

# 50

MEJORES RESTAURANTES DE AMÉRICA LATINA

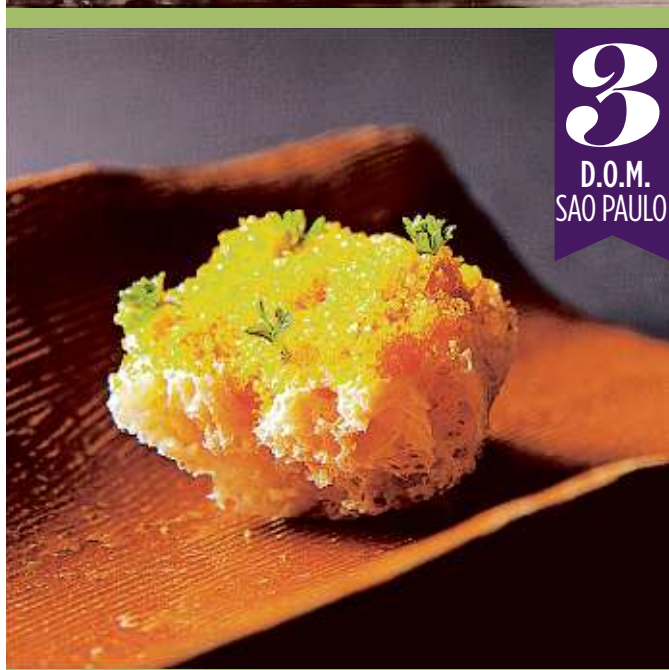
ÉSTOS SON LOS CINCO ESTABLECIMIENTOS QUE ENCABEZAN EL LISTADO REGIONAL:



1  
CENTRAL,  
LIMA



2  
MAIDO,  
LIMA



3  
D.O.M.  
SAO PAULO



4  
BORAGÓ,  
SANTIAGO



5  
PUJOL,  
CIUDAD  
DE MEXICO

04

Cortesía Latin America 50 Best Restaurants



Greta Budhiraja

## COMPARTEN SABERES

El *Encuentro Global de Cocina Tradicional* atrajo a la capital *talento* de todo el mundo. Durante *tres días*, ellas deleitaron con *su sazón* e intercambiaron *historias* y experiencias.



Abigail Mendoza

Iván Serna

VIERNES 30 / 09 / 2016 buenamesa@reforma.com

# buenamesa

@reformabmesa 5628 7256 Editora: Teresa Rodríguez

## EN LAS ENTRAÑAS DE CENTRAL

Comer en el mejor de Latinoamérica es toda una experiencia. Reserva ya para tus vacaciones de invierno y échale ojo a estas pistas para entender su cocina.

04

## AL RESCATE DEL CACAO

ES UN REGALO DE MÉXICO PARA EL MUNDO. LA RECIENTE DENOMINACIÓN DE ORIGEN ABRE NUEVOS RETOS EN SU PRODUCCIÓN.

06



Aggi Garduño Estilismo de alimentos: chef Arturo E. Navarro

# NUEVAS RUTAS

02

### Síguelos la pista

Éstas son algunas de las casas vinícolas que han puesto en el mapa sus regiones. No las pierdas de vista.

**CHIHUAHUA** • BODEGAS PINESQUE  
• ENCINILLAS • BODEGAS DE VILLALPANDO

**GUANAJUATO** • CUNA DE TIERRA • DOS BÚHOS  
• RANCHO SANTA GLORIA

**AGUASCALIENTES** • SANTA HELENA • HACIENDA DE LETRAS • VINÍCOLA DINASTÍA • VALLE REDONDO

**ZACATECAS** • TIERRA ADENTRO • LA CASONA

EL VINO NACIONAL EXPLORA OTROS HORIZONTES. CHIHUAHUA, ZACATECAS, GUANAJUATO Y AGUASCALIENTES COBRAN IMPORTANCIA EN EL MAPA

ALEJANDRO DUNGLA

Sí, México tiene la casa vitivinícola más antigua de toda América. Pero, aunque larga, la historia de la vitivinicultura en el País es accidentada y no se concentra en una sola región.

Por su lejanía del centro de poder y la necesidad de vino para celebrar las misas, la tradición de la vid en el norteño Estado de Baja California se antoja más arraigada. Aunque es, por excelencia y magnitud, la zona de producción de vino, las buenas etiquetas nacionales no se elaboran únicamente en su territorio.

Chihuahua, Guanajuato, Aguascalientes y Zacatecas tienen viñedos que son cada día más reconocidos.

Los microclimas, la cantidad de horas de sol, el tipo de suelo, la disponibilidad de agua y la gran altitud de sus territorios facilitan el desarrollo adecuado de la vid. Sus frutos resultan en vinos con un carácter propio.

