es la zona más elevada del estado y un importante refugio del borrego cimarrón, especie endémica bajacaliforniana.

PIZCAS *de sazón*

La sal está presente en todas las cocinas del mundo, es lo que le da el toque final a cada platillo. Por eso, ¿qué mejor forma de añadir sazón que con la sal de mar de Aromas de Sabor? Este mineral proviene de Ensenada, Baja California, y para hacerla única está combinada con seis diferentes elementos. Espera algunas con flor de Jamaica, hojas de albahaca, raíz de jengibre, con hojas aromáticas, con uva cabernet y con chile. Consíguelas en la boutique gourmet de Bodegas El Cielo. \$85 por frasco.



Breves *de comida*



ESCALA **GLOTONA**

Durante 1964, al lado del primer Car Wash de Tijuana, nació esta leyenda de la comida urbana. En Wash Mobile hallarás tortas de carne asada, cortada en tiritas marinadas por más de 12 horas en una mezcla secreta que le da un toque ahumado. Pueden ir preparadas con todo, es decir, mayonesa, guacamole, jitomate, cebolla y salsa picante (hecha en casa). Es la escala perfecta en tu camino hacia el Valle de Guadalupe. Torta sencilla por \$70. Jalisco 2424, Cacho, Tijuana. FB: *twashhyf*

Mezcla **EXACTA**

Aceitunas, ajo, alcaparras, aceite de oliva virgen extra, limón y especias... ¡Adivinaste!

Son los ingredientes de un delicioso *tapenade*. Y el toque secreto que le otorga la empresa baja californiana Casa Aranza es singular. Disfrútalo solo, untado sobre un pan o acompañándolo con vino. Está preparado con ingredientes 100% naturales, sin conservadores ni colorantes artificiales.

Encuétralo en diferentes puntos de venta como Bodegas El Cielo. \$115 por frasco de 125 g. casaaranza@gmail.com



DEL MAR A **LA CARRETA**

A los sitios de comida callejera hay que llegar temprano antes de que se acaben sus delicias. Tal es el caso de las dos carretas más famosas de Ensenada: La Guerrense, donde las tostadas son imperdibles, como la de erizo con almeja, y Mariscos El Güero, cuyas ostras y ostiones son de lo mejor. Además, están a 100 metros de distancia uno del otro, por lo que no hay que elegir. Avenida Adolfo López Mateos 971 y Esquina Alvarado con Lázaro Cárdenas, respectivamente: Ensenada.

VALLE **ORGÁNICO**

El clima mediterráneo de la región permite que la agricultura tome fuerza entre sus habitantes. Para conocer más sobre este otro rostro, visita bodegas como Finca La Carrodilla, Mogor Badan y El Cielo... Todas con algo en común: la conciencia ambiental. Encuentra sus productos en restaurantes, como TrasLomita, que aprovecha lo que cosecha Finca La Carrodilla.



Recetas **caseras**

Viajar al Valle de Guadalupe es sinónimo de comer delicioso en prácticamente cualquier sitio. Pero existe uno que provoca que locales y foráneos sonrían con tan solo pronunciar el nombre. Se trata de la Cocina de Doña Esthela, en cuyo menú hay gorditas, enchiladas, huevos, birria... Y el plato estrella: tacos de borrego tatemado. ¡Una delicia! Todo está elaborado por Esthela Martínez, cocinera sonorense que vive desde hace más de 20 años en la región. CH: \$ 200 para desayuno. Rancho San Marcos 2, Ejido El Porvenir, Ensenada. FB: *La Cocina de Doña Esthela*



LOCAL Y SUSTENTABLE

Las mieles, mermeladas y salsas de Boutique Gastronómica Mexicana son ideadas por la bióloga ensenadense Abigail Flores de Parra. Todos sus productos están hechos con insumos de pequeños productores locales, lo que fomenta la economía de ambas partes. Nuestros favoritos: mermelada de durazno y cítricos, y la miel de abeja con jengibre, limón y propóleo. Tiene envíos gratis a partir de cinco productos a todo el país. boutiquegastronomica.com



Foto: boutiquegastronomica.com

ANTOJO PSICODÉLICO

Desde el invento de la dona en 1847 por un marinero holandés, su receta ha evolucionado, con un sinfín de cambios, tanto en su forma de cocción, como en la decoración. Pero la panadería ensenadense Hollie Böllen retomó la receta clásica de los holandeses para crear aros con una corteza cristalizada que contrasta con una agradable suavidad por dentro. De su menú con 14 distintas opciones y dos de temporada, captarán tu vista las que están inspiradas en Springfield, ciudad de los Simpsons, o las de plátano, de color amarillo, cuyo sabor recuerda al chicle Motita. También hay de chocolate y de *leëmen taart*, sabor especial de temporada. Todas son horneadas al día y tienen dos diferentes sucursales en Ensenada. Av. Moctezuma 796, Centro, Ensenada. \$120 por una docena. @HollieBollen



ARCHIVOS DE COMIDA *Margarita*

Los ingredientes de su receta son bien conocidos: jugo de limón, tequila, sal, triple sec (licor a partir de cáscaras de naranja) y hielo. Sin embargo, su invención aún es disputada entre distintos bares de Tijuana, e incluso de otros estados, como Guerrero. Una de las leyendas bajacalifornianas cuenta que el dueño del Rancho La Gloria, Carlos Daniel Herrera, tenía como cliente frecuente a la bailarina y corista Marjorie King, quien era alérgica a los destilados, excepto al tequila. Pero el fuerte sabor del mismo no era de su agrado, por lo que

el señor Herrera decidió mezclarlo con los ingredientes ya mencionados. El otro relato también se sitúa en esta ciudad fronteriza y dice que la bailarina Margarita Carmen Cansino fue la musa de un camarero llamado Daniel Negrete Covarrubias, quien añadió a la mezcla algunas cáscaras de naranja para hacer el coctel más cítrico y fresco. Aunque sus orígenes son inciertos, se ha convertido en un emblema de la coctelería mexicana e internacional. Solo basta saber que se realizan campeonatos mundiales para probar la mejor margarita.





Solo mexicano

Si se te olvidó comprar una etiqueta o quieres conocer más sobre los caldos nacionales, La Contra es un gran lugar

Esta tienda especializada en vinos nacionales es parte de Grupo VYVA, que abarca Casa de Piedra, Aborigen, Paralelo, La Escuelita y proyectos relacionados con la industria en Francia. Al mando se encuentra Gloria Ramos, una de las personas que vio a Ensenada convertirse en la mayor región vitivinícola de México. Gloria abrió primero Esquina de Bodegas en 1995; sin embargo, algo le faltaba al proyecto. Por ello, en 2006 inauguró su primera tienda de La Contra, cuyo eslogan era y sigue siendo *El vino visto diferente*. Esto es muy cierto, pues le da un escaparate único a las bodegas a través de un catálogo de más de 360 etiquetas nacionales.

“Cuando empezamos a elaborar vinos mexicanos, era una locura: apenas comenzaba a sonar Monte Xanic y no éramos más de 15 bodegas en la región”, recuerda Gloria. Para ella era obvio que se necesitaba un lugar que le diera preferencia a lo nacional y portara la bandera con honra. “En Ensenada nunca hubo problema, la gente se siente orgullosa del trabajo que se hace en los valles y compra vino local; de hecho ha sido imposible meter otras regiones de México, pues se resisten”.

Tiene dos tiendas aquí, pero también tiene otras en San Cristóbal de Las Casas, Oaxaca, Querétaro, Guadalajara, otras dos en Tijuana, así como en León y Ciudad de México.



Además abrirán otras en San Luis Potosí y en San José del Cabo. “Deseamos animar a los consumidores a probar vinos hechos en México, y no solo de Baja California; también de Querétaro, Coahuila, Aguascalientes y Zacatecas”, explica. A la par, tienen talleres, catas y degustaciones con los mismos productores.

Una parte importante de La Contra es el Proyecto 125. Se trata de diferentes vinos, todos con un precio de \$125. En sus etiquetas hallarás fotos de diversos lugares (como Oaxaca, San Cristóbal, Ensenada, etc.) por diferentes fotografías para contextualizar el vino dependiendo de la ciudad donde se encuentre la tienda. “Queremos que se acerquen a nosotros, no que lo sigan considerando algo *snob* e inalcanzable”.

A Gloria le gusta apoyar lo mexicano. Por eso, verás pequeñas bolsas de mercado del tamaño perfecto de una o dos botellas. Dentro también hay mezcal y cervezas nacionales para el gusto de todos los clientes. Por cierto, si compraste demasiadas botellas y no sabes cómo llevártelas, La Contra te las envía a tu casa, con un costo extra. lacontravinos.com

Texto: Juan Pablo Montes / Fotos: Elíher Hidalgo y cortesía La Contra





Ven a hacer un recorrido por la historia, la industria e identidad de la bebida de los dioses, en el corazón de la ruta del vino.

Valle de Guadalupe, Ensenada BC
Carretera federal Tecate - Ensenada Km 81.375

**ABIERTO DE MARTES A DOMINGO
DE 09:00 AM A 05:00 PM**

TELÉFONOS DESDE MÉXICO

**01 646 1568165
01 646 1568166**

DE E.U.A

**011 52 646 156 8165
011 52 646 156 8166**

Operado por una asociación civil no lucrativa, denominada
PATRONATO DEL MUSEO DE LA VID Y EL VINO DE BAJA CALIFORNIA A.C.

Experiencias *a la medida*



Vinícolas, restaurantes, paisajes y hoteles de ensueño, Márquez Ulbrich Concierge es el mejor aliado de sibaritas y viajeros que quieren conocer a profundidad el Valle de Guadalupe

TEXTO: DULCE FABIOLA VEGA / FOTOS: CHARLY RAMOS

Con 13 años de conocer a fondo el Valle de Guadalupe, Karla Márquez Ulbrich es la primera *conciierge* del destino. ¿Su función? Crear para el viajero, experimentado o principiante, una agenda de acuerdo con sus gustos, con el objetivo de que se enamore de esta región mexicana.

¿Cómo te especializaste en conocer el Valle de Guadalupe?

Estudié Comunicación y Publicidad, y llegué al Valle de Guadalupe en septiembre de 2005 para ser la encargada de la Vinícola y B&B Adobe Guadalupe, que por cinco años se convirtió en mi casa. Todo lo que sé sobre el vino y el valle, lo aprendí ahí. Luego, entré a La Lomita en relaciones públicas y atención al cliente, a casi un año de estar con ellos me ofrecieron la gerencia general de Endémico, proyecto hotelero de Grupo Hábita. Una gran oportunidad que tomé. Cuando el hotel cerró, regresé por unos meses con Tru Miller como su asistente personal para después iniciar con mi propia empresa que a la par, sumó al proyecto Bruma y su B&B, estuve dos años con ambos proyectos y a finales de 2016 tomé al 100% Concierge. Hoy ya son cuatro años de armar agendas personalizadas y experiencias especiales a nuestros visitantes.

¿Cómo defines el término de *conciierge de destino*?

Márquez Ulbrich Concierge es justamente eso: la persona que te da lo que necesites. Es un anfitrión que se preocupa. Existen quienes buscan el lado gastronómico, el vinícola, pero también hay quienes quieren

realizar eventos como pedidas de mano, celebración de cumpleaños u organizar algo especial. Incluso hay quienes quieren ir a jugar golf, ir de compras a San Diego o simplemente descansar. Algo muy importante para mí es que siempre me gusta promover lo auténtico de la zona y de lo mucho que pueden hacer en Ensenada y sus valles.

¿Qué detalles tomas en cuenta para crear la agenda de cada cliente?

A veces, hay personas que nunca han venido y tienen una ligera noción de lo que pueden o quisieran hacer; otros saben exactamente qué quieren porque traen recomendaciones o han repetido viaje y otros que no tienen ni idea y solo quieren vivir la experiencia. Están aquellos que vienen en familia con chicos y para ellos es completamente otro plan porque depende mucho de las edades. Lo principal es escucharlos, de ahí se marca la pauta de qué tipo de viaje sería. Si ellos tienen su idea fija me atrevo a sugerir algún cambio, cuando es necesario.

¿Cuál es el secreto mejor guardado del Valle de Guadalupe?

Es la calma que te regalan las vistas espectaculares de los paisajes. Es voltear por la noche hacia un cielo lleno de estrellas, es algo mágico que se vive, se valora. En lugar de encerrarte en la habitación, gozar del contacto con la naturaleza y admirar los escenarios, en medio de la oscuridad, o a plena luz del día. Incluso en la carretera lograrás desconectarte.

PÁG ANT. DESDE
ARRIBA: KARLA
MÁRQUEZ
ULBRICH;
VIÑEDOS DEL
VALLE DE
GUADALUPE. EN
ESTA PÁG: ESTE
DESTINO REÚNE
DISFRUTE,
BUENA COMIDA Y
EXCELENTE VINO



¿Qué recomendaciones das para viajar en época de vendimias?

Que se entienda que es una celebración en agradecimiento a la madre naturaleza. Sí, así como se ve en las películas. En esta época damos las gracias por la uva con eventos que organizan los mismos vinicultores. Simplemente vengán con la disposición de beber, comer y disfrutar. De hecho, prefiero que los mismos viajeros elijan a qué evento quieren ir y les entrego el calendario de Comité Provino de Baja California para que seleccionen el que va más con sus gustos, porque ningún evento es igual.

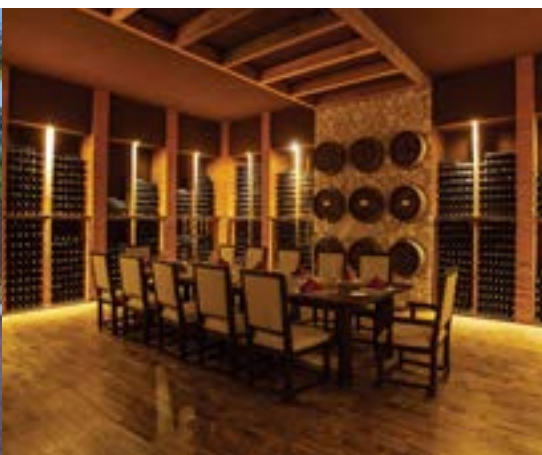
¿Cuántos días recomiendas venir?

Con tres noches y cuatro días ya es suficiente durante época de vendimias, porque la dinámica cambia: algunas bodegas cierran por sus eventos y hay más gente y movimiento de lo habitual. Fuera de esta temporada, recomiendo de jueves a lunes, porque así pueden llevarse un panorama muy completo del modo de vida en el Valle de Guadalupe. También lo ideal

es que sean cuatro días, pero si vienen más tiempo les puedo incluir paseos en yate o actividades más diversas.

¿Cómo logras que la gente se enamore del destino?

El encanto del Valle es único porque no vas a hallar la misma experiencia en dos bodegas, ni en dos hoteles; ni en dos restaurantes. Todos tienen su toque distintivo, que es con lo que logro que cada viajero quede muy contento de su visita. Hay tanta diversidad de ofertas que el destino puede adecuarse a todos, incluso a aquellos que quieren fiesta por la noche. Lo que si me gustaría recalcar es que el Valle es parte de Ensenada, es un pulmón que ofrece gastronomía deliciosa con pescados y mariscos, así como cavas de quesos, e incluso las margaritas; este coctel con tequila que muchos lugares se disputan su autoría. ¡El Valle es un agasajo! **Toma nota** (52) 646 189 7788. concierge@marquezulbrich.com, marquezulbrich.com FB: Marquez Ulbrich Concierge; IG: Marquez Ulbrich Concierge



Adaptarse a la constante transformación sin renunciar a sus valores es el reto que Diego Hernández Baquedano ha asumido para Corazón de Tierra, su proyecto de vida

Entrevista: Cecilia Núñez y Mariana Mendoza



Diarios *de cocina*



Pulpa esencial

Para esta época de verano, el chef Diego Hernández utiliza las *frutas de agua*, como la sandía, el melón y el jitomate. Este último es lo mejor que para él hay en el verano, porque es cuando tiene más líquido. En las primeras semanas de junio, su piel es más delgada, por lo que se puede servir crudo o preparar esencias con base en este fruto. Conforme va avanzando el verano y su piel se hace un poco más gruesa, el chef comienza a utilizarlo en platos ligeros, pero ya no crudos. El jitomate se considera una fruta-hortaliza, ya que su aporte de azúcares simples es superior al de otras verduras, lo que le confiere un ligero sabor dulce, aunque su tono primordial es ácido. Es una fuente de fibra, minerales, fósforo y vitaminas A, C y E.

Hace siete años, Corazón de Tierra comenzó a proyectar sus ideas gastronómicas y sus ideales de la buena restauración sobre el Valle de Guadalupe, en un sitio privilegiado, rodeado de naturaleza y de tierra tan fértil y generosa, que casi todo el menú puede inspirarse en su entorno.

Su chef, Diego Hernández Baquedano, comprometido a hacer una cocina profunda que respondiera a Baja California, puso su energía en que sus comensales se dieran la oportunidad de bajar la velocidad, darse un respiro y entender que en la simpleza de los detalles también existe sofisticación.

“Más que poder hablar de una evolución de mi restaurante, yo la llamaría *involución*: cada vez es más sencillo, su diálogo es más directo”, comenta. Para el egresado de la Culinary Art School, en Tijuana, la adaptación a los cambios en el entorno es fundamental.

La etapa por la que está pasando el Valle de Guadalupe es una de las más difíciles, porque aunque ya es un lugar muy consolidado, un sobreviviente a las olas de moda y que atrae

mucho inversión, aún no ha desarrollado una infraestructura capaz de afrontar todo ese crecimiento. “Aunque ésta ha sido la etapa más difícil para soportar la operación, creo que Corazón de Tierra es un sitio mucho más maduro y mucho más enfocado a exponer el sabor”, afirma el cocinero.

¿Quién está en tu mesa?

La experiencia gastronómica en Corazón de Tierra comienza con la integración del comensal en ese idílico entorno y tiene su clímax con el menú de degustación, un derecho que todo cocinero tiene como creador para comunicar su discurso completo, el cual no sería abrazado en su totalidad en un par de platillos.

El chef Diego Hernández Baquedano admite encontrarse en un momento decisivo de su carrera. Corazón de Tierra es un proyecto de largo plazo y su propósito en la vida. “Si lo suelto ahora, no voy a poder hacerlo en ningún otro momento. Esta visión es mía y debo continuarla. Yo solo, bajo mis parámetros y reglas. Estoy en ese descubrimiento de cómo le puedo hacer”.

“La cocina es un lenguaje, estás creando un idioma. Mientras mejor escribas, mejores ideas puedes proyectar con menos palabras”

En palabras de...

Sencillez en la sofisticación Siempre he trabajado con la idea de que menos es más y que el diseño de la experiencia debe ser integral, sobre todo en las intenciones.

Supremacía del sabor A veces le damos valor a los ingredientes de acuerdo con su precio o su fama. Si el atún vale 30 dólares el kilogramo y la zanahorias valen cinco, usualmente pones al primero como la estrella del plato, aunque tal vez la zanahoria se acaba de cortar, y su calidad y expresión sean mucho mayor.

El consentimiento de su menú Los comensales nos piden mucho un taco de pescado asado, que viene acompañado de frijoles triturrados con grasa ahumada de pato, cebolla, limón y orégano, y muchas hojas de mostaza cruda.

Sentido de comunidad Actualmente estamos explorando las formas nativas de los grupos indígenas locales, porque realmente aquí nadie las usa. Tenemos dos años comprándoles bellotas a los kumiais, quienes las utilizan en cocina para preparar atoles.



LA*STELLA
PIZZA AL CORTE

Est. 2011



info@LaStella.Pizza

El Sauzal

(646)174-7274 | Calle Primera #7982,
esquina Benito Juárez, El Sauzal, B.C.

Centro

(646)204-8489 | Calle Segunda #377,
Zona Centro, Ensenada, B.C.



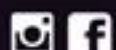
BREVE CAFÉ®

EST. 2014



BARRA DE CAFÉ DE ESPECIALIDAD
EN EL CENTRO DE ENSENADA.
ATENDEMOS EVENTOS PRIVADOS

CALLE SEGUNDA 380, ZONA CENTRO, ENSENADA, B.C.
(646) 174-0049



INFO@BREVE.CAFE

**JULIO 26****Salón del Vino**

Adéntrate en el mundo del vino y degusta más de 100 etiquetas premium de 54 bodegas de Baja California de la mano de enólogos y viticultores. Como evento inaugural en el hotel Coral & Marina, espera muestras gastronómicas de restaurantes reconocidos. Carretera Tijuana-Ensenada KM 103, Zona Playitas, Ensenada

JULIO 28**Visitas Enológicas I**

Conoce bodegas del Valle de Guadalupe con este evento organizado por el Comité Provino de Baja California. La cita es a las 9:00 horas en la Plaza Cívica de la Patria. Te recomendamos llegar puntualmente para disfrutar con calma el recorrido. 01 (646) 178 2949

**Cena Maridaje**

Disfruta de la armonización del vino y la comida durante la cena maridaje que Vinícola Alximia está organizando en sus instalaciones. Espera el anuncio de la nueva etiqueta Destino Norte. Solo hay espacio para 80 personas, asegura tu lugar. 01 (646) 127 1453

Arte y Vino con Cava Maciel por Aqua de Vid

Uno de los hoteles más *chic* de la zona abre sus puertas para ofrecer una comida maridaje junto con Cava Maciel. Comienza a las 15:00 horas. \$3,400 por persona. 01 (664) 231 7784

**AGOSTO 3****Muestra del Vino**

Tu glotón interior estará feliz en este evento social donde podrás degustar más de 120 etiquetas de vino de 63 vinícolas diferentes. En el Centro Cultural Riviera de Ensenada, también habrá muestras gastronómicas de 50 restaurantes de la región y música en vivo a partir de las 19:00 horas. \$790 por persona.

AGOSTO 4**Visitas Enológicas II**

Pasea por distintas bodegas del Valle con este evento organizado por el Comité Provino de Baja California. La cita es a las 9:00 horas en la Plaza Cívica de la Patria. Te sugerimos llegar puntualmente para gozar del recorrido. 01 (646) 178 2949

Concierto del Crepúsculo Ara Malikian

Permite que las melodías de este violinista libanés, te envuelvan en un ambiente rodeado de los viñedos de Monte Xanic. Existen tres zonas para ver el concierto: oro, plata y bronce. Boletos desde \$2,700. reservaciones@montexanic.com.mx

Cena de Gala

Selecciona tu mejor *outfit* para asistir a la cena de gala de Adobe Guadalupe. Este año el menú estará a cargo del chef Larvitz y habrá subasta de vino; el dinero recaudado irá para la fundación Alas. Empieza a las 18:00 horas. reservaciones@adobeguadalupe.com

Los Tigres del Norte con la sinfónica de Baja California

La Vinícola Castillo Ferrer consiente a los amantes de la música de banda y del vino ofreciendo este concierto único. Boletos desde \$500. servieventos.com.mx

Cena Maridaje con los 7 Pecados

Prepárate para saciar a tus sentidos con esta cena maridaje que consentirá tu cuerpo y mente. Organizada por Viña de Liceaga, la cita es a las 17:00 horas. \$140 USD. 01 (646) 156 5313



Foto: elcorreo.com

Agenda de vendimias

Prográmate y asiste a alguno de estos eventos que sucederán gracias a la XXVIII edición de las Fiestas de la Vendimia. En 25 días, espera más de 30 sucesos de 63 bodegas participantes. ¡Celebra al estilo de Baco!

AGOSTO 5**Una Noche en Casa de Piedra**

Este evento es solamente por invitación. Hay que estar en la bodega a las 19:30 horas para vivir una experiencia única e íntima. 01 (646) 156 5267

Celebración en Lechuza Vineyard

Este suceso en el marco de Vendimia es una experiencia íntima que incluye cata de vinos y cena maridaje a cargo de la chef invitada Claudia Sandoval. Evento por invitación. 01 (646) 947 6315



AGOSTO 9

Fiesta en el Valle

Celebra en este evento abierto al público, organizado por el Comité Provino de Baja California en el Parque El Porvenir de Valle de Guadalupe. A partir de las 17:00 horas, hallarás música y actividades relacionadas con el vino. 01 (646) 178 3038. comiteprovino@gmail.com

Cofradía del Noble Vino

Degustación de vinos con música en vivo y bocadillos de restaurantes locales. La cita es en el Ceart de Tijuana a las 18:00 horas. \$800 por persona. 01 (664) 634 6820



Así se Va a las Estrellas

Edgar Núñez (Sud777) estará a cargo, junto con un chef invitado, de llevar a los asistentes a recolectar los ingredientes necesarios para la cena en Finca La Carrodilla, en la cual se gozará de un gran maridaje. \$3,500. 01 (646) 174 7471 o relacionespublicasvitipc@gmail.com



AGOSTO 10

Regresando a la Vendimia

Si quieres vivir la experiencia de la pisca de la uva, acude a la cena campestre de Vinisterra, con un ambiente relajado con capacidad para 120 personas. Después de ponerte en contacto con la naturaleza, cenarás bajo un roble de la vinícola. \$1,700 por persona. 01 (646) 178 3350



AGOSTO 11

Visitas Enológicas III

Conoce bodegas del Valle de Guadalupe con este evento realizado por el Comité Provino de Baja California. La cita es a las 9:00 horas en la Plaza Cívica de la Patria. Te recomendamos llegar puntualmente para disfrutar con calma el recorrido. 01 (646) 178 2949

Celebrando 10 años de Hacienda Guadalupe

Vive una velada inolvidable tomando un coctel mientras admiras la puesta del Sol desde la terraza de Hacienda Guadalupe. Luego recorre sus instalaciones para finalizar con una cena maridaje exclusiva. A partir de las 18:00 horas. \$2,200. 01 (646) 155 2860

The Art of Blending In

Cata privada para aprender sobre el mundo del vino en la Vena Cava Vinícola. También se llevará a cabo una cena a cargo del chef Diego Hernández Baquedano. Comienza a las 17:00 horas. Boletos desde \$3,500. 01 (156) 8053 o info@venacavawine.com



AGOSTO 13

Talleres de Apreciación del Vino

Para conocer más el mundo del vino, asiste a este taller que inicia a las 17:00 horas, organizado por el Comité Provino de Baja California, en colaboración con la Escuela de Enología y Gastronomía. \$50 por persona. 01 (647) 178 3038



AGOSTO 14

Talleres de Apreciación del Vino

Descubre el mundo vinícola participando en este taller que inicia a las 17:00 horas, organizado por el Comité Provino de Baja California, en colaboración con la Escuela de Enología y Gastronomía. \$50 por persona. 01 (647) 178 3038

Carne y Vino, Argentina en el Valle

Una de las primeras conexiones de maridaje que vienen a la mente es carne y vino tinto. Cava Maciel decidió hacer honor a esta dupla con un evento de ambiente relajado. 01 (646) 161 8471 o administración@cavamaciell.com

AGOSTO 15**Talleres de Apreciación del Vino**

Inscríbete en este taller y aprende más del vasto mundo del vino. Está organizado por el Comité Provino de Baja California, en colaboración con la Escuela de Enología y Gastronomía. \$50 por persona. 01 (647) 178 3038

**AGOSTO 16****11° Fiesta Callejera**

Evento que engloba arte en distintas ramas: música, artes escénicas, circo contemporáneo, artes plásticas y producción audiovisual. Comienza a las 16:00 horas en la Plaza de las Artes. Evento gratuito.

