Año 16 - Número 120 - S/. 15

www.sommelier.com.pe

SOMMELIER

BEBER + COMER + VIVIR

LEXUS
EXPERIENCE AMAZING
ALL-NEW ES 250
EXCITING ELEGANCE
The All-New LEXUS ES 250
La séptima generación del ES combina un diseño exterior más osado con la ingeniería innovadora de Lexus para brindar una conducción dinámica y sofisticada. Su interior renovado ha incrementado la distancia entre sus filas para comodidad de todos sus ocupantes. Sobre las pistas, la renovada parrilla se abre paso ágilmente, con un patrón que se irradia desde el emblema de forma refinadamente atrevida. Y para completar su transformación, su nueva silueta atlética lo hace más ágil que nunca. Conoce una experiencia de control total del manejo.

Lexus Store
Av. Javier Prado Este 6038
La Molina
(01) 625-3434
Anexo 267

Lexus Boutique
Av. Primavera 1244
Surco
(01) 625-3434
Anexo 267

Lexus Test Drive Point
MIRAFLORES Av. Comandante Espinar 428
(01) 625-3000
AREQUIPA Calle Villa Hermosa 1151
Cerro Colorado (054) 620-100
TRUJILLO Av. Nicolás de Piérola 684
Urb. Primavera (044) 483-700

LEXUS TRADE-IN
Aceptamos tu vehículo en parte de pago(1)

LEXUS INSURANCE
Seguro Exclusivo para tu Lexus

GARANTÍA LEXUS
5 años o 150,000 km
Lo que ocurra primero

(1) La compra de vehículos usados es sólo un servicio complementario, de este modo la empresa podrá evaluar y decidir sobre la misma. Foto referencial. Para mayor información sobre especificaciones visitar www.lexusperu.com.pe

www.lexusperu.com.pe

/lexusperu

CONTENIDOS

06
PERFILES DEL VINO
Este año tuvimos la visita de importantes personajes ligados al mundo del vino, conoce más de estos hombres y mujeres que marcan camino y muestran rutas.

54
PUERTO VALLARTA
Conoce uno de los principales destinos turísticos de México. Puerto Vallarta, ubicado en Jalisco, un paraíso lleno de contrastes y actividades que lo hacen ideal para tus próximas vacaciones.

34
¿QUÉ HAY DE NUEVO?
Te invitamos a conocer dos propuestas que prometen dar la hora este 2019, entérate más de lo nuevo de Héctor Solís, La Despensa de Chapuke, y lo último de José del Castillo, el Privado de Isolina Taberna Peruana.

44
EL MERCADO NAVIDEÑO
Te traemos las mejores recomendaciones para regalar en estas fiestas. Desde las últimas novedades en destilados y vinos, hasta los mejores libros para alimentar tu biblioteca culinaria.

22 Tres cocteles para celebrar y compartir

58 Lujo e historia en el JW Marriott El Convento Cusco

40 Movida *foodie* en Miguel Dasso

50 Experiencia de selva en Madre de Dios

EDITORIAL

120 ediciones

. . .

Este mes no solo es especial porque cerramos un año lleno de novedades y emociones, sino porque celebramos nuestras 120 ediciones. Hace 16 años comenzamos como un pequeño newsletter de vinos y a propósito del "boom gastronómico" que vivimos a inicios del 2000 decidimos ampliar nuestra visión y difundir la cultura gastronómica desde todos sus frentes. A través de estas 120 ediciones hemos repasado los acontecimientos más importantes del panorama local e internacional, marcando un camino del cual nos sentimos muy orgullosos. Pero sobre todo hemos logrado acercarnos a ustedes, nuestros lectores, los que nos prefieren, los que le dan vida, año a año, a Sommelier. Esa es nuestra principal satisfacción.

Por eso con esta edición especial de fin de año queremos brindar con ustedes por el camino recorrido y por habernos acompañado durante estos años. El BEBER, COMER, VIVIR, ha sido y será nuestro eje. De éste nos nutrimos y nos inspiramos para llevarles lo mejor de cada uno en cada edición. Confiamos en que sean muchas ediciones más y que desde nuestra tribuna podamos seguir cumpliendo nuestros objetivos y seguir llevándoles, como hace 15 años, lo mejor en contenidos, con novedades, tendencias y mucho más.

Aprovechamos esta ocasión para desearles unas felices fiestas navideñas y que el 2019 llegue cargado de cosas buenas para ustedes. Descorchen lo mejor que tengan en su cava y celebren el año que nos deja y lo que vendrá. ¡Salud!

¡Salud por el 2018 y por el
2019 que viene!

Edwing Torres Postigo
Director General

Margite Torres Postigo
Editora General

EQUIPO

Dirección general
Edwing Torres Postigo

Dirección adjunta
Katia Torres Postigo

Edición general
Margite Torres Postigo
editor@sommelier.com.pe

Consejo editorial
Edwing Torres Postigo, Katia Torres Postigo y Soledad Marroquín

Asesoría editorial
Soledad Marroquín

Asistente de edición
David Palti

Diseño gráfico
Carlos Solis Lainee

Columnistas
Paola Miglio y Soledad Marroquín

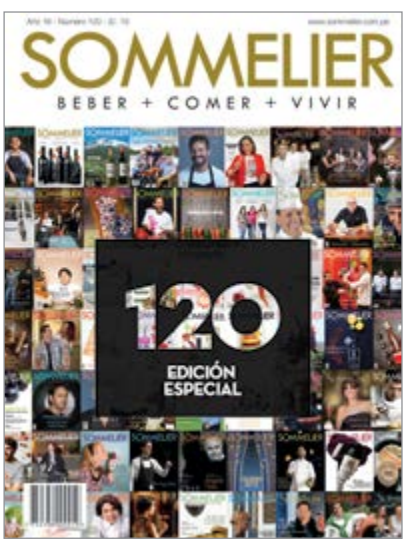
Colaboradores
José Alberto Castro, Roxana Belaunde y Joseph Ruíz

Fotografía
José Alberto Castro, David Palti, Gustavo Vivanco,
Manuel Negrete y Nasim Mubarak

Gerente de Publicidad
Edwing Torres Gambetta
edwingtorresg@sommelier.com.pe

Asistente de Publicidad
Patricia Contreras
publicidad@sommelier.com.pe

Ventas
Verónica Carrillo
vcarrillo@sommelier.com.pe
Esther Ramírez
eramirez@sommelier.com.pe



Portada
Producción y Diseño
Revista Sommelier

WWW.SOMMELIER.COM.PE
/sommelierrevista
/revista_sommelier_lima

SOMMELIER pertenece a El Pozito SAC
Av. Álvarez Calderón 111, San Isidro
Teléfono: (51 1) 441 0979 / 987 665 232
Correo: publicidad@sommelier.com.pe

Suscripciones: suscribase@sommelier.com.pe
Hecho el Depósito Legal Nº 2006-8234 en la Biblioteca Nacional del Perú

PERFILES DEL VINO

Desde diferentes ámbitos las mujeres y hombres del vino marcan caminos y muestran rutas. Acá algunos de los personajes que nos visitaron este año. ¡Salud por ellos y que vengan muchos más!

Por David Palti y Margite Torres

Andrea León
Viña Lapostolle

Andrea León, es mamá, Ingeniera Agrónoma, enóloga, y encargada del equipo enológico de Viña Lapostolle. Desde muy joven viajó alrededor del mundo en busca de vendimias y experiencias por Nueva Zelanda, Estados Unidos y Europa. Eso hoy se demuestra en su mano precisa y capaz de elaborar vinos únicos. La curiosidad y las ganas de innovar la caracterizan. Fruto de ese ímpetu es la creación de la línea boutique Collection, por la que fue nombrada Enóloga del Año 2016 por el Círculo de Cronistas Gastronómicos y del Vino de Chile, AG. En el 2011 la revista Wine Spectator eligió el Clos Apalta 2005 -su creación- como el Mejor del Mundo.

> "El viñedo hace el 70% de un vino, es difícil, pero nosotros buscamos transmitir todo este trabajo en cada botella."

¿Qué caracteriza al valle de Apalta, del que se enamoraron los fundadores de Lapostolle?
Viña Lapostolle fue fundada en 1994 por los esposos franceses Alexandra Marnier Lapostolle y Cyril de Bournet. Ellos recorrieron el mundo en busca del *terroir* perfecto para emprender el sueño de la bodega propia hasta que llegaron a Apalta, en el valle de Colchagua, para quedarse. Desde un inicio su objetivo fue elaborar vinos de clase mundial aprovechando el "saber hacer" francés y el terruño que aporta Colchagua.

"En la viña apostamos principalmente por variedades del sur de Francia, plantamos Syrah, que viene del valle del Rhone y va fantástico en cualquier parte del país. Además, apostamos también por variedades mediterráneas como Monastrell y Cinsault, que se adaptan muy bien a climas cálidos y secos, mantienen la acidez y necesitan poca agua. También trabajamos con Viognier, Chardonnay y Sauvignon Blanc. Últimamente estamos jugando un poco con nuestras parras viejas de Semillón y Pinot".

Apalta se ubica a 68 Km. del Océano Pacífico entre la Cordillera de los Andes y la Costa. Sus suelos son de granito, normalmente muy pesados, que no son los más adecuados para las vides, pero posee un clima favorable. Tiene una buena regulación de la luz del sol, sin excesos de calor. No tienes ni la influencia completa de la Costa, por ejemplo, ni las probabilidades de helada que te la cercanía a la Cordillera. Plantamos en laderas, en pequeñas parcelas que se encumbran hacia los cerros. Es un *terroir* único por su tipo de suelo, además tiene una exposición muy particular por la influencia del mar que trae noches muy frescas, un factor clave en los tintos.

¿Cuáles son las características de los vinos de viña Lapostolle y qué buscan expresar?
En Lapostolle siempre nos hemos enfocado mucho en la uva, cuando tienes una buena uva puedes mantener sencilla la vinificación y obtener mejores resultados. Nos preocupamos mucho por la fecha de cosecha que es uno de los grandes definidores de estilo. Tenemos una vinificación muy tradicional, con maceraciones y extracciones bastante cuidadas. Usamos barricas de roble francés para los vinos de alta gama, no siempre barricas nuevas, dependiendo del tipo de vino que buscamos. El embotellado se da con bastante cuidado y sin muchos aditivos. Nos preocupamos mucho por la selección en el viñedo y por la selección en bodega.

"Nuestros vinos son elegantes, finos y bien definidos. Son frescos, pero con mucha concentración. Te hablan mucho del lugar de donde vienen. El granito aporta taninos que son muy angulares y muy vivos. Son vinos que mejoran con la comida y con la guarda. Se busca transmitir la personalidad de cada cepa y expresarlo de forma honesta y auténtica en la botella".

El 2016 fuiste nombrada mejor enóloga de Chile. ¿En qué contexto se dio este reconocimiento?
Eso fue por un proyecto donde se trabajó toda una línea de vinos experimentales que se llama Collection, la idea surgió hace años; lo que buscábamos era expresar el concepto del *terroir*. Para esa época ya llevaba algunos años haciendo Clos Apalta, que es un vino muy clásico y estaba interesada en experimentar y probar cosas nuevas. Me dediqué a buscar lugares para cultivar Syrah en diferentes tipos de suelo y a recuperar variedades que habían sido perdidas. Collection ya lleva nueve cosechas y se han recuperado algunas variedades de la viña como Semillón, Monastrell y Garnacha. Esta línea es de producción muy pequeña, son sólo 1000 botellas por vino, pero se ha consolidado como una de las más sólidas de Chile, además de ser muy entretenida.

85 FLAVOURS

COMPLEX

INTRICATE

AND OPEN

SUCCESS IS A BLEND

CHIVAS 18

BLENDED SCOTCH WHISKY

TOMAR BEBIDAS ALCOHÓLICAS EN EXCESO ES DAÑINO

María Paz Garcés Silva

Garcés Silva Family Vineyards

María Paz Garcés Silva es principalmente madre de 7 hijos, además de socia y directora de Garcés Silva Family Vineyards. Junto a sus hermanos y sobrinos preside una de las bodegas pioneras en el valle de Leyda en Chile. Amena y conversadora, compartimos un almuerzo donde además de volver a reencontrarse con Lima y sus sabores, por supuesto también, degustamos sus vinos. Esta vez probamos Boya, una línea más fresca y descontracturada, pero fiel a su origen, que mantiene esa expresión tan auténtica que nos tienen acostumbrados.

"El valle de Leyda nace cuando nosotros, junto a otras familias, logramos romper la barrera de entrada al valle trayendo agua del río Maipo para regar. En 1999 plantamos las primeras variedades blancas en el valle dando a conocer al mundo un estilo de vinos totalmente distinto al que se conocía de Chile, más acostumbrado a vinos tintos de variedades Carmenere y Cabernet Sauvignon".

Cuéntanos un poco sobre tu familia, pionera en el valle de Leyda.
Somos una bodega familiar, mi padre tenía un campo en Leyda, en el valle central de Chile, frente a la costa. Por eso nosotros hablamos de ´viñedos con vista al mar´, que amanecen y se duermen mirando el mar; no tenemos nada natural ni artificial que nos proteja de la neblina o vaguada costera, entonces son viñedos que reciben toda esa masa fría del mar que viene de la Corriente de Humboldt.

Acidez, salinidad y mineralidad. ¿Qué nos puedes decir de estos tres componentes que definen la personalidad de tus vinos?
Son tres componentes que nos caracterizan. Los 14 kilómetros que nos separan del Océano Pacífico nos brindan una leve brisa marina que además de bañar los viñedos aportando cierta salinidad, barre el exceso de humedad, actuando como regulador térmico, y permiten una lenta maduración de las uvas, logrando un máximo potencial frutal. Si a esto le sumas estaciones bien marcadas y una baja amplitud térmica, obtenemos vinos frescos y de alta acidez. Nuestros suelos son de rocas graníticas y de textura franco arcillo arenosa, y de baja fertilidad, lo que nos permite obtener uvas de gran concentración, que aportan mineralidad y taninos suaves y elegantes a nuestros vinos.

