




MAPA de AROMAS y SABORES



EL VINO TIENE MÁS DE 800 SUSTANCIAS EN CONSTANTE CAMBIO Y LOS SOMMELIERS, MUJERES Y HOMBRES ENTREGADOS A EJERCITAR LOS SENTIDOS, SON LOS ENCARGADOS EN SEGUIR SU RASTRO. UN EXCLUSIVO GRUPO DE 12 SOMMELIERS NOS LLEVA DEL MANO PARA DESCUBRIR LOS OLORES Y SABORES DEL VINO MEXICANO.
TEXTO: THELMA GÓMEZ DURÁN • FOTO: LUZ MONTERO

La lectura de este texto se recomienda teniendo una copa de vino como compañero. Puede ser tinto, blanco o rosado. De la variedad de uva que prefiera, de la bodega que guste. Sólo deje que la bebida despierte sus sentidos, que su memoria olfativa se ponga a trabajar y desate esos aromas que ha registrado a lo largo de su vida, que su paladar desgrane cada uno de los sabores. Piense en los olores que le trae a la mente, con qué los relaciona. Agítelo un poco y aspire el aroma que desprende. Dicen que cada ciudad tiene su propio aroma, que la individualidad de los seres humanos también se expresa en su olor. ¿Los vinos mexicanos expresan los olores y aromas del terruño?

El sabor de la tierra

Hace ya varios siglos, los monjes de Borgoña desarrollaron el concepto del terruño, explica Rondi Frankel, sommelier y apasionada de la historia. “En vinos, el terruño es la interacción entre tierra, suelo, clima, variedad de uva; el cultivo, la elaboración del vino, incluso la alimentación de la gente de la región”. Los expertos en el arte de interpretar esta bebida coinciden en que el vino mexicano aún está en evolución, que todavía no define su personalidad, pero que está en el camino correcto para lograrlo. Sin embargo, también resaltan que en la actualidad, las variedades de uva que se cultivan en México ya expresan particularidades de la tierra mexicana.

Pruebe el vino. Si pone atención identificará una presencia de salinidad, de mineralidad. Quizá no lo note mucho, porque los enólogos mexicanos han logrado darle un equilibrio.

Poco más del 80 por ciento de los vinos que se producen en México son originarios de Baja California, territorio que en alguna época estaba cubierto por las aguas del mar. La uva que se cultiva en esa área refleja la mineralidad, la salinidad del suelo. El mar es un elemento significativo en el vino mexicano. Está presente en su historia, una historia que dio un giro favorable a partir de finales de la década de los 80. Los expertos ubican la fundación de Monte Xanic, para marcar el antes y después de los vinos nacionales. Dos de los socios que fundaron esta bodega en 1987 se conocieron en el mar, recuerda Rondi Frankel: “Fue durante la regata que se realiza todos los años entre Newport y Ensenada. Ahí hablaron de la posibilidad de hacer buen vino mexicano. La consigna era hacerlo mexicano, no imitar el europeo”.

Otra característica de los vinos mexicanos es su potencia, su alta concentración de alcohol. La razón está en el clima de las regiones vitivinícolas del país. “En Coahuila y Baja California, el clima, aunque tiene tintes mediterráneos, presenta una insolación importante. Por ello, tenemos frutos que generan vinos con un grado alcohólico elevado”, explica

Pilar Meré, de la Asociación Mexicana de Vitivinicultores. A nivel mundial se establece que el mínimo de alcohol en un vino debe ser de 9 a 9.5 grados. El máximo universal que se ha adoptado es de 14 ó 14.5 grados. El vino mexicano tiene un promedio de 13.5 grados.

La perfumería de Dionisio

Los vinos mexicanos son jóvenes y, por lo tanto, tienen una alta expresión de frutalidad. Dependiendo de la variedad de uva que se utilice, serán los aromas que se puedan detectar. Así como los enólogos buscan resaltar la expresión del terruño, encontrar la variedad de uva que mejor muestre las características del país, cada vez toma más fuerza una tendencia “nacionalista” en la experiencia de interpretar el vino.