La Singularidad de République

Lomita realizará un evento único para celebrar su aniversario y el lanzamiento de su etiqueta Singular. Espera sorpresas y un menú creado por Walter Manzke, chef del restaurante République en Los Ángeles, California. Boletos desde \$3,500. 01 (646) 156 8466 o relacionespublicasvitipc@gmail.com



Foto: elvigia.net

**Cena Maridaje**

El chef Jesús Chávez de Baja California Sur preparará un menú especial para armonizar con los vinos de la bodega Corona del Valle, aproximadamente a las 19:00 horas en sus instalaciones. Revisa sus redes sociales para más información. *FB bodegacoronadelvalle*

**AGOSTO 17****La Singularidad de République**

Lomita realizará un evento único para celebrar su cumpleaños y el lanzamiento de su etiqueta Singular. Espera sorpresas y un menú creado por Walter Manzke, chef del restaurante République en Los Ángeles, California. Boletos desde \$3,500. 01 (646) 156 8466 o relacionespublicasvitipc@gmail.com



Foto: Cortesía de thehundreds.com

Cena Maridaje: del Huerto y Viñedo a la Mesa

Las Nubes y Madera 5 se unieron para crear un evento en el restaurante Finca Altozano, que permitirá a los asistentes disfrutar platillos creados con los ingredientes del huerto y maridados con sus etiquetas. 01 (646) 156 8045



Agenda de vendimias

**AGOSTO 17****Herencia Norte**

En la terraza de Bodegas F. Rubio y Cía, cena con un menú de estilo campestre con platillos hechos por cuatro chefs locales: Ruffo Ibarra (Oryx Capital), Hermila Corbala (Milly Sweets), Roberto Alcocer (Malva Cocina de Baja California) y Alex Rubio (Parcela 70). Desde \$120 USD por persona. 01 (646) 156 8046 o info@bodegasfrubio.com

Renacimiento

Disfruta de un gran concierto de música clásica de la mano de una experiencia gastronómica inolvidable. Limitado a 150 personas, este evento comienza a las 19:00 horas en Clos de Tres Cantos. \$120 USD. mariabcnd@prodigy.net.mx

Casta se Vive de Noche

Cena de 10 tiempos con la cocina de Baja Terra del chef Bryan Aguilar y todos los vinos premium y línea media sin límite. En vinícola Casta de Vinos a partir de las 19:00 horas. \$2,250. 01 (646) 101 5186

AGOSTO 18

Visitas Enológicas IV

Conoce bodegas del Valle de Guadalupe con este evento organizado por Comité Provino de Baja California. La cita es a las 9:00 horas en la Plaza Cívica de la Patria, te recomendamos llegar puntualmente para disfrutar con calma el recorrido. 01 (646) 178 2949



Verbena Popular

Es el evento público organizado por Bodegas de Santo Tomás en el centro de la ciudad de Ensenada. Espera música y actividades en torno al vino. Empieza a las 12:00 horas. ¡Llega temprano! 01 (646)178-8463 reservacionesbst@grupopando.com



Viñedos Aldo César Palafox

Cena maridaje con la chef invitada Giannina Gavaldon en Vinos y Viñedos Aldo César Palafox. Es un evento por invitación donde habrá concurso de pisado de uva y música en vivo. Comienza a las 17:00 horas. 01 (646) 174 5035 o vinospalafox@gmail.com



Wine Fest

Los amantes de la música pop estarán felices de ir al concierto que la Vinícola Castillo Ferrer organiza con Moderatto y Belanova. Comienza a las 16:00 horas. Desde \$950. bajaticket.com



Cena Maridaje: Hilar Cocina y Vino

A partir de las 18:00 horas, experimenta una velada de sabores y texturas en el paladar, maridados con etiquetas de la vinícola Hilo Negro. Chef y Dj invitados por confirmar. \$2,300. 01 (646) 171 7599 o ricardosg@vinohilonegro.com

Cena Maridaje

Disfruta de un atardecer romántico acompañado de una cena maridaje en la bodega Château Camou. 01 (646) 177 2221 o info@ccamou.com



AGOSTO 19

Concurso de Paellas "Ramón García Ocejo"

Evento familiar que cierra las XXVIII Fiestas de la Vendimia. Reúne 63 propuestas enológicas con degustaciones de más de 120 etiquetas de vino y a 92 equipos que concursan para ofrecer la mejor paella. La cita es en Viña de Liceaga a partir de las 12:00 horas. \$890. 01 (646)178 3038



OCTUBRE 20

XXII Muestra del Vino en Mexicali

Evento de tradición que muestra alrededor de 100 etiquetas de vinos que se liberan este año. Organizado por la Cofradía del Vino de Mexicali, habrá pláticas enológicas, música en vivo, degustaciones y platillos de restaurantes locales. \$750 por persona. 01 (686) 118 0345





ANTES Y DESPUÉS DE LA UVA

El vino ahora es uno de los ejes más importantes de Ensenada y del Valle de Guadalupe, pero no siempre fue así. Juan Pablo Montes cuenta la historia de forma condensada para mostrar sus momentos y personajes más importantes



En el valle de Santo Tomás, el padre José Lorienté fundó la primera misión en lo que ahora son los valles de Baja California, trayendo consigo dos mil parras de uva misión y, al parecer, un centenar de olivos. En la región ya había vides, pero ninguna con la suficiente calidad para el proceso de vinificación. Por eso trajeron la tradicional uva con la que elaboraban vino de consagrar, conocida justo como misión.

Después, en 1834, una orden dominica fundó la misión de Nuestra Señora de Guadalupe del Norte. Ésta se ubicaba en lo que ahora conocemos como Valle de Guadalupe, dando así inicio al cultivo de la vid en este lugar tan emblemático para la cultura vitivinícola en México. La misión fue destruida por los nativos seis años después; sin embargo, la uva se quedó para siempre.

Tiempo después empezaron a llegar otras variedades a los valles, pero realmente faltaba bastante para que se tomara en serio la vitivinicultura en Baja California, tan siquiera al nivel actual. Durante mucho tiempo no sucedió nada en el Valle de Guadalupe, hasta que una colonia rusa llegó entre 1905 y 1907. Se trataba de 100 familias rusas *molokanes*, nombre que se traduce a *bebedores de leche*, porque solían ser buenos para el ganado, pero también para las hortalizas y los árboles frutales. David Bibayoff es mexicano, pero fiel heredero de las tradiciones que le heredaron su papá y su abuelo, Alexie M. Dalgoff, quien fuera uno de los primeros rusos en llegar.

David nació en 1945 en el Valle de Guadalupe, pero todavía recuerda las historias que le contaban: “La religión de los rusos les prohibía tomar alcohol; sin embargo, plantaban uvas porque

Fotos: Charly Ramos y Eliher Hidalgo



sabían que Misión de Santo Tomás, la primera empresa vinícola de mesa de Baja California, se las compraría”. La cultura del vino era inexistente, así que solo se dividían las uvas en blancas y tintas, pues no había motivo para separar por variedades.

Luego, Formex Ybarra entró formalmente, convirtiéndose no solo en compradores de uva, sino también en productores. Su marca de vinos se llamaba Hacienda Terrasola, y fueron la primera competencia de Santo Tomás. El descendiente de los rusos aclara: “A pesar de esto, el mundo del vino en Baja California comenzó a cambiar hasta la entrada de Domecq, aunque en Tijuana ya había surgido L.A. Cetto, que fue el primero en pedir que se separaran las uvas por varietales, en 1972”.

Sin embargo —y muchos en el Valle de Guadalupe están de acuerdo con David—, la verdadera evolución llegó con Monte Xanic y el doctor Hans Backhoff en 1988 con su primera producción. “En esos días, las bodegas más grandes te daban lo que querían por las uvas, pero Monte Xanic pagaba mejor precio si tu producto era bueno”, explica David. Al final, eso fue el inicio de una revolución, pues la gente se dio cuenta de que se podía hacer buen vino con las excelentes uvas de Baja California.

También contribuyeron al movimiento Hugo D’Acosta y su esposa Gloria Ramos, pues varios de los que hoy elaboran vino salieron de la llamada y famosa La Escuelita, cuyo nombre real es La Estación de Oficios del Porvenir. ➤



PÁG. ANT., DESDE ARRIBA: VIDES DESPERTANDO; DAVID BIBAYOFF. EN ESTA PÁG. DE DER. A IZQ., DESDE ARRIBA: LETRERO DEL VALLE DE GUADALUPE; MATRIOSHKAS; BARRICAS DE MONTE XANIC; SIRVIENDO VINO DE SANTO TOMÁS; EXTERIOR DE MONTE XANIC





EN ESTA PÁG.,
DESDE ARRIBA:
CASA DE PIEDRA;
MYRNA LICEAGA
Y SU HIJO;
SALÓN DE
DEGUSTACIÓN DE
VIÑA DE LICEAGA



Muchos afirman que lo que Hugo ofrece ahí es poner las manos sobre el mosto y crear así tu primera etiqueta, aunque eso no te hace enólogo, no es un mal inicio.

Ver todo el proceso de frente ayuda contundentemente, como le sucedió a Álvaro Álvarez de Alximia o a Adrián García de Retorno, quienes se convirtieron en dueños y enólogos de sus propias bodegas tiempo después. Claro que la pasión no es algo que se aprenda, y no todo el que pisó La Estación de Oficios del Porvenir se convirtió en enólogo. Al respecto, Gloria Ramos indica: “Muchos han tenido que ver con La Escuelita, de una manera o de otra, pero su verdadera importancia no está en la enseñanza, sino en cómo convierte la experiencia del vino en algo tan íntimo, incluso si después ya no vuelves a tocar otra barrica”.

A esas cuatro bodegas se fueron sumando algunas más, como Cavas del Mogor del Antonio Badan, Viña de Liceaga de Eduardo y Myrna Liceaga, Casa de Piedra de Hugo D’Acosta, Adobe Guadalupe de Tru Miller... Hasta coexistir más de 100 bodegas en Ensenada, siendo la mayor parte de ellas socios agremiados al Comité Provino de Baja California, asociación que se encarga de la promoción de los valles y de las Fiestas de la Vendimia que tan populares se han vuelto.

Éstas eran festividades que se llevaban a cabo para celebrar la cosecha y que, poco a poco, fueron incluyendo a los turistas desde hace 27 años. Cada año han ido en aumento hasta llegar a 100,000 visitantes. En esta edición, también celebran a las mujeres que realizan diferentes labores en este soleado paraíso.

Definitivamente, una de las más importantes ha sido Laura Zamora, la enóloga de Santo Tomás desde 2005. Esta apasionada del vino llegó a la zona con apenas seis meses de edad, y aunque después salió de México para trabajar en otros países vitivinícolas, decidió regresar a casa para hacer lo que más le gusta. De las vendimias, Laura recuerda: “La primera fiesta, la de 1990, fue chiquita y no se cobró la entrada. La hicimos en los patios de la hacienda, en la ciudad de Ensenada, con las cuatro bodegas que había. Éramos máximo 300 personas, nada que ver con las miles de personas que nos visitan ahora”.

Otro momento cumbre sucedió hace 10 años, cuando nacieron bodegas, como Alximia, Retorno y Hacienda Guadalupe, por mencionar algunas. Para estas fiestas van a cumplir una década, y se están asegurando de que será notable. ¿El futuro vinícola de Baja California y México? La enóloga afirma: “Los que sabemos de vino tenemos que ponernos en los zapatos de los que no, para enseñarles, y que así haya más amantes de esta bebida”. □



EN ESTA PÁG. DE IZQ.
A DER: UVAS LISTAS
PARA COSECHARSE;
ADOBE GUADALUPE;
CUATRO CUARTOS
VISTO DESDE LAS
ALTURAS; SALA DE
DEGUSTACIÓN
DE EMEVÉ





EL ROSTRO FEMENINO DEL VALLE

2018 fue nombrado como el año de la mujer por el Comité Provino de Baja California, reconociendo el esfuerzo que enólogas, directoras, sommelières y viticultoras han aportado al posicionamiento del vino mexicano. Te presentamos a 11 mujeres líder que han marcado la pauta de la industria vinícola nacional

TEXTO: DULCE FABIOLA VEGA / FOTOS: CHARLY RAMOS



PROYECTO FAMILIAR

GLORIA RAMOS LA CONTRA

Hace 30 años, Gloria conoció el encanto de vivir en el Valle de Guadalupe. Su historia en la idílica región vinícola comenzó trabajando para la segunda bodega más antigua de México: Bodegas de Santo Tomás. Desde entonces, ella ha presenciado el grandioso cambio que ha sucedido en la zona. “Recuerdo que en aquellos tiempos solamente había siete u ocho vinícolas. En tan solo tres décadas, ese número se multiplicó alrededor de 20 veces; ahora existen 140 bodegas diferentes”, comenta.

Su historia con el vino entrelaza amor y decisión. “Mi esposo, Hugo D’Acosta, es enólogo, por lo que el reto más grande fue decidir sincronizarme con su gran pasión: el vino”. Una vez tomada esa decisión, los proyectos comenzaron a sumarse. “Abrí en 1995 una tienda especializada en vinos mexicanos y en 1997, la vinícola Casa de Piedra con mi marido”.

Ya en el nuevo siglo emprendieron la aventura de independizarse y volver al vino un proyecto familiar, mismo que se complementó con La Contra, una tienda de vinos nacionales, cervezas artesanales y productos de origen local que inauguraron en 2006. Doce años después y 11 tiendas más, Gloria sigue dirigiendo cada una de ellas de forma puntual.

La pasión por el mundo enológico es compartida entre hombres y mujeres; por eso opina que la mujer en el Valle de Guadalupe se encuentra en todo. “Estamos presentes en oficina, campo y casa, ofreciendo lo mejor de nosotras mismas, porque así lo exige el vino: pasión en cuerpo y alma”.





FORTALEZA FEMENINA

TRU MILLER ADOBE GUADALUPE

Ante los retos que se presentan en la vida, cada quien decide cómo y con qué actitud enfrentarlos. Para Tru Miller, fundadora de Adobe Guadalupe, el vino, México y la Virgen de Guadalupe han sido tres grandes pilares para enfrentar la muerte de su hijo y de su marido. “Yo, como otras (mujeres del valle), soy viuda. Hubo un tiempo en que las personas solamente hablaban de ellos, pero eso ya cambió”, cuenta. “Soy de Holanda y la verdad no tuve muchos problemas por ser mujer o por ser de otro país, pero no he entendido el porqué de eso”.

Fundada en 1998, Adobe Guadalupe es pionera en inversiones extranjeras para el vino nacional. También es un referente en la región, principalmente por la calidad de sus vinos. Tru, quien tomó completamente el mando de la bodega en 2013, ve el panorama de la mujer en el escenario vinícola mexicano de forma optimista.

“Hoy todas pueden alzar la voz, por eso incluso los hombres nos dicen que hagamos las cosas como queramos”, dice entre risas. Su perspectiva es contundente: “Somos iguales, ni más ni menos. Es importante hacer notar que las mujeres pueden hacer vinos tan buenos como los hombres”.

EVOLUCIÓN EN EL VALLE

EILEEN GREGORY VENA CAVA

Lo que más me gusta del Valle de Guadalupe es la comunidad, confiesa Eileen Gregory, fundadora de Vena Cava, de Grupo la Villa del Valle (hotel boutique), del restaurante Corazón de Tierra y de Baja Botánica. “Eso es lo que me ha enamorado de este lugar, aquí todos nos ayudamos y apoyamos. Además, hay diversidad, con personas que han viajado por todo el mundo y algunos que siempre han estado aquí”.

Eileen llegó al valle, junto con su esposo Phil, pensando en encontrar un lugar de retiro. “Él siempre quiso hacer vino y entonces alguien nos dijo que había un lugar en Baja California. Cuando lo encontramos, fue amor a primera vista”. Desde entonces han pasado 15 años en los que ella ha notado el cambio en el papel de las mujeres en el Valle de Guadalupe.

“Recién llegué, no importaba con quién estuviera hablando, siempre querían escuchar a mi esposo. Incluso no me miraban a la cara”, dice sorprendida. “Desde siempre he hecho bien mi trabajo, pero ahora todos están enterados de que las mujeres somos poderosas y que somos buenas haciendo negocios, porque sabemos conseguir lo que queremos”.



EQUIDAD DIARIA

NATALIA BADAN
MOGOR BADAN

La paciencia y el entendimiento de los ciclos de la naturaleza son el modo de vida en los viñedos. Natalia Badan, dueña de la bodega Mogor Badan, confirma esta idea y la vive, desde su llegada al valle, cuando tenía tan solo seis meses de edad. “El valle es mi pequeña patria y el rancho El Mogor es la tierra donde casi nací y donde seguro voy a morir. Conozco cada piedra, los caminos empolvados, la angustia de la sequía... Tengo raíces muy profundas aquí”, cuenta con tranquilidad.

Natalia creció inmersa en la viticultura. Para ella, la distinción entre hombres y mujeres era casi nula. “No me hice mucho la pregunta de si soy mujer o no. Nuestros compañeros viticultores, son eso, colegas, y vamos andando juntos. Nunca he sentido un trato diferente. Incluso cuando nos sentamos a probar vino, lo hacemos respetando las opiniones del otro”.

Sin embargo, al tomar el mando después del fallecimiento de su hermano, fundador de Mogor Badan, recuerda los retos: “Su nombre era muy protagónico. Se dieron los comentarios de que no iba a ser lo mismo, pero yo hago mi trabajo y cumplo las expectativas de calidad de nuestras etiquetas”.

DECIDIR JUNTOS

PATRICIA VELASCO
VINÍCOLA LA TRINIDAD

Su llegada al mundo del vino fue una decisión que tomó con su esposo, José Luis González, quien es agrónomo. “A ambos nos interesaba el vino y decidimos entrar a La Escuelita —de Hugo D’Acosta—, donde hicimos una barrica para nosotros y la familia”. De acuerdo con Patricia, Vinícola La Trinidad es un proyecto que levantó con su esposo, y todas las decisiones las toman juntos, aunque en sus palabras: “Por cuestiones de tiempo, me ha tocado estar en la bodega aprendiendo y conociendo, muy de cerca, toda la vinificación”.

Ambos son atrevidos, como lo muestra su primera etiqueta: Fauno, una mezcla de nebbiolo, cabernet y zinfandel. “Nos decían que estábamos locos porque los tres varietales son muy fuertes. Pero lo estábamos haciendo para nosotros y resulta que gustó, y con ese empezamos”. (Actualmente la última variedad de uva ha sido retirado del *blend*). A esta etiqueta se le suman dos más: Minotauro y Afrodita, un tinto y un blanco, respectivamente. Patricia y José caminan a la par con una pasión al arte vinícola que los une, y una misma visión: mantener la calidad de sus vinos.



DE CORAZÓN MEXICANO

KRISTIN SHUTE LECHUZA VINEYARD

El encanto del valle, además de los viñedos y la increíble comida, son las personas que conforman nuestra comunidad, menciona Kristin Shute. Ella es una de las dueñas de Lechuza Vineyard, proyecto vinícola familiar que comenzó en 2005, gracias a sus padres, que plantaron las primeras viñas de cabernet, merlot, nebbiolo y tempranillo.

La producción de cajas creció tanto, que sus padres la invitaron junto con su esposo a unirse y abrir al público este sueño. Aceptaron y se mudaron de Santa Bárbara, California, al Valle de Guadalupe en 2013. Los retos que ha tenido que enfrentar como mujer son los mismos que como empresaria, debido a que se tuvo que adaptar a los procesos de nuestro país. De ahí que agradece a dos personas en específico, quienes han fungido como sus guías. “Natalia Badan y Tru Miller nos han ayudado mucho a materializar el sueño de toda mi familia, explicándonos todos los pasos y detalles”.

Pero cuando habla de Baja California, se nota que la pasión va más allá del vino. “Siempre me ha fascinado la cultura mexicana, y claro que el vino y la comida. Hoy, ya no veo mi vida fuera de este sitio, es como si aquí tuvierá mis raíces”.



VOLUNTAD FÉRREA

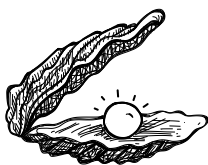
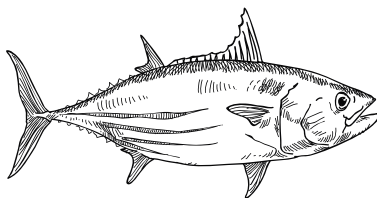
LAURA ZAMORA BODEGAS DE SANTO TOMÁS

La bodega más antigua de Ensenada, Santo Tomás, es también pionera en otorgarle el cargo de enóloga a una mujer. Y esa persona es, desde 2005, Laura Zamora. “Empecé a trabajar en los vinos desde 1977: fueron mis prácticas profesionales y estuve en el laboratorio”. De esta manera comenzó su inmersión en el mundo vinícola, uno que cada día la enamoraría más.

“Fui parte de las primeras generaciones de mujeres que salían a trabajar y, para sobresalir, tuvimos que esforzarnos cuatro veces más que nuestros compañeros. Incluso, teníamos que llegar a casa y seguir con labores domésticas”, recuerda y se ríe. “Pero mi pasión por el vino y este mundo fue creciendo, y también la vida me fue preparando para lo que seguía”.

Para ella, la enología —profesión que adquirió en la experiencia de más de 40 años— no es un trabajo, es un gusto que ha realizado con mucho amor. Incluso, esta pasión la ha transmitido a una de sus hijas, quien ya se encuentra trabajando en temas vinícolas. “La magia del vino es el paisaje, todo el proceso, lo que conlleva, y esas charlas que surgen al beberlo”.





Cordelia

barra & mariscos

Ensenada, Baja California

@cordeliabaja

ENTRE AMIGAS

MYRNA LICEAGA VIÑA DE LICEAGA

Para Myrna, dueña de la vinícola, el papel de la mujer ha sido una cuestión influenciada también por la sucesión. “Muchas habíamos actuado como manos derechas y ahora estamos al frente de nuestras bodegas por diversas circunstancias. La mía fue la muerte de mi esposo Eduardo”. De acuerdo con Liceaga, el camino no ha sido fácil, pero agradece que existe una amistad sincera, sin rivalidades, entre las mujeres del valle, de las cuales se expresa con gran admiración: “Todas hemos tomado el papel de líderes con decoro y dignidad. La verdad es que incluso nos compramos vino entre nosotras”.

En cuanto a los retos de la mujer en el mundo vinícola, Myrna considera que esta apertura va mucho más allá. “Más que aceptación de la mujer, es que ahora involucramos al individuo, independientemente de su género, preferencias sexuales e, incluso, hábitos. Estamos quitando estigmas, sin tachar ciertas actitudes que antes serían muy señaladas. Pienso que las personas que, hoy por hoy, son exitosas, tuvieron errores que enmendaron y los llevaron a llegar donde están actualmente”.

CULTURA EN CRECIMIENTO

CRISTINA PINO MONTE XANIC

Lo que se hacía hace 10 o 30 años no tienen nada que ver con los procesos de ahora; cada vez el gremio del vino es más profesional, hay intención de aprender y mejorar, comenta Cristina Pino, enóloga de Monte Xanic desde 2013. Nacida en España y doctora en Enología por la Universidad Politécnica de Madrid, Pino asegura que la participación de la mujer ha evolucionado y seguirá haciéndolo.

“Actualmente, el mundo del vino es mixto. A nivel internacional hay muchísimas mujeres, ya sea en temas de investigación, viticultura, enología, enseñanza y *sommeliería*. A México le falta un poquito más, pero ahí vamos. Ya somos muchas alzando la voz y haciéndonos escuchar”.

Para ella, el fomento a la cultura del vino ha crecido en nuestro país. “Se está entendiendo que es una filosofía de vida; es incluir al vino en el día a día, para una comida o una cena. No se trata de una bebida alcohólica para embriagarse. Es algo más: es pasión y disfrute. Sobre todo es bienestar, porque va muy de la mano de la salud”.





PASIÓN QUE TRASCIENDE

ANA LAURA VALENCIA BACKHOFF

COMITÉ PROVINO

La escena vinícola engloba más que bodegas, enólogos y vitivinicultores. En él también participan personas que hacen posible su difusión, distribución y que, incluso, logran que éste se haga parte de la sociedad y su cultura. Ana Laura Valencia Backhoff, gerente del Comité Provino de Baja California desde hace ocho años, es una de ellas. “Hace 13 años me involucré más con el mundo del vino a través de mi novio, que ahora es mi esposo. Él lo elaboraba por pasatiempo y yo le propuse que arrancáramos un negocio propio”.

Su pasión es la comunicación, la cual ha aplicado al mundo enológico. “El reto más grande que he tenido, fue mi primer año como gerente. La primera vendimia fue empezar desde cero, no teníamos ni un solo manual. Además, todo estaba creciendo muy rápido”. Pero cuando habla de cifras, éstas son contundentes. De acuerdo con los registros, en 2010 participaban en la celebración 35 bodegas; ocho años después, el número ha llegado a 64. Esto también ha representado un crecimiento en la cantidad de visitantes, que asciende a más de 100 mil durante las Fiestas de la Vendimia. “Ha sido un gran reto para mí, en todos los aspectos, como profesionista, madre, esposa y mujer”.

VALOR DESDE ADENTRO

JIMENA RÁBAGO

FINCA LA CARRODILLA

Desde pequeña tuvo la sensación de responsabilidad, especialmente cuando escuchaba sobre desastres ecológicos. Sentía que tenía que hacer algo, explica Jimena Rábago. Con esta idea en mente, creció para convertirse en agrónoma especializada en temas orgánicos. Hoy es parte del equipo de La Carrodilla, finca a la que llegó gracias a Fernando Pérez Castro, dueño de la misma y de Lomita, quien la invitó al Valle de Guadalupe.

Ella es de Ciudad de México y llegó a Ensenada en 2013. Desde entonces se ha enfrentado a distintos retos. “Algunos bodegueros y colegas tenían bajas expectativas o no me escuchaban por ser mujer. Sin embargo, es un arma de doble filo y les demostré que sí doy buenos resultados”, comenta con determinación. En cuanto al panorama de la mujer en el mundo agrícola y de la vitivinicultura, ella asegura que las mujeres son las primeras que deben saber su valor, para luego demostrarlo. “Lo importante es que nosotras nos la creamos, que dejemos de vernos como un complemento y más como un sujeto completo y capaz de mucho”.