¿La expresión del lugar los caracteriza? ¿Cómo lo logran en sus vinos?
El terruño aporta un gran porcentaje en el resultado del vino. Nosotros estamos enfocados en hacer vinos lo más naturales posibles, tratamos de que sean honestos, que expresen el lugar de origen que habla de una zona con mucha influencia marina. Para ello, primero que nada, trabajamos solo con uvas propias, con lo que el lugar nos da, lo que implica que podamos ver todo el manejo del terruño con un especial cuidado para poder obtener lo que queremos. Ese especial cuidado en la poda, en el riego, en todo el trabajo en el viñedo. Ahí tenemos una diferencia importante con respecto a muchas otras bodegas de Leyda que compran las uvas a terceros y en botella.

Después viene el proceso de cosecha, que también es fundamental. Saber cuándo cosechar. Nosotros no cosechamos por calendario, hacemos, evidentemente, un análisis de azúcar, pero principalmente probamos la uva y en conjunto con los análisis químicos, el enólogo decide qué cosechar, cuándo y qué día. Y luego está todo lo que implique la elaboración del vino en bodega.

> No corregimos vinos, trabajamos con lo que tenemos. Nuestro lema es trabajar con uvas propias, con lo que se da bien en la zona. Buscamos expresar el lugar, elaborar vinos que tengan alma, con un relato, manteniendo la calidad y el estilo.

¿En qué consiste el manejo sustentable de la bodega?
Nosotros trabajamos lo más sustentablemente posible. Hemos estudiado nuestras tierras para proteger su flora y fauna natural. La viña se ha adaptado al terreno, interviniendo lo menos posible el ecosistema. Aprovechamos las bondades del valle para lograr una producción más orgánica, con la mínima utilización de químicos. Por eso cosechamos malezas de otros lugares para que compitan naturalmente con la local, o criamos corderos para mantener el pasto corto. Tenemos un buen uso del agua para el riego.
Eso se refleja también en la bodega cuya arquitectura nace del entorno y evoca suaves lomas que hacen que el vino decante solo por gravedad, lo cual preserva y potencia sus características. La bodega es muy luminosa naturalmente y eso nos permite trabajar con poca electricidad.

Háblanos de Amayna y Boya
Comenzamos con Amayna, que son vinos más maduros, con mayor porcentaje de barrica y un poco más de alcohol. Tiene sus seguidores, la gente los identifica. Pero nos dimos cuenta de que había una tendencia en el mundo por vinos más frescos, con menos grado alcohólico y menos barrica, y ninguna de esas tres cosas podíamos hacer con Amayna. Así surge Boya, que evoca una boya de mar que se luce en la etiqueta, donde nos permitimos hacer todas estas cosas distintas. Los vinos de Boya provienen de nuestros viñedos más expuestos al mar. Son dos estilos de vino diferentes que logramos del mismo valle y muchas veces del mismo viñedo. Somos muy cuidadosos con los tiempos de cosecha. En Boya cosechamos antes, pero en ambos queremos expresar el origen y respetar el lugar.

"Boya es el desordenado de la familia, el aventurero, pero que mantiene la identidad que es el lugar de origen de la familia. Es el que le gusta correr por la orilla del mar, el *outdoor* de la familia".

VITTORIA

EL INICIO DE UNA
BUENA CONVERSACIÓN.

TABERNERO

- DESDE 1897 -

TOMAR BEBIDAS ALCOHÓLICAS EN EXCESO ES DAÑINO

Hervé Birnie Scott
Bodega Chandon

Moët & Chandon, fundado en 1743, es uno de los champagnes más conocidos y vendidos del mundo. Hervé Birnie Scott, quien estuvo de paso por Lima, es uno de sus rostros más representativos en esta parte del mundo y quien encarna el "savoir faire" característico de Champagne para lograr el mejor vino espumoso desde Argentina para la región.

> "En Lima se mezcla mucho el trabajo con el placer, la gente es muy amable, la comida es excelente, yo creo que hay una parte de dimensión humana que me atrae mucho de este país."

¿Por qué Möet & Chandon decide abrir una filial en Argentina?
Es una historia de visionarios y de pioneros audaces. Hacia finales de 1950 un gran presidente de la casa de ese entonces el conde Jean de Vogué, se dio cuenta de que no había capacidad en Champagne para abastecer en burbuja de calidad a todo el mundo. Tenían el *know how* para reproducir la misma calidad en otro lugar del mundo. Querían empezar en un ámbito nuevo, por eso pensaron en nuevos horizontes como América para crear el mismo estilo de Möet & Chandon y conquistar un mercado local y luego regional. Por dos años indagó los lugares del mundo donde había condiciones de excelencia para producir espumosos hasta que llegaron a Argentina, el único país del Nuevo Mundo que tenía una viticultura

muy desarrollada y un consumo interno de vino muy elevado. Era la promesa para la empresa de encontrar los viñedos y la mano de obra favorables para desarrollar una bodega.
Fue un gran acontecimiento, una revolución para la marca. Encontraron en la parte alta de Mendoza, -donde la altura te da frescura como la latitud norte en Champagne y con un frío comparado al de Francia-, condiciones muy favorables para el cultivo de la vid con una madurez lenta que permita tener algo más fino, de buena acidez. En esas condiciones la Pinot Noir y Chardonnay, nuestras cepas emblema, maduran de forma muy lenta aportando frutos rojos, cítricos y una boca elegante y no tánica a más de 1,000 metros de altura.

¿Cómo ves al consumidor final de espumosos en la región?
Cuando Chandon llegó a Argentina el consumo era solo para fiestas de finales de año. El trabajo de Chandon fue el de crear la categoría *premium* de espumosos y desestacionalizar su consumo. Y ha ido evolucionando. Hemos tratado de crear otros momentos hitos de consumo, hacer ver a la gente que todos los días pueden ser una celebración. Seguimos vendiendo más a fin de año, pero una buena proporción se reparte a lo largo del año. Hay mercados más maduros que otros, con un consumidor más acostumbrado, más experto; vemos que cuando el consumidor es más educado o tiene más años de consumo, ocurre el fenómeno de desestacionalización.

“Perú está en una etapa de mucha educación, donde la gente va entendiendo que detrás del carácter festivo hay un vino espumoso que se puede apreciar todo el año y esto va de a pocos. Tienen la suerte de tener una gastronomía que marida muy bien con el vino espumoso, especialmente con su comida marina y fusión. Tenemos la esperanza que a través de la comida se pueda democratizar un poco más su consumo”.

Cuéntanos un poco del “fenómeno” Delice
Delice lo concebimos como una bebida que pueda seducir al que no toma espumoso porque puede que no le guste lo ácido o lo seco, sino algo más frutado y dulce. Es un vino espumoso de alta calidad, super bien hecho, pero que calza con el paladar del que busca algo alejado de lo tradicional. Todo fuera del formalismo del champagne tradicional que intimida a cierto tipo de consumidor. Lo elaboramos con Chardonnay y Pinot Noir, le agregamos un licor de expedición de cosecha tardía de Semillon y Petit Manseng. Invertimos mucho en este producto para que sea lo más noble posible.

“Tratamos de educar al consumidor hacia un tipo de placer más espontáneo, menos calculador desde nuestras diferentes propuestas. No queremos perder esa imagen de alta calidad al momento de comunicar algo que se acerca al champagne sin dejar de hacerlo de una manera más accesible. Descontracturar la marca es un gran reto. Tenemos que ir hacia el gusto del consumidor que nos está diciendo que lo quiere tomar a su manera y a su momento”.

¿Qué significa para ti Terrazas de los Andes?

Es un proyecto que está muy cerca de mi corazón porque yo llegué a Argentina por primera vez en 1991 para hacer esos vinos, fue fruto de una iniciativa visionaria del grupo Möet & Chandon que tenía la convicción de que acá se podía producir vinos varietales modernos, frutados, frescos que pudieran competir con vinos varietales de estilo internacional y que revolucionarían el estilo argentino. Terrazas es un sueño de altura, fue encontrar la altura adecuada donde cada variedad obtuviera la mejor calidad en el Valle de Uco.

Hervé Birnie Scott, natural de Francia, Ingeniero Agrónomo y enólogo. En 1991 llegó a Argentina para elaborar los vinos de Terrazas de los Andes, su primer proyecto personal con el grupo Möet Hennessy en Argentina. En 2002 vuelve a Francia para ocupar el puesto de Director de Operaciones de Möet & Chandon, Dom Perignon, Mercier y Ruinart en Champagne para luego asumir el puesto de Director de Operaciones para todo el grupo de Möet Hennessy. En el 2009 regresa a Argentina para un nuevo reto, el de volver a Mendoza, lugar cercano a su corazón y país natal de su esposa, para asumir la Dirección General de Chandon Argentina. Durante este periodo lideró la creación de Barón B Rosé y Barón B Brut Nature.

TANA

CHOCOLATERÍA

@tanachocolateria

Pepe Raventós
Bodega Raventós i Blanc

La Bodega Raventós i Blanc pertenece a una de las tradiciones vitivinícolas más longevas del mundo. La finca histórica ubicada en Sant Sadurní d' Anoia – Cataluña, pertenece a la familia Raventós desde 1497 y hoy, 21 generaciones después se mantiene vigente en manos de Pepe Raventós, actual director técnico de la bodega. Pepe, quien aprovecha cada visita a Lima para correr olas, transmite esas cualidades que el mar posee, es calmo y seguro, pero a la vez espontáneo. Gran amante de la naturaleza, de sus tradiciones familiares, de la tierra y por supuesto, de lo que ella nos brinda.

> "Yo parto de la base de que el vino perfecto no existe, entonces lo que yo ofrezco es un producto auténtico, íntimo. Siempre respetando las tradiciones, porque en los vinos, el futuro es el pasado."

Cuéntanos sobre tu familia y su vínculo con la historia del cava
Los primeros documentos que ubican a mi familia en la finca son del año 1497. En cuanto al espumoso, nos especializamos en él desde 1870, cuando el abuelo de mi bisabuelo, después de viajar a la región de Champagne, inventó lo que hoy se ha convertido en el cava. Él trajo el método *champenoise* y utilizó las variedades locales para elaborarlo. Tras él, su hijo Manuel Raventós Doménech hace el primer coupage con Xarel·lo, Parellada y Macabeo. Mi abuelo Josep María Raventós i Blanc fue uno de los hombres más importantes para la internacionalización del cava, convirtiéndose en el primer presidente de la Denominación de Origen Cava. Luego, mi abuelo se propone iniciar un pequeño proyecto en la finca histórica pero fallece al poco tiempo de inaugurarlo y mi padre siguió con el emprendimiento.

¿Siempre supiste que te dedicarías al proyecto familiar?
Desde siempre me fascinó la naturaleza, he crecido con ella. Por muchos años me dediqué a temas de ayuda social, que es algo que siempre me apasionó, pero en cierto momento me di cuenta que la bodega no estaba pasando por una buena situación y decidí ayudar a mi padre, quien en un principio me dijo que no, que debía dedicarme a mis propios proyectos. Luego de un tiempo de aprendizaje, en 1999 mi padre me dice, *Pepe, la bodega no va muy bien, intenta lo que puedas y si va bien, este proyecto podrá ser para tu familia.* Eso me dio mucha confianza y fuerza para dedicarme al mundo del vino. Entré muy joven y nervioso, empecé con el trabajo comercial pero cada vez me acercaba más a la parte técnica. Luego estudié sumillería y enología, y en el 2007 asumí la dirección técnica de la bodega.

¿Cómo describirías la finca histórica y los cavas de Raventós i Blanc?

La finca es un lugar hermoso, 100% biodinámica, lo más distintivo de Raventós i Blanc es que está comprometida en la elaboración del espumoso más auténtico posible con una filosofía vitivinícola que yo llamo de biosinergias, que es el trabajo en equipo de la planta, el animal y el hombre en un ecosistema aislado. Nosotros buscamos demostrar el lugar, ser sostenibles y autosuficientes a tope, darle importancia y protagonismo al origen y a la naturaleza. Tomamos medidas para potenciar la biodiversidad y la riqueza del medio, buscando que éste regrese a su equilibrio natural después de años de intervención del hombre.

Nuestros suelos tienen un origen marino, de ahí proviene lo calcáreo, un suelo generoso para hacer vinos ácidos, además, hay una gran presencia de fósiles marinos, que aportan salinidad y mineralidad. Entonces, cuando la mayoría de espumosos del mundo son frutados, el componente distinto de los nuestros es esta salinidad. Bueno, además, el clima del Mediterráneo que es por excelencia el clima para la viticultura. Lo que nuestro valle puede ofrecer al mundo son espumosos delicados, suaves, elegantes y de alta expresión mineral.

¿Cuál es la importancia de la tradición en Raventós i Blanc?
La idea es volver a las formas tradicionales de trabajo, a esa sabiduría respetuosa del medio ambiente. Procuramos recuperar y trabajar variedades que pertenecen de forma natural a la zona. Resalto en las blancas el Xarel·lo, que mantiene muy bien la mineralidad y en tintos el Sumoll. Además, rescatamos la manera tradicional de trabajar estas plantas como lo hacían nuestros bisabuelos. En la finca, por ejemplo, usamos tracción animal en la viña, intentamos abastecernos de nuestra propia granja, las levaduras que fermentan el vino son de la misma finca, los cereales que cultivamos son para alimentar a los animales y su excremento se utiliza luego como *compost*.

¿Podrías hablarme de la denominación Conca de Riu Anoia?
Ahora estamos en el ejercicio de cerrar una puerta, la del "Cava" para abrir la puerta a lo que vendrá. Buscamos crear una Denominación de Origen Conca de Riu Anoia, que sea pequeña, muy estricta, de variedades autóctonas, trabajando la viticultura desde el detalle, en equipo y protegiendo la naturaleza y el paisaje. Haciendo esfuerzos conjuntos para demostrar que podemos hacer espumosos del nivel de Champagne. El sueño es que seamos varios productores trabajando bajo un mismo objetivo. Este es un momento de revolución en Penedés.