“Desde hace cuatro siglos, Guanajuato es un Estado con una gran tradición vitivinícola”, señala Ramón Vélez, fundador de la vinícola Cuna de Tierra.

Pero las luchas independentistas y revolucionarias fragmentaron la continuidad en la producción de vinos en aquel terruño.

En Chihuahua, la historia es diferente. Algunos productores de uva de mesa y para brandy decidieron diversificar sus cultivos y experimentar con la vitis vinífera.

Una de las características que ha atraído a grandes productores al terruño chihuahuense es la abundancia de agua, recurso del que Baja California adolece.

La bodega Tierra Adentro y sus medallas se han encargado de atraer hacia Zacatecas las miradas de los enófilos mexicanos.

La gran altitud de sus viñedos favorece a sus etiquetas con coloración profunda y concentración aromática.

### ¿Sabías que...?

Los viñedos se aclimataron exitosamente en los terruños de la Nueva España, por lo que la corona prohibió, en 1595, la producción de vino, pues su calidad comenzaba a competir con la de los vinos de la madre patria.

Aggi Garduño Estilismo de alimentos: chef Arturo E. Navarro





**AXELÍN CABERNET SAUVIGNON 2011**  
Encinillas, Chihuahua  
Añejado en roble francés, de color púrpura brillante con destellos violáceos. En nariz presenta frutos rojos, pimienta morrón, casís y vainilla. En boca es amable y refrescante con notas de frutos rojos y taninos aterciopelados. \$270

**Tierra Adentro, Zacatecas**  
De color rojo granate con tonalidades naranjas. En nariz se perciben ciruela, cereza, notas de café, humo y vainilla. En boca posee una marcada presencia de frutos rojos, sus taninos son tersos y sólidos con un final largo. \$529

**CUNA DE TIERRA PAGO DE VEGA**  
Cuna de Tierra, Guanajuato  
Con 12 meses en barrica de roble francés, este ensamble de Cabernet Sauvignon, Syrah, Merlot y Cabernet Franc muestra notas de frutos rojos maduros, pimienta blanca, musgo y trufa. En boca es elegante y persistente. \$502

**SOPHIE NEBBIOLO 2012**  
Santa Helena, Aguascalientes  
Se añeja tres años en barricas de roble francés y americano. Aroma intenso dominado por frutos negros, ligera presencia floral y amaderada, sobresalen notas de pimienta verde y pan tostado. Acidez equilibrada y alta presencia tánica. \$440

**HERENCIA GUANAJUATENSE**

La cuna del movimiento independentista es casa de varias bodegas que, desde hace algunos años, experimentan con éxito la elaboración de vinos. Sus viñedos, rodeados por la Sierra Madre, se encuentran a más de 2 mil metros sobre el nivel del mar.  
"Justamente, en 1810 el cura Hidalgo tenía viñedos en lo que hoy es Dolores Hidalgo, donde estamos nosotros. Como sacerdote tenía la posibilidad de hacer vino para la misa", señala Ramón Vélez, fundador de la vinícola Cuna de Tierra.  
La producción vinícola se dejó de lado debido a la Guerra de Independencia. En el siglo 20, Porfirio Díaz apoyó la vitivinicultura plantando una importante cantidad de variedades francesas en Celaya; desarrollo que se vio frustrado por la Revolución.  
"Guanajuato es interesantísimo y creo que Cuna de Tierra es el parteaguas. Como región presenta una enología interesante y propia, no está copiando modelos de España ni de Italia", resalta el sommelier Andrés Amor.  
La oferta en su territorio se ha diversificado y, gracias al apoyo gubernamental y a la iniciativa de las bodegas, el enoturismo se ha desarrollado.



Los vinos de la bodega hidrocálida se añejan en roble francés y americano

**CHIHUAHUA PROMETE**

Aunque es reconocido por su clima agreste y desértico, también tiene regiones con las cualidades climáticas necesarias para el cultivo de la vid.  
"Encinillas está ubicado a mil 560 metros sobre el nivel del mar en una zona semiárida, tenemos un suelo arcillo-gravoso que tiene muy buena permeación y eso nos ayuda para la buena maduración", señala Fernando Mendoza, enólogo de Encinillas, vinícola ubicada en El Camino Real de Tierra Adentro, antigua ruta de comercio entre la Ciudad de México y Santa Fe, Nuevo México.  
En esta región la variación térmica entre el día y la noche es de 17 °C y los mantos acuíferos se alimentan de la lluvia de las sierras colindantes.  
Los vinos secos, elegantes y con cuerpo que se vinifican en Encinillas están pensados para conocedores del vino. El empeño de la bodega ha animado a productores de uva a apostar por la vitis vinífera.  
"A largo plazo, este contagio de vitivinicultores va a tener buenos resultados a nivel nacional. Hay mucho entusiasmo, este año nos enteramos de que hay dos