Valles de ABUNDANCIA

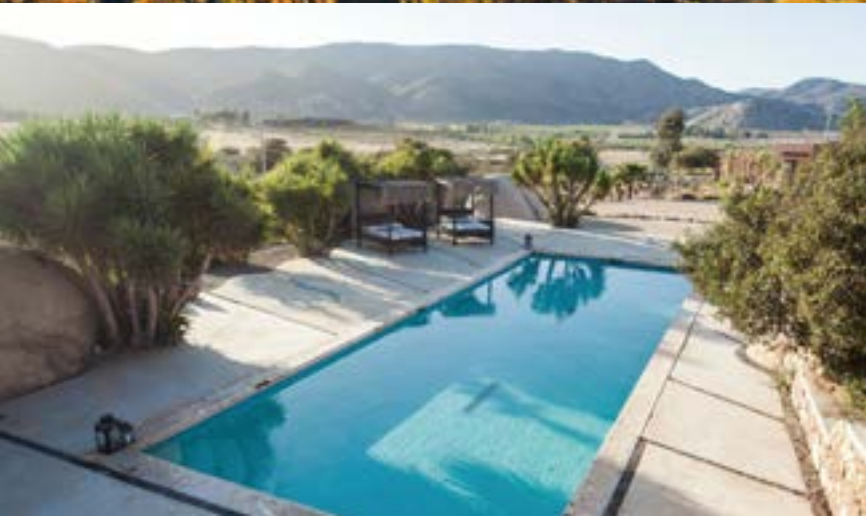
FOTOS: CHARLY RAMOS Y ELIHER HIDALGO

Recorrimos el Valle de Guadalupe, en Baja California, con el confort de la KIA Sorento, en busca de los mejores parajes para disfrutar del idilio con este destino mexicano, cuentan Cecilia Núñez y Juan Pablo Montes





ESTA FOTO:
ENCUENTRO
GUADALUPE. ABAJO
DE IZQ. A DER:
CALDO DE MARISCOS
EN HACIENDA
GUADALUPE;
EXTERIOR DE VENA
CAVA; UNA COPA
DE VINO EN SANTO
TOMÁS; LA PISCINA
DE VILLA DEL VALLE;
LA ESPECTACULAR
KIA SORENTO





EN ESTA PÁG.,
DE IZQ. A DER:
LOS VIÑEDOS;
KIA SORENTO;
LA CAMIONETA
PARA VIVIR LA
MEJOR PARTE
DE TU VIDA.
PÁG. SIG.,
CHEF DREW
DECKMAN;
CAMINO EN
VILLA DEL
VALLE; LA CEPA;
DESAYUNO EN
ENCUENTRO
GUADALUPE

El valle regala una experiencia culinaria donde se baja el ritmo, se vive la armonía con el entorno, se respeta el ingrediente y se desarrolla el concepto del campo a la mesa

La carretera escénica de Tijuana a Ensenada es el preámbulo perfecto al Valle de Guadalupe, una especie de aperitivo ideal que anuncia la llegada de un plato fuerte memorable.

Antes de salir de Tijuana, empezamos el día como se debe: con un café en un sitio que le rinde culto a los productores de café alrededor del mundo: Caffè Sospeso. Comenzamos nuestra ruta de unos 103 kilómetros de recorrido, a bordo de la KIA Sorento, al tiempo que vamos redefiniendo el concepto de lujo. Notamos que más allá de cualquier tendencia, estamos viviendo una experiencia de viaje donde el recorrido es igual o más disfrutable que llegar a nuestro destino. Abrimos el techo panorámico eléctrico, conectamos nuestro teléfono a la pantalla digital y pensamos que seguir nuestra propia ruta conduce, siempre, hacia grandes recompensas.

Kilómetro a kilómetro, sintiendo toda la seguridad de la camioneta, vamos olvidando el ritmo citadino y disfrutando el paisaje. Nos aclimatamos poco a poco a los 32 °C que convierten el Valle de Guadalupe en tierra caliente durante esta temporada y preparamos los sentidos para una celebración de sabores, aromas, texturas y parajes naturales.

Más allá de disfrutar las Fiestas de la Vendimia que están celebrándose en verano en la región, el cometido de este viaje es redescubrir nuestros rincones consentidos del valle en una ruta envidiable por carretera, en la que nos dejamos llevar por nosotros mismos, y liberar nuestra confianza al máximo.

La primera parada vitivinícola es Bodegas de Santo Tomás, que desde 1888 se dedica a hacer vino; es la primera de Baja California y la segunda de México. Su historia se descorcha en cada una de sus etiquetas y va relatando todo, desde sus inicios que se vinculan con la evangelización del los jesuitas en la península de Baja California.

Ahí, nos recibe Keiko Nishikawa, relacionista pública de la bodega y una conocedora y apasionada de Santo Tomás. “Casi todos los habitantes de los valles tienen una historia con Santo Tomás”, dice, y tiene razón: el famosísimo Hugo D’Acosta caminó por estos lares, como muchos otros apasionados del vino, antes de abrir sus proyectos propios. Lo más maravilloso es tantas primeras veces que vio pasar este lugar: fue el primero en el estado en elaborar vino, el primero en tener una enóloga

mujer, Laura Zamora, y el primero en utilizar el método por gravedad en el valle. Cada una de sus 45 etiquetas dan fe de ese trabajo incansable y del honor que significa ser parte de sus recién cumplidos 130 años de existencia.

Los vinos de Ensenada son tan buenos como su gastronomía, o a la inversa. Lo destacado es la frescura del producto y el impulso a lo local, bandera que llevan todos con gran aplomo. Un claro ejemplo de esta escena gastronómica es Deckman’s, situado adentro de Cavas del Mogor, cuya filosofía no es del campo a la mesa, sino que directamente lleva la mesa al campo. Brinda una experiencia donde se vive la armonía con el entorno, se respeta el ingrediente y se desarrolla el concepto kilómetro 0, en donde los productos han viajado lo menos posible para ser ofrecidos en la mesa.

En Conchas de Piedra, también comandado por Drew Deckman, se prueban exquisitas almejas y ostiones mientras se beben vinos espumosos de Casa de Piedra de Hugo D’Acosta. Por la mesa desfilan ostiones Kumiai, Kumamoto y bahía falsa; almejas tatemadas y las famosas almejas generosas en ceviche. Por la parte de los espumantes, hay que elegir Blanc de Noir, Blanc de Blancs y el rosado Espuma de Piedra, donde es imposible equivocarse con maridajes que explotan en boca.

Saboreamos los platillos mientras vemos que con el pasar de las horas se transforman los colores y las texturas de la campiña. Disfrutamos de la vista del viñedo de donde nace el vino que ahora bebemos, y es aquí donde

Información de viaje

En el municipio de Ensenada, en Baja California, se ubican los valles donde se elaboran los famosos vinos bajacalifornianos.

CÓMO LLEGAR

Interjet (interjet.com) vuela directo de la Ciudad de México a Tijuana. Vuelo redondo desde \$194 USD.

RECURSOS

Comité Provino de Baja California (provinobc.mx) brinda información sobre los valles, vinícolas y bodegas que puedes hallar en Ensenada.





EN ESTA PÁG., DE IZQ. A DER: ALONSO GRANADOS, ENÓLOGO DE DECANTOS; KIA SORENTO; HAMBURGUESA EN DECANTOS; DOÑA ESTHELA; DANIEL Y GABY DE HACIENDA GUADALUPE; CODORNICES; CAVA MACIEL Y SUS VINOS. SIG. PÁG: FINCA ALTOZANO; EL LUJO DE KIA SORENTO; PULPO AL GRILL; JAVIER PLASCENCIA; INTERIORES DE KIA SORENTO; LONCHES DE VALLE ¡LUPE! Y HELADOS RAMONETTI EN FINCA ALTOZANO



Aquí, el verdadero lujo es estar en lo alto de la montaña, desde donde la vista de la campiña roba el aliento; dejarse rodear siempre de viñedos o rocas monumentales y ser custodiado por el vuelo de los halcones



entendemos la clave del estilo de vida en el Valle de Guadalupe: la comida y la sobremesa son rituales que se acompañan con una copa de vino: inmejorable manera de ver pasar al tiempo.

El valle emite su llamado y acudimos a él continuando nuestro viaje de fin de semana a bordo de la KIA Sorento. Arranco, segura y confiada, haciendo uso de los sensores de estacionamiento frontales.

Tomamos la decisión de ir a visitar una de las bodegas de las que más se está hablando en el momento. Decantos está celebrando su tercer aniversario; sin embargo, la idea se gestó hace siete años, cuando Alonso Granados, su enólogo, decidió construir las salas de vinificación de forma que todo el trabajo lo hiciera la gravedad. “Muchos te dirán que usan gravedad, pero de todos modos emplean bombas para remontar, o para hacer ciertos traslados”, explica Alonso.

Ésta es la única que no usa bombas para nada; de hecho, guardan las que venían con ciertos equipos atrás de un vidrio, donde se puede leer: *útese en caso de emergencia*. Justo la idea es que al usar pura gravedad, el vino se maltrata lo menos posible y la calidad se eleva. De ahí que hayan pasado mucho

tiempo diseñando sus tanques de fermentación sobre pilares: así se evita el bombeo para remontar. En vez de eso, usan otros tanques móviles para subir el vino nuevamente.

El impulso del ingenio es algo que se nota en cada ángulo de la bodega que se sumerge 12 metros bajo el valle para lograr algo que nunca antes se había visto. Además, Alonso ha aceptado el reto de hacer cuanto vino se le permita con las variedades presentes en la zona; esto incluso lo ha llevado a experimentar haciendo dos vinos de postre, uno estilo oporto y otro que imita el estilo de los Tokaji. El límite de Alonso es la calidad de uva sobre la que puede poner las manos.

Los rituales de la vida campestre

Casi por inercia tomamos el camino con la KIA Sorento 2019 hacia Malva. Es una obligación tomarle una foto a su mural que cambia año con año: cinco años, cinco artistas y cinco propuestas que han enmarcado este restaurante del chef Roberto Alcocer. El lugar se encuentra dentro de la bodega Mina Penélope, y hace honor a la leña, a esos sabores ahumados que tanto deleitan en las noches estrelladas.





Terminamos el día en un sitio mágico, que también será nuestro hogar por unos días: Encuentro Guadalupe. Localizado en el kilómetro 75 de la carretera Tecate-Ensenada, éste es un escenario sorpresivo que ofrece un maridaje impecable entre el carácter del Valle de Guadalupe y el concepto de hospedaje boutique. Aquí, el verdadero lujo, más allá de las comodidades y el diseño, es estar en lo alto de la montaña desde donde la vista de la campiña roba el aliento de quien lo aprecie, dejarse rodear siempre de viñedos diversos o rocas monumentales y ser custodiado por el vuelo de los halcones.

Las 22 habitaciones, llamadas *eco/lofts*, se fusionan con la naturaleza de la región y buscan respetar tanto como sea posible su entorno. Ésa es la razón por la que el arquitecto Jorge Gracia acepta que no tuvo nada que ver con la distribución de los *lofts*, sino que obedeció al capricho de las grandes rocas que se esparcen a lo largo y ancho de la montaña.

En este sitio, se revela otra lección sobre Valle de Guadalupe: la vida es afuera, se trata de aspirar, mirar y saborear el campo, y nunca perderlo de vista. También de entender el ritmo pausado que el mismo aire marca. ➤

KIA SORENTO

Pasamos un gran fin de semana en el Valle de Guadalupe, en Ensenada, a bordo de la camioneta tope de gama de KIA Sorento, experimentando la movilidad con lujo, confort, *performance* y seguridad para toda la familia; realmente una camioneta diseñada para disfrutar los días a bordo. Cuenta, entre varias de sus características, con sistema de iluminación led para mayor visibilidad, audio Premium Harman Kardon, transmisión automática de ocho velocidades, pantalla táctil de 8" con conectividad Android Auto y Apple Car Play, techo panorámico eléctrico y sensores de estacionamiento frontales, así como cámara de visión 360°, cajuela inteligente y seis bolsas de aire. kia.com



EN ESTA PÁG: KIA SORENTO
EN LA ENTRADA DE VENA
CAVA; DE ANTOJO EN
TROIKA; HOSPEDAJE CON
ENCANTO EN VILLA DEL
VALLE; SABORES DEL CHEF
DIEGO HERNÁNDEZ EN
CORAZÓN DE TIERRA

A medida que vamos avanzando en la ruta, entendemos que, cuando confiamos en nuestros instintos, el camino nos lleva a donde queremos, y casi siempre es a lugares deliciosos. A bordo de nuestra Kia Sorento, dejamos que la luz del amanecer del Valle de Guadalupe entre por los ventanales y por el techo panorámico, y nos dirigimos a un desayuno legendario en la Cocina de Doña Esthela. Aquí todo está hecho a mano y con amor. Ella empezó vendiendo burritos, pero ahora tiene un restaurante donde los amantes de la buena mesa se dan cita para probar un borrego tatemado casi mítico. Acompañarlo con las tortillas recién hechas, el café de olla y unos *hot cakes* de elote es todo lo que se necesita para empezar el día.

Nos dirigimos hacia Hacienda Guadalupe, uno de nuestros sitios consentidos, donde Daniel Sánchez, dueño y productor, y su esposa Gabriela Mélichum, dueña y chef, nos hacen sentir como en casa. Le hacemos caso a Daniel cuando nos dice que probemos el Chardonnay: “Es nuestro primer año, pero salió extraordinario, con una frescura que refleja el valle y una acidez que vibra”. Una copa, mientras se disfruta de la terraza y la vista, nos hace saber que estamos en el lugar indicado.

No queremos abandonar el sitio, pero otra bodega espera: Cava Maciel. La historia comienza en 2000, cuando Jorge Maciel produjo vino como pasatiempo, sin ninguna intención de vender. Sin embargo, en 2005 Ana Laura Valencia, su novia, lo convenció de mostrarlos, convirtiéndose así en socios y luego en esposos. Lo que más le ha emocionado a Jorge es ver llegar a su bodega a viajeros solitarios, a veces hasta de Japón, lo cual no es usual, pues muchos turistas llegan en grupos y con guías.

En Ensenada está prohibido negarse los placeres, por eso nos dirigimos a vivir el atardecer en Finca Altozano. “Éste, quizá, es mi proyecto consentido. Es un espacio que creció de la nada; nunca estuvo pensado, era como mi *getaway* donde iba y me escondía por dos o tres días, cuando no quería que me encontraran. Era un tráiler que se convirtió en un sitio para crear recetas, leer o ver el atardecer y tomar vinos con amigos; agregamos un asador para hacer las carnicas asadas y así fue creciendo”, cuenta el chef Javier Plascencia.

Ahora, Altozano está convertido en uno de los lugares emblemáticos que hacen referencia a la vida en el valle. Aquí se encuentra el restaurante del mismo nombre, donde se ofrecen los mejores sabores al *grill*; Lonches de Valle ¡Lupe!, donde se le rinde honor a esta preparación tan emblemática de México; Animalón, un *fine dining* bajo un roble de 100 años; Das Cortez, una encantadora cafetería, y hace un mes abrió una sucursal Ramonetti con sus succulentos helados.

Reservamos nuestro último día para vistar Vena Cava, una bodega de diseño memorable a la cual llegamos por caminos de terracería, manejando con total seguridad y confianza nuestra Kia Sorento 2019. La inmensidad del paisaje arcilloso del Valle de Guadalupe de pronto se ve intervenida por restos de grandes barcos de madera encallados. El afamado arquitecto Alejandro D’ Acosta hizo que el propósito de existir de estos antiguos barcos haya sido trasladado a este sitio, donde ahora navegan





sobre nuevas aguas, las que nacen en los viñedos, se procesan en tanques de fermentación y aguardan silenciosas en barricas. En Vena Cava todo comenzó hace 14 años, cuando el matrimonio inglés-americano de Eileen y Phill Gregory descubrieron el gran talento que corría por sus venas: el vino. No sólo este lugar hace latir el corazón de quienes visitan la bodega: también Troika, un *food truck* para pequeños antojos; Villa del Valle, hotel de seis encantadoras habitaciones, y el restaurante Corazón de Tierra, donde en cada platillo se degusta la esencia de Baja California. Los ingredientes, colores y texturas se mezclan en los platos, forman una estética perfecta frente a los ojos y estallan en una fiesta de sensaciones en la boca. La principal promesa de Corazón de Tierra, a cargo del chef Diego Hernández Baquedano, es ofrecer una experiencia culinaria única, en un entorno paisajístico de gran belleza.

¿Cuándo había sido la última vez que nos dejamos llevar por nosotros mismos?, nos preguntamos al regresar a casa después de un fin de semana en Valle de Guadalupe, saboreando la esencia de un terruño y disfrutando de la total movilidad y de nuestra confianza liberada, a bordo de Kia Sorento. □



EN ESTA PÁG., DE IZQ. A DER: ECOLOFT; DETALLE DE VIÑA; KIA SORENTO FUERA DE LA ECOVILLA; PRODUCTO FRESCO; CHEF OMAR VALENZUELA; DETALLES DE KIA; EN ENCUENTRO GUADALUPE





El corazón de *Ensenada*

En el Valle de Guadalupe y los valles aledaños, la cultura del vino se ha gestado durante 30 años; ahora las opciones para probar etiquetas que representan estos *terroirs* únicos parecen interminables: aquí, algunas bodegas consentidas

FOTOS: CHARLY RAMOS Y ELIHER HIDALGO



Precursor del deleite

Bodegas de Santo Tomás

Todos los ensenadenses tienen una anécdota o recuerdo con Bodegas de Santo Tomás, explica Laura Zamora, enóloga de la misma desde 2013. Oficialmente, esta vinícola fue fundada en 1888, pero su historia tiene pistas que se remontan hasta 1697, cuando los monjes dominicos comenzaron a llegar a Baja California. De hecho, su nombre lo debe justo a ellos. En 1791, el cura José Lorient fundó la misión de Santo Tomás con 2,000 parras de uva misión y 100 árboles de olivo en territorios que se convertirían en el valle homónimo.

Desde 2014, esta bodega es liderada por Santiago Cosío, y es un deleite visitarla por la pasión que todo el equipo le inyecta. Aquí lo recomendado es contemplar y aprender. Comenzando por su museo ampelográfico ubicado en Cava del Valle de Santo Tomás conformado por 18 variedades de uvas. Se pueden observar hileras y arcos de sauvignon blanc, cabernet sauvignon, pinot noir, nebbiolo y merlot. Se encuentra casi a un lado de la sala de degustación. Al frente de la misma, también se vislumbra una muestra de nueve distintas clases de olivos que utilizan para los aceites de oliva virgen extra que realizan.

“Uno de los retos del vino mexicano es que los nacionales se convenzan de que lo estamos haciendo bien”, menciona Laura Zamora, que trabaja aquí desde que tenía 17 años. Ella imprime especial empeño en cada caldo y mezcla de las más de 40 etiquetas de Bodegas de Santo Tomás. Esta colección de vinos es el reflejo de tres factores: las 500 hectáreas de vides en los tres valles, su tradición vinícola y un gran equipo de profesionales.

Una de ellas es Keiko Nishikawa, gerente de comunicación y enoturismo, encargada de un nuevo proyecto que conmemorará el 130 aniversario de la bodega. Se trata de una plaza que pretende dar las gracias a la gente por el arraigo y cariño que sienten por Santo Tomás. “Se encuentra en nuestras instalaciones de la zona centro. Tiene como objetivo: promover la cultura, preservar el pasado y crear nuevos espacios de socialización”, explica Keiko.

Los edificios donde inició Bodegas de Santo Tomás son algunos de los más antiguos del Centro Histórico de Ensenada. “Todos tenemos alguna historia con las instalaciones de Bodegas en Miramar. Fue ahí donde estuvo la vinícola desde 1935, hasta 1995, año en que se construyó la que tenemos ahora”.

Para apreciar el paisaje, lo mejor es subir al punto más alto de la bodega, una colina cuya forma fue aprovechada para el proceso vinícola. Es un patio circular donde en época de vendimia se colocan las uvas que se convertirán en vino. “Aquí se tiene mucho cuidado, se debe trabajar rápido, y lo hacemos mediante el método de gravedad”, menciona Keiko.

Después del despallado, el prensado y la maceración, dos pisos debajo de este espacio, a modo de circuito, se encuentran varios tanques de fermentación de 25,000 litros y las barricas, que es donde sucede el resto del proceso.

Si ansías sumergirte en la historia de los viñedos de Baja California, empieza por la primera vinícola del estado, donde la naturaleza y el tiempo han dejado huella

Toma nota

Etiqueta emblemática Único y Duetto

Ambiente de la bodega Romántico y cultural

Horarios Lunes a domingo de 10:00 a 21:00 horas
Reserva tu recorrido en su web, reservacionesbst@grupopando.com o al 01 (646) 131 35 74

Degustación Cata de tres vinos y tres chocolates, desde \$252

Ubicaciones Ctra. Ensenada-Tecate KM 94.5, San Antonio de las Minas / Miramar 666, Zona Centro / Ctra. Ensenada-La Paz KM 49, Valle de Santo Tomás

Aquí se elaboran sus dos etiquetas *premium*: Duetto y Único. El primero, hecho con tempranillo —proveniente del valle de San Vicente, donde se encuentran los viñedos más antiguos del noroeste de América— y cabernet sauvignon del valle de Santo Tomás. Cada variedad descansa en barricas de roble francés, por 12 y 18 meses, respectivamente, y al unirse reposan ocho meses más en la botella. Este añejamiento le otorga al vino notas aterciopeladas a frutos negros como zarzamoras, pasas y ciruelas, aunadas a los recuerdos de madera que deja en el paladar.

Por su parte, el *blend* de Único está hecho con cabernet sauvignon y merlot. Descansa 24 meses en madera y 12 más en botella. En éste, resaltan las notas a mentol y cuero que adquiere durante su detallado y largo proceso.

Laura asegura que no se necesita saber de vino para disfrutarlo. “Más bien, nosotros, como conocedores, tenemos que ponernos en los zapatos del consumidor y pensar en sus gustos”. Para romper las barreras, Bodegas de Santo Tomás realiza año con año en el marco de las Fiestas de la Vendimia, un evento gratuito en agosto: La Verbena Popular, con grupos de diferentes propuestas musicales y diversas actividades. ¡Espera el cartel de este año! santo-tomas.com





DE IZQ. A DER:
SUS BARRICAS;
VISTA DESDE
SU SALA DE
DEGUSTACIÓN;
JORGE MACIEL;
DISFRUTANDO
UN BUEN
ROSADO;
SUS NUEVE
ETIQUETAS



Tenacidad, metas y experiencia

Cava Maciel

Una vinícola creada con pasión. Sus etiquetas son un tributo que rinde honor a la tierra y al cielo de Ensenada

La personalidad de esta bodega es la misma que la de su propietario y vinicultor: sencilla, clásica, progresista y, al mismo tiempo, casual. Jorge Maciel recuerda que su amor por el vino nació en 1990. “Yo estaba joven, tenía 20 años, y estaba probando y viendo a qué deseaba dedicarme”, comenta. Más tarde, en un viaje que realizó a Europa, observó que dos de sus amistades italianas creaban su propio vino. “Si ellos pueden, ¿por qué yo no?”, y así comenzó un pasatiempo que con los años se transformó en un sueño.

En un inicio, la idea era realizar únicamente vinos monovarietales. Su proyecto arrancó en 1997, cuando se hizo del equipo necesario para vinificar. “Primero estuve en casa de mis padres, a ellos también les gustaba este mundo y tenían su cava. Pero cuando construí mi primera casa, me encargué de tener un espacio para la elaboración y crianza de mi vino. Estuve ahí hasta 2008, porque un año después mudé todo a San Antonio de las Minas y arranqué formalmente la vinícola”, comenta.

Actualmente el diseño de Cava Maciel resulta encantador, sobre todo durante el atardecer y amanecer, pues sus vistas son el valor intangible que aprecian los visitantes. Desde la barra de la sala de degustación se puede vislumbrar el espectáculo de colores del Sol sobre las vides y un poco del océano Pacífico.

El recorrido por la bodega para conocer su proceso de vinificación es dinámico. Se inicia en el área de maceración y fermentación, cuya vista hacia el paisaje capta la atención. Después, si se tiene suerte, se visita la cava con 140 barricas apiladas en cinco niveles que reposan sobre rediles. Algunas están marcadas con las iniciales de las variedades que contienen.

Para finalizar, se conocen las etiquetas que actualmente tienen en el mercado. Cada una de ellas posee un significado particular y engloba el concepto de la marca que es donde inicia la magia de esta vinícola boutique.

Desde 2005, Jorge comercializa sus vinos, cada año ofreciendo nuevas propuestas al mercado. Tal como su nombre lo sugiere, Alba fue la primera de las nueve etiquetas de Cava Maciel, hecha 100% de cabernet sauvignon con 12 meses en barrica.

Actualmente esta bodega produce 3,200 cajas anuales, que envía a distintos centros de consumo en el país y Estados Unidos. Con base en su experiencia, él opina que la nebbiolo y la tempranillo se han adaptado muy bien a la zona, ayudando a elaborar vinos con un carácter definido y constante. Por eso les rinde homenaje con dos etiquetas: Apogeo y Órbita, respectivamente. ¿Lo mejor para maridarlas? *Risotto*, paella y buena compañía, o algún asado del restaurante que abrirá próximamente en sus instalaciones. cavamaciell.com

Toma nota

Etiqueta emblemática Alba, 100% cabernet sauvignon

Ambiente de la bodega Familiar y casual

Horarios Lunes a domingo de 10:00 a 19:00 horas

Degustación Desde \$300

Ubicación Sonora Lote 2, Manzana 7, Ejido Francisco Zarco, San Antonio de las Minas

FB *CavaMaciel*

Travesías por viñedos El Cielo

El vino es más que una bebida: es una forma de vida que permite el crecimiento de un destino y mejorar la calidad de vida de sus habitantes, especialmente gracias a los viajeros. La bodega El Cielo es el claro ejemplo de la capacidad e importancia que un proyecto enoturístico puede tener. El *expertise* provino de Quintana Roo junto con los empresarios Gustavo Ortega, José Luis Martínez y Dolores López Lira, quienes, al enamorarse del Valle de Guadalupe, decidieron hacer de este destino su morada de retiro.

Cabernet sauvignon, cabernet franc, sauvignon blanc, chardonnay, merlot, tempranillo, zinfandel, grenache, malbec, syrah, nebbiolo y sangiovese son las 12 variedades plantadas en las 22 hectáreas. Estas vides son las que rodean a una construcción sobria de estilo mediterráneo, con tejas, paredes de piedra e incluso pavorrales como guardianes: se trata de la vinícola y el restaurante de la misma, Latitud 32.