¿Podrías hablarme acerca de tu proyecto Mas del Serral?
Es un proyecto muy personal que llevo en el garaje de casa con un enfoque de vino natural, que implica mucha dedicación pues se trabaja sin una máquina. Son dos hectáreas donde se obtienen 4 mil kilos, es un proyecto micro, hago selección de granos y hacemos 1000 botellas y 300 mágnum. Es el vino que siempre quise hacer pues es como una declaración de intenciones de hasta dónde se puede llegar, es muy al límite. Sale al mercado con un mínimo de 100 meses crianza.

UN PRODUCTO DE
VIÑAS
QUEIROLO
ICA - PERÚ
INTIPALKA
VALLE DEL SOL
ICA - PERÚ
¡Felices Fiestas!
INTIPALKA
VALLE DEL SOL
EXTRA BRUT
2017
TOMAR BEBIDAS ALCOHÓLICAS
EN EXCESO ES DAÑINO

TRES BARES, TRES CÓCTELES, **TRES EMOCIONES**

Texto y fotos José Alberto Castro
Instagram @TomandoAltura.com

Llegó otra vez la mágica puerta de la Navidad. Hoy nuestros sentimientos de unión y familia necesitan del pretexto para celebrar mientras que nuestra visión del futuro y del pasado demandan un momento para reflexionar. Entonces, qué mejor, que tres cocteles para compartir con los más cercanos, brindar por lo que viene y valorar lo que tenemos y sopesar lo que deseamos. Fuimos en busca de ellos a tres barras que este año brillaron por dejar el nombre de nuestro país bien en alto en diferentes concursos de coctelería.

Bitter Eggnog
Bitter Cocktail Club

El éxito de Bitter Cocktail Club en la final mundial del World Class Competition en Berlín los motiva para ofrecernos un asiento alrededor de la mesa. Allí redescubrimos una bebida muy recomendable para la más calma noche de Navidad o todavía mejor para después de la tradicional cena de Noche Buena. Y si de tradiciones se trata, nada como un reconfortante y digestivo Eggnog. Como tal, el Eggnog se acostumbraba a preparar por litros en generosas poncheras, donde predominan la leche, el huevo y las especias; especialmente la nuez moscada. Se dice que el Eggnog es el precursor de los *flips* y hasta podríamos decir que se trata del predecesor de nuestro coctel de algarrobina. A pesar de que el original siempre se preparó en adornadas poncheras, nada impide prepararlo en una coctelera.

2 oz coñac
½ oz ron especiado
leche fresca
2 cucharadita de azúcar diluida
1 huevo
3 golpes de black walnut bitters (opcional)
Batir los ingredientes en una coctelera con hielo y colar al servir en un vaso de whisky sin hielo. Terminar rallando nuez moscada sobre la bebida. Decorar con canela entera.

Negroni Sbagliato
Carnaval

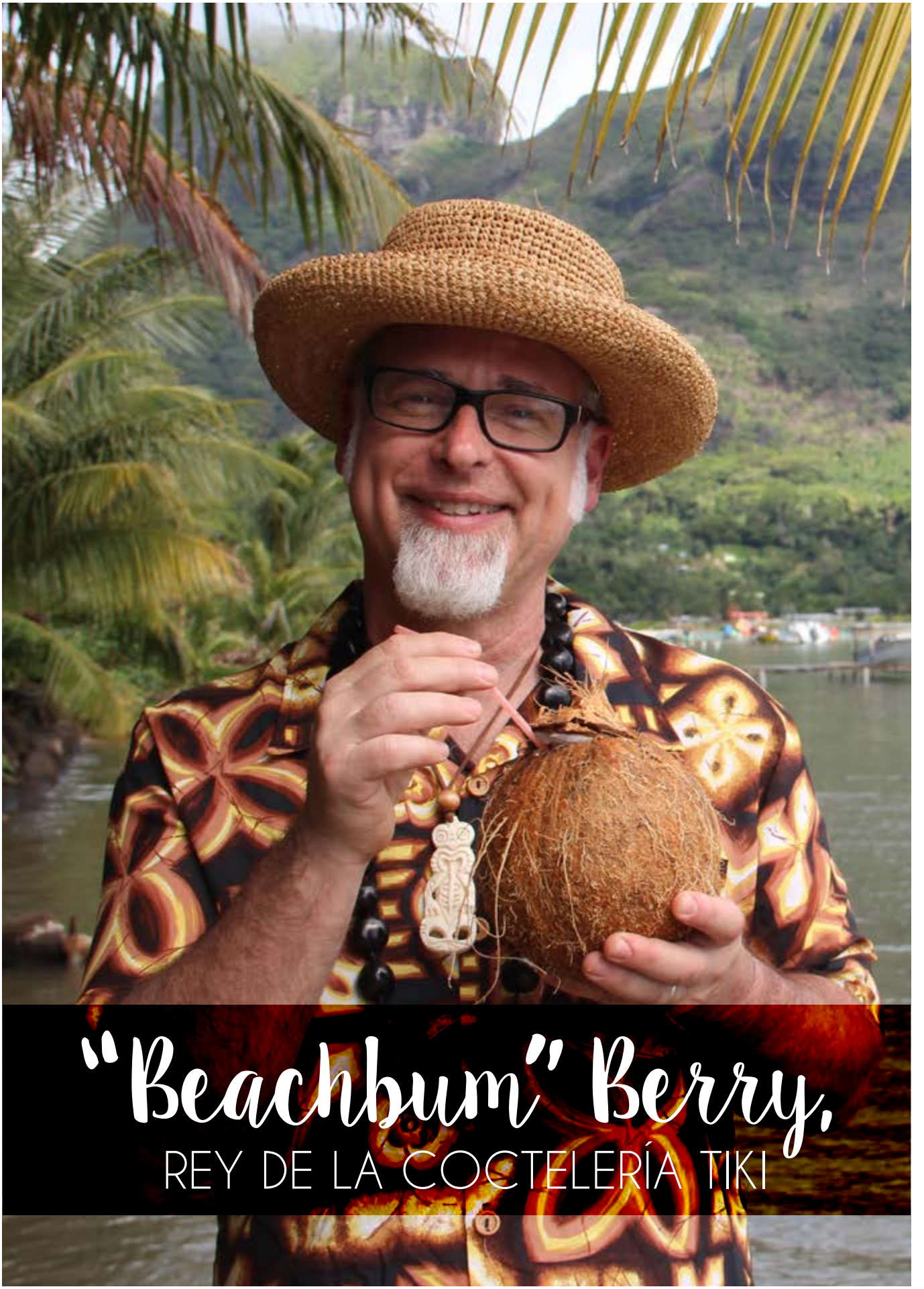
Una visita al bar Carnaval en San Isidro, que este 2018 colocó el nombre del "Perú" en la lista de los World's 50 Best Bars, nos motiva a celebrar toda la prosperidad que nos traerá el 2019. Y esa efervescente expectativa nos remonta a las finas burbujas de un buen espumoso.
Así se nos presenta la oportunidad para combinar tres elementos elegantemente italianos y lograr de esta manera una famosa versión del no menos afamado Negroni, hecho solo con ginebra, vermut rojo y Campari. Carnaval propone una versión con prosecco en lugar del gin. Un gran acierto, pues la formulación para esta receta es tan intensa y tan llena de personalidad como cualquiera de las otras joyas que se encuentran en su carta, pero lo más resaltante es el amable cuerpo y la gran frescura de este Sbagliato, un preparado infaltable en esta barra sanisidrina.

1 ½ oz vermut rosso
1 ½ oz Campari
6 oz prosecco
Mezclar directamente todos los ingredientes, los cuales deberán estar bien fríos excepto por el Campari, en una copa con hielo. Decorar con una medialuna de naranja.

Rum Old-Fashioned
Bar Mayo

Y si corresponde el momento para aquella entrañable conversación con la que se suele hacer un balance del año que está por terminar, tal vez el escenario ideal sea un lugar donde todo transmita equilibrio y balance. Así llegamos a Mayo, la barra del restaurante Central que este año tuvo una mención destacada como Mejor Restaurant Bar en los Spirited Awards de Tales of the Cocktail. Con una propuesta basada en una infinidad de insumos locales, no es sorpresa que Mayo nos presente un Rum Old-Fashioned con un gran carácter peruano. Los intensos aromas de vainilla y caramelo acompañados de nobles notas especiadas, se unen al gran cuerpo de esta preparación que logra apaciguar su fuerza en el paladar y que con toda seguridad calmará nuestro ímpetu por iniciar el 2019.

2 oz ron añejo
½ oz whisky de jora (se puede remplazar por el mismo ron)
1 cucharadita de panela
2 golpes de bitters de kjolle
En un vaso de whisky, diluir la panela con los bitters y añadir el ron y el whisky. Revolver solo para integrar los destilados. Colocar un cubo grande de hielo. Decorar con cáscara de naranja.



"Beachbum" Berry,

REY DE LA COCTELERÍA TIKI

Jeff "Beachbum" Berry es uno de los responsables del resurgimiento y éxito de la coctelería Tiki. El autor de más de seis libros que abarcan el concepto y recetas Tiki estuvo en Lima para el Kontiki Lima Tiki Fest para brindar una Clase Maestra y contagiar su experiencia. Antes de la ponencia, el también dueño del exitoso restaurante Tiki, Latitude 29 en Nueva Orleans, conversó con nosotros.

Por David Palti

¿Cómo empezó tu pasión por lo Tiki?

A los 6 años mis padres me llevaron a un restaurante con temática polinesia y me enamoré de la decoración y estética, los motivos oceánicos me resultaron muy románticos y a la vez llenos de aventura. Al hacerme mayor investigué más de la estética polinesia. Viajé a la isla de Pascua, a Tahití, Tonga, Hawái. Probé las bebidas de los bares temáticos que recordaba y eran geniales. Lamentablemente en los años 80 la tendencia estaba muriendo y estos locales estaban cerrando. En ese momento decidí aprender a elaborar estas bebidas, pero las recetas eran un secreto.

Los bartenders de los primeros bares Tiki tenían 70 u 80 años y eran muy celosos con sus recetas. Al principio no tenía intención de escribir sobre el tema, solo este interés personal de descubrir qué había en esas bebidas principalmente porque quería tomarlas. Tras años de investigación publiqué un pequeño folleto. Con la llegada del internet algunas personas leyeron mi blog y me contactaron, eran los hijos o nietos de los bartenders de la Vieja Escuela que tenían las recetas originales de los cócteles. Ellos me enviaron copias, pero todo estaba escrito en código, así que tuve que buscar gente que me ayudara a descifrarlos. Hubo mucho de prueba y error.

¿Cómo empezó el resurgir de lo Tiki?

Hubo un cinematógrafo alemán, Sven Kirsten, que se enamoró de la estética Tiki y escribió Book of Tiki, el ayudó con el inicio de este resurgimiento. En la época, un amigo llamado Otto Von Stroheim, empezó a hacer luaus en casa para sus amigos surfers mientras empezaba una revista llamada Tiki News, y yo preparaba las bebidas en sus fiestas. Muchas personas preguntaban qué llevaban los cócteles, así que decidí imprimir mi primer panfleto y repartirlo en estos eventos. Un panfleto llegó a una pequeña editorial de cómics que me ofreció convertirlo en un libro, nada muy elaborado. Y así empezó todo, un libro llevó a otro y luego a otro.

¿Cuál es la conexión entre el ron y lo Tiki?

Al principio estas bebidas se denominaban exóticas o tropicales y no fueron llamadas Tiki hasta que los escritores en el siglo XXI buscaron una forma de categorizarlas y las llamaron así porque se servían en los bares Tiki, lo cual no es muy acertado porque no son cócteles polinesios, son caribeños. Don the Beachcomber, al inventar el concepto, tomó la base de los cócteles caribeños, que son el ron, el limón y el azúcar, reemplazó o mezcló el limón con otros cítricos para lograr una acidez mucho más compleja y con más profundidad. En vez de usar solo un tipo de ron empezó a hacer mezclas hasta con cuatro rones diferentes. Don tomó los cócteles caribeños y los elevó al cuadrado y al cubo, volviéndolos sus propias creaciones. Entonces lo Tiki es este híbrido americano entre caribeño y polinesio.

¿Qué caracteriza un buen cóctel Tiki?

Hay un estereotipo que asocia las bebidas Tiki con ser muy dulces. Pero si se hacen de forma correcta son bebidas muy equilibradas. El elemento ácido, el dulce y el licor base no se opacan entre sí. Son bebidas con muchas capas, complejas. Un chef sabe que al usar mayor cantidad de ingredientes la dificultad aumenta, de la misma forma en las bebidas Tiki, la clave está en el balance.

¿Hay espacio para nuevos insumos peruanos en la coctelería Tiki?

Cada vez los bartenders usan sabores más arriesgados y eso me parece genial, no hay un libro de reglas para la coctelería Tiki. Don the Beachcomber, tomó estas bebidas caribeñas y las transformó, así que ahora en el siglo XXI creo que él esperaría que se siga innovando y expandiendo el concepto. Ahora en Lima algunos bartenders me presentaron nuevos sabores, especias y frutas amazónicas que para mí eran desconocidas. Son fantásticos y totalmente nuevos, es emocionante que estos sabores diferentes se adapten al estilo Tiki.

