



Editado por La Cave Club de Vinos, S.A. de C.V.

CONTENIDO

Carta del Mes.....	1
Selección de Mes.....	1
Primer Festival del Vino... ..	2
Primer Festival del Vino .	3
Fichas Técnicas.....	4

CALENDARIO DE ACTIVIDADES LA CAVE CLUB DEL VINO

- Abril 2011**
- 6 **Cata Técnica**
 - 23 **Inducción a la Cata**
 - 26 y 27 **Taller Educando al Paladar**
- MAYO**
- 4 **Cata Técnica**
 - 14, 21 y 28 **Descubriendo los Misterios del Vino**

CARTA DEL MES

Estimado Socio:

Probablemente te habrás enterado que en los primeros días del mes de marzo de este año, tuvo lugar en Playa del Carmen, Quintana Roo, el 1er. Festival del Vino Mexicano Riviera Maya. Algo verdaderamente impresionante, con un profundo sentido de unidad, la integrada participación de vinícolas, restaurantes, hoteles, Xcaret, revistas y autoridades estatales y federales, permitió además del lucimiento de los vinos nacionales, la oportunidad enriquecedora de muchas personalidades en el tema del vino.

Tuvimos la ocasión de probar muchos de los vinos que actualmente se elaboran en prácticamente todas las zonas vitivinícolas de México, no solamente con degustaciones "a palo seco", sino con muy atinados maridajes en los diferentes restaurantes que tomaron parte, además de escuchar a viva voz, todos los esfuerzos que cada uno de los productores realizan para obtener de un fruto espléndido logrado en campo, un magnífico vino para disfrutar en la mesa.

No queriendo dejar pasar por alto todos estos acontecimientos, quisimos ofrecer a todos ustedes una pequeña muestra de estos magníficos resultados vinícolas. Por ello, y siendo que tuvimos que esperar que llegaran los vinos desde Ensenada, Baja California, integramos las selecciones de los meses de marzo y abril en una sola.

Estoy seguro que todos ustedes, de una manera u otra, han expresado la interrogante sobre el precio que actualmente tienen los vinos mexicanos. Obtener un buen vino, no es por arte de magia, implica una gran cantidad de actividades y decisiones, que para que sean atinadas, deberán tomarse en tiempos precisos, y eso representa inversiones adicionales.

Los productores nacionales, le han apostado al mercado de vinos de alta calidad, lo que significa, de precio mayor a lo que estuvimos acostumbrados por muchos años. Por ello, las comparaciones que de manera irreflexiva en ocasiones realizamos, no tienen en realidad un fundamento técnico, es conveniente como siempre «comparar peras con peras y manzanas con manzanas» para lograr un juicio más aproximado sobre la calidad, habría que comparar con vinos de precios similares.

No olvidemos que la calidad es objetiva, pero el gusto será siempre el tirano que nos dicte lo que nos gusta y lo que no, originando que a veces confundamos la calidad con el gusto y lo que a veces es peor, es que pensemos que esta ligado con el precio, si nos gusta no importa lo que haya que pagar, pero si hay algo que no entendamos con claridad, es factible que de inmediato reclamemos. El precio definitivamente va ligado con la calidad del vino, pero no necesariamente con nuestro gusto. Puede tratarse de un vino complejo, potente, con potencial de envejecimiento y riqueza de sensaciones que por no gustarnos decimos que es malo.

Mientras más vinos pruebo, menos capaz me siento de opinar a la primera degustación. No olvidemos todos los factores que afectan nuestro gusto al momento de catar un vino, pongámosles más atención y seamos más reflexivos cuando hagamos un comentario.

Disfrutemos de los vinos mexicanos, hagamos un esfuerzo al igual que los productores y dejemos que el placer aflore, como cuando probamos un vino de cualquier otro lugar y no tenemos referencia alguna.

Salud!!!