Para conocer la cava, los tanques de fermentación y la sala de cata, es necesario bajar al "inframundo", porque todas estas instalaciones son subterráneas. "El Cielo fue diseñada de origen para que envolviera al visitante", comenta Gustavo Ortega.

Otra persona clave ha sido el enólogo Jesús Rivera, originario del Valle de Guadalupe, debido a su inquietud por innovar. "Este es mi laboratorio, aquí realizo proyectos de microvinificación integral que están en proceso de crianza en barricas. Me gusta desarrollar nuevas tendencias con diversos productos como levaduras de diferentes países", menciona al mostrar una pequeña área adyacente a la zona principal de vinificación.

Los techos y paredes altas de la estructura son insulados, característica que mantiene temperaturas frescas pero agradables, especialmente en la cava y área de degustación. En esta última se pueden catar las 13 etiquetas bautizadas con nombres que homenajean a astros, astrónomos, constelaciones y alta gama.

La sobresaliente calidad coincide con su compromiso hacia el medioambiente. El cuidado del agua y la iluminación provista con luz *led* y plasma son ejemplos que toman fuerza al recordar la magnitud del proyecto. El crecimiento sigue, este año abrirán el primer hotel viñedo Gran Turismo de la zona. Contará con 93 habitaciones y dos suites presidenciales. Despertar ahí y observar el paisaje colmado de viñedos, lagos y montañas, será como vivir un fin de semana en el cielo. vinoselciel.com

Es un complejo enoturístico donde el viajero puede consentir su paladar, encontrar un refugio para descansar y bicicletas para andar



Toma nota

Etiqueta emblemática Sirius, ensamble de Nebbiolo y Malbec

Ambiente de la bodega Familiar

Horarios Lunes a domingo de 10:00 a 21:00 horas

Degustación \$350 por cata de cinco vinos

Ubicación Carretera Guadalupe El Tigre KM 7.5, Parcela 118, Ejido El Porvenir

FB [ElCieloValledeGuadalupe](https://www.facebook.com/ElCieloValledeGuadalupe)





Crece sin detenerse

Vinícola Hacienda Guadalupe

Cariño es la palabra que enmarca a la perfección este espacio donde sus vinos enamoran desde el primer trago, su propuesta gastronómica deleita y su hotel emana aires campestres

Cuando Daniel Sánchez y Gabriela Mélichum compraron la propiedad en 2006, ya había cabernet sauvignon y merlot plantado. Su primera idea fue hacer un hotel digno de la vista inmejorable que ofrece aquel rincón del Valle de Guadalupe: “Queríamos que se sintiera como un hogar, pero que también diera la sensación de una hacienda moderna”, explica Gaby. Luego, abrieron el restaurante para dar una experiencia más redonda, donde los ingredientes de Baja California son parte de la bandera que escogieron desde un principio.

Es difícil resistirse al encanto de elaborar vino, así que en 2009 sacaron el suyo, aunque no se hacía en casa. Fueron apenas 700 cajas, pero la pareja estaba presenciando cómo su pequeño y acogedor espacio se iba convirtiendo en un lugar donde la gente podía encontrar todo en el valle.

Como dice Daniel: “La perfección lleva tiempo y siempre queremos hacer todo bien”. Por eso apenas en 2017 fue su primera añada en casa. Ahora su enólogo es Daniel Lonnberg, famoso por trabajar con varias bodegas de Ensenada y aun así lograr vinos auténticos en cada una de ellas. En Hacienda Guadalupe, por ejemplo, se crean siete etiquetas y, como bien platica Daniel Sánchez, quien ya produce su propia uva: “Si la cocina es lo que le queda estupendo a Gaby, la vinícola es lo mío”. Los dos Danieles unen fuerzas para impresionar a todos los que prueban los caldos.

En su línea MELCHUM, en honor a su esposa, tienen solo etiquetas monovarietales: nebbiolo, cabernet sauvignon, tempranillo y merlot, dentro de los tintos, y su único blanco es un chardonnay. Además confeccionan dos etiquetas más: Gaby, un rosé justo elegido por su dueña en todos los sentidos. “Quería un tono específico de rosa, el cual Daniel, el enólogo, me consiguió a través de una mezcla. También buscaba algo seco y de buena acidez, con una nota marcada a fresa;

maravillosamente, todo eso es el vino”, cuenta Gaby al precisar que la uva se prensa y se deja en contacto con las pieles por 30 horas con precisión milimétrica.

Y en efecto, el color es un rosado muy peculiar que no encontrarás en ningún otro vino de la zona. La fresa es lo primero que llega a la nariz, seguido por notas a frambuesas, sandía y flor de Jamaica. Así como estuvo de involucrada en el proceso, lo estuvo en el diseño de la etiqueta, que luce un colibrí en tonos azules: “Se trata de la gente que ya no está con nosotros, pero también de la parte masculina del vino”.

El segundo vino se llama El Caporal. Daniel Sánchez explica que es en honor a su padre: “Él era jefe de la Hacienda Ahuatepec, en Jalisco. La imagen del vino es el mezquite del lugar, del cual tengo gratos recuerdos”. Esta etiqueta también hace honor a Italia, Francia y España, los principales países vitivinícolas del mundo, a través de la mezcla de nebbiolo, tempranillo y merlot. Al mismo tiempo, es un reto y un mensaje bien claro: Baja California no es el Viejo Mundo. Como lo explica Daniel: “Seguramente, para cualquier enólogo de esos países nuestra mezcla es una barbaridad. Sin embargo, les rendimos tributo porque ellos mantuvieron viva la tradición del vino y al mismo tiempo estamos obligados a romper con el pasado”.

Están construyendo la última parte —por el momento— de su complejo de hotel, restaurante y bodega. Abajo ya están los tanques de acero inoxidable y la cava. En medio, tendrán la sala de degustación, donde se probarán cada una de las etiquetas, las siete actuales y las que se acumulen. En la terraza habrá mesas y un concepto relajado de mariscos y pescados estilo Baja para gozar de la vista que goza Hacienda Guadalupe. “Queremos que la gente disfrute con nosotros, que se enamore de nuestros vinos, pero sobre todo que regresen a esto que nosotros tenemos todo el año”. haciendaguadalupe.com

Texto: Juan Pablo Montes / Fotos: Elíner Hidalgo



PÁG. ANT: DANIEL SÁNCHEZ Y SU ESPOSA GABY MELCHUM; EXTERIOR DEL RESTAURANTE. EN ESTA PÁG., DE IZQ. A DER., DESDE ARRIBA: PREPARANDO LA TIERRA; ALBERCA DEL HOTEL; MELCHUM CHARDONNAY; INTERIOR DEL RESTAURANTE; ATÚN SELLADO SOBRE PURÉ; COPA DE GABY ROSÉ; REVISANDO LOS VINOS Y SU AÑEJAMIENTO



Toma nota

Etiqueta emblemática MELCHUM Chardonnay 2017, en su primer año, es excepcional: aromas a guanábana, durazno, guayaba y cítricos, con una acidez presente y una frescura deleitable

Ambiente de la bodega Familiar, pero también ideal para parejas

Horarios Miércoles a domingo de 10:00 a 18:00 horas

Degustación Básica (Gaby Rosé, Chardonnay y un tinto a elegir —Merlot, Tempranillo o Cabernet Sauvignon—): \$170, Regular (Gaby Rosé, Chardonnay y dos tintos a elegir —Merlot, Tempranillo o Cabernet Sauvignon—): \$200, Premium (Gaby Rosé, Chardonnay, Merlot, Tempranillo, Cabernet Sauvignon y copa grabada de regalo): \$380

Ubicación Carretera Tecate-Ensenada KM 81.5, Valle de Guadalupe, Ensenada

FB HaGuadalupe **TW** HaGuadalupe **IG** haciadaguadalupeoficial





Flor de lluvia Monte Xanic

Xanic significa flor que nace después de la primera lluvia; esta idea se plasma de manera perfecta en el logo de la bodega. Sobre la fundación de Monte Xanic, se remonta a 1987 cuando Hans Backhoff Escudero, socio fundador y enólogo de la bodega (1987-2017), solía navegar en su velero y, como ritual, reservaba una botella de vino para disfrutarla en altamar, donde conoció a Ricardo, Eric, Manuel y Tomás. Ellos compartieron el sueño de dar lo mejor del Valle de Guadalupe al mundo.

Este objetivo se traduce en sus vinos y en la arquitectura de la bodega. Israel Zenteno, gerente de producción, señala que la innovación nunca se detiene. “Hace poco renovamos la bodega, la nueva estructura juega a nuestro favor en la búsqueda de mejores vinos y de sustentabilidad”. Él se refiere a las cuerdas gruesas que le dan una textura visual increíble al edificio, pero que también ayudan a que las paredes no absorban tanto calor del Sol y así reducir el uso de electricidad para mantener el interior a la temperatura ideal.

Además, siempre están en búsqueda de nuevas tecnologías como tanques de fermentación rotatorios, donde el jugo puede tener mayor contacto con el mosto y reducir el tiempo para ciertos tipos de uva, sin afectar la calidad.

La enóloga de la bodega desde 2013 es Cristina Pino, una apasionada del vino, pero también del Valle de Guadalupe. “Me interesa mantener ese estándar tan alto que se ha mantenido por 30 años”. Ella es ingeniera agrónoma y tiene el doctorado en Enología de la Complutense de Madrid. Su estilo es elaborar caldos joviales donde la fruta sea lo fuerte, pero también con crianza, exclusivamente en barricas de roble francés para lograr una guarda prolongada, justo para aquellos que gustan de descorchar los vinos en los mejores momentos.

Reserva el 4 de agosto a las 19:30 horas, para asistir a su evento y así celebrar las fiestas de las vendimias. Se trata del Concierto Crepúsculo 2018 interpretado por el violinista libanés Ara Malikian acompañado de sus músicos, quienes unirán la música clásica con arreglos modernos.

También estará Sobredosis de Soda —grupo autorizado por Soda Stereo— que presentará un viaje musical completo, tocando las canciones icónicas de la banda y de Gustavo Cerati. Este espectáculo tendrá una duración de cuatro horas y será solo para mil personas. Se realizará dentro de los viñedos de la bodega e incluye vino y quesos de la región. montexanic.com.mx

Hace 30 años presentaron su primer vino y cambiaron el rumbo de la vitivinicultura en México. Hoy es la tercera bodega más importante del país



EN ESTA PÁG., DESDE ARRIBA: FACHADA DE MONTE XANIC; CHARDONNAY 2014; CAVA PRIVADA DE LA BODEGA

Toma nota

Etiqueta emblemática Gran Ricardo, nombrado así en honor a uno de los amigos de los socios, Ricardo Hojel, quien falleció durante el añejamiento de la primera añada

Ambiente de la bodega Moderno y casual, ideal para visitar entre amigos

Horarios Lunes a domingo de 10:00 a 17:00 horas

Degustación Cuatro vinos blancos: \$200; cuatro vinos tintos: \$350; mixta de dos vinos blancos, un tinto y un rosado: \$400

Ubicación Calle principal a Ejido, Francisco Zarco S/N, Valle de Guadalupe

FB [MonteXanic](#) **TW** [Monte_Xanic](#) **IG** [monte_xanic](#)

Navegar en mares de vino

Vena Cava

Varias pasiones esculpieron esta bodega: los barcos, el arte del reciclaje y la experimentación por descubrir las mezclas entre distintas variedades

La inmensidad del paisaje arcilloso del Valle de Guadalupe de pronto se vio intervenido por restos de grandes barcos de madera encallados. No hay explicación alguna para eso, pero ahí están. Nostálgicos, despintados, extrañando el mar que alguna vez navegaron y reinventándose ante una nueva vida.

El afamado arquitecto Alejandro D' Acosta hizo que el propósito de existir de estos antiguos barcos haya sido trasladado a este sitio donde ahora navegan sobre nuevas aguas: las que nacen en los viñedos, se procesan en tanques de fermentación y aguardan silenciosas en barricas. Los vinos que surgieron en la pasión de Eileen y Phill Gregory por este valle y su precioso fruto, será el impetuoso océano que ahora habrán de surcar.

Todo comenzó hace 14 años, cuando este matrimonio inglés-americano decidió comprar un gran terreno en un destino poco explorado. Comenzaron su aventura en un país que no era su patria, con una encantadora posada: La Villa del Valle, de sólo seis habitaciones llenas de pasión por los detalles. Allí sembraron un huerto para consumo personal y de los huéspedes, y unas plantas de vides, sin imaginar que producirían vinos.

Tuvieron que pasar siete años para que Phill descubriera su gran pasión. Fue a partir de un curso de Enología en la famosa Escuelita de Hugo D'Acosta, en Ensenada, cuando comenzó a producir vinos para consumo personal en una sola barrica.

Poco tiempo después, el número de toneles creció, así como sus ansias por descubrir lo que cada uva podía añadir a un caldo. Para luego, experimentar en mezclas de variedades, lo que ha llevado a posicionar a Vena Cava como uno de los creadores más solicitados de vinos por encargo. Enrique Olvera, ni más ni menos, los busca para que elaboren algunas las etiquetas que sirve en sus restaurantes de Nueva York y Ciudad de México.

Así es como la vinícola Vena Cava, cuyo nombre refiere a una de las arterias más importantes del cuerpo, ha hecho latir no sólo el corazón de quienes visitan la bodega, sino al hotel, al restaurante Corazón de Tierra —ubicado dentro de sus instalaciones— y Troika, un *food truck* para antojos entre vinos.

Hoy, la bodega cuenta con un portafolio de 12 etiquetas, siete de línea regular, incluida una reserva de 18 meses en barrica, y seis vinos naturales, además de los vinos de proyecto. El que más los caracteriza es su espumoso rosado, hecho con barbera, muy aromático y frutal.

No te pierdas la experiencia de visitar esta increíble bodega. Asiste a su fiesta de vendimia, el 11 de agosto, donde podrás crear tu propio vino con la mezcla que prefieras. Disfrutarás de un coctel con vino espumoso y ostras frescas, y cenarás en Corazón de Tierra. Todo por \$3,500. Reserva pronto porque sólo cuentan con 100 lugares. venacavawine.com

Toma nota

Etiqueta emblemática Big Blend, ensamble de zinfandel, syrah, cabernet sauvignon, petit syrah y grenache

Ambiente de la bodega Materiales reciclados que se mimetizan con el entorno

Horarios Lunes a domingo de 11:00 a 17:00 horas

Degustación Desde tres vinos: \$130 por persona, hasta cinco con tabla de quesos (para seis personas): \$600 por persona

Ubicación Busca en tu navegador favorito La Villa del Valle, Valle de Guadalupe

TW [venacavavinos](https://twitter.com/venacavavinos)

Texto: Cecilia Núñez y Mariana Mendoza /
Foto: Cortesía de Provino; Charly Ramos





Inspiración mediterránea

Villa Montefiori

Uvas del Viejo Mundo, terruño del Nuevo Mundo y sabiduría de ambos son algunas de las claves de la propuesta de esta bodega, cuyos vinos tienen alma italiana y raíces mexicanas

La expresión *La bella vita* es una forma de vida que Paolo Paoloni trajo desde 1997. Originario de Italia y enólogo de profesión, su llegada a México no fue directamente al Valle de Guadalupe. “Estuvo trabajando en Aguascalientes desde 1985 para una empresa llamada Valle Redondo”, comenta Gloria Acosta, quien conoce la historia de Villa Montefiori como la palma de su mano.

De acuerdo con ella, fue en 1997 cuando Paolo compró las 38 hectáreas de terreno en la sección de Toros Pintos del Valle de Guadalupe donde ahora se ubica la vinícola. “Elegió esta locación por una razón muy visionaria”, comenta Acosta, quien también explica que las montañas y las colinas medianas que se encuentran como telón de fondo, así como la ligera inclinación del terreno, son las responsables de que las plantas reciban agua dulce de escurrimiento para su riego, reduciendo así el aporte mineral. Esto se refleja fielmente en los vinos que realiza la familia Paoloni.

Otra característica única de Villa Montefiori es el uso de 11 cepas italianas y algunas franceses clásicas que se adaptaron perfectamente al terruño del lugar, las cuales fueron plantadas por Paolo en 20 hectáreas de viñedos, como sangiovese, nebbiolo, montepulciano, aglianico, nero d'avola, chardonnay, merlot y shiraz. De ahí que su lema sea: “vinos mexicanos con corazón italiano”.

Para apreciar el paisaje, lo mejor es sentarse en la terraza elevada de la sala de degustación, donde se siente una fuerte corriente de aire que, de acuerdo con Gloria, son los vientos provenientes del océano Pacífico. El área de vinificación se encuentra justo debajo de este espacio. Primero están

los tanques de fermentación que reciben por el método de gravedad a la uva que fue cosechada a mano. Y luego, a siete metros de profundidad, yacen las barricas y toneles de roble francés en un imperturbable silencio y oscuro ambiente enmarcado por altas paredes de granito.

Villa Montefiori tiene en su colección 13 etiquetas en tres líneas diferentes: Villa Montefiori, Montefiori y Paoloni; todas con personalidad distintiva. De Chardonnay espera un vino blanco tan traslúcido como una joya, de buena acidez y frescura, con recuerdos a manzana verde, melocotón, guayaba y maracuyá. Por su parte, el Rosato, 100% sangiovese, de color salmón, es limpio y brillante, con notas en nariz de arándano, flor de Jamaica, fresas y frambuesas. “Ambos son perfectos para disfrutarse solo o con las especialidades que se preparan en esta región”, remata Gloria, invitando a llevarte alguna de las botellas para comprobarlo.

Toma nota

Etiqueta emblemática Selezionato

Ambiente de la bodega Romántico

Horarios Lunes a jueves de 11:00 a 17:00; viernes a domingo de 10:00 a 18:00 horas

Degustación Con sugerencias del enólogo desde \$450 por cuatro vinos. Incluye una copa diseñada especialmente para la vinícola

Ubicación Parcela 26 – 1, Ejido El Porvenir KM 9, Ensenada, Valle de Guadalupe

IG Villamontefiori

Transmutación extraordinaria

Alximia Vino Elemental

Los alquimistas se han convertido en científicos, aunque algunos han optado por transformarse en enólogos... Así es la historia de esta bodega



Su estructura parece una nave espacial vista desde la distancia, y encontrarse con los tanques de fermentación cónicos que parecen daleks —esa raza mutante ficticia de la serie británica *Doctor Who*— refuerzan esa idea. Ahí Álvaro Álvarez pasa su tiempo buscando vinos que generen reacciones en las personas. Lo que hay que tomar en cuenta es que Álvaro tiene un doctorado en Matemáticas, además de ser enólogo y surfista. Para su familia esto es normal, sobre todo cuando su padre Manuel también es doctor, aunque de Astronomía.

Justo esta cofradía de eruditos fueron los que dieron alma a Alximia, una vinícola inteligente, pero también apasionada, como bien señala Álvaro: “Los científicos somos lo que antes se conocía como alquimistas, y qué transmutación más bella que la de uvas en vino”. Y como todo necesita un equilibrio, éste se lo brinda su esposa Nydia Krauss, quien mantiene las cosas en orden para que él siga elaborando vinos geniales.

El edificio, obra del arquitecto ensenadense Jorge Salazar, tiene esa forma para aprovechar la gravedad, pero también para recolectar el agua de lluvia, y que los visitantes puedan ver todo el proceso. “No somos sustentables todavía, pero sí somos amigables con el ambiente. Acabamos de colocar las celdas solares para contrarrestar la electricidad que usamos durante la vendimia”, explica Álvaro.

Sus etiquetas llevan los cuatro elementos: tierra, agua, aire y fuego. La combinación de ellos habla de lo que se está tomando. Por ejemplo, Pira es elemento fuego. Se trata de un vino elaborado con uva barbera, con 15 meses de barrica. De acuerdo con Álvaro solo existen cuatro etiquetas monovarietales de barbera en México, y una de ellas es la suya. De un color rubí intenso, tiene notas a canela, ciruela fresca y cacao en nariz, mientras que en boca resulta balanceado pero fuerte.

Por su parte, Helios es aire y fuego, hecho con french colombard. Es un vino blanco seco con notas a piña y albaricoque. Y su última etiqueta: Nebbiolo 2015 con 30 meses de barrica celebra una década de amor y ciencia. alximia.com

Texto: Juan Pablo Montes / Fotos: Eliezer Hidalgo y Edgar Lima

Toma nota

Etiqueta emblemática Álvaro dice no tener favoritos, pero cuando necesita hacer cálculos matemáticos, nada funciona mejor que una copa de Libis, del elemento aire, que es una combinación de petit verdot, zinfandel y syrah

Ambiente de la bodega Ecléctico y divertido

Horarios Lunes a domingo de 10:00 a 18:00 horas

Degustación Básica de tres vinos (Línea Elemental), \$150; vinos blancos y rosado, \$150; mixta de cuatro vinos (dos Elemental y dos Premium), \$220; completa de seis vinos, \$350. Menú maridaje con previa reservación: \$550.

Ubicación Camino Vecinal al Tigre KM 3, Valle de Guadalupe

FB Alximia **TW** alximia **IG** alximia



EN ESTA PÁG., DE IZQ. A DER: RICARDO VEGA; ETIQUETAS DE LA VINÍCOLA; CORTE DE CARNE POR EL CHEF CARLOS ARIAS; EL CAMINO HACIA LA SALA DE DEGUSTACIÓN; INTERIOR DEL RESTAURANTE; BARRICAS DE LA BODEGA

Joya responsable

Corona del Valle

El saber ecológico y la filosofía de aprovechamiento del agua es un ejemplo por seguir que merece ser conocido a profundidad

Uno de los grandes retos de la vitivinicultura en el Valle de Guadalupe es la escasez de agua. Las lluvias son elementales, por eso los enólogos y dueños de bodegas han optado por crear reservorios del líquido vital. Sin embargo, la familia Corona, dueña del viñedo Corona del Valle, fue un paso más allá en su innovación para ahorrar este elemento.

“A mi tío Héctor Corona se le ocurrió poner debajo de cada planta una botella de PET de tres litros. Esto funciona como una especie de cápsula contra la evaporación del agua. Especialmente durante la época más caliente del año, cuando la temperatura alcanza de 35 a 42° C”, comenta Ricardo, quien ha estado desde 2010, cuando se eligieron las ocho variedades que se iban a cultivar. “Este truco que incluso ha sido patentado por Héctor, permite que el gasto de agua se reduzca a más del 50%”.

Corona del Valle es un proyecto que trabaja con sus propias uvas, ideado en 2009 por una familia ensenadense, cuyo reto más grande ha sido aprender el tema vinícola y viticultor. De acuerdo con Ricardo, el enólogo Jac Cole ha sido el guía y mentor de la bodega. “Solamente viene cuatro veces al año, así que cuando no está, tenemos que hacerlo todo nosotros”.

Con 30 hectáreas disponibles para viñas, explica: “Decidimos la cantidad de vides con base en la capacidad de riego. Pero en caso de que no llueva, con nuestro reservorio y sistema de riego ahora podemos mantener nuestras plantas sanas por hasta dos años de sequía”.

Debido a que toda la uva que emplean para la creación de sus vinos es propia, cuentan con el control total de la calidad del mismo. En su portafolio tienen ocho etiquetas, de las cuales solamente una es un ensamble. Se trata de tempranillo-nebbiolo, un tinto cuyo caldo descansó 12 meses en barricas

de roble francés, periodo que le otorgó notas a pimienta negra que combinan con los aromas a ciruelas maduras y moras.

El aprovechamiento óptimo de los recursos es su filosofía constante. Por eso, al entrar al territorio de la vinícola se puede observar que en el suelo, a modo de camino, están las semillas secas de las uvas, como si fueran piedras. De espíritu campirano y ecológico, la estructura fue diseñada por el arquitecto local Pedro Salazar, quien incorporó elementos como botellas de vino y sartenes en las paredes y decoraciones.

Recorrer la vinícola es un deleite para chicos y grandes, pues pensaron en todo. Aquí las opciones son amplias: desde comer en su restaurante campirano, comandado por el chef Carlos Arias, de quien recomendamos el chamorro en pipián, hasta dar un paseo en bicicleta o en la camioneta del lugar. Ambos recorridos, además de adentrarte en los viñedos, se dirigen a un pequeño aviario y a los olivos. Aunque la opción favorita es quedarse en la terraza del restaurante: mientras los niños se divierten en los juegos, los adultos aprecian el magnífico atardecer con una copa en la mano. coronadelvalle.com.mx

Toma nota

Etiqueta más emblemática Tempranillo – Nebbiolo

Ambiente de la bodega Campirano y familiar

Horarios Martes a domingo de 13:00 a 21:00 horas; el restaurante abre de martes a domingo

Degustación Premium por \$250, incluye cinco muestras de vino tinto

Ubicación Carretera Tecate-Ensenada KM 89, Valle de Guadalupe

FB @bodegacoronadelvalle

Gravedad absoluta

Decantos Vinícola

Usando la fuerza que mantiene todo pegado a la Tierra es la manera en que la bodega está segura de lograr vinos mucho mejores en varios sentidos

Aunque apenas celebrarán su tercer aniversario, el 21 de julio, con 1000 personas acompañándolos, esta vinícola viene gestándose en ideas y acciones de Alonso Granados, enólogo y creador de Decantos, desde 2007. “Hay bodegas que presumen usar la gravedad, pero al fin de cuentas usan bombas para varios procesos”, explica Alonso.

A lo que se refiere es que en el proceso de la elaboración del vino hay entre 200 y 500 bombeos que oxidan y rompen más las semillas y las pieles, dando así un producto no tan bueno como podría llegar a ser. Alonso admite que es verdad que las bombas han mejorado; sin embargo, por qué no llevar el concepto de usar la gravedad un poco más lejos. Esto lo llevó a construir una bodega de 12 metros de profundidad, donde cada punto es importante, además de que le ha valido siete patentes en el mundo del vino para llegar a donde quería: “Desde los tanques de fermentación elevados, hasta los pequeños que puedo trasladar por montacargas hasta otros detalles; todo lo hago para elaborar algo de lo que me sienta muy orgulloso de presentar”, completa este enólogo.

Aunque parezca increíble, ha logrado eliminar el uso de bombas por completo. De hecho, guarda algunas que llegaron con ciertos equipos en una caja de vidrio con la broma: *Romper en caso de emergencia*. Además de esto, su propósito es elaborar tantos vinos como le permita el valle, y su interminable número de etiquetas hace honor a esa promesa. Incluso está añejando un vino fortificado estilo Oporto y un vino dulce estilo Tokaji, pues tuvo la fortuna de encontrar uvas con botritis: “Un día llegó uno de mis proveedores de uva para avisarme que a su

viñedo lo había atacado un hongo; me dio curiosidad y fui a verlo para darme cuenta de que era podredumbre noble; no dude en comprarle el lote para empezar a trabajar”, cuenta emocionado.