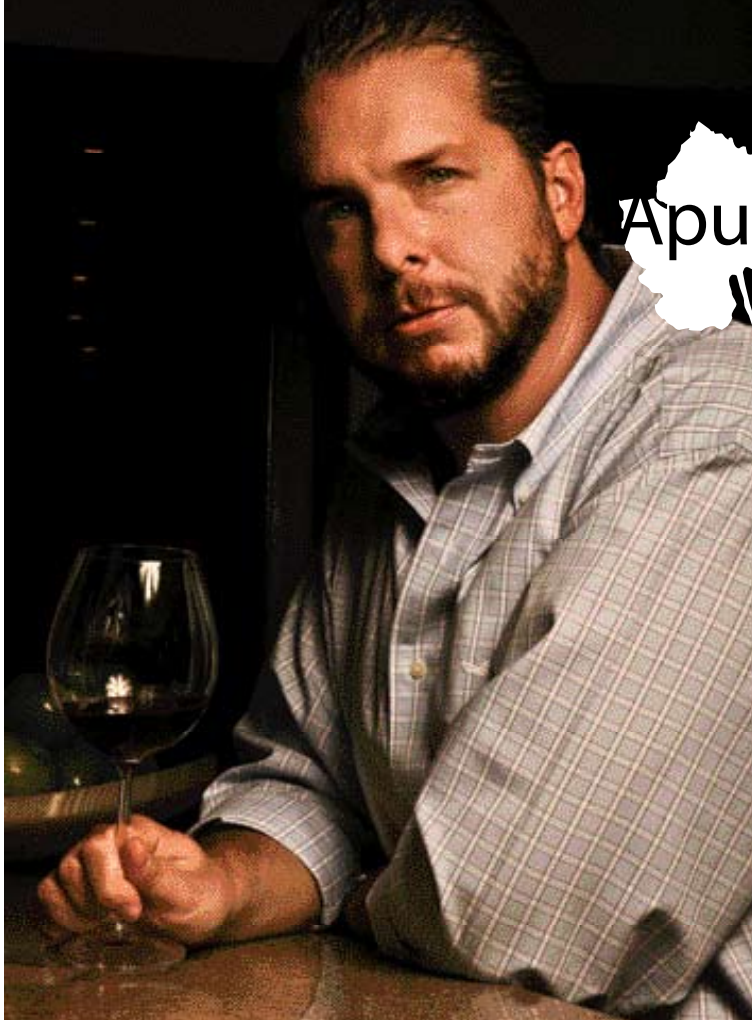
El sommelier Víctor Absalón defiende esta corriente: “Siendo tan basta nuestra variedad de frutas, flores y hierbas, por qué no hablar de esos aromas”. Para catar un vino existe toda una metodología, desarrollada en Europa. Algunos sommeliers proponen que en el caso de los vinos mexicanos no se utilicen como referencias aromas como el regalis o el cassis, plantas europeas, recurrentes en el lenguaje de los catadores, pero que pocos mexicanos podrían identificar. “Hay que buscar los aromas y sabores mexicanos. Eso ayudaría a que la gente se acerque más al vino, que no le tenga miedo y lo aprecie más”, comenta la sommelier Pilar Meré.

Víctor Absalón propone abrir los sentidos y encontrar esos aromas nacionales: “Por ejemplo, la uva Cabernet Sauvignon puede tener aromas picantes, de chiles, de algunas hierbas, de mejorana. Y no es que el vino tenga chile o mejorana. Lo maravilloso del vino es que nos permite recordar aromas que guarda nuestra memoria olfativa”.

El vino tiene más de 800 sustancias que están en constante cambio. Eso es parte de su encanto. Muchas de esas sustancias también están presentes en flores, frutas, en la madera, en la tierra, en especias. Así los vinos pueden oler a lima, tabaco, plátano, madera, manzana, higo, chocolate, pimienta morrón, durazno, cereza, granada, piña, sandía, anís, tomillo, pimienta... Si no ejercitamos nuestra memoria olfativa, difícilmente podremos apreciar esta variedad aromática.

Y sí, el vino desata los recuerdos aromáticos. Rondi Frankel recuerda que en una cata, un mesero dijo que el vino olía a su pueblo. “Todo el mundo se rió, pero resulta que en la plaza del pueblo había árboles que daban flores blancas y olían así. Eso es para mí la experiencia individual del vino”.

Así que Usted puede volver a agitar su copa; hágalo suavemente. Pruebe, ¿qué recuerdos aromáticos, qué sabores llegan a su mente al oler y probar el vino mexicano? •



Víctor Absalón

Apuesta nacionalista

Hace 25 años descubrió su razón de ser; le llegó a través de la vista, al mirar un catálogo de vinos. Gracias a eso, Víctor Absalón fue de los primeros sommeliers en México.