Luis Fernando OTERO

SELECCION DEL MES

	Precio
MARZO/ABRIL 2011	
LA LLAVE BLANCA 2005 BLANCO MEXICANO	\$ 600.00
LA LLAVE TINTA 2004 TINTO MEXICANO	\$ 850.00
FEBRERO 2011	
HIGH TIDE CHARDONNAY 2009 BLANCO CHILENO	\$ 256.00
HIGH TIDE CABERNET SAUVIGNON 2009 TINTO CHILENO	\$ 256.00
ENERO 2011	
CASTELTORRE SOAVE 2009 BLANCO ITALIANO	\$ 270.00
CASTELTORRE MONTEPULCIANO D' ABRUZZO 2007 TINTO ITALIANO	\$ 270.00



PRIMER FESTIVAL DEL VINO MEXICANO RIVIERA MAYA

¡El vino mexicano está en boga! La aceptación de los vinos mexicanos y la tendencia creciente por su consumo, los premios recibidos a nivel internacional con más de 450 medallas. Las más de 3600 hectáreas de viñedos por vinificar en el territorio nacional, las más de 300 etiquetas existentes y la gran labor de las bodegas del país, nos inspiran a crear este festival el 1er. Festival de Vino Mexicano en la Riviera Maya, proyecto desarrollado por Grupo Quinta, Xcaret, Fideicomiso para la promoción turística de la Riviera Maya (FPTRM) y asociación de Hoteles de la Riviera Maya (AHRM), llevándose a cabo del 9 al 12 de marzo de 2011.

En este festival se presentaron más de 80 etiquetas de vino de 15 distintas casas vitivinícolas mexicanas, desde aquellas con gran tradición y renombre a nivel internacional hasta las pequeñas productoras de vinos artesanales. Los enólogos, sommeliers y chefs de cada una de las casas vitivinícolas se convierten en los protagonistas de este festival, ya que por primera vez en la historia se conjuntan más de 40 expertos difundiendo, invaluable conocimiento en torno al vino mexicano. En un ciclo de conferencias, talleres, catas y exposiciones impartidos en el marco del festival.

15 de los restaurantes más exclusivos y reconocidos de la Riviera Maya, serán los embajadores del festival hospedando a cada casa invitada y creando un conjunto un maridaje único para esta ocasión

¡Que mejor que enlazar el arte con el vino; la famosa quinta avenida, el parque Xcaret, Hoteles y restaurantes de la Riviera Maya serán los escenarios para conciertos, danza, pintura, exposiciones de fotografía, conferencias, maridajes, exposiciones y catas que se presentarán en el marco del festival.

Descubre la cultura e historia del vino mexicano, realizando un recorrido desde los vinos artesanales hasta las casas productoras con mayor tradición, creando una experiencia única, donde se unen la pasión y los sentidos por el vino. En un escenario perfecto como lo es la Riviera Maya, paraíso que reúne el hermoso mar caribe turquesa y la exótica y exuberante vegetación. Conjuntando formaciones geológicas únicas que esconden vestigios de la extraordinaria civilización maya así como modernos desarrollos arquitectónicos, 13 campos de golf; pequeños, lujosos y renombrados hoteles frente al mar, restaurantes gourmet y una excitante vida nocturna. Así es como la Riviera Maya es considerada el 1er destino turístico del país recibiendo más de tres millones de visitantes de todo el mundo al año.



PROGRAMA GENERAL

MIÉRCOLES 9 DE MARZO DE 2011

CEREMONIA DE INAUGURACIÓN

19:00 horas

La quinta avenida y calle 38 se viste de gala, con las casas vinícolas invitadas provenientes de diversos valles de México, dándonos la bienvenida y brindándonos la oportunidad de degustar más de 50 etiquetas de vino. Una noche de celebración donde brindaremos por México y su gran industria vinícola.



JUEVES 10 Y VIERNES 11 DE MARZO DE 2011 CICLO DE CONFERENCIAS, TALLERES Y CATAS EN TORNO AL VINO MEXICANO

De 9:00 a 18:00 horas

Enólogos, Sommeliers, líderes de opinión, consultores asesores, especialistas y

expertos periodistas en la materia traen consigo invaluable conocimientos a compartir a través de más de 40 conferencias, talleres y capacitaciones. La sede será el hotel The Royal, Playa del Carmen.