Sus barricas descansan en alto, pues esto le posibilita filtrar los caldos sin tener que vaciarlos y lavar las barricas. El sistema se basa en una válvula que permite la salida de los asientos sin dejar escapar el vino; de este modo tampoco tiene que clarificar. Y si pensabas que producía demasiado, su hermano Alejandro le ayuda con las ventas, y admite que la calidad es más que suficiente cuando ofrecen las etiquetas. Además, no hay un momento aburrido en la vinícola porque los visitantes no dejan de llegar para sorprenderse del proyecto. decantosvinicola.com

Toma nota

Etiqueta emblemática Para Alonso, todas sus etiquetas son importantes; sin embargo, Newton, que solo viene en presentación Magnum con un sacacorchos, que también tiene patente, definitivamente es algo único

Ambiente de la bodega Juvenil

Horarios Lunes a domingo de 11:00 a 19:00 horas

Degustación Blancos de cuatro vinos, \$150; línea Joven de tres vinos, \$120; mixta de dos vinos jóvenes y dos reserva, \$180; línea Reserva de cuatro vinos, \$220; línea *Premium*, \$550

Dirección Rancho San Miguel Fracción A S/N, Ejido El Provenir, Ensenada

FB [decantosvinicola](https://www.facebook.com/decantosvinicola) **TW** [DecantosV](https://twitter.com/DecantosV) **IG** [decantosvinicola](https://www.instagram.com/decantosvinicola)

Texto: Juan Pablo Montes / Fotos: Eliezer Hidalgo



Paciencia para la perfección

JC Bravo

La evolución, el paso del tiempo y la bondad de la naturaleza son los aliados más fuertes de esta vinícola que apuesta por un sistema de riego dirigido por las lluvias

Toma nota

Etiqueta emblemática Don Tomás

Ambiente de la bodega Campirano y familiar

Horarios Lunes a domingo de 11:00 a 18:30 horas

Degustación \$140 por dos vinos y tabla de cortesía con mermelada y aceite de oliva producidos en la vinícola

Ubicación Emiliano Zapata 680, Ejido El Porvenir, Valle de Guadalupe

FB @JcBravoVinos



De no ser por el letrero que anuncia que esta construcción es en realidad la bodega JC Bravo, cualquiera pensaría que está llegando a un plácido hogar. Juan Carlos Bravo, vinicultor y quien también funge como enólogo de la misma, recibe a los viajeros entusiastas del vino para explicarles con calma, detalle y claridad los esfuerzos que aquí se realizan; personalidad y habilidades que adquirió gracias a que fue maestro de secundaria. En aquel entonces únicamente cultivaba la uva, hasta 2001, cuando presentó su primer vino, asesorado por el enólogo Hugo D'Acosta.

"Nuestros viñedos son de los más antiguos de la zona: tenemos 48 años produciendo uva y usamos dos variedades no muy comunes, pero tradicionales de la región: palomino y carignan". La unicidad de esta vinícola no se detiene ahí, "tampoco tenemos sistema de riego, por lo que dependemos completamente de la benevolencia del clima", admite Juan Carlos. Él es nativo y residente del ejido El Porvenir y en su bodega utiliza métodos tradicionales para la vinificación.

La sensación hogareña de JC Bravo se da por varias razones, comenzando por el amplio patio, rodeado de una construcción decorada con bugambilias y arcos, como los que su abuela solía tener en su casa hecha de adobe y ladrillos. Por dentro, además de los detalles en madera, todo está conectado por pasillos y escaleras que surgieron por necesidad, pero que parecieran haber sido muy bien planeados. "Mi arquitecto en realidad es un albañil de la zona, se llama Donato y ha hecho un gran trabajo", menciona mientras muestra las barricas de roble donde descansan sus caldos para hacer sus etiquetas.

De la uva palomino, Bravo produce un vino blanco y seco, mientras que con la carignan realiza un tinto de aromas a frutos rojos maduros y especias. Sin embargo, la joya de la casa es Don Tomás, nombrada así por su padre y cuya etiqueta hace honor al injerto de nebbiolo en palomino que realizaron en algunas plantas de sus viñedos.

Sus 20 hectáreas de viñas se encuentran a poco menos de cuatro kilómetros de la bodega abierta al público y están rodeadas por árboles como olivos y naranjos, cuyo frutos también usa para realizar aceite y mermeladas, respectivamente. "Fue un orgullo cuando nuestro mentor (D'Acosta) nos dijo que estábamos listos para volar sin su supervisión. Incluso, hoy mis hijos e hijas saben a la perfección todo, por si llego a faltar. Nuestro crecimiento y excelencia han sido lentos, pero seguros", menciona orgulloso.

Texto: Dulce Fabiola Vega / Fotos: Charly Ramos

Por puro placer

Vinícola Emevé

A primera vista, el nombre de la bodega causa dudas, pero después de que te explican que alude al sonido de las iniciales de Mario Villarreal, patriarca y fundador de esta vinícola, todo tiene sentido. “Mi papá compró la propiedad para vivir y cultivar las uvas con las que realizaría un par de cajas de vino para consumo personal”, explica Laura, hija de Mario. En ningún momento la idea fue comercializar. De hecho, en 2004 solo tenían 22 hectáreas de terreno, 18 de ellas sembradas con cabernet sauvignon, cabernet franc y merlot.

Aunque varias vinícolas usan uvas tanto propias como ajenas, Emevé solo se enfoca en lo que cosecha. “Tenemos un terreno de gran calidad, aunque cuando mi papá lo compró, le aseguraron que ahí no crecería ni una lechuga”, cuenta Laura. Afortunadamente a la vid le gusta la mala vida, así que el terreno que los Villarreal cuidan con mucho cariño, ha dado justo los frutos que ellos esperaban.

Al principio, las cajas que hacían era para ellos y para amigos de la familia, pero ante la insistencia de que vendieran sus vinos, se dieron cuenta de que la calidad importa y por eso la gente quería comprarlos. Así fue como decidieron construir el salón de degustaciones para recibir a los viajeros, pues la bodega no está abierta al público. Sin embargo, el ambiente relajado, la barra larga y la vista, obviamente, acompañada con una copa, es suficiente para sentirse cautivados.

Dentro de su portafolio se encuentra Los Nietos, una mezcla bordalesa de cabernet sauvignon, merlot, cabernet franc y syrah. En la etiqueta se ve a un hombre parado sosteniendo dos racimos, luego dos cuerpos más abajo y, en el último nivel, tres niños a sus pies haciendo de raíces. Esto fue un problema porque Mario tiene cuatro nietos, solo una es mujer, por lo que se sintió relegada. Sin embargo, Laura no quería que su sobrina estuviera triste, así que al blanco que estaban creando le puso Isabella. A pesar de tener cinco tintos y dos blancos, además de constantes visitantes, a los Villarreal solo les sigue interesando elaborar vinos que ellos mismos tomarían. vinicolaemeve.com

Cuando se trata de elaborar vino en familia, lo más importante es que a los miembros de la misma les gusten los caldos que producen; todo lo demás suma



Toma nota

Etiqueta emblemática Los Nietos e Isabella, no solo porque hacen referencia a los nietos de Mario Villarreal, sino por la calidad que han logrado conseguir

Ambiente de la bodega Relajado y moderno

Horarios Martes a jueves de 11:00 a 16:00 horas y viernes a domingo de 10:00 a 17:00 horas

Degustación Un blanco y dos tintos: \$200; tres tintos: \$250; cuatro tintos y una copa serigrafada de regalo: \$350

Dirección Parcela 67, El Porvenir

FB EmevéVinos **TW** VinicolaEmeve **IG** vinicolaemeve

Surgir de la tierra

Finca La Carrodilla

En esta bodega lo más importante es el suelo y mantener un equilibrio perfecto para así lograr un espacio donde todo crezca con cariño

A Finca La Carrodilla se le podría llamar la hermana pequeña de Lomita; lo curioso fue que la menor ha cambiado poco a poco el comportamiento de la mayor. Fernando Pérez Castro, quien con ayuda de su familia fundara y manejara ambos proyectos, cuenta: “La mayoría de las bodegas empiezan con la idea de producir vino, lo cual es lo normal; aquí queríamos comenzar en el campo, que eso fuera lo más importante”, y sin dudas lo han logrado.

Fueron los primeros en recibir certificación orgánica y biodinámica en el Valle de Guadalupe, lo cual los hace un hito más dentro de la historia de los vinos de Baja California. Hay otros que han seguido sus pasos, aunque siempre se debe ir lentamente para asegurarse de que todo salga acorde. Por lo mismo, Lomita ha ido adaptando esas ideas para lograr ser orgánica en su viñedo.

En Finca La Carrodilla todo lo que producen es importante; como bien dice Fernando: “Tenemos vacas, pollos, borregos, abejas, árboles frutales, olivos, un huerto y, obviamente, vides”. Tal vez para quienes no viven en Ensenada, su producto más conocido sean los vinos, pero en varios restaurantes escucharás a los chefs orgullosos de recibir ingredientes de primera calidad que cosecha don Chava, el responsable del huerto.

Otro de los pilares fundamentales del proyecto es Jimena Rábago, quien es la agrónoma agroecológica encargada de cumplir cabalmente con cada uno de los estatutos para poder recibir la certificación biodinámica.

“Lo vemos como un espacio para maridar los vinos con el paisaje”, dice Fernando, refiriéndose a la terraza al aire libre donde se puede hacer la degustación de sus monovarietales: Cabernet Sauvignon, Syrah, Tempranillo, Chenin Blanc y Canto de Luna, una mezcla de tempranillo, cabernet sauvignon y syrah a partes iguales. También tienen dos vinos conocidos como Así se Va a las Estrellas: el blanco, que es un chardonnay con 12 meses en barrica, y el tinto, que es una mezcla bordalesa en la cual predomina el merlot.

Su enólogo, Gustavo González, también es una eminencia en lo que hace: estudió Química en la Universidad de California en Berkeley y Enología en UC Davis; trabajó con Robert Mondavi por 20 años y logró grandes reconocimientos en la bodega Masseto Ornellaia, incluyendo los 100 puntos Parker, y convirtió a su etiqueta en lo mejor de la Toscana. Esa misma pasión lo trajo a Finca La Carrodilla para lograr vinos emblemáticos.

Parte de ese orgullo es el nuevo caldo: Árbol, el primer vino orgánico en todo su proceso. “Muchos presumen vinos de este tipo, cuando la única parte del proceso que es 100% orgánica es el cultivo de la uva. Hacer una etiqueta que desde la tierra hasta la botella se llame *orgánico* es algo que nunca se ha hecho en México”, aclara Fernando.

Se trata de un 100% syrah que ha pasado todos los retos que se le han impuesto. Son solo 2,000 botellas, pues en su primera añada no querían arriesgar demasiado. Sin embargo, el vino es un emblema de una casa que está orgullosa de cada uno de sus componentes, y su etiqueta, que luce una suerte de ecosistema donde todo está conectado, representa esto.

El vino estará disponible para su fiesta de la Vendimia, que también se llama Así se Va a las Estrellas, debido a sus dos mejores etiquetas. Cien personas serán deleitadas por el chef Edgar Núñez, quien elabora la cena de este evento cada año con un amigo cocinero diferente.

Todo dará comienzo en el huerto para recolectar vegetales, luego irán a los corrales y verán a los animales que habitan el lugar. Vino y bocadillos acompañarán cada una de estas actividades, mientras que montan la mesa elegantemente en medio del viñedo que estará en su esplendor. Ahí, Edgar y su amigo cocinero servirán una cena de seis tiempos con los vinos *premium* de Finca La Carrodilla. Las estrellas serán quienes adornen la velada, tanto en el cielo como en la mesa. Así, con gran compañía, etiquetas excelsas y comida celestial, es imposible pedir más. fincalacarrodilla.mx

Toma nota

Etiqueta emblemática Por mucho tiempo fue Así se Va a las Estrellas, que era una forma de ver la filosofía del lugar. Sin embargo, Fernando dice que Árbol nuevamente lleva a Finca La Carrodilla a un nuevo nivel en su búsqueda del equilibrio

Ambiente de la bodega Relajado y natural

Horarios Miércoles a viernes de 10:00 a 17:00; sábado y domingo de 11:00 a 18:00 horas

Degustación Dos vinos de la línea base por elegir: \$130; tres vinos de la línea base por elegir: \$240

Ubicación Parcela 99 Z1 P14, Ejido El Porvenir, Ensenada

FB [fincalacarrodilla](https://www.facebook.com/fincalacarrodilla) **TW** [LaCarrodilla](https://twitter.com/LaCarrodilla) **IG** [fincalacarrodilla](https://www.instagram.com/fincalacarrodilla)



Noche de contrastes

Lomita

El rostro desenfadado del vino en Valle de Guadalupe se encuentra aquí, rodeado de un espíritu artístico y jovial que se enfatiza durante la celebración de las fiestas de la vendimia

Esta bodega es uno de esos proyectos que resalta por su estilo desenfadado, artístico y contemporáneo, características que se unen a la pasión por el vino de calidad. En cualquier época del año es un deleite conocerla; sin embargo, durante el cierre de las fiestas de la vendimia se vuelve aún más sorprendente.

Singular es más que un adjetivo; para Lomita es sinónimo de celebración, nos explica Gerardo Tejeda, encargado de las relaciones públicas de dicha bodega. Esta palabra da nombre a su más preciada etiqueta, en la que reúnen la mejor expresión de los varietales excepcionales de cada añada, la cual descansa en barricas de roble francés bajo cuidados estrictos. De ahí que tenga una producción limitada. El diseño de su etiqueta es igual de detallado. Por ejemplo, en la edición de la cosecha 2013, compuesta de las variedades tempranillo, cabernet sauvignon y cabernet franc, intervino el diseñador gráfico Eduardo Chavarín. Él ideó ocho letras bajo una misma tipografía de personalidad elegante y creativa.

Singularidad, por su parte, es el nombre de la fiesta que celebra el aniversario de la bodega, nacida en 2009. En ella, los protagonistas son la gastronomía y el proceso de la uva, por lo que en ediciones pasadas han convocado a chefs como Gerardo Vázquez Lugo (Nicos), Francisco Ruano (Alcalde), Guillermo González Beristáin (Pangea) e, incluso, Enrique Olvera (Pujol) en compañía de Daniela Soto-Innes (Cosme), quienes han llevado su cocina y sus especialidades hasta el viñedo, la cava y la terraza de esta vinícola. Como cada año, Singularidad sucederá en la última semana de las fiestas de la vendimia, el 16 y 17 de agosto. En esta novena edición, el restaurante invitado es République, cuyos dueños son el chef Walter Manzke y su esposa Margarita.

Antes de ir, te sugerimos que elijas un atuendo chic, pero con zapatos cómodos. Al llegar, déjate llevar por la música de jazz que

enmarcará el área de recepción hacia los viñedos, que por cierto están certificados como orgánicos. Ahí te espera un coctel de bienvenida y un *amuse bouche* sorpresa. Como pista, éste puede ser creado por exponentes como Mariscos El Gordito, que estuvo el año pasado ofreciendo lo que viajeros y locales han llamado “uno de los mejores cocteles de camarón y almeja de la zona”. La velada apenas estará comenzando, así que prepara tu apetito.

La noche se dividirá en tres tiempos, por lo que de los viñedos pasarás a la vinícola. Ahí, Fernando Pérez Castro, dueño de la bodega, y su familia darán la bienvenida a los 150 asistentes de este festejo único que también involucra un sentido de responsabilidad social, pues este año las ganancias de la fiesta se irán directamente a la fundación Los Angeles en México, quienes se encargan de la reconstrucción de comunidades afectadas por el terremoto del S19. ¡Espera incluso una venta de arte!

Y mientras admiras la zona donde el enólogo Gustavo González crea sus mezclas únicas, estimula un poco más tu apetito con los canapés que estarán rondando el espacio, creados por la chef Sheyla Alvarado de TrasLomita, el restaurante de la vinícola.

La siguiente parada es justo ahí, al lado de un bello lago y la cocina abierta de la chef. ¡El clima de la comilona está por comenzar! Espera una cena de cinco succulentos tiempos, cuatro de ellos creados por Walter y Margarita, mientras que el quinto será de Sheyla. Cada uno de los platillos está pensado para maridar con alguna de las ocho etiquetas de la vinícola, por lo que la armonía será inevitable... al igual que tus impulsos de bailar, gracias a la música del Dj. (Boletos desde \$3,500, reservaciones al 01 (646) 156 8466)

Uno de los objetivos de Fernando con Lomita es la “democratización del vino”, quitarle el halo serio y lejano al acercarlo a las personas, especialmente a los jóvenes. Comprueba lo que está logrando en su vinícola. lomita.mx

Toma nota

Etiqueta emblemática Singular y Pagano

Ambiente de la bodega Jovial, desenfadado pero *chic*

Horarios Miércoles a domingo de 11:00 a 18:00 horas

Degustación Seis vinos, incluye Pagano y Sacro \$350

Ubicación Comunidad de San Marcos Fraccionamiento 13, San Antonio de las Minas, Ensenada, Baja California

FB [Lomitamx](https://www.facebook.com/Lomitamx)



Texto: Dulce Fabiola Vega / Fotos: Charly Ramos; Cortesía Lomita



De la amistad nace el vino

Cava Aragón 126

Lo que hace 11 años comenzó como un proyecto entre amigos y como un pretexto para seguir frecuentándose, se convirtió en un referente del vino del Valle de Guadalupe. Cava Aragón 126 tiene impresa las personalidades de los cinco amigos y socios que la integran, entre ellos el enólogo Víctor Segura, quien empezó a realizar vino en 2005.

“Comenzamos con tan solo 10 barricas de mezcla de cabernet y merlot a proporción 60/40 por ciento, para nuestro consumo. Incluso pensamos dividir las en dos para cada quien”, comenta Víctor, mientras muestra el collage de fotos que tienen sobre una de las prensas con las que iniciaron y que se encuentran dentro de la bodega. “Incluso le diseñamos una etiqueta que a nadie le gustaba”, confiesa entre risas y señala uno de los cuadros que también decoran el lugar, cuyo ambiente resulta masculino y ligeramente urbano. “Pero todo cambió al mostrarles los resultados a amigos y a gente del rubro restaurantero, quienes nos dejaron introducirlo. Claro, ésas eran otras épocas, ahora se necesitan otro tipo de regulaciones antes de hacer eso”.

Fue en 2010, tres años después de iniciar, cuando lanzaron al mercado tres etiquetas tituladas Madera 5 con uvas del Valle de Guadalupe y del valle de San Vicente: tempranillo-cabernet, cabernet-sangiovese y monovarietal de nebbiolo.

Dos años después añadieron el blanco de sauvignon-chardonnay, que sorprende por su potencia aromática a cítricos. Con esas cuatro etiquetas de Madera 5 planean continuar y crecer al aumentar su producción. “Nuestro vino es sencillo de beber, tanto para experimentados como para nuevos amantes de esta bebida”, confiesa y muestra con un ademán las 148 barricas que se encuentran a la vista de todos.

Todo en esta vinícola tiene algo que ver con los cinco integrantes, desde el nombre: Aragón 126, que fue la dirección donde almacenaban sus primeras barricas. Sus vinos: Madera 5, que es un término de golf, deporte que practican. Hasta la etiqueta que estuvo a cargo del diseñador César Chacón, quien los entrevistó para crear un boceto sobrio y contemporáneo. “Conservar la amistad ha sido un reto que logramos con una regla: si tres tienen el mismo voto, eso se hace”.

Mientras Víctor muestra el área de producción menciona que ya no existen pretextos para equivocarse en el vino. “No importa si eres una empresa pequeña o grande. Todos en la zona deseamos no tener errores y volteamos a plasmar algo único en nuestros vinos”, dice, orgulloso. cavaaragon126.com.mx

El carácter masculino de esta bodega deriva en vinos contundentes, directos y formidables que redondean la experiencia de catarlos



EN ESTA PÁG.,
DESDE ARRIBA:
LAS ETIQUETAS
DE MADERA 5;
BARRICAS; SALA
DE DEGUSTACIÓN;
CUATRO DE LOS
CINCO AMIGOS Y
DUEÑOS DE CAVA
ARAGÓN 126



Toma nota

Etiqueta emblemática Cabernet-Sangiovese

Ambiente de la bodega Urbano y masculino

Horarios Jueves a domingo de 10:30 a 17:00 horas

Degustación \$150

Ubicación Carretera Tecate-Ensenada 990, El Sauzal

FB Madera 5 Cava Aragón 126

Regreso irreverente

Vinícola Retorno

Para Adrián García Fernández, productor de los vinos de esta bodega, no se trata de volver atrás sino una *vuelta en U* para apreciar los cambios

Trabajando para *Buena Mesa*, la sección de gastronomía del periódico *Reforma*, fue como Adrián tuvo su primer contacto con Ensenada y los valles. El continuo volver le hizo pensar que no era coincidencia y empezó a considerar que era necesario quedarse.

"Vinícola Retorno se inició con tres barricas en 2008; en ese tiempo ni siquiera sabía que se llamaría así", recuerda. La vida, la suerte, la pasión y el Universo le enseñó el camino paso a paso para darse cuenta que debía elaborar vino e incluso los nombres que debía ponerle a sus etiquetas.

"Es curioso cómo funciona la vida, uno toma ciertas decisiones, pero hay otras que están dispuestas ahí para uno", platica Adrián mientras habla del nombre de la bodega. Él sabía que quería una señal de tránsito, pero insistía en que fuera la de *doble sentido* por ese ir y venir de la vida. Sin embargo, su papá se opuso diciéndole que no capturaba la verdadera esencia de lo que hacía. Finalmente entendió, gracias a sus palabras, que se trataba de un *retorno*, un regreso, pero no un *echarse atrás*.

Igual sucedió con sus vinos, el primero de ellos fue Palabra: "Le puse así porque aparté las uvas de palabra, pero cuando fui a buscarlas, no me las dieron; me fallaron con su palabra, pero yo no lo iba a hacer con la mía de crear mis vinos". Se trata de una mezcla de zinfandel, barbera y tempranillo que resulta robusta y potente en boca y sedosa al mismo tiempo.

A este apasionado no le gusta hacer correcciones químicas porque cree que los caldos deben presentarse como son. Esta decisión la ha seguido sin dudar: desde Piluchas, que significa *hacer una travesura*, por lo que es un rosado jugueteón, hasta Teo, en honor a su hijo.

"Uno hace un blanco cuando está listo. Fue lo mismo con mi esposa Ana Fabiola: se embarazó cuando sentimos que había llegado el momento correcto". Ahí yace la magia: en la honestidad que Adrián tiene con Vinícola Retorno y con la gente que prueba sus etiquetas. vinicolaretorno.com

Toma nota

Etiqueta emblemática Su nueva etiqueta Década es un nebbiolo con tres años en barrica y dos años en botella que, de acuerdo con Adrián, es un vino que habla por sí mismo

Ambiente de la bodega Casual

Horarios Lunes a domingo de 11:00 a 17:00 horas

Degustación Básica de tres vinos, \$130; completa de seis vinos, \$200

Ubicación Santos Degollado 161, San Antonio de las Minas, Ensenada

FB [vinicolaretorno](https://www.facebook.com/vinicolaretorno) **TW** [vinicolaretorno](https://twitter.com/vinicolaretorno) **IG** [vinicolaretorno](https://www.instagram.com/vinicolaretorno)

Texto: Juan Pablo Montes / Fotos: Elíher Hidalgo



Destino enológico

Vinisterra Vitivinícola

Aquí se bosqueja la historia de dos soñadores: Guillermo Rodríguez y Christoph Gaertner, quienes imprimen su pasión y experiencia para crear vinos excepcionales

Hay un proverbio que dice: “Todo pasa por una razón”, como si fuera un plan místico. Algo así sucedió con Guillermo Rodríguez Macouzet, dueño de Vinisterra, de personalidad vivaz. “Soy de Ensenada y me vine al Valle hace 40 años porque una de mis hijas tenía episodios severos de asma y el clima de esta ciudad no le ayudaba”. Ése fue el primer punto a unir en su historia vinícola. Luego, jugar dominó fue clave. “En una de esas tardes de jugada, amigos y vino conocí al vitivinicultor y enólogo suizo Christoph Gaertner”, con quien ahora tiene una fuerte amistad unida por un objetivo en común: crear vinos de calidad, alma y personalidad bajacaliforniana.

Sus primeras etiquetas fueron de la línea Dominó, en honor a esas ocasiones. Las hay en blanco, tinto y rosado, diseñadas para compartirse con amigos. De las tres, la única con paso en barrica es el tinto, cuyo ensamble de tempranillo, syrah, grenache y mourvedre descansó 16 meses en roble francés y americano.

Christoph llegó a Baja California en 1996, gracias a dos amores: su esposa y el vino, específicamente a Bodegas de Santo Tomás, donde estuvo por seis años hasta formar esta sociedad en 2002. Para entonces, Guillermo tenía dos años de haber comprado 50 mil vides que plantó en San Antonio de las Minas. Entre ellas, tempranillo, grenache, syrah y mourvedre.

Hoy, la producción de Vinisterra Vitivinícola llega a 4,000 cajas, con una meta de 8,000. “Continuaremos siendo microproductores, y un proyecto real, basado en sus viñedos y sus vinos, sin *bluff*”, declaran ambos. “Desde que comenzamos Christoph dirige el proyecto vitivinícola. Y ambos tenemos el mismo objetivo: hacer bien las cosas y verdaderas”, comenta Rodríguez.

Al dar un recorrido por su vinícola se nota el cariño y esmero que tienen con las 13 hectáreas de vides y por las personas

e instalaciones que forman la finca. La primera parada para el visitante es la sala de degustación frente al viñedo. Está construida como una bóveda catalana, cuyo material predominante es ladrillo hecho de la tierra del poblado, inspiración también para las etiquetas de los vinos *premium*: Cascabel y Pedregal.

Ambos vinos se añejan 18 meses en barricas de roble francés; la mitad nuevas. Cascabel es un ensamble de tempranillo y grenache, y sus notas a ciruela pasa, alquitrán y café lo hacen ideal para maridarse con moles, carne roja e incluso quesos curados. Mientras que Pedregal es un *blend* que mezcla syrah y mourvedre, provenientes de su viñedo llamado de forma homónima al vino, debido al tipo de terruño donde crecen sus vides. Pedregal se añeja durante 18 meses en madera de roble francés. ¿El resultado? Es un vino elegante de notas a grosella negra, anís, jengibre, tabaco y cereza roja.