Cuando decidió sumergirse en el mar del vino, la industria vitivinícola del país vivía un mal momento: "los vinos mexicanos eran infames, inconstantes". Desde su perspectiva, hace 20 años comenzó la evolución del vino mexicano y ahora "podemos estar orgullosos de lo que se hace en el país".

De las variedades que se cultivan en México, resalta la Nebbiolo y la Shiraz, como aquellas en donde se podría buscar la identidad del vino mexicano.

Para este sommelier es momento de que los mexicanos incorporen elementos nacionalistas a la experiencia de tomar vino. Por ejemplo, recomienda que al buscar aromas en un vino no se piense en las referencias clásicas heredadas de Europa, sino en las flores y frutas de México. También defiende la idea de que "la cocina de cada país va muy bien con sus propios vinos". Y tiene un consejo para aquellos que piensan que el picante no se lleva con el vino: "bajar la temperatura del vino, para mitigar el picante".

Maestro de jóvenes sommeliers que ahora son entusiastas promotores del vino mexicano. Es miembro fundador de la Asociación Mexicana de Sommeliers, la cual presidió de 1996 al 2000. Es sommelier de la importadora Cyrnos.



Francisco Domenech


Nacer entre la vid

Se crió entre viñedos. Su abuelo y su padre le enseñaron cómo cuidar la vid y cómo limpiar las barricas. Para él un vino puede ser tan complejo en aromas como una persona. En el caso de los vinos mexicanos, por ejemplo, señala que en muchos encuentra la presencia de la jamaica, una flor que no es nativa de México, pero está muy presente en el mosaico olfativo del país. "También encuentro, en los tintos, aromas de café, cacao; en los blancos he encontrado una floralidad impresionante, sobre todo violetas". Para entender el momento que vive el vino mexicano recurre a una comparación: "Está en la adolescencia loca, con mucho ímpetu... Aún está en búsqueda de su identidad, sobre todo en Ensenada".

En Parras, Coahuila, aclara, "están entrando a la etapa de la madurez del cuarentón". Eso, dice, se nota en la frutalidad de sus vinos y en que ya están logrando expresar el terroir. Para él, quienes están dando el gran impulso al vino mexicano son los pequeños productores, "que están haciendo las cosas con mucho cuidado".

¿Cuándo elige un vino mexicano? "Lo pido en ocasiones especiales, con gente que está dispuesta a probar cosas diferentes. Cuando me canso de lo común. Cuando busco una experiencia más intensa".

Miembro de una familia en donde la vida gira en torno al vino. Su abuelo fundó en 1958 Cavas San Juan, en Querétaro. En 1992, la compañía fue vendida y él fundó una empresa importadora. Es director general de la empresa Vinos, Viñedos y Bodegas.



Pablo Arena

La geografía del vino

Desde niño tuvo una fascinación especial por los olores, la geografía y los viajes. No fue difícil hacer empatar estas aficiones y unir las en una sola pasión: el vino. Nacer en una familia donde esta bebida tenía un lugar especial le permitió conocer desde la infancia términos como “añada”, “maridaje” o “terroir” (terruño). “Ese tema, el del *terroir*, siempre me ha fascinado, conocer dónde se produce un cierto vino y qué es lo que lo hace diferente... Uno entiende mucho más el vino cuando conoce la historia de la bodega, las características de la región”.

En México, dice, aún se está en la búsqueda y la experimentación para lograr que se exprese el *terroir*. Y aunque el camino que ha recorrido el vino mexicano es aún muy corto, reconoce que hay mezclas, “bastante atrevidas”, que lo han impresionado favorablemente.

Una variedad que lo ha sorprendido por la calidad que ha logrado en México es la Merlot.

Entre los vinos mexicanos que prefiere están el Chardonnay de Casa Grande; Gabriel, de Adobe Guadalupe, y los vinos de Casa de Piedra.

Actual presidente de la Asociación Mexicana de Cata AC, de la cual es miembro desde 1997. Es autor del capítulo “Mitos y controversias” del libro *Cavas de México*, en donde también se dedica un espacio a la cava que comenzó a integrarse en 1987.

MIGUEL A. BAUTISTA

Asesorar al consumidor

Un amigo le contagió el gusto por el vino. Eso fue hace poco más de una década y la pasión sigue *in crescendo*, porque es un continuo descubrimiento de "sabores, olores, culturas. Siempre hay algo nuevo".