Aggi Garduño Estilismo de alimentos; Arturo E. Navarro

casas nuevas, que empiezan con su producción boutique. Eso es lo padre, hay interés y la gente quiere hacer vinos con su propio estilo", expresa Mendoza.  
El buen abastecimiento de agua se ha vuelto un atractivo para vinícolas de la talla de L.A. Cetto, que tiene un proyecto en El Sauzal, al suroeste de la entidad.  
"Aunque en Baja California hay espacios para seguir creciendo, el tema del agua sigue siendo un reto. Chihuahua nos ofrece la oportunidad de crecer más rápido y sus tierras nos darán otras características", comenta Luis Cetto, director de L.A. Cetto.

**LOS NUEVOS CAMINOS DEL VINO**

Hoy no sólo las etiquetas de Baja, Coahuila y Querétaro se abren paso en el mercado. Poco a poco, otros estados desarrollan o recuperan su tradición vinícola. ALEJANDRO DUNGLA

**ABANDERADA ZACATECANA**

Los viñedos se encuentran en micro regiones fuera de la franja del vino y destacan por su gran altitud y su fuerte exposición al sol, lo cual propicia el buen desarrollo de las vides.  
"Estamos en el Altiplano mexicano, a 2 mil 250 metros sobre el nivel del mar. ¿Qué aporta esto? Pues a mayor altitud, mayor acidez natural, nuestras uvas tienen mucha fijación del color y concentración aromática", señala Ana MacFarland, directora comercial de la bodega Tierra Adentro.  
Hasta principios de los 80, esta región estaba enfocada en la producción de uvas de mesa, para brandy y jugos; buscaba más cantidad que calidad.  
"Es muy interesante ver lo que están haciendo, cómo la zona ha cambiado de ser una productora de uva de mesa y para destilados a tener bodegas mucho más formadas y con vinos de mesa", señala el sommelier Andrés Amor.  
"Siguen buscando una identidad, pero están haciendo las cosas bien. Son vinos con mucha potencia que serían intomables si no tuvieran esa altura y, aunque hay un tema de precios que pueden sentirse un poco altos, es un buen inicio. Su Malbec me llamó mucho la atención", agrega.  
Con tres años en el mercado y botellas premiadas en concursos internacionales, la joven vinícola Tierra Adentro se perfila como abanderada de la tierra zacatecana.



Vinos de Santa Helena, Aguascalientes

**TRADICIÓN HIDROCÁLIDA**

De características climáticas y antecedentes históricos similares a los de Guanajuato y Zacatecas, el cultivo de la vid en Aguascalientes tampoco es cosa nueva. Sus vinícolas buscan retomar una tradición perdida y llevarla hacia la producción de vinos elegantes.  
"Hablamos de una de las zonas que empezó con el cultivo

de la vid. En 1884 se llegaron a contar hasta 100 mil parras.  
"La gente cree que esta región vitivinícola es una novedad; sin embargo, es un lugar con muchísima tradición y nuestro enfoque es recuperar eso", apunta Pablo Alonso Pérez, director de la vinícola Santa Helena.  
Con una decena de bodegas trabajando, algunas sin instalaciones propias, la zona de suelo arcillo-gravoso presume de ser

una de las primeras en plantar viñedos a gran altura. Sus vides se encuentran entre los mil 750 y los mil 900 metros sobre el nivel del mar.  
"Estamos logrando vinos sumamente expresivos en cuanto a cualidades varietales. Con esto quiero decir que vas a poder diferenciar fácilmente un Malbec de un Nebbiolo.  
"Son vinos muy expresivos en nariz, con mucha fruta, un ata-

que agradable y una acidez natural muy bien trabajada. No tardan en abrir, son fáciles de tomar y tienen una delicadeza muy distinta a la de otros lugares", describe el director.  
El sol en la región es agresivo, el clima es caluroso con pocas lluvias a finales de agosto, pero hay agua disponible y el contraste térmico permite trabajar bien la concentración de azúcares en las uvas.