Tomar el recorrido completo que incluye visita a su zona de vinificación y a la cava donde se encuentran las barricas es opcional para cada visitante, pero altamente recomendable. Si tienes suerte, podrás platicar con uno de los trabajadores que colaboran en el proyecto y cuyo trabajo es también reflejado en la etiqueta Pies de Tierra, un homenaje al trabajo del campo, al origen y a la tierra. Es un tinto de syrah y tempranillo con crianza de 17 meses en barrica francesa. Cabe destacar que Vinisterra trabaja todos sus vinos excepto el Dominó blanco con uvas propias de sus viñedos en San Antonio de las Minas, que es la entrada al Valle de Guadalupe, y el valle de Santo Tomás.

Durante esta temporada de vendimias, Guillermo y Christoph decidieron seguir honrando a los elementos que hacen de sus vinos, excelentes ejemplos de la viticultura mexicana. Por eso organizaron un evento en el que los asistentes —como máximo





120— podrán interactuar directamente con la vid, recolectando uvas con sus propias manos. Luego, el plan es relajarse y participar en una cena campestre al aire libre, en el sitio donde inició la vinícola y que fuera el hogar de la familia Rodríguez.

Por cierto, este inmueble ha pasado por una transformación y actualmente es un confortable alojamiento para viajeros decorado con un estilo muy mexicano, pero sobrio. “Después de ser casa, iniciamos aquí la vinícola. Hoy la retomamos y podemos rentarla a los viajeros. Es muy exclusiva, porque cuenta con una gran carga emocional, muchas cosas son de mi familia”, comenta Guillermo, y muestra una fotografía en blanco y negro que cuelga en la pared de la sala. “Ése es mi abuelo de apellido Macouzet. La familia de la madre de Guillermo tiene ascendencia francesa por parte del médico Jean Francois Macouzet, quien llegó a Michoacán en el siglo XIX. Él era viticultor y tonelero en Lyon, Francia”, cuenta para denotar que la pasión vinícola corre por sus genes.

Un gran plan es sentarse en una de las terrazas a degustar algunas de sus siete etiquetas, y agradecer que, todo pasa por una razón, aunque la entendamos después. vinisterra.com



Toma nota

Etiqueta emblemática Pies de Tierra

Ambiente de la bodega Para adulto contemporáneo

Horario Miércoles a lunes de 11:00 a 17:00 horas

Degustación Diferentes paquetes

Ubicación Miguel Lerdo Tejada, entre Riva Palacios y Vallarta 466, San Antonio de las Minas

FB Vinisterra.vitivinicola



De alma industrial

Rondo del Valle

A primera vista Albert es un hombre jovial, entusiasta, que disfruta de elaborar vinos. A la par, aprendió la exactitud de su padre, Ricardo Cruz Marchena, quien fuera ingeniero mecánico industrial egresado de Stanford. La vida de Albert iba entre Estados Unidos y México, específicamente Ensenada, hasta que finalmente su padre puso un taller de tornos y maquinados en este poblado de Baja California.

Lo que hoy es el hotel de campo Rancho El Parral, fue la casa donde Albert vivió su infancia. En este sitio, a principios de la década de los 80, su papá cultivó 70 hectáreas de chenin blanc. Sin embargo, en los 90 arrancó todas las vides excepto las que estaban frente a la propiedad. Desafortunadamente, cuatro años después falleció. Por algún tiempo Albert estuvo indeciso de qué hacer con la propiedad. Primero, la convirtió en un alojamiento y luego, en 2009, asistió a La Escuelita, situada en el ejido El Porvenir, pues quería aprender a elaborar vinos.

Todo era muy artesanal al principio, pero Albert cada vez se exigía más, así que en 2010 compró la maquinaria y el equipo para vinificar. Hoy, ocho años después, junto con Sergio Heras, el enólogo de la bodega, ofrecen vinos que reflejan a la perfección el *terroir* del Valle de Guadalupe.

Albert es fanático de los significados, y cuando no le pudo poner El Parral a su bodega, decidió darle el nombre de Rondo, que significa en música un ciclo, pero también proviene de rondar, cortejar y como dice Albert: "Al final se tienen que cortejar las barricas para crear buen vino, además se hacen rondines para cuidar sus materiales, en este caso las uvas".

Parte del encanto de Rondo del Valle es el estilo industrial, pero también que Albert lo ve como un concepto que se desarrolla frente a sus ojos: "Vamos a poner un restaurante fenomenal que tendrá por nombre King and Queen, luego vamos a abrir una casa de té para quien no quiera vino y ahí mismo venderemos productos elaborados con lavanda".

Obviamente tienen el hospedaje e incluso hacen bodas porque las parejas se enamoran del lugar. Y la mente inquieta de este hombre, se ve que no se detiene en ningún momento, así que habrá que volver a Rondo del Valle pronto, para ver su evolución. ranchoelparral.com / rondodelvalle.com

Toma nota

Etiqueta emblemática Albert dice que cada una de sus etiquetas es única, pero que Cautivo, una mezcla de cabernet y merlot, expresa cómo fue cautivado por el Valle de Guadalupe y ahora es un cautivo de su trabajo vitivinícola

Ambiente de la bodega Industrial relajado

Horarios Martes a domingo de 11:00 a 18:00 horas

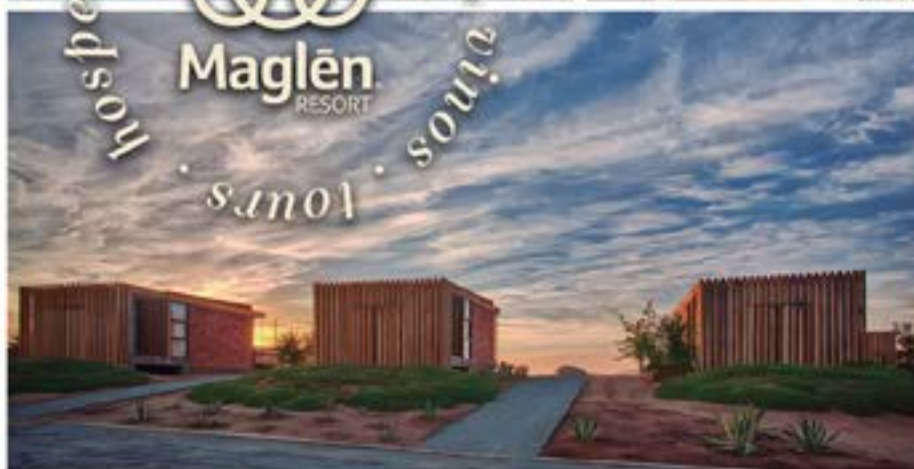
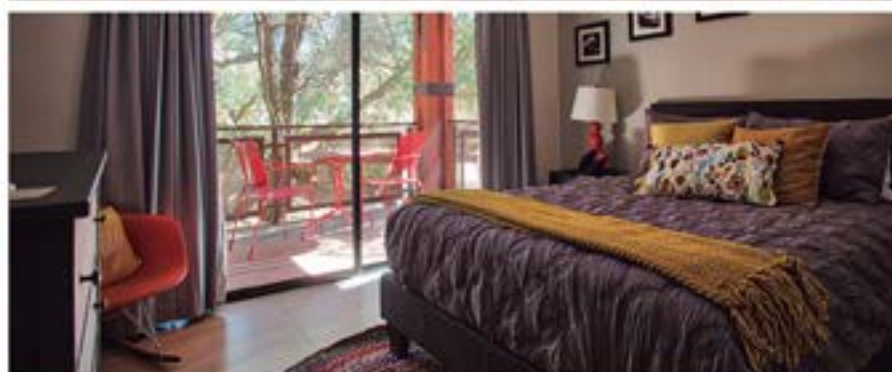
Degustación Dos tintos, \$80; tres tintos y un rosado, \$140

Ubicación Carretera El Tigre KM 4, San Antonio de las Minas

FB [rondodelvalle](https://www.facebook.com/rondodelvalle) **TW** [VinosRondo](https://twitter.com/VinosRondo) **IG** [rondodelvalle](https://www.instagram.com/rondodelvalle)

Con la precisión grabada en los genes y la pasión por la enología, Albert Cruz es la esencia de esta bodega





HOSPITALIDAD QUE ENAMORA

    | maglenresort.com | (646) 152 1284

Carret. Ensenada-Tecate KM 90.8 Fracc. Las Lomas, San Antonio de las Minas, Ruta del vino, Ensenada, B.C.

Romanticismo desde la vida

Viña de Liceaga

Una historia de amor, tradición y perseverancia es la que cuentan los vinos de esta bodega, que logran enamorar a los gustos más exigentes

El amor y la fortaleza han sido determinantes en la vida de Viña de Liceaga, bodega que desde el primer vistazo muestra una personalidad romántica pero contundente, al igual que la persona que se encuentra al frente de la misma: Myrna Liceaga. La historia de ambas es inspiradora y comienza a principios de los 90, cuando su esposo Eduardo Liceaga formó la vinícola que se convertiría en un referente del vino mexicano.

Actualmente, la bodega se encuentra en lo que solía ser un campo que Eduardo veía mientras transitaba hacia Mexicali por trabajo. “Él compró el terreno y principalmente sembró merlot, uva clásica de Burdeos, junto a esos encinos que aún conservamos y que tienen una edad de 100 a 500 años”, comenta Myrna. Hoy, este varietal es el ingrediente principal de uno de los mejores Merlot Reserva de México. Catarlo significa captar notas elegantes y frutales con algunos recuerdos especiados por el paso en barrica de roble francés que tuvo por 24 meses.

Ambos fueron un gran equipo, pues mientras Eduardo se encargaba de la vinificación, especializándose en California y asesorado por el enólogo Hugo D'Acosta, Myrna tomó las riendas de las ventas. “Prácticamente piqué piedra en Tijuana ofreciéndolo”. Desafortunadamente, en 2008, el señor Liceaga falleció. Myrna enfrentó notables retos, pero el amor siguió siendo su fuente de fortaleza y creatividad. De los tres vinos que Eduardo había dejado, ella los incrementó a siete con Melvin, S, Rosé y el 43 / 60. Todos, con ayuda del enólogo Juan Pedro Mendiivil, se han posicionado como excelentes vinos en el mercado.

Cada uno tiene una historia entrañable. El primer par fue nombrado así por sus hijos Melvin y Sofía, mientras que la etiqueta del rosado se diseñó a partir de una pintura familiar. El último es el más romántico, iniciando por la frase que lo adorna: “Porque existe el vino y el amor es cierto”, y terminando por el nombre, que representan el año en que inició esta pareja. Al interior de la botella se encuentra un *blend* de cabernet sauvignon, syrah y merlot, el cual regala notas a *cassis*, ciruela, cereza y chocolate.

La historia de Viña de Liceaga se sigue escribiendo. Myrna asegura que es momento de comenzar a pasarle la batuta a su hijo Melvin, quien cuenta que su parte favorita del proceso vinícola es la cosecha de las uvas. El reto es grande para el joven de 23 años; sin embargo, se encontrará guiado por una de las mujeres más influyentes del Valle de Guadalupe. vinosliceaga.com

Texto: Dulce Fabiola Vega / Fotos: Charly Ramos



Toma nota

Etiqueta emblemática Merlot Gran Reserva

Ambiente de la bodega Romántico

Horarios Lunes a domingo de 11:00 a 17:00 horas

Degustación \$230

Ubicación Carretera Tecate-Ensenada, kilómetro 93, Ensenada

FB [Vinosliceaga](https://www.facebook.com/Vinosliceaga)



Subir más alto Las Nubes

A veces, cuando ya subiste a la cima, es necesario llegar tan arriba como sea posible, hasta las nubes o sobre de ellas, tal como esta bodega

Víctor Segura ya era socio y enólogo de un proyecto vinícola que había empezado con unos amigos. En esos momentos, Roberto Martínez y algunos otros conocidos se acercaron a él queriendo participar. Víctor se sentía cómodo y no quería alterar la sinergia que existía, por lo que se le ocurrió crear otra bodega. Ahí podría aceptar a todos aquellos que habían depositado su confianza en sus facultades para elaborar excelentes caldos.

Así, con sus socios fue a buscar el rincón donde elaboraría sus nuevas etiquetas. Llegaron a un lugar en una colina, la bruma cubría todo, cuando alguien del grupo exclamó: “Es como si fuera un paseo por las nubes” y esa frase fue el inicio de esta bodega, incluso de su nombre. “Todo comenzó cuando dieron de alta la empresa el 3 de diciembre de 2007 con 10 socios. El 15 de mayo de 2008 se compraron las primeras hectáreas, y para agosto de ese mismo año ya tenían listas las primeras 65 barricas”; al parecer Víctor no solo es bueno para producir caldos; también para recordar fechas con precisión.

Veinte hectáreas se volvieron 42, de las que tienen plantadas 27. Sin embargo, Víctor es fanático de las vides viejas para su etiqueta Cumulus, una mezcla de garnacha, zinfandel y tempranillo, así que suele comprar de viñedos de temporal (es decir, que solo reciben el agua de las lluvias). “Vicente Madrigal, ejidatario de El Porvenir, quien me vende garnacha y zinfandel de temporal, me dijo que seguro cuando mis vides estuvieran listas, dejaría de comprarle. Obviamente le respondí que hablábamos en 30 años, cuando las mías estuvieran al nivel de las suyas”.

En Las Nubes, cada que Víctor quería hacer una nueva etiqueta, consultaba con los socios. Sin embargo, al principio siempre se negaban, como cuando quiso elaborar Kuii, un blanco de sauvignon blanc y chardonnay. Convencido de sus ideas, hacía cinco barricas para ver el resultado y se las mostraba; así fue como el portafolio de mezclas de la bodega se amplió. Luego, creó Jaak, un rosado de garnacha, cariñena y zinfandel. Su más reciente etiqueta es X Aniversario, que celebra los 10 años de la bodega y los viñedos, un vino con garnacha 44%, zinfandel 37% y petite syrah 19%. Poco a poco, pero decidido, ha ido cada día más y más alto: hasta las nubes y de regreso al subsuelo para nutrir la tierra. vinoslasnubesbc.com

Toma nota

Etiqueta emblemática Gran Reserva Nebbiolo es un vino con 24 meses de barrica de roble francés. Se elaboraron solo 100 cajas y evoca el concepto de la bodega a la perfección

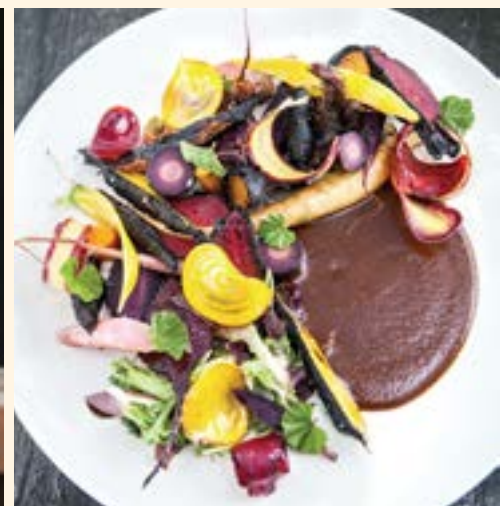
Ambiente de la bodega Relajado y casual

Horarios Lunes a domingo de 11:00 a 17:00 horas

Degustación Clásica (Kuii, Jaak, Selección de barricas, Colección de Parcelas), \$170. Reserva (Cumulus, Nimbus, Syrah, Petite Syrah), \$220. *Premium* (syrah, petite syrah, nebbiolo y una copa más a elegir), \$270

Ubicación Callejón Emiliano Zapata, El Porvenir, Ensenada

FB [lasnubesvinos](#) **TW** [Lasnubesvinos](#) **IG** [vinoslasnubes](#)



Joya escondida

TRASLOMITA

La cocina de la chef Sheyla Alvarado apuesta por los productos orgánicos y la comida reconfortante digna de manteles largos

El camino hacia uno de los mejores secretos culinarios del Valle de Guadalupe es instintivo. Se entiende qué dirección tomar al poner atención al mural hecho por el artista Jorge Tellaeche, quien retrató al sobrino de Fernando Pérez Castro, dueño y fundador de Lomita. Hablamos de TrasLomita, cuyo letrero se anuncia juguetón en medio de dos hileras de viñas.

Este restaurante está comandado por la chef Sheyla Alvarado, cuyas habilidades merecen el foco de atención. Con apenas 28 años de edad, ostenta un estilo de cocina influenciado por sus orígenes sonorenses. "Llegué hace 10 años al Valle porque me vine a estudiar Gastronomía en la Universidad Autónoma de Baja California, y me quedé". A partir de ahí todo ha sido crecimiento, pues ha ejercido su pasión en las cocinas de Latitud 32, Encuentro Guadalupe y La Contra. Debido a la temporalidad turística de la región, TrasLomita suele cerrar un mes a finales del año. "Aprovecho para aprender más en otras cocinas, este año me fui a Cosme (Enrique Olvera) en Nueva York, donde pulí aún más mi técnica".

"Trato de que todos los ingredientes resalten por sí mismos y al combinarse", comenta Sheyla, quien traduce su cocina en platillos caseros que le gustaría comer a ella, pero con un giro. El menú cambia con temporadas invernales y veraniegas. Pero uno de los platillos que llegó, se fue y tuvo que volver, es el *pollito chicken*, que se ha convertido en un favorito. Las piezas de pollo son ahumadas por cuatro horas y luego sometidas a cocción en un horno. Esto le otorga una consistencia jugosa y un sabor impregnado a parrilla. Van acompañadas de elotes asados, mayonesa de epazote y queso fresco. Otro imperdible son los vegetales Carrodilla con mole y mantequilla de avellanas, cuya presentación recuerda una pintura.

"Me gusta hacer platos que se puedan compartir, que se sirvan al centro". Sin embargo, el arroz con leche, con guayabas, helado de cajeta y un crujiente de caramelo de miel, que prepara no querrás compartirlo. Para mejorar aún más la comilona, pide las sugerencias de maridaje; te recomendarán alguna de las ocho etiquetas de Lomita. CH: \$750. Frac. 3 Lote 13, Camino Vecinal Parcela 71, San Marcos, Valle de Guadalupe. @traslomitabaja



DESDE ARRIBA:
MESAS AL AIRE
LIBRE; CHEF
SHEYLA
ALVARADO;
VEGETALES
CARRODILLA
CON MOLE;
PAISAJE DEL
RESTAURANTE;
ARROZ CON
LECHE;
ENTRADA;
POLLITO
CHICKEN



Latitud 32

LO MEJOR DE DOS EXTREMOS

Con un mestizaje exacto, ofrece sazones del sureste mexicano dentro de platillos locales

Lo mejor de migrar es que te llevas contigo lo más preciado de tu lugar de origen para incorporarlo al sitio a donde llegas. Ésta es precisamente la filosofía del restaurante, pues los dueños, Gustavo y Daly, prefieren que aquí se preparen platos tradicionales del Valle de Guadalupe y Ensenada, dándoles un giro distintivo con especias provenientes de Yucatán.

"Todas los condimentos los traemos de un huerto que está en Mérida", explica el equipo de la vinícola El Cielo, "pero el resto de los ingredientes son de nuestro propio huerto o incluso de otros aledaños que también nos proveen". Por eso, se pueden degustar verdaderas delicias como el ceviche maya negro, hecho con tomate, recado negro y un toque de aceite de oliva de habanero.

Un clásico que ha permanecido en el menú casi desde la apertura son los tacos de *pork belly* en chilmore negro. Al probarlos, sabrás el porqué: consisten en finas rebanadas de puerco confitado con salsa de chilmore, rábano y cilantro. ¿Más motivos para comer aquí? Marida sus platillos con varias de las 13 etiquetas de la vinícola. El edén no está arriba, es aquí. CH: \$700. Carretera Guadalupe El Tigre KM 7,5, Parcela 118, Ejido El Porvenir. @ElCieloValledeGuadalupe

Texto: Dulce Fabiola Vega / Fotos: Charly Ramos



DESDE ARRIBA:
CHEF JAVIER
PLASCENCIA;
PLATILLO DE
ANIMALÓN;
ENTRADA DE ESTE
RESTAURANTE



Animalón

VIAJAR POR LA BAJA

A los pies de un encino de más de 200 años, se levanta esta experiencia en Finca Altozano

En un espacio rodeado de la belleza natural, se creó este recinto íntimo, con 14 mesas de madera, iluminadas por lámparas de tela blanca que cuelgan de las ramas del gran árbol.

El chef Javier Plascencia, embajador de la gastronomía de Baja California, celebró con este proyecto 30 años de carrera y el séptimo aniversario de las vendimias de su restaurante Finca Altozano. "Quería celebrar de manera mucho más personal con mis amigos y comensales, y compartir con las personas mis experiencias y recetas", comentó el chef tijuanense durante las vendimias de 2017.

El proyecto que se inició siendo *pop up* (restaurante de temporada) fue tan del agrado de sus comensales, que desde hace unos meses se decidió convertirlo en un restaurante permanente a cargo del chef ejecutivo Oscar Torres, y bajo la dirección de Plascencia.

Animalón invita a una ruta gastronómica por la Baja a través de un menú que cambia por temporada y combina la diversidad de productos locales con ingredientes exportados, honra las recetas regionales y recuerda la trayectoria del chef. "En las degustaciones hay presencia de trufas negras, caviar, quesos de chivo de Baja California Sur, y todos los productos que por tantos años he trabajado con mis amigos", explicó Javier. CH: \$600; menú de degustación: \$850 y con maridaje: \$1,300. Carretera Tecate - Ensenada KM 83, Ejido Francisco Zarco, Valle de Guadalupe. animalonbaja.com

Texto: Cecilia Núñez



DÓNDE COMER



Para el sibarita sencillo

LONCHES DE VALLE ¡LUPE!

Dentro de Finca Altozano del chef Javier Plascencia ofrece piezas de pan horneado al día para resguardar productos locales



Texto: Dulce Fabiola Vega / Fotos: Charly Ramos

Baja California es un paraíso para los *foodies* de corazón, y comprobarlo es muy fácil. Especialmente en espacios como Finca Altozano. Ahí, el destacado chef Javier Plascencia ha creado un concepto integral para tres tipos de glotones: los que buscan un estilo campirano, Finca Altozano; los que prefieren un *fine dining*, Animalón, y los que quieren algo mucho más relajado, Lonches de Valle ¡Lupe!

Justo en este último espacio se confirma —una vez más— que la buena comida puede ser muy sencilla. El menú tiene una veintena de combinaciones, todas hechas con tres tipos de pan: birote, *ciabatta* y telera. Los tres son amasados, fermentados y horneados al día en la panadería del complejo Finca Altozano. Las verduras y hortalizas provienen de su mismo huerto y las carnes de ranchos aledaños, ya sea del mismo Valle de Guadalupe o de algunos ubicados en Tecate. Si les detectas un ligero sabor a humo, es

porque el personal de ¡Lupe! se encarga de ahumarlas con un equipo especial y sumo cuidado.

Las mesas son comunales. El espacio donde se preparan los alimentos recuerda a un *food truck* y la dinámica es simple: pide tu torta, *hot dog*, hamburguesa o taco, recíbelo y selecciona tu mesa preferida, sugerimos las que tienen vistas hacia las chivas o los viñedos. Si no sabes qué elegir, te recomendamos nuestros tres favoritos: el *hot dog*, con salchicha de cerdo hecha en casa, asado de pimientos, ajo, cebolla y alioli de chipotle; la mexiterránea, de carne *gyro*, frijoles refritos con aceite de oliva, *tzatziki* (salsa griega) de chile serrano y epazote, aguacate y tomate; y la ahogada de caritas, con pan tipo birote, carne de puerco, frijoles negros y salsa de jitomate ligeramente picosita. Querrás comer más de una... O probar todas. CH: \$100. Carretera No. 3 Ensenada-Tecate Km 83, Valle de Guadalupe. @BajaLupe



La X de Alximia

EL SECRETO DE LOS FOGONES

Un buen vino necesita un buen platillo para que se maride y así disfrutarlo aún más

Para Álvaro Álvarez y Nydia Krauss era muy obvio que necesitaban un lugar donde la gente pudiera disfrutar de una copa y al mismo tiempo probar un platillo que le agregara otra dimensión a todo: una nueva clase de alquimia. "Mi mamá, Estela Parrilla, cocina muy rico; por eso comer se volvió una parte crucial en mi desarrollo como persona", explica Álvaro, y Nydia concuerda con que una buena comida con familia o amigos acompañada con vinos se disfruta aún más por la convivencia que se crea.

Así como una X dibujada en un mapa del tesoro marca en donde debes comenzar a cavar, La X de Alximia es el lugar preciso para tener una experiencia más completa de lo que Álvaro hace, pues justo él dice que los vinos se realizaron para los buenos momentos.

A la cabeza de este lugar desenfadado que ocupa la terraza de Alximia, se encuentra la joven chef ensenadense Michelle Aiko, que con una sonrisa se da a la tarea de emocionar los paladares. Una excelente opción para empezar es el ceviche Aiko, que lleva mango, jitomate, camarón, pulpo, pescado (que puede ser jurel) y pepino, todo curado en un jugo de naranja, limón y tamarindo que va sensacional con un Helios blanco. El tuétano con camarón es succulento, pero la cazuelita de cordero con salsa macha resulta sublime a cada bocado, sobre todo acompañado con Libis. El cierre con la jericaya de chocolate con menta del huerto es obligatorio. CH: \$300. Camino Vecinal al Tigre KM 3, Valle de Guadalupe. alximia.com



DESDE ARRIBA:
CEVICHE AIKO;
ÁLVARO Y NYDIA
EN ALXIMIA;
PANQUÉ DE
PLÁTANO CON
HELADO DE
CARDAMOMO;
INTERIOR DE
PANCRACTIA;
SLIDER



Textos: Juan Pablo Montes / Fotos: Eliher Hidalgo



Pancracia

ELEGANCIA DESENFADADA

Ubicado dentro del hotel boutique Agua de Vid, este lugar sirve comida sencilla y comfortable que satisface el paladar

El concepto del proyecto de Agua de Vid es reunir dentro de sí todo lo que hace único al Valle de Guadalupe, pero también dejar que sus huéspedes descubran los alrededores en busca de nuevas aventuras. Cuenta con sus propias vides, una galería de arte inusual pero espectacular, un taller de vinos y un bar para degustarlos. Sin embargo, lo primero con lo que te encuentras es el restaurante Pancracia, un espacio vasto y abierto que también funciona como entrada de este hotel de 20 habitaciones. Además, debido a los polines de madera que delimitan el lugar pero no lo cierran, la vista del valle es realmente sorprendente, sobre todo al atardecer.

Pancracia se define como cocina de autor, para ser más precisos, del chef Gabriel Merino, quien trabajó en Tijuana, en el reconocido restaurante Misión 19 de Javier Plascencia. Los platillos de Gabriel se fabrican con productos locales, lo más frescos posibles y además de alta calidad. Se nota cierta influencia europea en platos como la tártara de res o el risotto con dashi, shitake, aceite de trufa y portobello ahumado, buenas opciones para comenzar.