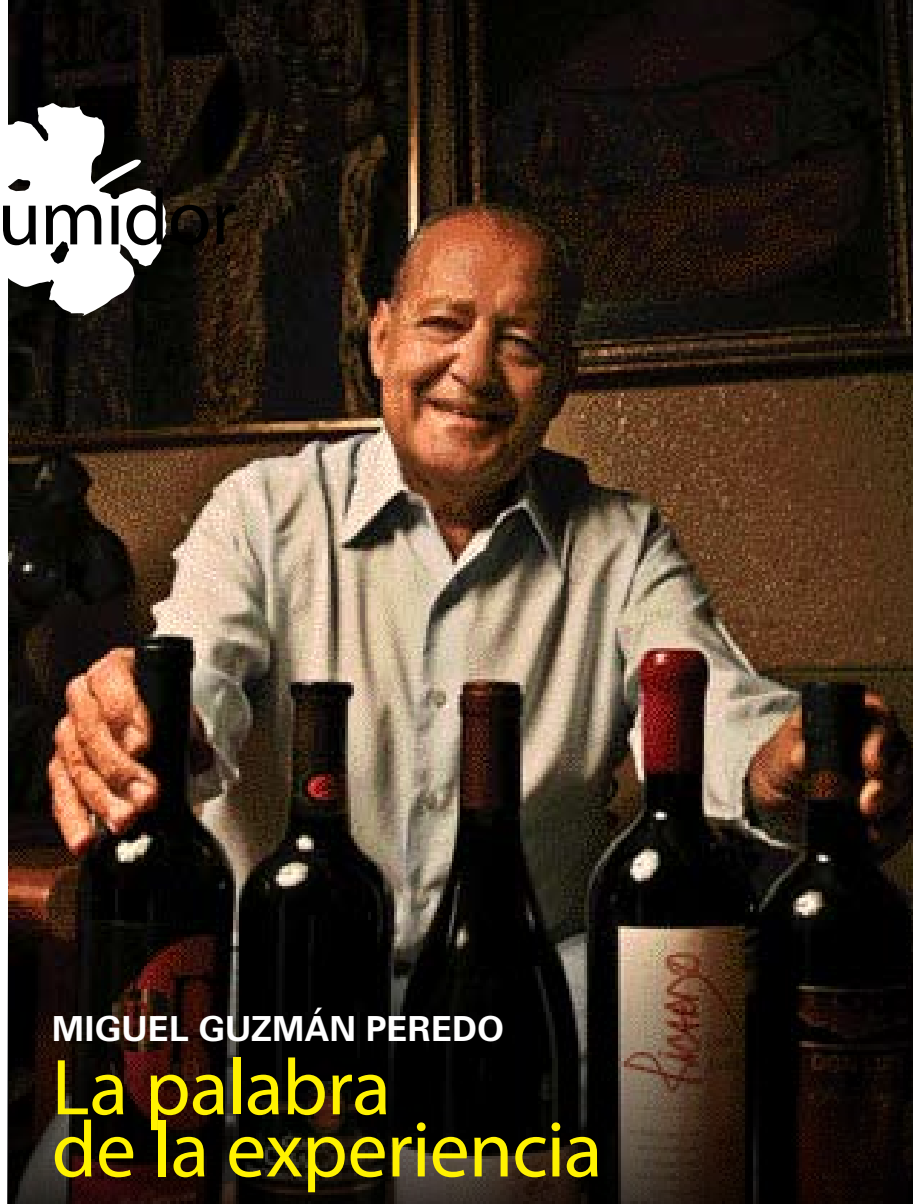
Su carrera como sommelier ha ido en paralelo a la evolución del vino mexicano. "Cuando comencé en esto, sólo manejábamos en el restaurante vinos de tres bodegas. Ahora, la variedad es una cualidad de la producción nacional".

Al estar en contacto directo con quienes gustan del vino, puede decir que hay dos perfiles de consumidores: aquellos que están convencidos de la calidad de los vinos mexicanos y los que están en contra por sus precios.

Al vino de México, asegura, lo busca aquel consumidor que desea descubrir cosas nuevas, que está abierto a experimentar. "Hay desde aquellos vinos muy cargados de color, muy frutales, elegantes, delicados, densos, carnosos, hasta aquellos que son sencillos, menos complejos, muy francos y fáciles de beber".

Los vinos que más le han sorprendido son aquellos que tienen una alta densidad y que son elaborados, sobre todo, en pequeñas bodegas. "Ahí es donde, creo, se puede perfilar el estilo del vino mexicano".