1615: terruño con historia

La orden religiosa de los Jesuitas tenía como principal labor la de evangelizar a la población indígena, española y mestiza, como las demás órdenes que llegaron al Perú en el siglo XVI. Los religiosos debieron asumir gastos en diversos frentes y considerando que las Constituciones de la Orden prohibían que sus miembros se beneficiaran económicamente por su trabajo, procuraron recibir donaciones como una forma de sustento para sí mismos y el desarrollo de su obra misional. A comienzos del siglo XVII, españoles, criollos, mestizos y hasta indígenas, donaban parte de sus pertenencias a la orden principalmente en busca de reconocimiento social y prestigio. Los donativos iban desde joyas, dinero en metales y propiedades, como haciendas. Así es como la hacienda de Lanchas o "La Ancha", destinada principalmente a la producción y cultivo de vid y aguardiente, llega a manos de los Jesuitas. Cuando dicho predio estuvo bajo su control, éstos lo ofrecieron a la Santa Cruz y quedó con el nombre de "Santa Cruz de Lancha". Hoy, ésta se luce orgullosa en las etiquetas del pisco 1615. Detrás de los viñedos se divisa, a lo lejos, parte de lo que fue la antigua hacienda. En honor a ella se estampó su imagen en las etiquetas de las botellas. Y el nombre 1615 se remonta a la fecha en que el cronista y gran dibujante, Felipe Guamán Poma de Ayala, firma su obra "Nueva Corónica y Buen Gobierno" (XVI – XVII), en donde se cree hace referencia a la elaboración de pisco en el Perú.

Vendimia en 1615

Si buscas hacer algo diferente este verano, visita la bodega 1615 y vive la experiencia de la vendimia. La bodega se ubica a la altura del kilómetro 244 de la Panamericana Sur, en el valle de Lanchas, a solo 15 minutos de Paracas, por lo que pueden aprovechar para visitarlos. Su vendimia es una experiencia para toda la familia y vivida desde el campo.

¿Qué ofrecen?

Recorre los viñedos
Cosecha: escoge, cosecha y recoge la uva
Vive en persona cómo se elabora y destila el pisco
Catas de pisco y elaboración de tu propio acholado
Barra pisquera para clases maestras de coctelería
Almuerzos con vistas al viñedo y paseos a caballo

Contacto:
Carretera Villacurí y Lanchas - Fundo San Nicolás Lt P-5
Paracas, Pisco, Ica (Altura KM 244 Panamericana Sur).
turismo@pisco1615.pe / bodega@pisco1615.pe
421 5763/994 711 059
Horario: martes a domingo de 10:00 am a 5:00 pm.
www.facebook.com/pisco1615
www.pisco1615.pe

TOMAR BEBIDAS ALCOHÓLICAS EN EXCESO
ES DAÑINO PARA LA SALUD

CHINA

LOS VINOS DEL GIGANTE ASIÁTICO

Por Joseph Ruiz
Fotos Manuel Negrete

En la producción global de vino en 2017, China alcanzó los 246.7 mil hectolitros, mostrando una disminución del 8.2% con respecto al 2016, pasando así al 7mo puesto detrás de Argentina. Pero si hablamos de consumo, China se ubica en el 1er puesto a nivel mundial con 48.2 millones de hectolitros, posición que hasta hace poco ocupaba Estados Unidos. El vino francés fue el primero en ser importado en China y es el referente de lo que quiere ser este país. Acá un pequeño relato de lo que fue mi experiencia en este gigante asiático del vino a propósito de la invitación al One Belt One Road International/National Champion Sommeliers Summit and Challenge.

Perú tiene gran influencia asiática, incluso mi bisabuelo era chino. Ser sommelier me ha dado muchas cosas, entre ellas la oportunidad de visitar este enorme país en setiembre pasado. Luego de 30 horas de viaje llegamos a Pekín gracias a la invitación de Tommy Lam organizador del evento One Belt One Road International/National Champion Sommeliers Summit and Challenge. También asistieron 8 sommeliers campeones de América, 8 de Asia, 8 de Europa y 8 locales.

De Pekín seguimos rumbo a Nanjing, donde permanecimos dos días para conocer su cultura. Nos hospedamos en el hotel The Lalu, muy moderno, con una vista fantástica a la ciudad. El buffet del desayuno incluía caldos y sopas que me recordaron la costumbre de los pueblos de nuestra sierra. Observé también que los ambulantes no son ajenos a la tecnología y se puede pagar electrónicamente.

Cuando pregunté a mis anfitriones sobre la palabra "chifa" me dijeron que la palabra deriva de la expresión "vamos a comer". La comida en Nanjing y las otras ciudades que visitamos es parecida a nuestro chifa, de sabor menos intenso pero más picante. Eso complica el maridaje por lo que es usual que los comensales acompañen sus comidas con cerveza del tipo lager, té o agua caliente. En la noche salimos al bar KamaKama, la ciudad estaba muy tranquila para ser sábado, encontramos buenos cocteles, una buena selección de whisky y una carta de puros y habanos. En cada ciudad visitada catamos a ciegas los vinos chinos. Cada sommelier debía describir cada vino.

Visitamos bodegas en Ningxia, una región autónoma de China. Las bodegas visitadas fueron: Lan Cui, Chateau Terroir, Chateau Ho-Lan Soul y Chateau Lanny, pueden ver que algunos de los nombres de las bodegas están en francés. Es muy interesante lo que está pasando en la vitivinicultura china que además cuenta con el apoyo del gobierno. Aunque aún les falta recorrido por hacer, siguen adelante impulsando sus vinos, que ya están dando que hablar. Tengamos en cuenta que este gigante país tiene más de 450,000 hectáreas cultivadas de vides, muchas de ellas para uva de mesa y también producen millones de litros de vino que se consume principalmente en el mercado interno. China ya forma parte del mapa vitivinícola mundial.

La competencia

Entre los vinos que catamos durante la competencia encontré interesante las muestras de Marselan (un cruce de Cabernet Sauvignon y Garnacha), Domaine Pu Shang de Cabernet Gernischt (más conocida como Carménère) de Domaine Shapotou.

En China imperan los vinos de estilo francés de la región de Burdeos, incluso la mayoría de los consultores de las bodegas son de Francia, por ello lo que más se encuentra son vinos de Cabernet Sauvignon y Merlot, altos en alcohol y en el uso de roble. No producen muchos vinos blancos, pero probamos algunos de Chardonnay e Italian Riesling (Welschriesling).

El evento continuó intercalando con diversas actividades turísticas. Visitamos la ciudad de Shezhen, la más joven de China con apenas 30 años de creación, es un importante centro financiero, moderna, limpia y ordenada. La última parada fue Ningxia, la región más importante para la producción de vinos, allí nos reunimos todos los finalistas. Asistimos a una cata de té y disfrutamos el ritual de esta bebida milenaria tan interesante. En la noche, los 21 sommeliers salimos a descubrir la ciudad y compartir las bebidas típicas de cada país, por supuesto no faltó el pisco.

El último día de competencia se enfocó en el vino de Ningxia y pruebas simultáneas por equipos que contemplaban aperitivos, decantación, maridaje y corrección de carta de vinos. La felicidad fue total cuando anunciaron a los 3 mejores equipos y el nuestro integrado también por Rusia, Australia y China fue nombrado.

Al final de la competición alcanzamos el 2do puesto; muy alegres por llegar tan lejos en una competencia dinámica, intensa, divertida e inédita.

VINO VERDE

¿Un Vino Verde? Hoy en día, como consecuencia de la creciente oferta de vinos que encontramos en Lima, más de uno ya se habrá encontrado con vinos azules o naranjas que destacan por sus llamativos colores poco tradicionales. Esto nos puede llevar a pensar que el Vino Verde es un vino cuyo color es efectivamente verde. Sin embargo, no podríamos estar más equivocados. Encontraremos Vinos Verdes blancos, tintos, rosados e incluso espumosos.

Vino Verde, (o Vinho Verde en portugués) es una Denominación de Origen Controlada en Portugal desde 1984. La región está ubicada al norte, en el valle del río Minho, en la frontera con España y se extiende por toda la costa hasta la ciudad de Porto. El nombre "Vino Verde" se debe a que esta zona cuenta con mucha vegetación, las vides crecen en un clima lluvioso, muy fresco y con suelo fértil. La extremada juventud de la uva, que apenas ha madurado, explica la acidez tan marcada, muy característica de estos vinos. También destaca la "aguja" o presencia de ligeras burbujas que ayudan a balancear la acidez y le dan un equilibrio al vino haciéndolo súper fresco.

Un exponente de esta región es el vino Fernando Horta, producido por la bodega del mismo nombre. Este es un blend de cuatro cepas (Arinto, Azal, Trajadura y Loureiro) elaborado por el enólogo Jorge Sousa Pinto. Recomendamos servirlo a 8°C, bien helado y en copas de vino blanco, lo que permitirá que el vino se abra y nos permita disfrutar de sus aromas y sabores que recuerdan a manzanas verdes, peras, limas, flores blancas y brisa marina. Ideal para beberlo en un día de playa, como aperitivo junto con quesos de pasta suave o para maridar con pescados frescos, bacalao, pulpo al olivo, causa de cangrejos o camarones a la parrilla.

FERNANDO HORTA
VINHO VERDE
BRANCO WHITE BLANC
FERNANDO HORTA
VINHO VERDE | DOC
VINOS DE PORTUGAL
un mundo de sensaciones
MAJOR
Wines & Food
950 407 179 / 993 286 756
www.majorperu.com
info@majorperu.com
MAJOR - Wines & Food
major_peru
TOMAR BEBIDAS ALCOHÓLICAS EN EXCESO ES DAÑINO

¿QUÉ HAY DE NUEVO?

Disfrute gastronómico

El 2018 cierra con varios restaurantes y espacios gastronómicos que prometen nuevas aventuras. Visitamos dos de ellos: La Despensa de Chapuke de Hector Solís y el Privado de Isolina Taberna Peruana, lo nuevo de José del Castillo. Entérese más de estas dos nuevas propuestas. Prometemos contarles de más novedades.

Por Soledad Marroquín
Comunicadora gastronómica
Instagram @sol_marroquin

Fotos David Palti

LA DESPENSA DE CHAKUPE

La preocupación por mantener ingredientes de calidad y típicos de la cocina chiclayana es cotidiana en la vida de Héctor Solís, chef propietario de Fiesta Gourmet y La Picantería. "Son la esencia de mi cocina, por eso aún no he abierto restaurantes en el extranjero" comenta con firmeza. "Si no tengo el arroz, el culantro, el mero murique, el pato Moshata, mi ají mochero por nombrar algunos, no puedo preparar mis platos". Por la misma razón dedica buena parte de su tiempo a coordinar con los agricultores de zapallo Loche o "Lágrima de Oro" *(Curcubita moscheta duchesne)* -producto que ya cuenta con Denominación de origen (Lambayeque) y que cultivan tal cual lo hacían los antiguos moradores hace cientos de años. Así como con el arroz que viene de Bagua Chica, otro ingrediente clave para lograr el delicioso arroz con pato o el arverjado o los patos de raza Moshata, que llegan a 4000, y los cabritos que se crían en la granja que tiene con sus padres en su natal Chiclayo.

"Llegó el momento de exhibir y vender estos ingredientes y por eso nace La Despensa de Chakupe, un dios castigador que decapita -me dice con sonrisa pícara- y también es una vasija moche donde los lugareños bebían chicha." El local está acondicionado también para recibir grupos de hasta 20 personas que pueden picar y comer algunas exquisiteces que se preparan allí mismo como la anchoveta escabechada sobre tostón, el Dandy de langosta y el loche encurtido o su famoso Ferreñafano, con salchicha del norte. La despensa va creciendo. Se suman tres tipos de cerveza, el pisco producto del amor a su esposa de origen iqueño, un vinagre de uva Italia, El Dandy, en un packaging elegante y las chichas de jora con frutas como el melocotón, membrillo, que se cocinan a leña en el norte. Héctor continúa trabajando en las pastas de ajíes, en salsas de culantro y otros ingredientes que marcan el sabor de su cocina.

Para beber, además de la cerveza, pueden disfrutar de un pisco particular. Héctor visitó productores de todas las regiones pisqueras y ha ensamblado un pisco de 16 maestros pisqueros. Así nació Cholo Namber Guan -se ríe cuando pronuncia el nombre, bien *spanglish* pero que todos entienden-. Me sorprendió gratamente el abanico de sabores y aromas de este elixir que se sirven en tres tiempos: puro, en el vaso bien frío, en una esfera de hielo con cáscara de lima que acompaña y no invade el sabor del pisco y finalmente se completa el vaso con agua tónica.

Chakupe está listo para salir a conquistar otras tierras fuera de Perú y al parecer el primer destino será al sur.

Calle Dante 295, Surquillo
Reservas: 982 978 214

LEGADO

TACAMA

LA PRIMERA VIÑA DEL PERÚ

Estas uvas, desde hace mucho tiempo, llevan nuestro nombre, el de nuestro Perú.

El fruto que nos da esta tierra, el legado de tantos años, merece toda nuestra lealtad.

Medalla de Oro

Effervescents du Monde 2018

TACAMA.COM | vina.tacama | vivetacama

TOMAR BEBIDAS ALCOHÓLICAS EN EXCESO ES DAÑINO

EL PRIVADO DE ISOLINA TABERNA PERUANA

Me encuentro con José del Castillo en Isolina para conocer su nuevo espacio, es viernes por la mañana y el lugar aún está tranquilo. Al llegar abre la enorme puerta de madera de esta bella casona barranquina de techos altos, gran ventanal y piso con los azulejos originales. La necesidad es madre del ingenio. José necesitaba conseguir un almacén para cubrir los requerimientos de Isolina y llegó a esta casa que lo invitó a pensar en cómo aprovechar de mejor manera el espacio. Además, el alto costo del alquiler exigió hacerlo rentable. Así, además de servir de almacén, también es el taller donde se preparan las pastas y salsas de ajíes, los aderezos y todo el *mise en place* que demanda la cocina de un restaurante.