Además, no te pierdas el brunch para probar la french toast con berries y albahaca, los huevos benedictinos con tocino o los chilaquiles de la casa (verdes o rojos). CH: \$500. Parcela 69, Ejido el Porvenir, Francisco Zarco, Valle de Guadalupe. aguadevid.com





DESDE ARRIBA:
CHEF DREW
DECKMAN,
LA MEJOR VISTA
DESDE
DECKMAN'S;
PLATILLO;
COMEDOR;
INGREDIENTES
LOCALES;
EXPERIENCIA
EN DECKMAN'S



Deckman's DEGUSTAR EL TERRUÑO

Aquí el concepto del campo a la mesa se queda corto: la mesa se encuentra justamente en medio del campo de la bodega Mogor Badan

En 2012, el reconocido chef Drew Deckman hizo del edénico jardín de las bodegas de Mogor Badan el privilegiado rincón donde su cocina campestre cobraba vida en un proyecto *pop up* durante temporada de vendimias.

Con el tiempo, Deckman's se convirtió en un gran consolidado del Valle de Guadalupe, y en uno de esos restaurantes destino que hacen que valga la pena emprender un viaje solo con el pretexto de probar esos platillos con sabor a vida. De ahí que desde mayo de 2014, Deckman's se convirtió en un restaurante permanente.

Su filosofía no es del campo a la mesa, sino que directamente lleva la mesa al campo. Brinda una experiencia multisensorial al comensal en donde se vive la armonía con el entorno, se respeta el ingrediente local de Baja California y se desarrolla el concepto kilómetro 0, en el cual los productos han viajado lo menos posible para ser ofrecidos en la mesa. Este movimiento es mejor conocido como *hiper local*.

En Deckman's trabajan con el huerto, la vinícola y el ganado de la propiedad del Rancho Mogor. Están sumamente comprometidos con los productores regionales pesqueros y tratan de acortar cadenas de distribución lo más posible, siguiendo la filosofía Slow Food, movimiento al que orgullosamente pertenecen desde el inicio de este proyecto.

Los platillos estrella son las codornices traídas del rancho vecino, asadas y montadas sobre una cama de frijoles y polvo de chorizo. Otro plato importante del menú es el *rib eye*, con verduras del huerto y un *mussolini* de papa. Siempre tienen la pesca del día, los ostiones Kumiai, las ensaladas y las verduras del huerto de Natalia (la propietaria de Mogor Badan, una de las bodegas más legendarias de la zona), que son insignia del menú.

El chef Drew Deckman tiene como misión elegir la mejor calidad de ingredientes en la temporada para ofrecerlo a sus comensales, pasando por su cocina al aire libre, que carece de estufas de gas, ya que los platillos se elaboran 100% con brasa de leña bajacaliforniana. CH: \$500. Carretera Ensenada-Tecate KM 85.5, San Antonio de Las Minas, Valle de Guadalupe. deckmans.com



Hacienda Guadalupe

LLEGAR AL CORAZÓN

Gabriela Mélichum y su equipo se encargan de deleitar a través de platos entrañables

Si el hotel es armonioso y casero y la bodega homónima es amorosa y decidida, entonces el restaurante es todo eso y un poquito más, lo necesario para que quieras regresar cada vez que estés en el destino. Si Daniel Sánchez se encarga de elaborar el vino, el trabajo de lograr platillos que se gocen bocado a bocado es de su esposa Gabriela Mélichum y su equipo de cocineros.

Lo único que busca Gaby es que la gente coma contenta, se vaya feliz y siempre recuerde su cocina; cuestiones que pueden parecer fáciles, pero que son un reto constante. Para el desayuno es casi imperdonable olvidar pedir el *omelette* de borrego, aunque si prefieres, las sincronizadas con pulpo son un giro muy ensenadense a este plato conocido.

Ordena un coctel *kiwi eres*, con vodka, limón, licor de frutas, soda de lima limón y kiwi para refrescarte, o elige algún vino (además de los de casa, tienen varios del valle) en busca del mejor maridaje. El pozole de mariscos es una buena opción para cuando enfría la noche, mientras que el pulpo en costra de chicharrón con puré de papa con cacahuete y frijoles blancos y negros fluye en equilibrio.

Aquí el postre es algo sublime, ya sea que escojas el *brownie* con mole que bien puede maridarse con un tinto —la sugerencia de Gaby es el Tempranillo—, o el helado de pirul, que reconforta y te hace recordar tu niñez. CH: \$300. Carretera Tecate-Ensenada KM 81.5, Valle de Guadalupe, Ensenada. haciendaguadalupe.com

Textos: Juan Pablo Montes / Fotos: Eliher Hidalgo



DESDE ARRIBA:
EXTERIOR
HACIENDA
GUADALUPE;
PULPO EN
COSTRA DE
CHICHARRÓN;
TERRAZA DE
CONCHAS
DE PIEDRA;
SELECCIÓN DE
OSTRAS
FRESCAS



Conchas de Piedra

FRESCURA BURBUJEANTE

Mariscos recién recolectados y un buen vino espumoso... ¿Se puede pedir algo más?

Cuando estás en Ensenada, todo lo buscas fresco. Por eso, fue un gran acierto del chef Drew Deckman y el enólogo Hugo D'Acosta abrir una barra de mariscos justo arriba de la emblemática Casa de Piedra, lugar donde se elaboran los espumosos que también se sirven aquí.

La idea es sencilla y hecha con una perfección maravillosa. La carta la verás en un pizarrón donde se anota diariamente lo que llegó esa mañana y las opciones que tienen: ceviche de almeja chocolata, ostiones asados, almejas tatemadas, tiraditos de callo de hacha o una mezcla de ostiones Kumamoto y Kumiai, y almejas chocolatas y también generosas que llegan montadas a la perfección para disfrutar de las tardes de Baja California.

La idea es de Drew, pero en la cocina verás a la chef Génesis elaborar todo con cuidado y alegría. Cuando lleguen tus platillos a la mesa, ya decidirás qué espumoso quieres: un blanc de blancs, un blanc de noir o un rosado; todos extraordinarios y muestra del talento de Hugo. Aquí no existen las prisas y debes estar dispuesto a disfrutar la experiencia al máximo con tus amigos o tu pareja. Es perfecto para comer antes de visitar las bodegas o para esperar el atardecer de una gran manera. La vista del valle complementa la ya sensacional experiencia que ofrecen estos dos maestros y fanáticos de los productos de Ensenada. CH: \$350. Carretera Tecate KM 93.5, San Antonio de las Minas. conchasdepiedra.com

DÓNDE COMER

DESDE ARRIBA:
PROPUESTA
SENCILLA Y
DIRECTA E
INTERIOR DE
CORAZÓN DE
TIERRA; CHEF
DIEGO
HERNÁNDEZ;
POSTRE,
TUMBONAS Y
MESAS DE
TROIKA



Corazón de Tierra

EL LATIR DEL TERRUÑO

Su promesa es ofrecer una experiencia culinaria en un entorno paisajístico de gran belleza

Solo llegar a este espacio es ya un espectáculo. Caminos terrosos conducen a un encuentro cercano con los sabores y la esencia del Valle de Guadalupe y con la autenticidad de quien decidió seguir su instinto, comprometerse con su pasión y regalar una experiencia única.

La vida es movimiento. Lo que antes era, mañana ya no será. Consciente de esa dinámica, el taller creativo Corazón de Tierra a cargo del chef Diego Hernández Baquedano cambia su menú de manera constante, dependiendo de la cosecha de su propio huerto y de la disponibilidad de los productos locales: el pescado, las vacas, los borregos, los patos... Si decides visitarlo, ve con la mente abierta y el estómago dispuesto. El chef ha puesto todo su esmero para diseñar esos platos que se quedan impresos en la memoria, a través de creativos menús degustación que le han valido estar dentro de la lista Latin America's 50 Best Restaurants.

"Lo que hago son menús degustación porque me gusta curar la experiencia y que cuando termines de comer, no solo alimentes tu cuerpo sino tu intelecto", asegura. Degustar sus platillos es probar la esencia de Baja California. Los ingredientes, colores y texturas se mezclan para formar una estética perfecta y una fiesta de sensaciones. Menú degustación: \$1,400. La Villa del Valle, Valle de Guadalupe. corazondetierra.com

Troika

UN STOP EN EL VALLE

Maridada con vino de la casa o cerveza artesanal, la cocina es relajada pero deliciosa

A la orilla de un lago artificial creado para abastecer de agua a los viñedos, también hogar de tortugas, patos y aves multicolores, está Troika, frente a la fachada de madera de la Bodega Vena Cava. Se trata de un *food truck* lleno de personalidad que integra un concepto de cocina casual.

Una enramada hecha con restos de mangueras en desuso —utilizadas para regar los viñedos— ahora hace las veces de techo del restaurante al aire libre. Es tan peculiar como cada uno de los detalles de la bodega, donde todos los materiales son reciclados; el diseño estuvo a cargo de Alejandro D'Acosta.

Haz un *stop* en la vinícola y come un antojito. Disfruta de la belleza del paisaje mientras pones al centro varios platillos para compartir: aguachile de camarón de Guerrero Negro con habanero, tacos de carnitas de cerdo con salsa martajada o brochetas de camarón en axiote. Todo de sabores contundentes.

Cuando Troika nació, el diseño del menú estuvo a cargo del chef Diego Hernández Baquedano, de Corazón de Tierra, pero ahora lleva vida propia, fiel a su esencia: platillos frescos elaborados con ingredientes locales como las conchas, la lobina o el lenguado del Pacífico y la ensalada de betabel con queso tipo ricota de Ramonetti. CH: \$350. La Villa del Valle, Valle de Guadalupe. *FB TroikaValle*.



Textos: Cecilia Núñez y Mariana Mendoza / Fotos: Charly Ramos



Casa Marcelo

APAPACHOS DE SABOR

Este cálido espacio forma parte de una exitosa línea gastronómica que también fabrica quesos y helados

Cocina íntima y hogareña, platillos francos elaborados con recetas tradicionales y productos de gran calidad es lo que te espera en el restaurante Casa Marcelo durante tu próxima visita a Ensenada.

De ambiente relajado y cómodo, es un fiel representante de las experiencias gastronómicas ofrecidas por su antecesor, la Cava de Marcelo, localizada en la Carretera Ensenada-San Felipe Km 43, en el valle de Ojos Negros.

La cava fue fundada en 1911 por la familia Ramonetti, originaria de Suiza, quienes llegaron a esta comunidad. El rancho en el que se encuentra se llama La Campana y está rodeado de verdes pastizales

donde rumian gustosas las vacas lecheras. Allí te sentarás en una mesa de degustación para conocer algunos ejemplares de la amplia variedad de los ya famosos quesos Ramonetti, acompañados de pan, fruta y mermeladas locales.

Este mes, La Cava de Marcelo cumple 10 años. Con motivo de este importante aniversario, el 9 de junio habrá una fiesta donde se contará con la presencia de 16 aclamados chefs, como Guillermo González Beristáin, Elena Reygadas y Javier Plascencia.

La empresa se sigue diversificando ahora con Helados Ramonetti. Pruébalos en el asador campestre Finca Altozano y en Casa Marcelo. CH: \$500. Riveroll 771, Centro, Ensenada. *FB Casa Marcelo*



Adobe Foodtruck

SENCILLEZ CAUTIVADORA

En Ensenada hay bocados que estás forzado a probar; éstos encabezan la lista de los locales

Leda Gamboa y Pita Gómez se estacionaron hace tiempo afuera de la bodega Adobe Guadalupe y pareciera que nunca se van a ir; hecho que tiene contentos a todos aquellos que conoce Adobe Foodtruck. Son los sabores honestos, glotonos y succulentos los que han atrapado a los locales, pero también a todo curioso y viajero que cruza su camino por las mesas tipo pícnic que descansan junto a la entrada de la vinícola.

Leda ofrece un servicio espectacular, amable y cálido, mientras Pita hace de las suyas en el compacto espacio. Llevan la bandera de *Slow Food*, así que está estrictamente prohibido ir con prisa y de malas; es un lugar al que se va a disfrutar el paso del tiempo y la compañía mientras las horas pasan. Ninguna de las dos cambiaría la vida que tiene, pues les encanta ver a la gente disfrutando cada mordida.

Es difícil seleccionar solo algunos favoritos porque toda la carta es succulenta. Pero si se tuviera que escoger, probablemente lo que debes marcar en tu lista son las patatas bravas, las croquetas de jamón serrano, la tabla de quesos (obviamente de la región), el picosito de salchicha y camarón, la ensalada *caprese*, el sándwich de pato confitado o el de salchicha al pesto.

Todo se disfruta con los vinos de Adobe Guadalupe, o la cerveza de estilo *golden ale* que se encuentran por coqueo; el agua del día también es excelente. CH: \$300. Parcela A1 S/N, Rusa de Guadalupe, Ensenada. *FB: foodtruckadobe*



DESDE ARRIBA:
INTERIOR,
PLATILLO Y
FACHADA
DE CASA DE
MARCELO; ADOBE
FOODTRUCK Y
PLATO DE
QUESOS
ARTESANALES



Resguardo al natural

Encuentro Guadalupe

Aquí la mano del hombre parece no haber intervenido en la naturaleza, sino que supo descifrar su lenguaje para mimetizarse con ella.

La mejor manera de devorar la belleza paisajística de Ensenada es en Encuentro Guadalupe, un maridaje impecable entre la personalidad silvestre de la zona y el concepto de hospedaje boutique, denominado *glamping*. El verdadero lujo es alojarte en lo alto del montaña, rodeado solo por la naturaleza, en conexión total con el entorno y custodiado por el vuelo de los halcones.

Se trata de un conjunto arquitectónico que parece emergido de manera orgánica entre grandes rocas y campos de viñedos. Sus 20 *lofts*, diseñados por el reconocido arquitecto Jorge Gracia, se encuentran separados uno de otro, como si una mano gigante los hubiera distribuido para asignarles una vista especial y privilegiada a cada uno. Desde este punto se revela la primera lección sobre Valle de Guadalupe: la vida está afuera, al venir es preciso respirar profundo, mirar y saborear el campo.

Cada mañana, los grandes ventanales sirven un desayuno visual donde el ingrediente principal es el Sol bañando las vides. Y por la noches, las terrazas invitan a la contemplación del firmamento estrellado, tan seductor que no queda otra opción más que rendirse ante él.

Texto: Cecilia Núñez y Mariana Mendoza
Fotos: Charly Ramos





Si la noche se torna fría, la chimenea con la que cuenta cada terraza está disponible para avivar una pasión interior tal vez adormecida: el amor por la naturaleza en su estado más puro.

La llamada *ecovilla*, de cinco habitaciones para un máximo de 10 personas, también regala vistas que roban el aliento. Las tardes se disfrutan al calor del fuego, con la inigualable compañía de una copa de vino de las etiquetas de la casa y la promesa de, al anochecer, mirar a los astros con el telescopio disponible.

La piscina de Encuentro Guadalupe asemeja un oasis en medio del desierto. Sumergirse en sus aguas brinda una conexión aún más profunda con el ambiente natural que se respira aquí.

La propiedad posee siete hectáreas de viñedos de merlot, cabernet sauvignon, cabernet franc y nebbiolo, entre otras variedades. Además cuenta con una sala de degustación de vinos abierta al público y una espectacular cava donde reposan en barricas los caldos que llevan los nombres de los hijos de Alfredo Acosta, propietario de este rincón privilegiado, quien contagia su pasión por el Valle de Guadalupe al instante de saludarlo.

Para Alfredo, este lugar idílico significa la posibilidad de contarle una historia al mundo, una de un México distinto. “Deseamos mostrar que existen proyectos que respetan y conservan el medio ambiente, que te permiten estar en contacto directo con la

naturaleza, su entorno, su gente y su cultura. Todo esto a través de una plataforma incluyente y sustentable como es el resguardo silvestre Encuentro Guadalupe”.

Sabores de Origen

La experiencia se complementa con un restaurante que es capaz de dar a degustar la personalidad del valle. Origen, a cargo del joven chef Omar Valenzuela, busca crear platillos de sabores marcados, frescos y ahumados, sencillos y de presentaciones memorables. Para su elaboración, el chef utiliza, principalmente, los frutos de su propios huertos. “También partimos de todo lo que nosotros mismos podemos hacer: panes, mermeladas y curados, entre otros”, comenta el chef.

Aunque también es un proyecto inclusivo. “Trabajamos con huertos locales y consumimos mucho producto de la región: pescados, carnes y mariscos”.

En Origen, cualquier tipo de comensal es bienvenido. Su menú es versátil: puede ir desde lo más básico e informal, como antojitos bajacalifornianos, hasta opciones de alta cocina, para las ocasiones especiales. Eco-loft desde \$350 USD. Carretera Tecate-Ensenada KM 75, Valle de Guadalupe, Ensenada. grupoencuentro.com.mx





Sentido de hogar Finca La Divina

Texto: Cecilia Nuñez y Mariana Mendoza / Fotos: Charly Ramos

Una casa de tres habitaciones con alberca, jacuzzi y un jardín privilegiado te espera en el Valle de Guadalupe para ofrecerte la más íntima experiencia de hospedaje.

Finca La Divina nació en el corazón de Javier Plascencia, uno de los chefs mexicanos más destacados, quien, al darse cuenta del área de oportunidad en la zona, ideó la manera de crear un lugar donde los clientes de su restaurante, Finca Altozano, y sus amigos, se pudieran alojar y al mismo tiempo vivieran una experiencia única del valle.

“Sobre todo pensé en un sitio donde se sientan como en casa. Por eso tenemos ese servicio tan cercano que los muchachos que trabajan ahí conocen y lo aplican muy bien. Los huéspedes los acaban amando”, asegura.

Definida como una casa culinaria —la mente creativa de un chef la concibió—, Finca La Divina literalmente es un hogar. Solo tiene tres habitaciones, un área común donde se entrelazan la sala, el comedor, la barra y una sala con chimenea. Además de cocina completa, donde las cocineras preparan deliciosos desayunos, de esos que rompen armónicamente el ayuno.

Los patios, jardines con áreas de descanso y asadores, así como la alberca con jacuzzi, complementan las comodidades.

La intimidad que aquí se logra crear, gracias al silencio y la tranquilidad del entorno, es una de esas cualidades que son difíciles de encontrar. “Es un lugar precioso con una vibra muy especial. Las áreas que me gustan destacar son donde se puede leer o practicar yoga”, dice este digno representante de la escena culinaria en Baja California.

La paleta de colores de muros, muebles y decoración está cuidadosamente elegida para transmitir paz. Vibrantes azules sobre tonos neutros como el café de la madera o el blanco de las paredes, logran crear un equilibrio visual para calmar la mente.

La codorniz, símbolo de la finca, es un ave endémica de la región sobre la cual se deposita la carga divina. Sus alas, como de ángel, otorgan paz y protección a este hogar.

El chef Javier Plascencia nos comenta gustoso que pronto se comenzarán a construir seis habitaciones más que estarán listas para el próximo año. Esto, sin duda, alegrará a más de uno, sobre todo, a quienes ya han dormido en este divino sitio y desean regresar una y otra vez.

Habitaciones en temporada baja desde \$150 USD; en temporada alta, desde \$215 USD, con desayuno incluido. fincaladivina.com





MÉXICO **FOOD** *and* **TRAVEL**

La **mejor** forma de **comerse** al **mundo**



Suscripción anual
a la revista por **\$750**
recibe **10 ejemplares** en
la comodidad de tu hogar

 monica.aldama@lyrsa.com.mx
 Llama al (55) 8595 6123

HOSPEDARSE

Morada creativa Las Minas Doors & Bed

Este refugio es más que una cabaña para descansar; es el ejemplo perfecto de la creatividad del ser humano. Situado en la parte alta del valle de San Antonio de las Minas, este alojamiento contiene una esencia acogedora pero ecléctica e ingeniosa que hace sentir al huésped como en un cuento de aventura. ¿Por qué? Primero, por el diseño de la estancia que te invita a tomar tus víveres y despensa de una barrica, o admirar el paisaje panorámico que ofrecen tanto la sala como el pasillo superior que da hacia los cuartos. Luego, por los múltiples detalles únicos que se encuentran a la vista, como las tuberías que sirven como percheros y los vitrales con detalles relacionados con el vino. Y finalmente por la tecnología que incluye a las puertas. Sí, las puertas.

Damaris y Víctor Hugo, además de ser esposos, son los creadores y anfitriones de este concepto, y a la par están encargados de un negocio enfocado en los portones eléctricos. De ahí que si durante tu estancia quieres ampliar la terraza de la sala, solo necesitarás presionar un botón para que las puertas corredizas se abran automáticamente como si fuera un garaje. Además, no necesitarás ni una sola llave, pues la entrada es mediante un código que esta pareja te proporcionará.

A tu llegada, el matrimonio te espera con una botella de vino, café y panadería de la región que destaca por su calidad. Una vez instalado en este refugio con aroma a canela, pregunta por el equipo y espacio perfecto para jugar petanca; para leer y desconectarte o para bañarte en una estructura que recuerda a una prensa tradicional de uvas. El diseño de todo lo que encuentres aquí fue ideado por Víctor Hugo, quien integró materiales reciclados a sus obras y detalles.

La cabaña es ideal para acoger a una familia de seis integrantes. El ambiente resulta tan acogedor porque esta construcción al principio era para ellos. “Por sugerencias de amistades y por el auge del enoturismo, decidimos acondicionarla hace dos años para rentarla a viajeros”. Hoy, el sueño está creciendo, por eso próximamente inaugurarán un chalet para cuatro personas, así como un área de jacuzzi para brindar con una copa en mano.

Para robustecer tu itinerario, pregúntales a Damaris y Víctor Hugo, quienes se esfuerzan por actualizarse sobre los puntos de interés y servicios ofrecidos en el valle para una estancia más placentera. Cabaña para seis personas desde \$300 USD.

IG: [lasminasdoors_bed](#)





COMPARTIENDO
NUESTRA PASIÓN

*Todos
los días*



ENSENADA, B.C., MÉXICO

wendlandt.com.mx  WendlandtCerveceria  cerveceraiaw

EVITA EL EXCESO



Silencioso encanto Hacienda Guadalupe

Los sueños se van formando poco a poco, y los de Daniel Sánchez y su esposa Gabriela Mélichum van por buen camino. En 2006, compraron este terreno en el Valle de Guadalupe, principalmente por sus hermosas vistas, pero también porque contaba con algunos viñedos de cabernet sauvignon y merlot. Al ver el auge que estaba teniendo el destino, la idea de que fuera su casa, cambió para ofrecer un bello hospedaje, pues en ese tiempo no había muchos alojamientos.

Abrieron el primer edificio con 12 habitaciones para todo aquel que llegara al valle. Solían ofrecer desayunos y comidas en una sección adjunta al lobby donde Gaby tenía una pequeña cocina para trabajar. Sin embargo, se dieron cuenta de que era tiempo de crecer; la siguiente expansión lógica fue crear un restaurante que luciera elegante, dotado de encino blanco y granito, pero que al mismo tiempo fuera acogedor y casero.

Todo el diseño se realizó al gusto de Daniel y Gaby, quienes quisieron ofrecer un hospedaje estilo hacienda contemporánea. Así surgió la mezcla de grandes y hermosos muebles de madera, con sábanas blancas que combinan con los rodapiés, algunos cojines de colores llamativos, además de obras de arte que hacen referencia a los viñedos, las uvas y el vino.

El lobby también tiene este ambiente cálido donde puedes llegar tranquilamente a leer un libro o disfrutar del café que sirven por la mañana. La idea es justo que te sientas cómodo y liberado de cualquier presión; así solo podrás concentrarte en vivir como un verdadero ensenadense: segundo a segundo, con toda la calma y la felicidad que brinda respirar aire limpio, tener vistas a los viñedos y gozar del Pacífico a tan solo 40 minutos.



Texto: Juan Pablo Montes / Fotos: Eliezer Hidaigo



Al lado de la casa original construyeron cuatro cuartos más. Tanto los nuevos como los primeros fueron ideados para parejas. Por eso, todos tienen una cama king size, regalan bellas postales del valle y cuentan con fácil acceso al área de alberca, para esas tardes calurosas, así como a un jacuzzi en el que puedes descansar mientras degustas una copa de vino.

La bodega es la última sección que han anexado. Abajo se encuentran los tanques y la sala de barricas, ideales para solicitar una cena romántica. En el segundo piso está el área de degustación en la que puedes probar alguna de las seis etiquetas que elaboran. Y en el tercer piso hallarás la terraza y el *oyster bar*, en el que sirven platillos frescos y deliciosos.

La propiedad está rodeada de viñedos, pero también de pirules que dan una pimienta rosa que Gaby suele usar para confeccionar su sensacional helado de pirul. Justo en la parte de atrás, hay también un antiguo sendero al que los huéspedes tienen acceso y pueden subir para tener aún mejores vistas de todo el Valle de Guadalupe y tomar algunas fotos de este escape memorable. Habitaciones desde \$245 USD en ocupación doble durante las Fiestas de la Vendimia. haciendaguadalupe.com





De tradición viajera

Hotel Coral & Marina



Contemplantlo es observar un clásico del turismo ensenadense. Con 22 años de vida, el Hotel Coral & Marina es el escape ideal para familias que buscan todo el encanto de esta ciudad y del Valle de Guadalupe. Su alta fachada de seis pisos de tonalidades terracota y arena, les recordará los tesoros de esta zona: la vitivinicultura y la playa. Por algo, el Comité Provino de Baja California lo ha elegido como la sede anual y oficial del Festival de las Conchas y el Vino Nuevo.

Al interior, encontrarán una decoración clásica con algunos cuadros mexicanos, hechos por artistas como el pintor Guillermo Ceballos. Si observan con atención, incluso, podrán encontrar esculturas en piedra que hacen honor a la cultura azteca, distribuidas en diferentes espacios del hotel. Su lobby cuenta con una vista panorámica hacia la marina, pero también con una amplia pintura que les dará una idea de los paisajes que descubrirán cuando vayan a dar un paseo por la playa.

A pesar de ser familiar, Hotel Coral & Marina tiene un ambiente romántico. Si lo visitan en pareja, de sus 147 habitaciones les sugerimos la suite Honeymoon, de 1,097 metros cuadrados; les dará a ambos magníficas postales del embarcadero y la playa. ¡Disfrútenlas desde su balcón, la sala de estar o incluso desde la habitación! Si observar algunas de las embarcaciones que se

alojan en la marina del hotel los inspira a navegar, acérquense al *conciérge* para que les agende una jornada en altamar. También pueden reservar para practicar *kayak*, *hydrobike* y *paddle board*.