Su carrera profesional en el mundo de los vinos comenzó en 1997, en el restaurante Fouquet's. Sus maestros han sido Pedro Poncelis y Víctor Absalón. Desde hace dos años es el sommelier de La Castellana Gourmet.



MIGUEL GUZMÁN PEREDO

La palabra de la experiencia

Hay pasiones que se heredan. Una de ellas es el gusto por el vino. Eso lo sabe bien Miguel Guzmán, médico de profesión que durante toda su vida ha convivido con el vino, esa bebida mágica que es cómplice del deleite.

Su formación como galeno lo llevó a estudiar cómo el vino activa el sentido del olfato, muchas veces dormido o poco ejercitado, sobre todo por las generaciones actuales. Por ello, recomienda "entrenarse para saber apreciar los aromas de los vinos". ¿Cómo hacerlo? Probando, catando, oliendo todo lo que se pueda para que la memoria olfativa registre los aromas. La clave, dice, es "catar, catar, probar y probar".

La experiencia reflejada en un paladar educado durante años y en un agudo sentido del olfato, le permiten asegurar que los vinos mexicanos pueden competir "ventajosamente con cualquier vino del mundo... Los enólogos están haciendo un trabajo de mucho cuidado y con uvas de buena calidad".

Para él, los vinos del Valle de Guadalupe son, "en términos generales, los mejores de México. Seguidos, a muy corta distancia, por el Valle de Parras, Coahuila".

En 1994 fundó el Grupo Enológico Mexicano, del cual es presidente. Este grupo tiene 25 miembros, todos son catadores calificados, unidos por la amistad y la pasión por el vino.



RONDI FRANKEL

Testigo de la historia

Sus padres tomaban vino Santo Tomás. En ese entonces, la niña que nació en Estados Unidos y creció en México nunca imaginó que en esa bodega comenzaría su andar por el camino del vino mexicano.

Rondi tiene dos pasiones: la historia y el vino. Así que cuando su vida dio un giro profesional, decidió unir las. Todas las condiciones estaban dadas: vivía en Ensenada y había conocido a los enólogos Hugo D'Acosta y Antonio Badán. Aprendió de vino leyendo mucho, pero sobre todo, conviviendo con la gente que lo hace.

Asegura que vivimos la época más fascinante e interesante en la historia del vino mexicano, "porque a nosotros nos toca definir el estilo, buscar una identidad, hacer los maridajes".

Por ahora, dice, los vinos mexicanos se caracterizan por tener potencia aromática, "son intensos, como la comida mexicana".

Si de maridajes se trata, tiene una propuesta que, seguro, provocará fruncido de ceja en algunos: vino rosado para acompañar los chiles en nogada. Sabe que hay quien mira con malos ojos al vino rosado, "pero es por esnobismo, porque no saben de lo que se pierden".

Una de las expertas que mejor conoce la historia del vino mexicano. Es autora del libro *Misioneros y pioneros: Vino y vinicultores de las Californias Hispanas*. Se formó como sommelier bajo la guía de reconocidos enólogos mexicanos como Hugo D'Acosta. Fue directora de Relaciones Públicas de Bodegas Santo Tomás.

Universidad Latina. Pasión por tu futuro



Carrera de Chef*
Campus Sur

Pensando en tu futuro...

...mezclamos los ingredientes para abrir una carrera gourmet.

*sistema modular

Presenta este anuncio y obtén un 20% en tu inscripción

secundaria	preparatoria	bachilleratos tecnológicos	
cch	psicología	administración	
contaduría pública	derecho	finanzas	
informática	mercadotecnia	informática administrativa	
mercadotecnia y publicidad	periodismo y comunicación		
gastronomía	pedagogía	turismo	
sistema de universidad abierta en administración y derecho			
maestrías y especialidades			
Campus Sur	5617 6065, 5617 5888	Campus Roma	5564 9074, 5564 4061
Campus Cuernavaca	(777) 313 7966, (777) 317 0625	Campus Cuautla	(735) 24 697, (735) 45 120

 **Universidad Latina**

unila.edu.mx

RACHEL JULOU

Visión del viejo mundo

En Normandía no se produce vino. Ahí nació esta mujer que en su genética lleva el gusto por el producto de la vid, porque su padre es un conoecedor que decidió mudarse con su familia a Francia, tierra en donde el vino es tan común como el agua.