Las reservas para grupos grandes siempre fueron una piedra en el zapato de Isolina y así aparece la solución. Se han habilitado dos salas que podrán recibir grupos de 10 hasta 30 personas cada uno previa reserva con 3 días de anticipación y definición del menú a preparar. La carta es la misma, aunque habrá algunos platos criollos que José quiere rescatar o darle un toque especial como los olluquitos con carne y camarones o la huatia de costillar. No olviden que los platos son para compartir, van al centro de la mesa para lucirse y provocar el apetito.

"Quiero ofrecer un espacio más tranquilo, más íntimo para vivir una experiencia distinta donde yo mismo puedo atender las mesas cuando el tiempo lo permita". Pero también puede convertirse en una peña con conjunto criollo y todo, ya han realizado un par de ellas con mucho éxito. Al final se trata de sentirse como en casa. La barra está surtida para preparar algunos clásicos como el Chilcano, Capitán, Negroni, Aperol o Gin Tonic y no faltará la cerveza y el buen vino, aunque las etiquetas son pocas por ahora.

El entusiasmo de José con este nuevo emprendimiento es contagioso. Ya viene pensando en organizar cenas a cuatro manos con Elena Santos del Rincón que No Conoces, María Zúñiga de Tradición Barranquina, Cucho La Rosa o Juanjo López quien hace cocina tradicional española en La Tasquita de Enfrente en Madrid. También realizar catas y por qué no cenas maridaje. Para ello el equipo se viene preparando.

Av. San Martin 110, Barranco
Reservas: privado@isolina.pe

MIGUEL DASSO: MOVIDA FOODIE

Por Roxana Belaúnde

La calle Miguel Dasso enclavada en el corazón de San Isidro fue siempre un *point* obligado en la vida social limeña, con sus bares, restaurantes y tiendas. Hoy se ha convertido en un pequeño *hub* gastronómico donde coexisten sofisticados *bistrós, fast foods* saludables, cafeterías, una vinoteca, entre otros. Aquí, un repaso de algunos.

Freshii y La Sanahoria: Sencillo, rico y saludable

La popular franquicia canadiense de comida rápida saludable, Freshii, y la tienda local de alimentos orgánicos, ecológicos y naturales, La Sanahoria, comparten local en Miguel Dasso. "Las marcas están muy alineadas en cuanto a creencias y propuestas", señala Pamela Rodríguez, una de las socias fundadoras de La Sanahoria. "Somos una casa de alimentación saludable y consciente, que propone un estilo de vida, con todo tipo de alimentos sin procesar", añade. Ahí encontramos todo tipo de semillas, avena, extractos, yogures, cafés, cereales, mermeladas, aceites, vinagres, salsas, y hasta dulces. También hay alimentos para intolerantes al gluten y a la lactosa, diabéticos, veganos y vegetarianos.

Por su parte, Freshii ofrece una carta de comida diseñada por nutricionistas, entre ensaladas, burritos, bowls, wraps y sopas, ideales para sentirse satisfechos y ligeros. También ofrecen desayunos en los que destacan sus potentes bowls de frutas. Para beber puedes escoger entre extractos hechos al momento, cerveza y vino. No faltan, por supuesto, los postres sin gluten como brownies, crumble de manzana, pie de limón, y también una torta de chocolate vegana.

Book Vivant: vinos y libros

Con sus 611 etiquetas provenientes de pequeñas bodegas de 11 países, aquí podemos encontrar desde vinos riojanos como el Lacrimus Apasionado de Bodegas Rodríguez Sanzo, inusuales vinos granadinos de Bodegas Fontedei, hasta un Tannat uruguayo como el de Río de los Pájaros de Bodegas Pisano, y vinos sudafricanos como The Grinder y The Wild Olive.

Regularmente organiza degustaciones y catas temáticas relacionadas con algunas de sus cuidadas ediciones de libros, y tiene un convenio con el vecino Pan de la Chola, quienes te descorchan la botella mientras hojeas alguno de sus libros. ¡Salud!

Foto: Sergio Fernandez

El Pan de la Chola: artesanal y orgánico

Luego del éxito del local de la avenida La Mar, en Miraflores, Jonathan Day y su equipo decidieron ampliar su propuesta. Así, a su carta básica de panes de masa fermentada sin levadura, café orgánico, pasteles y ensaladas, sumaron una carta de noche elaborada (va a partir de las 7:00 p.m.) en base a quesos locales, tortilla española entre otros. Además de una barra de cervezas artesanales y algunos vinos naturales, no muy comunes por estos lares.

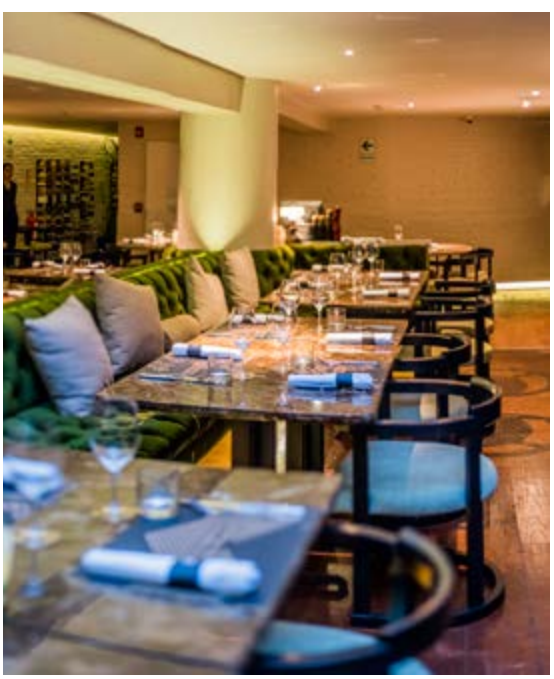
"Un all-day sin mayores pretensiones", señala Jonathan, "donde puedo ir con mi hijo a tomar una chelita, un extracto o un vino, mientras él come un croissant. Sencillo, casual, para todos".

Especial de La Chola Dasso: el pan de semillas de chía, girasol, linaza, ajonjolí y una mezcla de harinas de avena, centeno y trigo.

Bottega Dasso: inspiración ítalo-neoyorquina

El ambiente delantero tipo lounge con una monumental barra que ofrece más de 540 etiquetas distintas –lo que sea que busques lo vas a encontrar acá- es ideal para desayunos, piqueos y cocteles. La parte trasera, más tranquila y privada, se presta más para almuerzos, cenas privadas o reuniones de negocios. Ahí también se suelen hacer chef's tables o degustaciones de vinos, licores y comida.

La cocina ítalo-mediterránea, es dirigida desde hace siete meses por el francés Eric Guermananques, natural de Saint-Malo, Bretaña, quien le da ese french touch. Ha desarrollado una gama de ahumados de la casa como salmón, paiche y pato en sus diversas presentaciones como el Gravlax de salmón a la vainilla y el Magret de pato rostizado, los que han agilizado una carta básicamente clásica en la que puedes encontrar desde un sencillo spaghetti al pomodoro hasta el mixto BD de pecorino con trufa negra y jamón de pavo orgánico. En resumen, "platos minimalistas hechos con buenos productos, no demasiado sofisticados, con un sabor fácil de apreciar", como señala el chef.



Epicerie Dasso: "la bodega de la esquina"

En la esquina de Miguel Dasso y Leónidas Yerovi se ubica este delishop-bistró que toma su nombre de la palabra francesa para "tienda de comestibles" o "bodega" para nosotros. A su amplia oferta de productos hechos en casa y otros, Epicerie Dasso suma una carta de platos diseñados por la chef italiana Elena Guerini, que se caracterizan por su sabor casual. Recomendamos los deliciosos ravioles de zapallo loche & amaretti, el clásico plato de Mantua, Lombardía, de donde proviene Elena.

La oferta de vinos es boutique y si solo quieres una copa puedes elegir entre un Astobiza Txacolí, de la zona vasca, un Antídoto o un Tinto Fino Albillo Roselito, ambos de la bodega Antídoto de Ribera del Duero. Pero si optas por una botella encuentras desde el italiano Amarone della Valpolicella, de la región del Véneto; un Passeti Testarossa de la DOC Montepulciano d'Abruzzo; hasta un Tokaji, de la región de Tocaj-Hegyalja en Hungría, entre varios otros.

Bonus: Franklin Kitchen and Bar, el bistró americano

Cruzando la calle, en la misma av. Álvarez Calderón se ubica Franklin. Inspirado en el 32° presidente de los Estados Unidos -Franklin Delano Roosevelt- y al frente del parque del mismo nombre, todo en este bar-café-restaurante, remite a él. Desde la clásica decoración mid-century americana muy bien lograda por el arquitecto de interiores Arnie Rottmann, hasta la propuesta coctelera de la casa, en donde destaca el Eleanor –llamado así por la esposa de Roosevelt-, mezcla de vodka, aperol, berries, agua tónica y hielo de berries. También están los clásicos Old Fashioned, Manhattan, Dry Martini, Negroni, y hasta el Mary Pickford, elaborado en honor a la estrella del cine mudo hollywoodense.

La cocina, dirigida por el chef Coque Ossio, va desde el desayuno –de 6:30 am a 10:00 am- hasta la cena, y propone un estilo de confort food neoyorquino, simple y sofisticado al mismo tiempo, en el que se cuida mucho la calidad de los ingredientes. Para muestra un botón: la Challah French Toast con mantequilla a la naranja y syrup; el New Deal Burger, hamburguesa Angus de 250 g, brioche casero, tocino horneado al maple y queso cheddar; y para cerrar el Chocolate Magic Ball. Enjoy your meal!

EL MERCADO

Por Paola Miglio
Instagram @paola.miglio

WHISKY GOT

Ya probamos la cerveza y estuvo buena. Ahora llega el whisky y, como regalo de Navidad, promete. Sobre todo para un fanático de la serie **Game of Thrones** y del espirituoso (como yo). Johnnie Walker, para esta festiva temporada, apuesta por dos botellas exclusivas: la Johnnie Walker & Sons XR21 (S/ 550) y la White Walker (edición limitada de la serie Game of Thrones) a S/ 129. Las encuentran en el Pop Up Johnnie Walker (Real Plaza Salaverry).

DETALLES DE KITCHEN AID

Esta marca tiene bellezas, y esta vez hay ofertas por las fiestas. Por ejemplo, la mini batidora baja de S/ 1,599 a S/ 999, la cafetera sifón de S/ 999 a S/ 599 y el hervidor Proline de S/ 899 a S/ 399. Los descuentos solo son válidos en Gourmet Store (Av. Benavides 1890, Miraflores).

SERVILLETAS VINERAS

El sommelier Gregory Smith ha lanzado una línea de servilletas cóctel con diseño de distintas cepas de uvas. Están hechas de algodón pima peruano de alta calidad con los motivos bordados. Cada paquete contiene cuatro servilletas (Cabernet Sauvignon, Pinot Noir, Chardonnay y Riesling).
El precio del pack de cuatro es S/ 150. Para adquirirlas pueden comunicarse al correo smith.gregory.t@gmail.com.

NOVEDADES TACAMA

Tacama acaba de lanzar al mercado dos vinos que vale la pena probar en estas fiestas. El O Malbec, con aromas a frutas rojas y cereza fresca, ligeros toques especiados, tostados y dulces. Lo pueden acompañar con todo tipo de carnes, pastas y quesos. El otro es el Ambrosía, un rosé (Malbec, Voignier y Nielluccio), con finas y delicadas notas a pomelo, caramelo inglés y a flores. Ideal con pastas con salsas ligeras, mariscos, pescados y lomo fino. De venta en la web de Tacama (www.tacama.com).

LOS LIBROS RECOMENDADOS

Esta vez nos enfocamos en cuatro libros que pueden convertirse en súper regalos para alimentar es biblioteca culinaria de la que tanto se enorgullecen. El primero es un clásico revisado, **La gran cocina mestiza de Arequipa** de Alonso Ruiz Rosas, con notas que hacen aún más rica esta nueva edición que versa sobre una de las gastronomías más importantes de nuestro país. Otro nuevo tiraje que se impone es el **Riquisisísimo** de Karissa Becerra, un entretenido y entrañable compendio con láminas de productos de nuestra región. El tercero es **Perú, la despensa del mundo**. Este lanzamiento local trata también sobre nuestra despensa y su enorme biodiversidad, con la colaboración de la periodista María Luisa del Río. Se enfoca en nuestros principales productos, sus productores y explora varios rincones de nuestra tierra. Finalmente, un libro que se ha convertido en *best seller* y que incluso tienen serie en Netflix: **Sal, Grasa, Ácido y Calor** de Samin Nosrat, trata sobre el arte de dominar los cuatro elementos que pueden hacer una cocina genial o destruirla completamente. Los tres primeros los encuentran en librerías peruanas y el último en Amazon.

CHOCOLATE DE VERDAD DE TAZA

Sí, es verano, en Perú Navidad cae en verano, pero a nosotros no nos importa y bebemos chocolate de taza. Y como ya estamos zambullidos en esta tradición, mejor si lo hacemos del bueno. Giovanna Maggiolo, por ejemplo, tiene interesantes *blends* en Xocolatl (www.xocolatlgm.com), elaborados con pura pasta de cacao de San Martín y azúcar. La receta viene detrás de la bolsa. Dreams of Eva (www.dreamsofeva.com), ganadora de varios premios internacionales, también vende bolsitas con fórmulas de primera calidad. Su versión *spiced* lleva clavo, canela y jengibre y tiene además una de chocolate y naranja. Ambos los pueden encargar vía sus páginas web.

LA CANASTERÍA

La Canastería (www.lacanasteria.com) se luce este año con sus arreglos estupendos. Desde peroles de pisco con mezcladora, pasando por champañeras y cofres con vinos de alta gama. Hay que hacer los encargos con tiempo para atrapar las promociones, si tienen suerte hasta alcanzan la pata de jamón entera.

EL PANETÓN DE BELGRAVIA

Panetón de panadería. Lleno de pasas y frutas bien distribuidas. Muy fresco debido a la alta rotación del lugar, de sabor equilibrado, hebra no muy larga, pero presente. Suave y húmedo. La caja de 900 gramos a S/ 13.50. En Av. Arenales 2322, Lince.