Ahora que, si aún no están casados, celebren su unión en La Isla, un espacio único de poco más de 11 mil metros cuadrados para realizar bodas inolvidables. Se encuentra justo enfrente de la marina, entre la bahía de Todos Santos y la playa San Miguel, por lo que tiene una capacidad hasta para 500 personas y está disponible solo entre mayo y octubre. Su ambiente exclusivo es perfecto para este tipo de eventos. En este espacio, al igual que en los restaurantes del hotel, consentirán su paladar con las creaciones del chef Alejandro Vallejo. Esperen especialidades de la cocina mexicana y algunas creaciones de cocina de autor. Todos los ingredientes que utilizan son locales, porque aplican la filosofía del kilómetro cero para conseguir sus insumos.

De regreso al hotel, visiten el restaurante BC Bistro & Cava, cuyo *brunch* dominical ya ha ganado fama entre los locales. La recomendación es elegir el sitio de la terraza en forma de caracol que tiene una vista maravillosa. Su carta de vinos ofrece una interesante colección de 150 etiquetas de diferentes bodegas de Baja California, como Viña de Liceaga y Corona del Valle, con el plus de ofrecer precios de vinícola.

Texto: Dulce Fabiola Vega / Fotos: Charly Ramos;
Cortesía Hotel Coral & Marina





¿Algún vino los cautivó tanto que quieren visitar el sitio donde lo realizan? Solo coméntenle al *concierge* del hotel, quien puede ayudarles a organizar un recorrido hacia ella y otras dos bodegas. Este paseo les tomará alrededor de tres horas y media.

De regreso vayan a la playa, que se encuentra a 10 minutos en automóvil del hotel. Aunque, si prefieren sentir la arena en los pies, pero sin salir de este refugio, en el Coral & Marina hay un espacio para ello. Luego, diríjanse a las dos piscinas para disfrutar del Sol de la Baja o diviértanse en sus canchas de tenis.

Si lo que buscan es relajarse aún más, en C Spa pueden consentirlos con tratamientos como masajes en pareja o incluso de reflexología. Cuentan con siete cabinas, una de ellas, para dos personas. Su menú de tratamientos es conciso y pueden elegir entre productos de cosmetología internacionales como Janssen y Natura Bissé, pero también nacionales como Viniphora.

Si prefieren ser mimados en la comodidad y privacidad de su habitación, existe la posibilidad de que lleven el tratamiento de su elección hasta la suite; solamente necesitarán hacer reservación previa. De sus servicios sugerimos el Coral, que incluye masaje sueco de 50 minutos y un facial refrescante que los hará sentir en el paraíso. Suite Honeymoon desde \$332 USD por noche. hotelcoral.com





AMOR al vino

*Recuerdos fotográficos alrededor de bodegas apasionadas y vanguardistas...
Cuando se trata de la era pujante del vino mexicano, el Valle de Guadalupe
ofrece todo lo necesario: hoteles, rincones naturales, espacios culinarios, arte
y alto diseño para quienes buscan una experiencia íntima con el vino*

FOTOS: CHARLY RAMOS Y ELIHER HIDALGO





*B*aja California es, indiscutiblemente, el estado líder en producción de vinos a nivel nacional. Solo basta saber que 57% de la producción anual se genera aquí, de acuerdo con el Consejo Mexicano Vitivinícola. Por ello es inevitable que su esencia vinícola se respire en cada poro de su territorio. Los vitivinicultores se han tomado en serio su papel: se han capacitado en Enología y el estudio de cata; han adaptado la arquitectura de sus hoteles, restaurantes y bodegas al entorno, para mantener una constancia visual en el paisaje; han conservado las técnicas artesanales, pero han sabido introducir alta tecnología para competir. Pero lo más destacado: han sabido proyectarse en el ámbito internacional como un destino enoturístico que sabe maridar gastronomía local con los frutos de las vides mexicanas. Y como en las vendimias cuando se pisan las uvas, cuando se pisa este suelo bajacaliforniano, se logra beber años de esfuerzo y dedicación.



Información de viaje

CÓMO LLEGAR

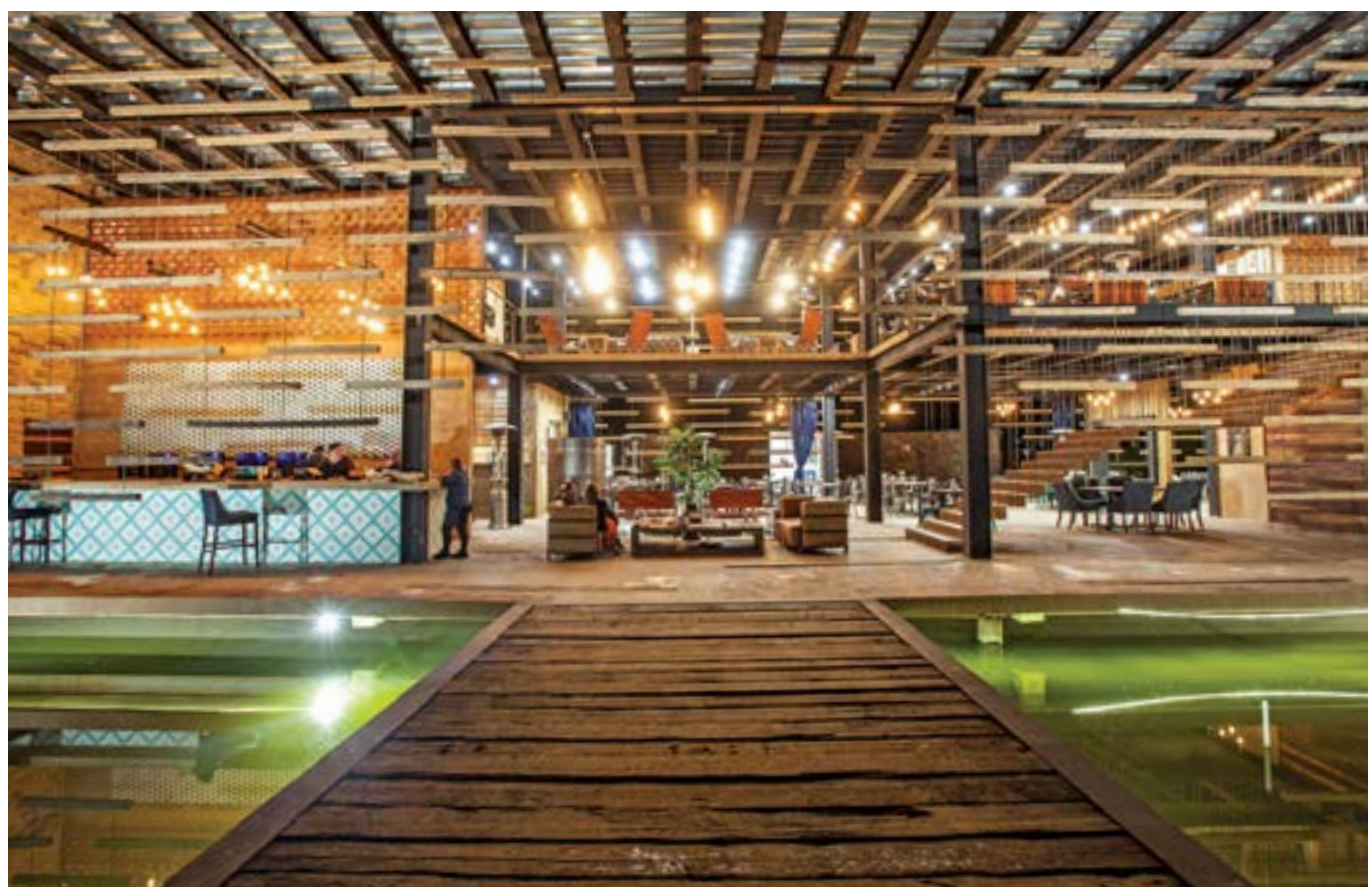
Aeroméxico (aeromexico.com) cuenta con vuelos diarios a Tijuana desde Ciudad de México. Viaje redondo desde \$6,800. **Interjet** (interjet.com) también vuela diariamente hacia esta ciudad. Viaje redondo desde \$4,200. Ensenada se encuentra a una hora y media de distancia aproximadamente.

DÓNDE DORMIR

Una opción es hospedarse en la ciudad de Ensenada, a 50 minutos, con hoteles para todos los presupuestos, aunque lo ideal es dormir en el Valle de Guadalupe, donde ya existen alrededor de 30 refugios entre vides.

MÁS RECURSOS

Para obtener información turística bajanorte.com y sobre vinícolas, visita provinobc.mx





RINCÓN de
GUADALUPE

VALLE DE SAN VICENTE

EST. 1937

Bienvenido a nuestra Familia



CAVA

OCHO

Restaurante

Calle Octava #160 Ensenada, Baja California 22800

Teléfono (646) 177 0577

vinicola@rincondeguadalupe.com

| cavaocho@rincondeguadalupe.com



DIRECTORIO

Aborigen

Ubicación

San Antonio de las Minas, Ensenada

Teléfono

+52 (646) 156-5260 y 68

Correo electrónico

oficinas@vyva.mx

Página web

aborigen.com.mx

Adobe Guadalajara

Ubicación

Valle de Guadalupe, Ensenada

Teléfono

+52 (646) 155-2094 y 93

Correo electrónico

adobe@adobeguadalupe.com

Página web

adobeguadalupe.com

Aldo César Palafox

Ubicación

Valle de La Grulla, Ejido Uruapan, Ensenada

Teléfono

+52 (646) 178-1590

Correo electrónico

vinospalafox@gmail.com

Página web

aldopalafox.com

Alximia

Ubicación

Valle de Guadalupe, Ensenada

Teléfono

+52 1 (646) 127-1453

Correo electrónico

nydia@alximia.com

Página web

alximia.com

Bibayoff Vinos

Ubicación

Rancho Toros Pintos, Ensenada

Teléfono

+52 (646) 176-1008

Correo electrónico

bibayoff@prodigy.net.mx

Página web

bibayoff.mx

Bodegas de Santo Tomás

Ubicación

Valle de Santo Tomás, San Vicente y San Antonio de las Minas, Ensenada

Teléfono +52 (646) 174-0829 y 26

Correo electrónico

tracyrojas@grupopando.com

Página web

santo-tomas.com

Bodegas F. Rubio

Ubicación

Ejido El Porvenir, Ensenada

Teléfono +52 (646) 156-8046

Correo electrónico

info@bodegasfrubio.com

Página web

bodegasfrubio.com

Bodegas Henri Lurton

Ubicación

Av. de la Marina 10-4, Zona Centro, Ensenada

Teléfono +52 (646) 223-4174

Correo electrónico

itziar@bodegashenrilurton.com

Página web

bodegashenrilurton.com

Bodegas Symmetría

Teléfono

+52 1 (646) 210-7570

Correo electrónico

bodegasymmetria@gmail.com

Casa de Piedra

Ubicación

San Antonio de las Minas, Ensenada

Teléfono

+52 (646) 156-5267

Correo electrónico

rp@vyva.mx

Página web

vinoscasade piedra.com

Casta de Vinos

Ubicación

Valle de Guadalupe, Ensenada

Teléfono +52 (664) 200-2357

Correo electrónico

castadevinos@gmail.com

Página web

castadevinos.mx

Castillo Ferrer

Ubicación

Ejido Francisco Zarco, Ensenada

Teléfono +52 (33) 129-77864

Correo electrónico

info@castilloferrer.com

Página web

castilloferrer.com

Cava Maciel

Ubicación

Fracc. Las Lomas, Ejido Francisco Zarco

Teléfono +52 1 (646) 161-8471

Correo electrónico

administracion@cavamaciell.com

Página web

cavamaciell.com

Cavas del Mogor

Ubicación

Rancho El Mogor, San Antonio de las Minas, Ensenada

Teléfono +52 (646) 156-8156

Correo electrónico

cavasdelmogor@hotmail.com

Facebook

[Cavas del Mogor](https://www.facebook.com/CavasdelMogor)

Cavas Valmar

Ubicación

Av. Riverol y calle Ambar, Ensenada

Teléfono +52 (646) 178-6405

Correo electrónico

info@vinosvalmar.com

cavasvalmar@yahoo.com

Château Camou

Ubicación

Valle de Guadalupe, Ensenada

Teléfono + 52 (646) 177-2221

Correo electrónico

ffavela@ccamou.com

Página web

chateau-camou.com



DE BODEGAS

Claudius

Ubicación

Playas de Rosarito, Ensenada

Teléfono

+52 (661) 100-0232

Correo electrónico

info@claudiusvino.com

Página web

claudiusvino.com

Clos de Tres Cantos

Ubicación

San Antonio de las Minas, Ensenada

Teléfono

+52 (55) 541-82980

Correo electrónico

yacussi@prodigy.net.mx

Facebook

[Clos Detrescantos](https://www.facebook.com/ClosDetrescantos)

Corona del Valle

Ubicación

Valle de Guadalupe, Ensenada

Teléfono

+52 (646) 947-7705

Correo electrónico

ventas@coronadelvalle.com.mx

Página web

coronadelvalle.com.mx

D'Poncelis

Ubicación

El Sauzal, Ensenada

Teléfono

+52 (646) 174-7846

Correo electrónico

ppjr@me.com

Página web

sommelierponcelis.com

El Cielo

Ubicación

Ejido El Porvenir, Ensenada

Teléfono

+52 (646) 151-6515

Correo electrónico

info@vinoselcielo.com

Página web

vinoselcielo.com

Emevé

Ubicación

Valle de Guadalupe, Ensenada

Teléfono

+52 (646) 156-8019

Correo electrónico

laurav@vinicolaemeve.com

Página web

vinicolaemeve.com

Finca La Carrodilla

Ubicación

Ejido El Porvenir, Ensenada

Teléfono

+52 (646) 156-8052

Correo electrónico

relacionespublicasvitipc@gmail.com

Facebook

[Finca La Carrodilla](https://www.facebook.com/Finca-La-Carrodilla)

Hacienda Guadalupe

Ubicación

Valle de Guadalupe, Ensenada

Teléfono

+52 (646) 155-2860

Correo electrónico

eventosp@haciendaguadalupe.com

Página web

haciendaguadalupe.com

Hilo Negro

Ubicación

Valle de Guadalupe, Ensenada

Teléfono

+52 (646) 171-7599

Correo electrónico

jcguerra38@hotmail.com

Página web

vinicolahilonegro.com

JC Bravo

Ubicación

Ejido El Porvenir, Ensenada

Teléfono

+52 (646) 947-6496

Correo electrónico

marujcbravo@hotmail.com

Facebook

[Asador Campestre JC Bravo](https://www.facebook.com/Asador-Campestre-JC-Bravo)

La Trinidad

Ubicación

El Sauzal, Ensenada

Teléfono

+52 (646) 174-7001

Correo electrónico

patricia@latrinidadvinos.com

Página web

latrinidadvinos.com

Lomita

Ubicación

Comunidad de San Marcos, San Antonio de las Minas, Ensenada

Teléfono

+52 (646) 156-8466

Correo electrónico

relacionespublicasvitipc@gmail.com

Página web

lomita.mx

Madera 5

Ubicación

El Sauzal, Ensenada

Teléfono

+52 (646) 174-6844

Correo electrónico

mc@cavaaragon126.com.mx

Página web

cavaaragon126.com.mx

MD Vinos

Ubicación

Ejido Uruapan, Ensenada

Teléfono

+52 (646) 156-0969 y (646) 117-1620

Correo electrónico

mdproducenmx@prodigy.net.mx

Página web

mdvinos.com.mx

Monte Xanic

Ubicación

Valle de Guadalupe, Ensenada

Teléfono +52 (646) 174-7055

Correo electrónico

aleboreiro@montexanic.com.mx

Página web

montexanic.com.mx



DIRECTORIO

Norte 32

Ubicación

Valle de Guadalupe, Ensenada

Teléfono

+52 (646) 947-8052

Correo electrónico

tintosdelnorte32@yahoo.com

Página web

vinosnorte32.com

Paralelo

Ubicación

Valle de Guadalupe, Ensenada

Teléfono

+52 (646) 156-5267 y 68

Correo electrónico

oficinas@vyva.mx

Página web

paralelo.com.mx

Relieve

Ubicación

San Antonio de las Minas, Ensenada

Teléfono

+52 (646) 178-6650

Correo electrónico

wencesmart@relievevinicola.com

Página web

relievevinicola.com

Rincón de Guadalupe

Ubicación

Antigua Ruta del Vino, Valle de San Vicente, Ensenada

Teléfono +52 (646) 177-0577

Correo electrónico

vinicola@rincondeguadalupe.com

Página web

rincondeguadalupe.com

Rondo del Valle

Ubicación

San Antonio de las Minas, Ensenada

Teléfono

+52 (646) 156-8460

Correo electrónico

ranchoelparral@hotmail.com

Página web

ranchoelparral.com

Shimul

Ubicación

Valle de Guadalupe, Ensenada

Teléfono

+52 (646) 177-2108

Correo electrónico

vinosshimul@gmail.com

Página web

shimul.net

Torres Alegre y Familia

Ubicación

Valle de Guadalupe, Ensenada

Teléfono

+52 (646) 688-1033

Correo electrónico

leonardo@torresalegre.com

Página web

viniculatorresalegrefamilia.com

Total

Ubicación

Valle de Guadalupe, Ensenada

Teléfono

+52 (664) 698-9203

Correo electrónico

hola@total.mx

Página web

total.mx

Tres Valles

Ubicación

San Antonio de las Minas, Ensenada

Teléfono

+52 (646) 178-8052

Correo electrónico

info@vinostresvalles.com

Página web

vinostresvalles.com

Unión de Productores del Valle de Guadalupe

Ubicación

Valle de Guadalupe, Ensenada

Teléfono +52 (646) 156-5267

Correo electrónico

oficinas@vyva.mx

Página web

estacionporvenir.org

Valle de Tintos

Ubicación

El Sauzal, Ensenada

Teléfono

+52 (646) 174-1545

Correo electrónico

info@valledetintos.com

Página web

valledetintos.com

Valle Girl Vino

Ubicación

El Corcho Rosa, Ejido El Porvenir, Ensenada

Teléfono

+52 1 (646) 198-4024

Página web

inwinewelust.com

Vena Cava

Ubicación

Valle de Guadalupe, Ensenada

Teléfono

+52 (646) 156-8053

Correo electrónico

info@venacavawine.com

Página web

venacavawine.com

Villa Montefiori

Ubicación

Valle de Guadalupe, Ensenada

Teléfono

+52 (646) 156-8020

Correo electrónico

info@villamontefiori.mx

Página web

villamontefiori.com.mx

Vinart

Ubicación

Ensenada

Teléfono

+52 (646) 151-6976

Correo electrónico

vinicolavinart@gmail.com

Facebook

[VinicolaVinart](https://www.facebook.com/VinicolaVinart)



DE BODEGAS

Vinícola Decantos

Ubicación

Ejido El Porvenir, Ensenada

Teléfono

+52 (646) 109-7750

Correo electrónico

vinicola@vinicoladecantos.com

Página web

decantosvinicola.com

Vinícola Infinito

Ubicación

Valle de Ojos Negros

Teléfono

+52 1(646) 121-6734

Correo electrónico

info@vinicolainfinito.com

Página web

vinicolainfinito.com

Vinícola Retorno

Ubicación

San Antonio de las Minas, Ensenada

Teléfono

+52 (646) 151-9247

Correo electrónico

contacto.piluchas@gmail.com

Página web

vinicolaretorno.com

Vinisterra

Ubicación

San Antonio de las Minas, Ensenada

Teléfono

+52 (646) 178-3310 y 50

Correo electrónico

contacto@vinisterra.com

Página web

vinisterra.com

Vinos Cruz

Ubicación

Calle Lerdo de Tejada #791, San Antonio de las Minas, Ensenada

Teléfono

+52 1 (646) 151-7330

Correo electrónico

blancodecruz77@gmail.com
y vinoscruz@hotmail.com

Vinos Lechuza

Ubicación

Valle de Guadalupe, Ensenada

Teléfono

+52 1(646) 947-6315

Correo electrónico

kristin@vinoslechuza.com

Página web

vinoslechuza.com

Vinos Maglen

Ubicación

San Antonio de las Minas, Ensenada

Teléfono

+52 (646) 152-1284

Correo electrónico

contacto@villasmaglen.com

Página web

grupomaglen.com

Vinos Pijoan

Ubicación

Valle de Guadalupe, Ensenada

Teléfono

+52 (646) 178-3482

Correo electrónico

pijoan.pau@gmail.com

Página web

vinospijoan.com

Vinsur

Ubicación

Av. Ruiz 478, Zona Centro, Ensenada

Teléfono

+52 1 (646) 947-6065

Correo electrónico

daniel_lonnberg@hotmail.com

Viña de Frannes

Ubicación

Valle de Guadalupe, Ensenada

Teléfono

+52 (646) 156-8014 y (646) 155-2433

Correo electrónico

contacto@vfrannes.com

Página web

viñadefrannes.com

Viña de Liceaga

Ubicación

San Antonio de las Minas, Ensenada

Teléfono

+52 (646) 178-2922

Correo electrónico

info@vinosliceaga.com

Página web

vinosliceaga.com

Viñas de Garza

Ubicación

Valle de Guadalupe, Ensenada

Teléfono

+52 (646) 175-8883

Correo electrónico

mgarza@vinosdegarza.com

Página web

vinosdegarza.com

Viñedos de la Reina

Ubicación

Carretera Tecate-Ensenada KM 71, Valle de Guadalupe, Ensenada

Teléfono

+52 (646) 151-9235

Correo electrónico

relacionespublicas@vinodelareina.com

Página web

vinodelareina.com

Viñedos Lafarga

Ubicación

Valle de Guadalupe, Ensenada

Teléfono

+52 (646) 178-7060 y (646) 178-6755

Correo electrónico

lafargavin@hotmail.com

Página web

lafargavin.com.mx

Viñedo Las Nubes

Ubicación

Valle de Guadalupe, Ensenada

Teléfono +52 (646) 176-8120

Correo electrónico

vicsegura@prodigy.net.mx

Página web

vinoslasnubesbc.com

Fernando Pérez Castro

El presidente de Comité Provino de Baja California nos habla de la importancia de este organismo para dar a conocer las vinícolas del estado y promover la cultura de tomar vino mexicano en el país



EN ESTA PÁG:
FERNANDO
PÉREZ
CASTRO;
VISITAS
ENOLÓGICAS;
CONCURSO
DE PAELLAS;
MUESTRA
DEL VINO



Cuando el Valle de Guadalupe no vivía el auge que tiene hoy, hace ya 30 años, un grupo de pioneros, entre ellos Hans Backhoff, Hugo D'Acosta, Eduardo Liceaga, Antonio Badan, Fernando Martain, Don Miller, Tru Miller, Fernando Favela, David Bibayoff y la familia Cosío, fundaron el Comité Provino de Baja California con la idea de promover los vinos bajacalifornianos. En ese entonces eran solo 10 los miembros de este organismo; ahora cuentan con 70 bodegas y vinícolas, explica Fernando.

Una fiesta para todos

El Valle de Guadalupe no era un destino turístico, era solo un puñado de gente produciendo vinos. Comité Provino de Baja California empezó con eventos en conjunto, activaciones y promociones, siendo las más importantes las Fiestas de la Vendimia hace 27 años. De hecho, ya se hacían desde antes, pero de manera cerrada en Santo Tomás, L.A. Cetto y Domecq. Así que abrir las puertas a que la gente pudiera experimentar esa época tan bella de los valles fue un gran impulso.

Dar para recibir

Fue así como el Valle de Guadalupe y los vinos bajacalifornianos se dieron a conocer. Los viajeros pudieron descubrir lo que hace único a este *terroir*, que, según los franceses, engloba la geografía, la orografía, el viento, la brisa, la lluvia y el suelo. La gente empezó a llegar para probar vinos de pequeños productores, a una escala menor, pero de excelente calidad; cuestión que aún hoy sigue siendo verdad, con la diferencia de que ahora hay más de 150 proyectos de vino.

Motivación incesante

No nos quedamos ahí, tuvimos que seguir promoviendo fervientemente el vino bajacaliforniano y su cultura en un país que no está acostumbrado a degustarlo de manera habitual. Así surgió el Festival de las Conchas y el Vino Nuevo, que acaba de suceder a principios de abril. El sector acuícola también le da identidad a Ensenada, y al estado, dándole visibilidad a nivel nacional e internacional. A la par, tenemos el Festival de Viñedos en Flor, que replica lo de las conchas, pero ahora con el sector agrícola (flores y hortalizas) y los ganaderos. Creamos el concepto de una central de abasto en una vinícola diferente cada dos años; además ofrecemos actividades infantiles artísticas y culturales y talleres de sustentabilidad para los adultos.

El vino y la mujer

Este año, en las Fiestas de la Vendimia festejamos el papel de las mujeres en el trabajo vitivinícola. Es algo que ya veníamos haciendo, porque el sector es progresista, incluyente y no hace diferencia por género o algún tema racial. El Valle de Guadalupe es una comunidad diversa, donde varias culturas confluyen para sentirse todos incluidos. Aquí hay franceses, alemanes, españoles, holandeses, argentinos y chilenos. Aceptamos a todos porque nos gusta que aporten y produzcan junto con nosotros, haciendo este paraje aún más rico. provinobc.mx



PRESTIGIO *que trasciende*

Torre Lucerna sorprende al abrir sus puertas el 3 de Mayo, al ser el hotel más audaz y ambicioso de la prestigiosa cadena Hoteles Lucerna.

El Hotel da la bienvenida a sus visitantes con los más exquisitos detalles, al ser el más completo en Ensenada gracias a sus 146 habitaciones y sus 6 lujosos lofts con vista al mar y a la montaña, además de magníficos salones para eventos corporativos, congresos y bodas así como diferentes restaurantes de alta cocina y un bar panorámico con vista a la bahía, donde los mariscos y cortes finos se llevan el papel principal.

Ven a conocer y a disfrutar de las maravillas del puerto de Ensenada y del Valle de Guadalupe, a tan sólo 20 minutos de las mejores vinícolas del país.

01 800 026 6300 • HotelesLucerna.com





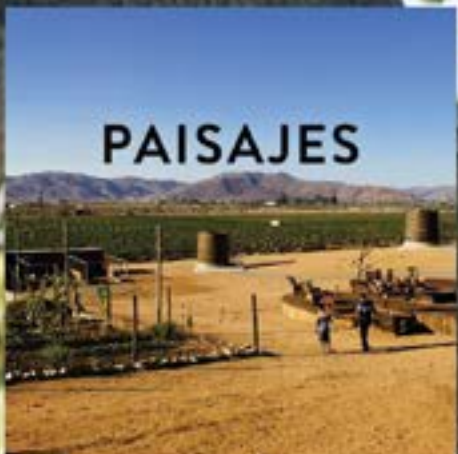
HOSPEDAJE



VINO &
GASTRONOMÍA



VALLE
DE
GUADALUPE



PAISAJES