Conoció México por un intercambio estudiantil. Decidió que, al terminar su carrera en Comercio internacional, regresaría a la Ciudad de México. Cuando se estableció en el país, nadie hablaba de vinos mexicanos. Ahora, dice, en el panorama internacional muy poca gente los conoce, pese a que han ganado concursos mundiales. "Falta mucha difusión en el extranjero", reconoce.

Coincide con otros en que el vino mexicano está en busca de su identidad. "No se ha encontrado aún una uva emblemática, como ya lo hizo Chile, que hace 15 años estaba como México". Sin embargo, considera que en Parras, Coahuila, ya hay más definición con la Shiraz. Sobre los vinos de Baja California, destaca que se ha "realizado un esfuerzo espectacular en muy poco tiempo. Hay muchos experimentos que empiezan a perfilar la personalidad del vino". Para ella, el vino de México es "como su gente: intenso, muy alegre, potente, muy expresivo. Refleja el esfuerzo y el trabajo que hay detrás".

Llegó a México hace 16 años. Su padre le heredó el gusto por los vinos. Tiene un diplomado de catadora en la Universidad del Vino de Francia. Es directora general de la importadora y distribuidora Canvas.



MANUEL ORGAZ

Del odio al amor

De niño, allá en las tierras de Hidalgo, no quería saber de nada que tuviera que ver con bebidas alcohólicas, pero la vida lo llevó a encontrarse con el vino y con una pasión que le ha permitido recorrer el mundo y desarrollarse profesionalmente.

Un sommelier, dice, se convierte en un cómplice de aquellos que descubren nuevas experiencias en los vinos. Una de sus prioridades profesionales es "conocer mi propio país. Cuando uno habla de vino, la gente tiende a olvidar sus orígenes, sobre todo en México. En el extranjero es diferente, la gente siempre está hablando de sus vinos".

En 2002, asegura, el vino mexicano reafirmó su calidad y mostró que puede ser constante. "En algunos lugares del país, como Coahuila, ya estamos encontrando una definición del vino mexicano. Ahí, el terruño ya se está expresando... han mantenido la calidad y un carácter de fruta, arropado con la barrica. Son vinos muy sanos, limpios en nariz, expresivos".

Además resalta la región de Ensenada y sus variedades. Y apuesta por Zacatecas: "si le dieran tantita oportunidad, puede ser la mejor zona productora del país, por su altitud".

Su carrera como sommelier comenzó hace 15 años. De 2002 a 2006 fue el presidente de la Asociación Mexicana de Sommeliers, donde impulsó la formación de profesionales del vino en el país. En la actualidad es sommelier del Club de Industriales.



PILAR MERÉ

El arte de interpretar el vino

Conoció el vino cuando cursaba la universidad. Con detenimiento estudió todo lo relacionado con él para entenderlo y apreciarlo: "Cuando lo logras, descubres la riqueza que hay detrás de una botella y que tiene relación con el origen, con la naturaleza, con el enólogo, con la bodega y con el consumidor. Un vino no está concluido hasta que no es disfrutado e interpretado por alguien más".

Y si alguien ha probados vinos mexicanos es ella. La época que vivimos, asegura, es de experimentación y descubrimientos. Un ejemplo: "nadie creía que la Nebbiolo se iba a dar en México, ni siquiera los italianos, y ya la tenemos".

Como consumidores, dice, tenemos la oportunidad de experimentar cosas que en otros países no se pueden hacer.

Las características más recurrentes en los vinos mexicanos, señala, son la calidez y el privilegiar la frutalidad.

Asegura que México, como todo el Nuevo Mundo, está aportando vinos que van muy bien con el perfil del consumidor contemporáneo: "Muchos consumidores lo que buscan es comprar la botella y tomarse el vino, que esté listo para tomarse. Los vinos del Nuevo Mundo son así, están listos para tomarse, no se tiene que esperar. Son vivaces, frescos, con los aromas primarios muy presentes".

Sommelier con una amplia formación. Es licenciada en Comunicación y estudió Gastronomía en la Universidad Panamericana y Enología en la Anáhuac. Forma parte del claustro de profesores que capacitan sommeliers en la Universidad de Turismo y Ciencias Administrativas. Es coordinadora de Promoción de Vinos Mexicanos en la Asociación Mexicana de Vitivinicultores.

ENSENADA EXPERIENCE.COM



Disfrute de un encantador Hotel boutique ubicado en el corazón de Ensenada, no pierda la oportunidad de deleitarse con la exquisita cocina del legendario Restaurante El Rey Sol.