**Rebanadas**

CONY DELANTAL conydlantal@reforma.com

**DE CAMARADAS**

Cuando lo que ahora llaman Polanquito se vuelve imposible por la cantidad de gente, estacionarse se convierte en objeto de abusos por parte de los valet parking, que te cobran lo que quieren, ¿por qué no elegir otras opciones gastronómicas que están a una cuadra?  
Así pensamos una querida amiga y yo. Sin duda esa zona de Polanco puede ser la más cosmopolita y se antoja darse la vuelta, pero con solo recorrer una cuadra superamos varios inconvenientes.  
Hay una casona preciosa en Emilio Castelar 149, en la parte de enfrente da al parque Lincoln, donde estaba Le Mat y en donde se encuentra Common People, pero si a la esquina tiene una entrada por

Lafontaine, es tan amplio el sitio que le llaman Plaza Lafontaine.  
En ese espacio una encuentra de todo un poco, tiendas y restaurantes. Comrade, que significa "camarada" en francés, es uno de esos espacios gastronómicos, aunque de francés tiene muy poco, se inclina más por la cocina internacional.  
Para que se den idea, de entradas tienen desde cebiche peruano y tártara hasta una amplia variedad de carpaccios; uno de ellos fue nuestra elección para matar el hambre mientras elegíamos los fuertes.  
De res con vinagreta de limón, finas láminas de parmeseano y ensalada de arúgula (\$180), lo que más me gustó fue, sin duda, que le ponen muchas alcaparras y todo su sabor

se impregna en el plato; yo, que soy fan, quedé encantada.  
Para comenzar nuestro mesero, llamado Julio, nos ofreció una extensa variedad de cocteles, cuya carta es bastante más amplia que la de alimentos.  
Mi amiga que ya quería iniciar la conversación para acabarse a Trump, se pidió un shooting star (\$160), con gin, vino espumoso, frutos rojos y granada. Me dio a probar y debo decir que es muy recomendable.  
Yo no quise quedarme atrás, elegí el crazy lui comrade, con toronja, gin y soda (\$150), para mi gusto no le llegó al de mi amiga. Pero la coctelería del sitio tiene su encanto.  
No podíamos dejar de hablar del debate y alabar la ecuanimidad que demostró Hillary y el buen arrastrón que le puso a Trump. "Qué bueno que no estaba yo en el pódium", dijo mi amiga, "yo no me hubiera controlado ante ese patán".  
Todo este chisme sabroso lo disfrutamos a gusto gracias a la buena atención de

nuestro mesero y también a la agradable instalación, pues elegimos mesa en su linda terraza.  
La casona y su ambiente, invitan a disfrutar una larga sobremesa.  
Llegaron los platos principales, mi amiga no dudó en elegir un mighty duck, así le llaman a las carinitas de pato, con tortillas y salsa de la casa (\$260). La carne es de gran calidad, se deshacía de rica y alcanzó para que me regalara un taquito.  
Yo pedí algo ligero, que ellos llaman en su carta comrade catch, un róbalo perfumado con hinojo, confit de tomate, bulbo de hinojo confitado y porro frito (\$280), son 200 gramos de pescado que se me hicieron pocos, pues el platillo estaba tan rico que me quedé con ganas de más. Perfectamente bien cocido, permeado por el sabor del hinojo, pero creo que el confit de tomate es el secreto.  
De postre, mi amiga se adelantó y pidió la tarta de almendra (\$125) que compartimos, naturalmente. Exquisita, acompañada de frutos rojos,

con ingredientes de calidad que el paladar agradeció.  
Nuestra experiencia fue muy buena hasta que esperamos horas al valet parking. No podía ser perfecto, pero la pasamos de maravilla.  
**CRECE OFERTA GOURMET**  
Una amiga me invitó a la gala de los 50 Mejores Restaurantes de América Latina, pues su esposo no pudo acompañarla y yo fui encantada de la vida.  
Les cuento: este premio forma parte de The World's 50 Best Restaurants y se subdivide por región. Existe la lista mundial, la de Asia y la de Latinoamérica.  
Un grupo de 250 expertos elige a los más destacados establecimientos de México, Panamá, Venezuela, Colombia, Brasil, Perú, Bolivia, Paraguay, Chile, Argentina y Uruguay.  
Durante el evento nuevo restaurantes de México resultaron premiados. Así que, aprovechando este espacio, quiero felicitar a los cheffes que han puesto en alto el nombre del País.

El encumbradísimo Pujol quedó en número cinco y fue nombrado Mejor Restaurante de México, mientras que Quintonil quedó en la posición seis.  
Biko, famoso por su cocina creativa, es el número 10, Sud 777 es el 11. Amaranta (Toluca), Pangea (Monterrey), Nicos (Ciudad de México), Corazón de Tierra (Valle de Guadalupe) y Dulce Patria (Ciudad de México) también se encuentran entre los Mejores de América Latina.  
Es de aplaudir que México, Brasil, Perú y Argentina fueran los más premiados, con nueve restaurantes cada uno. Chile y Colombia tienen cuatro, Uruguay dos y Venezuela, Panamá, Bolivia y Paraguay sólo uno.  
La lista me quedó a deber algunos restaurantes, mientras que otros me sobraron.  
Felicidades a los cheffes que han mostrado el impacto cultural de la gastronomía y felicidades por dejarnos conocer historias a través de su cocina, por invitarnos a descubrir un México maravilloso en cada bocado.