"TOMAR BEBIDAS ALCOHÓLICAS
EN EXCESO ES DAÑINO."

TUCUPÍ Y MIEL DE GUAYABA

Tucupí Negro es una maravillosa salsa de yuca y está a la venta en Lima. Su base ha sido producida artesanalmente por mujeres de las etnias Bora y Huitoto (río Ampiyacu, Loreto). El chef Pedro Miguel Schiaffino ha sabido cómo darle balance y potencia para otorgar el punto final a varias recetas del día a día. Hay también en versión picante. La miel de guayaba, equilibrada y del dulzor preciso que le quieren echar a sus tostadas de panetón con mantequilla el día 25 en el desayuno. La hacen de manera artesanal. Encuentran ambos en la tienda de Mó Bistró. (Av. Angamos Oeste 1146, Miraflores).

MESA DE QUESOS

La selección de Cheese Corner (Av. Santa Cruz 891, San Isidro) da para perderse. Quesos del mundo seleccionados por expertos afinadores entre algunas de las mejores producciones artesanales. Dentro de nuestros favoritos están el parmesano Vacca Rossa, el Brillat Savarin y el Comté. Pero ustedes pueden probar para decidir, los expertos que atienden les sugerirán opciones según sus gustos y preferencias.

NAVIDAD QUE ARDE

Arde Charapa armó un *pack* navideño solo para venta *delivery*. Incluye la clásica salsa de ají charapita original, la de picante ahumado, el ají de oliva picante, el sazonador (sal Maras + ají charapita) y la miel de abeja picante. A S/ 60. Pedidos al Inbox de Arde Charapa o al mail contacto@ardecharapa.pe. FB: @ArdeCharapa / Instagram: @ardecharapa.

EL DANDY Y EL CHOLO NAMBER GUAN

La pequeña tienda dedicada a los productos lambayecanos del chef Héctor Solís (Chakupe, la Gran Despensa Moche) esconde maravillas. Una de ellas es El Dandy, un vinagre artesanal de alta gama elaborado en la Bodega Viña Rosita en Ica, bastante aromático e intenso, hecho con uva Italia. Viene en botella de 700 ml y es de la cosecha 2016. La otra es el pisco Cholo Namber Guan, un ensamble de uvas de 16 productores. Son cinco las regiones que se han recorrido para armar este acholado dulce y amable en boca, aromático y gustoso. Una fórmula secreta que une uvas Italia, Negra Criolla, Albilla, Torontel y Mollar. Los encuentra en Jr. Dante 295, Surquillo.

EDICIÓN LIMITADA DE BALLANTINE´S

El whisky escocés lanza edición limitada diseñada por Felipe Pantone, reconocido artista urbano argentino-español que combina arte y música en formas geométricas, efectos de hologramas, colores vivos y ondas sonoras. El Ballantine´s Finest se puede encontrar en tiendas especializadas y supermercados.

4D Y EL HELADO FESTIVO

Además de su helado de panetón que se pueden comer por cono en cualquiera de sus heladerías, 4D ha sacado al mercado su panetón italiano relleno de helado, decorado con láminas de oro de 24 quilates y que combina sus dos helados favoritos (sí, ustedes los eligen). Lo pueden comprar entero por S/ 132 y en porción por S/ 22, como para que no se queden con las ganas. Además, están las tortas navideñas elaboradas con helado artesanal: torta arbolito, torta estrella y torta Papa Noel. Los encuentran en todos los locales de Cafeladería 4D y los pedidos se hacen en el 264 0285.

REGALOS EN FLORA & FAUNA

Todo diciembre podrás envolver tus regalos de Flora & Fauna, que ofrece una linda selección de papeles reciclados gratis. Los encuentras los viernes, sábados y domingos en sus estaciones de envolturas dentro de sus tiendas de San Borja, Miraflores y la nueva tienda de Surco. Más info en www.florayfauna.pe

MADRE DE DIOS
EL ESPÍRITU DEL MOMENTO

La experiencia de selva en Madre de Dios es total. Y este fue el lugar elegido para que el proyecto Mater Iniciativa, a cargo de Malena Martínez, Virgilio Martínez y Pía León, realizara su segundo Momento (el primero fue en Cusco en 2017), llamado Momento Amazonía, un encuentro interdisciplinario para hablar de aquello que rodea la cocina. Cuatros días intensos de caminatas y charlas, de aprendizaje y exploración, de observación. Pero, sobre todo, de entendimiento.

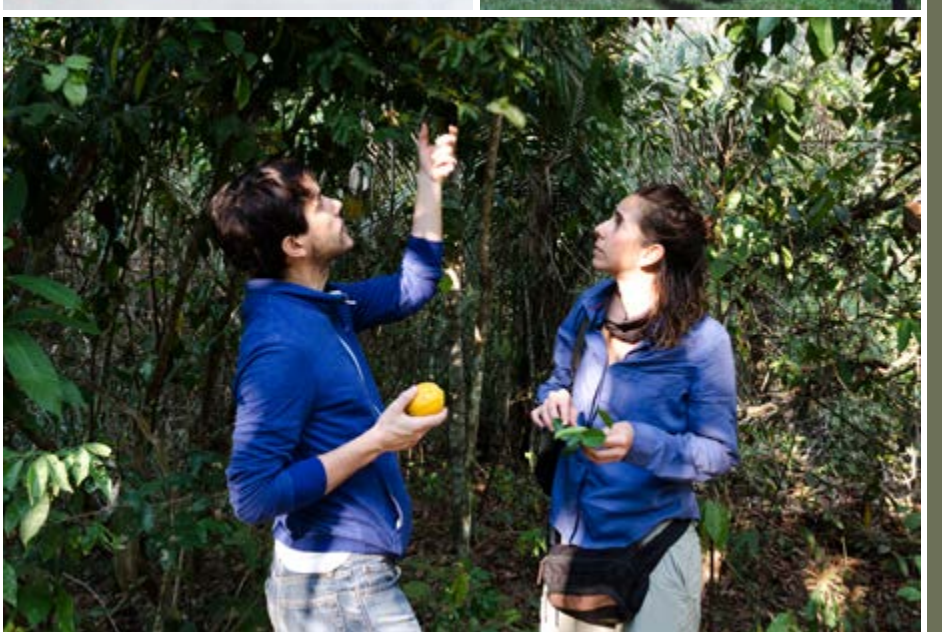
Por Paola Miglio
Instagram @paola.miglio
Fotos Gustavo Vivanco

Este no fue un encuentro más de cocineros, es más, fue un 50-50: cocineros y especialistas de distintas disciplinas. Un grupo de casi 50 personas que decidió internarse en una de las zonas más biodiversas del mundo: la Reserva Nacional Tambotapa (RNT), conocerla y dejarse abrazar por su inmensidad. Durante cuatro días un panel de linguistas, periodistas, biólogos, cocineros, botánicos, ingenieros forestales y agrónomos, doctores, botánicos y fotógrafos, entre otros, dejaron de lado sus actividades diarias para comunicar e intercambiar conocimientos en los parajes más extremos: bosques primarios y secundarios, lagos, ríos, aguajales y pantanos.

Puerto Maldonado, la capital de Madre de Dios, solo fue el punto de arranque. Luego la travesía se inició con una intensa caminata para descubrir las bondades del Lago Sandoval. Tiempo de lluvia, el barro impedia pisadas ágiles y caminatas rápidas, lo que usualmente dura una hora, demoró dos, para luego agarrar balsa y atravesar un pequeño pantano que desemboca en el Sandoval. Así se rompe el hielo, con una situación poderosa y extrema, en la que no hay diferencias: todos son personas tratando de llegar a su destino, alargando manos, cargando bolsos, cogiendo hombros. Esa imagen potente fue el punto de inicio para un convivir de conferencias en las que muchos entendieron que gastronomía no es el plato que te ponen en la mesa, sino cultura viva.

Desde el lingüista Roberto Zariquiey contando cómo rescató junto con su equipo de trabajo la lengua iskonawa de la que solo quedaban cinco hablantes, hasta el neurocirujano Atom Sarkar, quien expuso sobre la memoria y su conexión con la comida; pasando por el entrañable botánico y maestro Camilo Díaz, quien con sus historias de campo nos hizo valorar aún más la biodiversidad que nos rodeaba. La exploración fue plena y los cuarteles del ITA Centro de Investigación de Inkaterra, la sede para el descubrimiento. Un año más Momento apunta a lo que será, a nuestro entender, el futuro de los congresos gastronómicos: romper la cáscara, ir dejando los demos de lado, (o al menos intentarlo y nos ser exclusivos), e incorporar profesionales de diversas disciplinas que refresquen la mirada y hablen con propiedad y base sobre temas tan importantes como sostenibilidad, biodiversidad e interculturalidad. Llegó la hora de escuchar a los expertos. Eso suma y agranda el panorama.

Para alojarse recomendamos la red de hoteles Inkaterra (www.inkaterra.com), no solo tiene hospedajes impecables, sino que además trabaja en investigación y protección de la biodiversidad de la zona. Dentro de las excursiones que se incluyen en su estadía está la subida al canopy: circuitos de puentes colgantes en las copas de los árboles, visitas a los cacaotales y al huerto del hotel.



4 Indispensables en Madre de Dios

LA RESERVA NACIONAL DE TAMBOPATA

En Tambopata fácilmente se podría caminar cerca de una milla y no encontrar dos árboles de la misma especie. Alberga ocho tipos de bosques y animales como garzas (*Egretta alba*), caimanes negros (*Melanosuchus niger*), lobos de río (*Peteronura brasiliensis*), guacamayos (*Ara spp.*) y sachavacas (*Tapirus terrestres*), entre otros. Se calcula que hay más de 500 especies de aves, más de 1000 de mariposas, 169 de mamíferos, 103 de reptiles y 205 de peces. En cuanto a la flora, existe una lista de más de 1200 plantas identificadas. Se suelen realizar excursiones guiadas *full day*, pero también pueden alojarse un lodges o albergues como los de Inkaterra (Reserva y Hacienda Concepción) que incluyen visitas a numerosos atractivos de la zona.

LAGO SANDOVAL

Son 3.5 km de bosques secundarios y un lago de tres kilómetros de longitud. Tuvimos suerte y esta vez pudimos divisar monos rojos aulladores, hoatzin o shanshos (*Opisthocomus hoazi*), lobos de río y hasta murciélagos. El ingreso es gratuito, solo hay que registrarse en el centro de interpretación y se permiten entradas hasta las 3:00 pm. Ojo, que el camino en temporada seca es de 45 minutos andando, pero en temporada de lluvia se duplica el tiempo. Hay tours guiados *full day*.

PUERTO MALDONADO

Punto de llegada y partida. Y dentro de los que no se pueden perder está la Plaza de Armas, la Alameda 26 de diciembre, la calle Loreto y el Jr. Daniel Alcides Carrión con sus casonas antiguas, el mercado de Puerto Maldonado, el Parque de la Juventud, la vista del río Tambopata y la torre de la Biodiversidad.

MARIPOSAS Y SERPIENTES

No deje de visitar el Mariposario, dode se expone su ciclo de vida y hay además un jardín con unas 20 especies distintas. El Serpentario está a pocos metros, ambos en la Carretera Aeropuerto Km 7.

TOMAR BEBIDAS ALCOHOLICAS EN EXCESO ES DAÑINO

Puerto Vallarta,

PARAÍSO DE CONTRASTES

La ciudad de Puerto Vallarta, en Jalisco, es uno de los principales destinos turísticos de México. Su ubicación ofrece un paisaje que se caracteriza por el contraste. Por un lado, las hermosas playas bañadas por el Océano Pacífico con tonos azules. Por el otro, se elevan las montañas de la Sierra Madre Occidental con un clima más fresco, ríos, cascadas.

Puerto Vallarta está en el top 10 de los mejores destinos de México según TripAdvisor, forma también parte del Club de las "Bahías más Bellas del Mundo" y fue reconocida por los lectores de Casa Editorial Condé Nast (de revistas como Glamour, Vanity Fair, Vogue y GQ) como una de las 20 mejores ciudades pequeñas del mundo fuera de Estados Unidos y como una de las 40 mejores ciudades del mundo.

LOS *MUST* QUE VISITAR

Iglesia de Nuestra Señora de Guadalupe

El templo de más de 95 años es uno de los lugares más visitados y fotografiados en Puerto Vallarta, tanto por turistas, como por los miles de fieles católicos de la ciudad mexicana. Durante las fiestas de la virgen de Guadalupe las calles del pueblo se llenan de actividad y movimiento con motivos tradicionales cristianos y aztecas.

Recorre La Sierra Madre

La Sierra Madre, que rodea Puerto Vallarta, te permite adentrarte en su selva en paseos a caballo, camionetas o cuatrimotos. Siente los diferentes entornos conforme la recorres y vas subiendo más hacia la montaña. Un imperdible es el canopying, donde podrás deslizarte por el aire y admirar todo el paisaje en un paseo entre las copas de los árboles.

Paseo por la bahía de Banderas

La Bahía de Banderas es la más grande de México y en su recorrido podrás apreciar playas, acantilados y ríos. Las Islas de los Arcos se caracterizan por sus cuevas, túneles y arrecifes de coral, donde podrás hacer snórquel y observar la colorida fauna del arrecife. Además, dependiendo de la época, encontrarás delfines, mantarayas o ballenas jorobadas.

Arte y Cultura

Puerto Vallarta es una ciudad riquísima en cultura, allí encontrarás galerías, esculturas y festivales culturales durante todo el año. En el Museo Histórico Naval podrás aprender la historia de México en relación con el mar a través de salas de pintura, maquetas, fotografías, cartografías, modelos a escala, instrumentos de navegación y una sorprendente colección de armas conocida como “mosquetón”.