For reservation and information:
Email: info@ERReySol.com

For hotel reservations:
011-52 (846) 178-16-01 USA 858-366-46-55

Toll free:
1 (888) 311-68-71

GERARDO TÉLLEZ

La aventura del vino

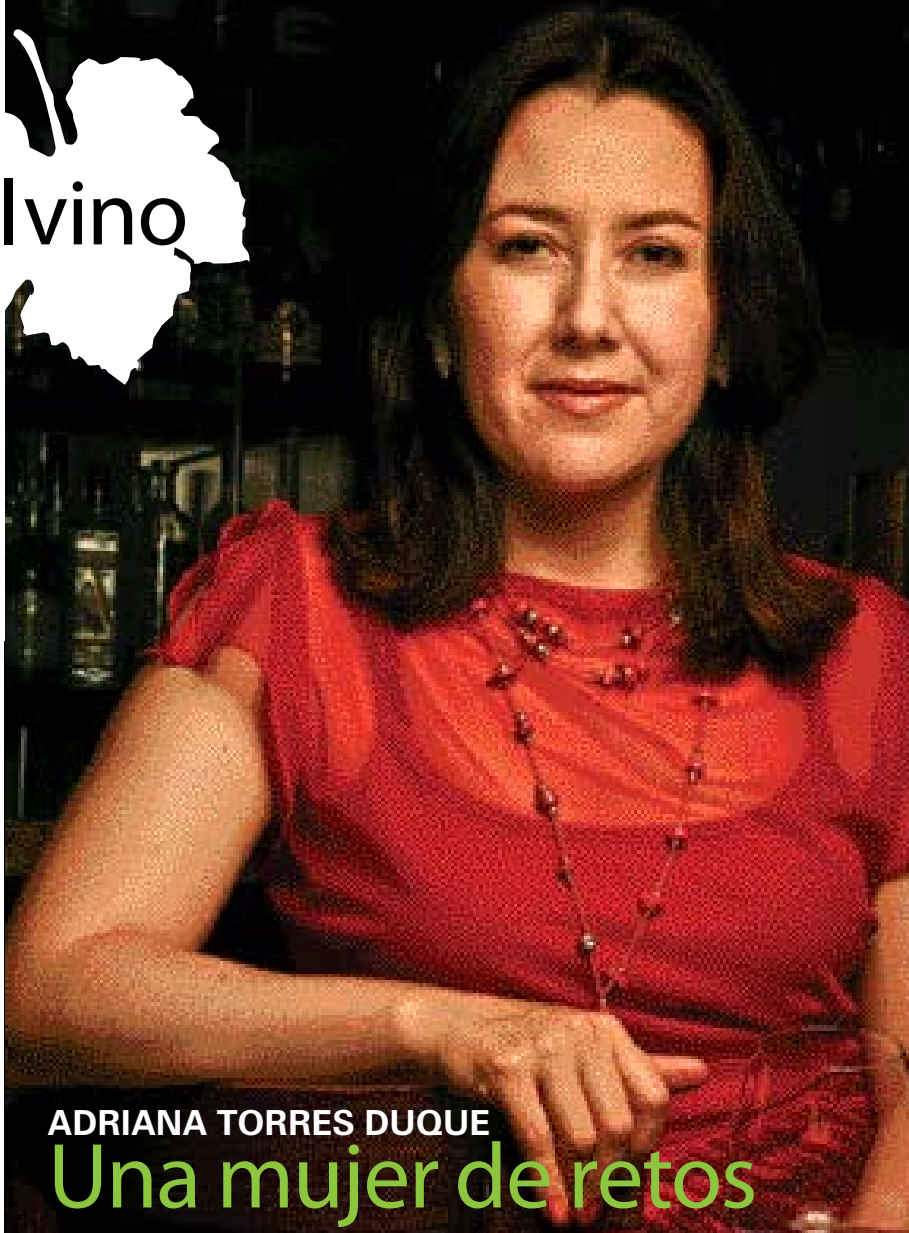
Su pasión por el vino no proviene de una herencia familiar. Surgió en la juventud, al observar el empeño y dedicación del sommelier Tomás Salazar. Se preguntó ¿qué tenía el vino para provocar tal fascinación? Comenzó a estudiar, a probar, a investigar. El vino lo sedujo y se entregó a la aventura interminable de conocerlo. Ahora, su reto es obtener el título de máster sommelier en The Culinary Institute of America.