DÓNDE COMER

La Leche
Ubicado en la zona hotelera norte, aquí se reinterpreta la tradición culinaria de forma irreverente y se aprovecha al máximo los productos locales. En este restaurante el menú se reinventa cada día por lo que la experiencia será siempre divertida y diferente.

River Café
Este es un hermoso restaurante ubicado en la Isla del Río Cuale, donde podrás disfrutar platillos gourmet tanto de cocina mexicana como internacional. El local cuenta con la atmósfera perfecta para una velada romántica a la luz de las velas disfrutando de sus sofisticados platillos.

El Arrayán
Aquí podrás probar una gran variedad de platillos mexicanos auténticos. Se encuentra en el corazón del Viejo Vallarta, a solo unos pasos del malecón. Allí no se ofrece comida TexMex, si no ofrecen platillos tradicionales de la cocina mexicana, e incluso utilizan una gran variedad de ingredientes prehispánicos entre ellos chiles, nopales, maíz, etc.

Káiser Maximilian
A dos cuadras del Malecón, es perfecto para aquellos que buscan deleitarse con el exquisito sabor de los cafés europeos y platillos de alta cocina internacional. Su diseño hace referencia a un auténtico Bistró Austriaco al igual que sus platillos, que combinan elementos tradicionales de la cocina austriaca e ingredientes locales en excitantes experiencias culinarias.

QUÉ PLAYAS VISITAR

Los Muertos
Está repleta de restaurantes, bares y demás lugares llenos de actividades y entretenimiento. Además, es la única playa de la ciudad que cuenta con su propio muelle, el cual podrás ver desde el cielo en un vuelo en paracaídas, actividad propicia en esta playa.

Mismaloya
Este paraíso se encuentra al pie de las montañas en su propia caleta rodeada de selva. Allí encontrarás una gran variedad de flores y múltiples especies de aves. El notable paisaje la hizo ideal para el rodaje de películas, entre ellas "Depredador", protagonizada por Arnold Schwarzenegger en 1987.

Majahuitas
A esta playa solo se puede acceder por mar, el paradisíaco paisaje está colmado con palmeras y extensas playas vírgenes a los que se le suma una hermosa caleta de aguas tranquilas, el lugar es perfecto para hacer esnórquel, kayak y ecoturismo.

Yelapa
Ideal para dar un paseo y alejarse por un momento del bullicio de la civilización. Podrás vadear ríos, ir a nadar o pescar en sus tranquilas aguas. Además también podrás disfrutar vuelos en parapente con una inigualable vista de las playas del sur de Bahía de Banderas.

TOMAR BEBIDAS ALCOHÓLICAS EN EXCESO ES DAÑINO

Lujo e historia en un solo lugar

Visitar Cusco siempre es un placer, volver a su cielo celeste y a esa energía que nos tiene acostumbrados viene bien al alma. Y si volvemos para quedarnos unos días en uno de los hoteles más reconocidos y premiados de la ciudad, la visita vale mucho más la pena. Está vez tocó el JW Marriott El Convento Cusco, la joya de la reconocida marca hotelera incrustada a pocas cuadras de la Plaza Mayor, en el centro histórico y a solo tres kilómetros del aeropuerto.

El diseño del hotel se ha personalizado en torno a un antiguo Convento Colonial de San Agustín que data del siglo XVI, declarado Patrimonio Cultural de la Nación, ofreciendo una experiencia cultural inigualable, donde se pueden apreciar restos arqueológicos de periodos Pre-Inca, Inca, Colonial, Republicano y Contemporáneo, gracias a una cuidadosa restauración. La atmosfera se pinta más interesante aún logrando que el alojamiento en si se convierta en una experiencia digna de vivir para todo aquel que visita sus instalaciones.

Datos importantes. Por si la altura no les viene bien sus 153 habitaciones, entre ellas 7 suites, cuentan con un sistema de oxígeno suplementario para la máxima comodidad de sus huéspedes. Además, el hotel ha sido recientemente galardonado como uno de los mejores de Centro y Sur América en los premios Worl's Best Awards, organizados por la revista Travel + Leisure, una de las más importantes del mundo en cuanto a turismo, que lo colocó dentro de los cinco primeros puestos del ránking. El World Travel Awards Sudamérica, uno de los eventos más prestigiosos de la industria de viajes y turismo, reconoció su excelencia con el premio al Mejor Hotel con Herencia Cultural.

ACTIVIDADES DEL HOTEL

Yoga:
En la sala Kilke del hotel podrás renovar tu mente y cuerpo durante las sesiones de yoga, ideales para relajarse después de un día intenso de caminatas.

Colores de Chinchero:
Conoce los secretos ancestrales de los artesanos textiles del Cusco y déjate deslumbrar por la tradición y colores de los textiles de Chinchero.

Lectura de hojas de coca:
Déjate llevar por el misticismo en esta ceremonia, donde aprenderás de la visión cultural incaica y de la importancia de la planta de la coca. Conoce al "Paco Andino", quien será tu guía en este ritual, donde incluso podrías llegar a ver lo que te depara el futuro.

Restaurant Bar Qespi:
En Quespi Bar podrás disfrutar todos los días de clases de Pisco Sour, además, el chef del restaurante compartirá sus recetas y secretos una vez a la semana.

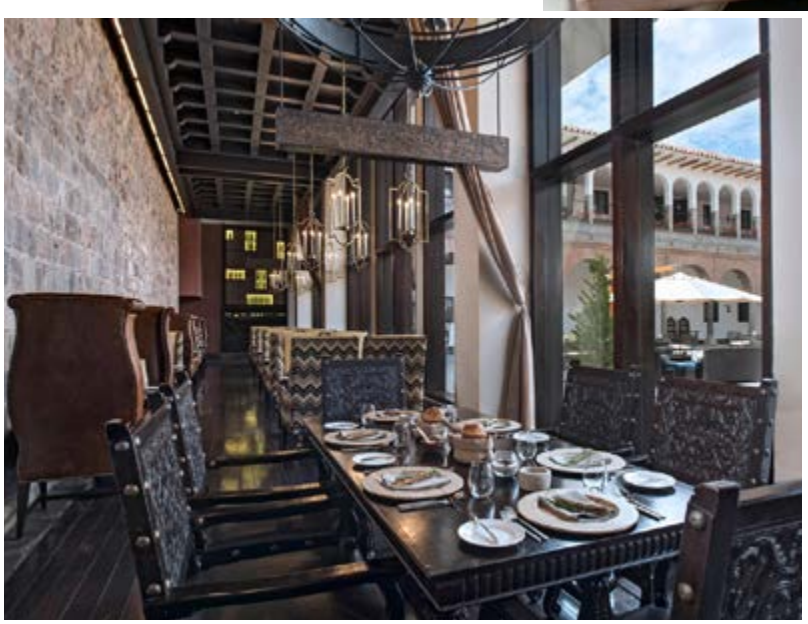
Visita guiada por el hotel:
Viaja en el tiempo y aprende los detalles más importantes del Convento de San Agustín. Además, podrás visitar la Sala de exhibición arqueológica donde se exhiben hallazgos encontrados durante la excavación de la obra de construcción del hotel.

Conoce a la Llama:
De lunes a viernes a las 8:30 de la mañana podrás aprender más acerca del camélido sudamericano en el patio principal, también te podrás tomar algunas fotos con las ellas.

Spa:
Pase un día en el spa del hotel y relájese con la variedad de tratamientos relajantes tratamientos que ofrece.

“Sabemos que al elegir visitar Cusco, el huésped está en busca del autodescubrimiento. Esta tierra de magia y misticismo inspira a los exploradores más audaces y decididos a buscar experiencias significativas y abrazar momentos especiales. En el JW Marriott El Convento Cusco, los huéspedes comenzarán y finalizarán su peregrinación en nuestro Convento, llevándose consigo memorias inolvidables de un lugar hermoso y un servicio de lujo reconocido mundialmente”.
Rodrigo Rizzi, general manager | JW Marriott el Convento, Cusco

En el Restaurant Bar Qespi el Chef Ejecutivo Heivel Bedoya ha preparado una carta con un estilo nuevo y diferente que busca reivindicar los productos obtenidos de la madre tierra en una nueva tendencia culinaria que llama *Pachamama's Food*. Así, cada platillo utiliza ingredientes orgánicos representativos de la zona como la quinua, trucha, granos y tubérculos andinos y hierbas locales. No dejes de probar la Causa de Pulpo, entre las entradas, o el Pato en cocción lenta y el Salmón en BBQ de Sauco que, entre los platos de fondo, son definitivamente un *must*.
Al igual que los platillos, los cocteles del Bar Qespi resaltan los insumos locales y cuentan una historia. Entre los más pedidos tenemos el Ylla, Haucha, Crazy Llama Smash y el Qespi Punch.



DATOS:
Esquina de la Calle Ruinas 432 y, Calle San Agustín, Cusco

TOMAR BEBIDAS ALCOHÓLICAS EN EXCESO ES DAÑINO

[SOMMELIER RECOMIENDA]

DON MANUEL TANNAT 2013

Viña Tacama, Valle de Ica, Perú

Variedad: 100% Tannat
Vista: color purpura intenso
Nariz: aromas a fruta negra madura, ciruela, vainilla y chocolate
Boca: persistente, con estructura y final prolongado

Precio sugerido: S/. 118.90

FINA RESERVA GRAN BLANCO CHENIN BLANC

Bodegas y viñedos Tabernero, Valle de Chincha, Ica, Perú

Variedad: Chenin Blanc
Vista: color amarillo sumamente ligero con tonalidades verdosas
Nariz: aromas marcados a fruta blanca y manzana verde, muy herbáceo y mineral.
Boca: : ligero, equilibrado

Precio sugerido: S/. 29.50

DEMONIO DE LOS ANDES MOSCATEL

Viña Tacama, Valle de Ica, Perú

Variedad: Moscatel
Vista: claro, límpido y brillante
Nariz: aromas a ciruelas y naranja. Fruta madura, intenso y amplio.
Boca: suave, redondo, ligeramente dulce

Precio sugerido: S/. 43.90

INTIPALKA MOSTO VERDE ACHOLADO

Viñas Queirolo, San José de los Molinos, Ica, Perú

Variedad: Quebranta, Negra Criolla, Italia, Moscatel
Vista: limpio, brillante y reflejos acerados
Nariz: atractivo y amable, notas de duraznos y flores, acompañadas de pecanas y heno, sensaciones de pasas rubias y miel de flores.
Boca: notas armónicas de cítricos y hierba luisa, pecanas con dejos a pasas, higos y fruta confitada. Evoluciona con suavidad, pero con buena estructura.

Precio sugerido: S/. 70.00

RON VIEJO DE CALDAS CARTA DE ORO 8 AÑOS

Industria Licorera de Caldas, Manizales, Colombia

Vista: color ámbar intenso con viscosidad
Nariz: aroma profundo y maduro con notas a melocotón y miel. Aroma típico de los rones oscuros bien añejados.
Boca: cáscara de naranja, ginger y ligeras notas de especias. Bouquet maduro, redondo, suave y armonioso, con aromas de almendra, caramelo, vainilla y madera.

Precio sugerido: S/. 77.90

MOM

Gonzalez Byass, Birmingham, Inglaterra

Botánicos: enebro, cilantro, angélica, raíz de lirio, casia, regaliz, arándano, tomillo
Vista: destilado sin color
Nariz: aromas naturales a frutos rojos
Boca: amargor clásico de gin británico (enebro y cilantro), con un ligero toque de moras y cerezas

Precio sugerido: S/. 116.00

GRAND CODORNIU RESERVA CHARDONNAY

Codorniu, Sant Sadurní d'Anoia - Cataluña, España
D.O Cava / Brut Nature Reserva

Variedad: Chardonnay
Vista: color amarillo pálido con reflejos dorados, limpio y brillante. De burbuja fina que forma rosarios continuos y una corona persistente en el tiempo.
Nariz: notas de tostado, entremezcladas con frutas de primavera como melocotones y cerezas sobre un fondo de brioche y frutos secos procedentes de la crianza sobre lías.
Boca: amplio, complejo, equilibrado y cremoso.

Precio sugerido: S/. 149.00

VITTORIA MUSCAT

Bodegas y viñedos Tabernero, Valle de Chincha, Perú
Vino Espumoso

Variedad: Muscat de Alejandría
Vista: amarillo brillante y burbujas muy pequeñas y constantes
Nariz: intensos aromas a manzana y durazno, con sutiles notas a flores blancas
Boca: sabores muy profundos y persistentes, ideal como aperitivo o para acompañar postres.

Precio sugerido: S/. 46.30

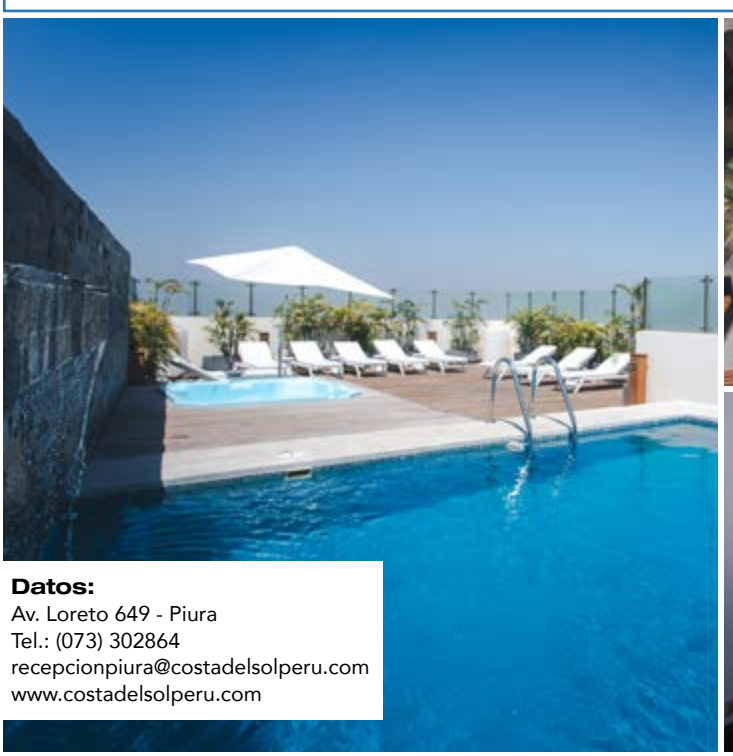
COSTA DEL SOL
WYNDHAM PIURA

Hotel Costa del Sol Wyndham Piura de 4 estrellas desde marzo de este año dio comienzo a las labores de remodelación de sus 95 habitaciones y otras áreas de servicio para huéspedes, como parte del plan de remodelación previsto para el 2018 con una inversión cercana al medio millón de dólares. Se puso en marcha un plan ambicioso con el objetivo de crear espacios públicos elegantes y modernos, en consonancia con la esencia de la Cadena de Hoteles Costa del Sol Wyndham, uno de los más importantes grupos hoteleros a nivel nacional.