Como todo un estudioso de las regiones, hace un recorrido aromático por diferentes vinos del país: "El Merlot de Villas de Liceaga permite sentir todos los aromas de las frutas rojas: la ciruela, la fresa y la grosella; el Shiraz de Casa Madero tiene notas de chocolate, aromas de violeta y geranio. En algunos Cabernet Sauvignon hay más notas de pimientos rojos y verdes. El Vino de Piedra, del Valle de San Antonio de las Minas, tiene aromas anisados que recuerdan al eucalipto".

El vino mexicano, asegura, se distingue por su carga de notas frutales y florales: "son vinos vivaces, fuertes, de buena intensidad, carácter y estructura".

Es licenciado en Turismo por el Instituto Politécnico Nacional (IPN), con diplomado en Gastronomía. Tomás Salazar y Pedro Poncélis han sido sus maestros.

En su trayectoria profesional ha sido sommelier de varios restaurantes y ha representado a México en concursos internacionales de sommeliers. Desde hace tres años es sommelier del restaurante Palm.



ADRIANA TORRES DUQUE

Una mujer de retos

La primera vez que probó un gran vino, lo olió, tomó un sorbo y dijo: "está echado a perder". Era un vino de Burdeos, con aromas muy complejos, difíciles de reconocer para un aprendiz. Después de su comentario, escuchó la frase: "No sabe nada de vinos". Así que se puso a estudiar y a probar con detenimiento todo el vino que podía. Su reto fue convertirse en una experta. Lo logró, y ahora es una de las promotoras de los vinos mexicanos.

"En 10 años, el crecimiento de la industria en México ha sido espectacular. Creo que están en el proceso de encontrar su propio estilo y de alejarse de lo que se hace en Estados Unidos. Deben seguir con la experimentación de variedades", sugiere.

En su lista de vinos mexicanos preferidos está el Cabernet Sauvignon de Santo Tomás, Fecha de Hugo D'Acosta, los vinos blancos de Antonio Badán, y los de Casa Madero. Sin embargo, reconoce que donde más ha encontrado un estilo nacional, muy ligado a los aromas y sabores de México, es en los vinos de Adobe Guadalupe.

Antes de llegar al mundo de los vinos, fue ciclista de alto rendimiento, estudió Diseño de modas y fue una de las primeras mujeres en ocupar el puesto de capitana en un restaurante francés. Ahora es sommelier, una profesión que no abandonará porque en ella siempre encuentra cosas nuevas.

En Hacienda San Ángel Usted encuentra
comodidad y elegancia.
Es un lugar ideal para ese evento tan especial.
Visita y conoce el excelente servicio
del restaurante Hostal San Ángel.
Contamos con capacidad hasta 500 personas.
Contamos con 6 minisuite para su comodidad
con vista al jardín.

Calle Décima 780, entre Av.
Alvarado y Av. Blancarte
Zona Centro, Ensenada B.C.
C.P. 22800
Tel (646) 175.73.11
h.sanangel@hotmail.com
www.hsanangel.com.mx



PAULINA VÉLEZ Fidelidad al vino

Ella se define como "vinariega". Es decir, una mujer que ama con locura al vino, que no le puede ser fiel a una sola bodega y que sólo bebe vino. Esta pasión arrebatada va de la mano con su gusto por la cocina. Paulina es una de las promotoras más entusiastas del vino mexicano, los cuales, asegura, van por un camino adecuado: "cada vez están representando más lo que somos, porque son intensos, afrutados, concentrados, poderosos".

Como crítica gastronómica, defiende la idea de que los vinos mexicanos son lo que mejor va con la comida nacional. "Son vinos que por sus características maridan muy bien con nuestra comida que también es muy especiada". Por ejemplo, recomienda descubrir la armonía que se logra entre la torta ahogada y un vino semiseco blanco.

Al vino, dice, no hay que tenerle miedo, "hay que hacerlo más amigable, disfrutarlo, experimentar con él y buscar aquellos aromas que recuerdan a nuestra tierra". Para hacer más placentera la aventura con el vino da un consejo: "meter las narices en el refrigerador y aprender un aroma por día".

Su formación como sommelier la forjó en las tierras del vino. Estudió en Borgoña y Barcelona, y realizó un diplomado en la Universidad del Tepeyac. Es crítica gastronómica, directora de la distribuidora Viña Terra y autora, junto con Alejandro Zárate, del libro *Crónicas de Vino y Pipirín con comida mexicana*.