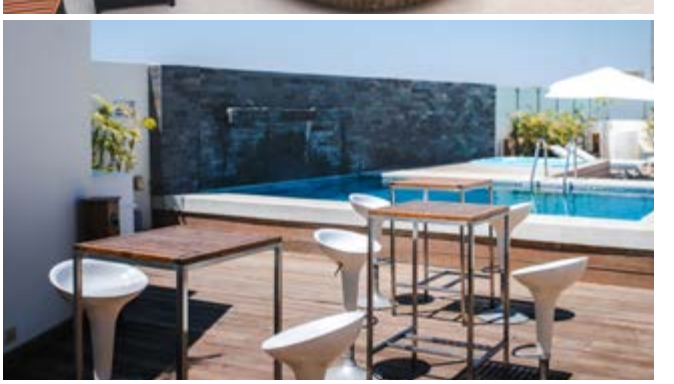
La remodelación ha tenido una duración de aproximadamente 6 meses. Según explica el gerente del hotel, Oscar Soriano, "la satisfacción de los huéspedes es de vital importancia para nosotros, por eso trabajamos de la mano de un reconocido decorador para darle el nivel y enfoque que caracteriza a la cadena de hoteles. Es un trabajo que nos da mucho orgullo, presentamos un hotel moderno y fresco para una agradable estancia".

El nuevo diseño del restaurante, el bar y lobby, presenta una imagen moderna en la línea de las nuevas tendencias hoteleras y gastronómicas. Además, el lobby del hotel cuenta con un aspecto elegante donde cada detalle está planificado para garantizar una gran experiencia y difícil de olvidar. Lo que se trata es de ofrecer un mejor posicionamiento del hotel, a fin de dar una calurosa bienvenida a los huéspedes de todo el Perú y el mundo.

Costa del Sol Wyndham Piura abrió sus puertas en 1998 y fue premiado muchas veces por su calidad. Está ubicado en una zona céntrica y comercial de la ciudad, muy cerca de instituciones públicas y privadas, lo que favorece a nuestros clientes en su mayoría corporativos. El hotel cuenta con 95 habitaciones de las cuales 12 son suites con jacuzzi, un spa que ofrece una experiencia única para el relax y varias salas de conferencias muy espaciosas. También cuenta con 60 espacios de cochera y es de fácil acceso cuando se llega por tierra desde el norte y sur del país.



Datos:
Av. Loreto 649 - Piura
Tel.: (073) 302864
recepcionpiura@costadelsolperu.com
www.costadelsolperu.com



NAVIDAD SALUDABLE

BABY CHICKEN CON SALVIA Y LIMA-LIMÓN (Plato de fondo)

Ingredientes

Para la marinada:
3 pollitos bebé
Ralladura y jugo de 3 limas y 2 limones
Rodajas delgadas de 4 limas y 3 limones
100 gr mantequilla
Salvia fresca
2 cucharadas de miel
1 diente de ajo picado
Sal y pimienta

Preparación

Fría la salvia fresca en 75 gramos de mantequilla. Reserve las hojitas crocantes.
Agregue la mitad de la ralladura de cítricos a la mantequilla saborizada.
Añada la miel, el jugo de cítricos, el ajo y el resto de la ralladura, junto con la mantequilla restante. Sazone y embadurne bien los pollitos colocando parte de la mezcla entre la piel y la carne.
Aplique rodajas de cítricos y hojas de salvia por dentro de la cavidad y encima en forma decorativa.
Cubra con film y marine durante 4 horas en el refrigerador.
Precaliente el horno a 190ºC. Hornee los pollitos durante 45 minutos con calor arriba y abajo para que se doren.
Sirva con ensalada y decore con hojitas de salvia crocantes.

NUEVA SERIE DE VIDEOPROYECTORES

Cinema Pro

EPSON®
EXCEED YOUR VISION

Home Cinema **5040UB**

Para los entusiastas del cine

Los fanáticos de las películas y el fútbol encontrarán en el Home Cinema 5040UB una imagen excepcional. La combinación de las más avanzadas tecnologías de proyección se han integrado: tecnología 3LCD para imágenes claras, brillantes y llenas de color; compatibilidad HDR para disfrutar el más reciente contenido cinematográfico, 4K mejorado, entre otras más. La solución para tu disfrute con una gran pantalla de hasta 200". Siéntete inmerso en el estadio y grita los goles de tu equipo favorito.

- *Proyector 3LCD con 2,500 lúmenes en color*
- *Resolución nativa 1080p con tecnología 4K Enhancement*
- *Lente motorizado*
- *Contraste: 1,000,000:1*

Pro Cinema **6040UB**

Lo único que necesitas en casa es este videoproyector y tus películas favoritas

En el videoproyector Pro Cinema 6040 encontrarás una imagen excepcional combinada con las mejores y más avanzadas tecnologías de proyección; con los desarrollos 3LCD podrás ver imágenes más claras y brillantes con compatibilidad HDR, 4K Enhancement, 2,500 lúmenes en color y 2,500 en blanco.

Home Cinema **LS100**

Transforma una simple pared en una gran proyección láser

Home Cinema LS100 rompe las limitaciones de tener un videoproyector en casa. Su avanzada tecnología de proyección láser y su lente de tiro ultracorto lo convierten en la mejor solución para tener una pantalla de hasta 130". Brillo insuperable para disfrutar cualquier contenido: deporte, películas o PC, aun en ambientes iluminados dentro de la comodidad de tu casa. No necesitas más que una pared libre y tendrás el cine en casa que siempre deseaste.

- *Proyector 3LCD con 2,500 lúmenes en color - láser*
- *Resolución nativa 1080p con tecnología*
- *Lente de tiro ultracorto: 130" a solo 43 cm de distancia*
- *Contraste: 2,500,000:1*

Pro Cinema **LS10500**

¿Te consideras un fanático del cine?

Disfruta la experiencia más avanzada del cine en casa con el revolucionario proyector Pro Cinema Láser de Epson. Estos proyectores de alta definición emplean tecnología de proyección con láser reflectante 3LCD para ofrecer una calidad de imagen y luminosidad de color espectacular que convierte tu sala en una experiencia cinematográfica profesional. Estos proyectores ofrecen contraste Absolute Deep Black y los colores más luminosos y fidedignos, con una de las gamas de colores (GAMUT) más amplia de la industria. Con la tecnología 4k mejorada, se puede disfrutar con claridad alta y nítida cada sutilezas captada originalmente por los directores de cine. Epson brinda la perfección del cine en casa.

- *Proyector 3LCD con 1,500 lúmenes en color - Blue Laser*
- *Resolución nativa 1080p con tecnología 4K Enhancement*
- *Lente motorizado*
- *Contraste: Absolute Black*

Nueva serie de videoproyectores CINEMA PRO disponibles en:
Audio Lima: (01) 396-7527 / (01) 759-4705
Audio Video Interiors: (01) 340-7645 / 949-957-961
Neox: (01) 419-9600
OTS: (01) 440-1441 / 994 299 368
Alpatech: (01) 355-2277

Vive el fútbol en grande

con más de 100" de brillo y color

Videoproyectores Epson

Home Cinema 5040UB

- **Resolución Full HD nativo - 4k enhancement**
- Brillo en color: 2,500 lúmenes
- Contraste 1,000,000:1
- Tamaño de pantalla hasta 200"

Para más información, contáctate con:
Fernando Alfaro - Channel Manager VAR de EPSON Perú • fernando.alfaro@epson.com.pe

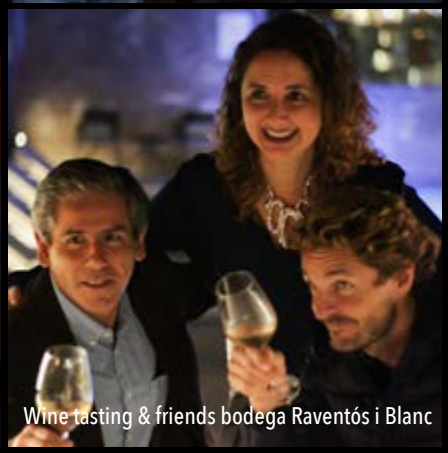
EPSON®
EXCEED YOUR VISION

SOCIALES

Cata Bordeaux Rendez-Vouz en el Hotel Country Club

Final concurso Pisco Artists 2018 – Cuatro Gallos

Presentación Kia All New Cerato


Wine tasting & friends bodega Raventós i Blanc

Degustación de vinos en la Embajada de Chile

Kontiki Lima Tiki Fest

Almuerzo maridaje bodega Codorniu

Oregon Foods lanzó su marca de carne americana Premium Sterling Silver

Inauguración showroom Maserati

UN LEXUS EN EL MAR

Desde 1989 Lexus viene desarrollando los mejores autos con el compromiso de proporcionar los más altos niveles de servicio al cliente. Hoy en día, la marca se aventura a explorar nuevas fronteras, tanto dentro como fuera de la industria automovilística.

La marca, en su constante búsqueda de brindar la mejor experiencia a sus clientes, se aventuró en el mundo culinario, el diseño, películas entre otros. Ahora vuelve al agua en su siguiente innovación, el LY 650, que recoje lo más impresionante del concepto de yates deportivos y trae consigo la expresión más contemporánea de la empresa, L-finesse. El nuevo yate de Lexus tiene un estilo distinguido en el arco fuerte, que pronuncia las curvas de la cubierta y las caderas de la popa. Al verlo de perfil, su elegante ascenso y descenso hacen notar que se trata de un Lexus.

Para construir, vender y dar servicio al próximo Lexus Yatch se seleccionó al grupo de barcos Marquis – Larson, quienes cuentan con una amplia experiencia en la construcción de barcos a medida y una capacidad probada. Su experiencia se complementa con el trabajo de los maestros Takumi, artesanos expertos que trabajan con Lexus y aseguran que cada pieza creada sea perfecta.

Cabe mencionar que el departamento de negocios marinos de Toyota Motor Corporation (TMC) se fundó en 1997 para dasarrollar yates *premium*. Dentro de la línea ponam de Toyota Marine se incluyen barcos de pesca deportiva y cruceros de lujo con cascos duraderos y silenciosos.

AGENDA EMPRESARIAL

Presentación Kia All New Cerato:
En una ceremonia en el centro de entrenamiento VO2 del Jockey Club del Perú se celebró el tercer año de la marca como líder de ventas en Perú, además, se introdujo la tercera generación del Cerato al mercado peruano.

Inauguración tienda Maserati en Perú
La icónica marca de tradición italiana inauguró su primer showroom en Perú. La nueva tienda sorprende por su imponente infraestructura de más de 1200 metros cuadrados, que mantiene todo el estilo italiano característico de Maserati.

Presentación de embajadores olímpicos y paralímpicos de Toyota
Toyota, patrocinador oficial de los Juegos Olímpicos y Paralímpicos Tokyo 2020, presentó en la VIDENA a sus nuevos embajadores deportivos. El evento se dio en el marco de la firma de un convenio con la Asociación Nacional Paralímpica del Perú.

Coctel de lanzamiento de franquicia Wallqa
Durante el evento del restaurante Wallqa de Le Cordon Bleu se presentaron los futuros planes de franquicia y el concepto de cocina que buscan internacionalizar. Asistieron directivos y personalidades del medio gastronómico local.

"Black Forday" de Ford Perú
En el centro de convenciones "Magda" Costa Verde, Magdalena, se presentó a la nueva Embajadora Oficial de la marca, Anna Carina Copello. Además, se realizó una serie de actividades con los principales modelos del portafolio de vehículos de Ford Perú.

"Semana de Apreciación al Cliente" de Marriott International en Perú
El evento anual constó de diferentes actividades como entrega de obsequios de agradecimiento a clientes, visita al hogar la Sagrada Familia y "Descubre el artista que hay en ti", acto central de la celebración que se dio lugar en el Westin Lima.

ANNA

DESDE 1551

CODORNÍU

D.O. Cava

Innovador, exclusivo... El maridaje perfecto.

BLANC DE BLANCS

95

EXTRAORDINARY, ULTIMATE RECOMMENDATION

BRUT ROSÉ

93

EXCELLENT, HIGHLY RECOMMENDATION

Uno de los 10 mejores vinos espumosos del mundo.

One of the World's Top 10 Sparkling Wines.

IMPORTADOR EXCLUSIVO PERUFARMA S.A.

WWW.PERUFARMA.COM.PE

TOMAR BEBIDAS ALCOHÓLICAS EN EXCESO ES DAÑINO

PROHIBIDA LA VENTA DE BEBIDAS ALCOHÓLICAS A MENORES DE 18 AÑOS.

VICTORINOX
VICTORINOX
TBS
The Barbecue Store
LA CUISINE
LC
KITCHEN CENTER
SWISS CLASSIC
Victorinox Brand Stores
C.C. Jockey Plaza. Local 237
C.C. Larcomar. Local 207 A
C.C. Real Plaza Salaverry. Local 228
MAKERS OF THE ORIGINAL SWISS ARMY KNIFE | ESTABLISHED 1884