JUEVES 10 Y VIERNES 11 DE MARZO DE 2011. MARIDAJES EN RESTAURANTES EMBAJADORES

De 20:00 a 22:00 horas

Trece restaurantes de Riviera Maya abren sus puertas para presentar los maridajes, donde se fusiona el conocimiento del Chef de cada restaurante con los Sommeliers de las casas creando maridajes únicos, con cupo limitado a 30 comensales por restaurante. (Previa Reservación)

SÁBADO 12 DE MARZO CONFERENCIAS – MESA REDONDA

De 10:00 a 18:00 horas

Parque Xcaret abre sus puertas e inicia una serie de conferencias magistrales en 2 grandes foros: la Isla y El Foro Abierto, cerrando el ciclo con una mesa redonda donde personalidades del vino mexicano actual, casas vinícolas, distribuidores, centros de consumo y el consumidor debatirán el tema «la realidad y el futuro del Vino Mexicano en México»

NOCHE DE VENDIMIA

De 19:00 a 23:30 horas

La hacienda Henequera en Xcaret, una autentica Hacienda Yucateca, que con su estilo neoclásico del siglo XIX se convierte en el entorno ideal para hacer el cierre y clausura del festival en una noche de vendimia. Las casas Vinícolas nos sorprenderán con los vinos premiados y los lanzamientos que tienen preparados para este 2011. Una noche de gala, llena de expresiones musicales, bailables y folclore nos transportaran a una atmosfera bohemia única en una noche de celebración.





LA CAVE CLUB DEL VINO

LA LLAVE BLANCA

BLANCO
COSECHA
2005

FICHA TECNICA No. 434
MARZO/ABRIL 2011

CALIFICACION	18.5 EXCELENTE (ALTAMENTE RECOMENDABLE)
FACTOR DE GUSTO	98%
DENOMINACION	S / D
REGION	ENSENADA, BAJA CALIFORNIA, MÉXICO
TIPO DE UVA	CHENIN BLANC 40%, SAUVIGNON BLANC 50% Y MOSCATEL 10%
EXTENSION DEL VIÑEDO	S / I
PRODUCTOR	VINÍCOLA TORRES ALEGRE Y FAMILIA, S.A DE C.V.
PRODUCCION	1,332 BOTELLAS DE 750 ML
FERMENTACION	LENTA EN BARRICA DE MADERA FRANCESA A TEMPERATURA CONTROLADA 18° C
TIEMPO EN AFINAMIENTO	13 MESES EN BARRICA
TIPO DE BARRICA	ROBLE FRANCÉS
GRADO ALCOHOLICO	13.6 ALC VOL
CUERPO	ROBUSTO
TEMPERATURA PARA BEBERLO	9° A 12° C
OXIGENACION	1 MINUTO EN BOTELLA PARA LA EVAPORACIÓN DE AROMAS REDUCTIVOS
TIEMPO DE GUARDA	IDEAL BEBERSE AHORA Y HASTA ANTES DEL 2015
A LA VISTA	LÍMPIDO CON ATRACTIVOS DESTELLOS DORADOS SOBRE DELICADOS Matices VERDES
AL OLFATO	INTENSO Y PROVOCATIVAMENTE FRUTAL Y FLORAL SOBRE ELEGANTES RECUERDOS HERBÁCEOS FRESCOS AROMÁTICOS, SE REMARCAN MEMBRILLO, CHABACANO Y FRUTOS TROPICALES.
AL PALADAR	DE ATAQUE FRANCO Y ENVOLVENTE, POTENTE Y ELEGANTE, SECO CON UN BALANCE ESTUPENDO LOGRANDO UNA GRAN ARMONÍA EN SU FINAL INTENSO Y PROLONGADO EN QUE CONFIRMA SU PROMESA OLFATIVA EN UN RETROGUSTO MUY FRESCO.
COMENTARIO GENERAL	EL DR. VÍCTOR M. TORRES ALEGRE, DE LOS MEJORES ENÓLOGOS MEXICANOS EGRESADO DE LA UNIVERSIDAD DE BURDEOS HACE VARIOS AYERES SIEMPRE HA LOGRADO VINOS DE GRAN CALIDAD Y ARMONÍA.
PLATILLOS	COMPLEMENTA PERFECTAMENTE OSTRAS PREPARADAS, PESCADOS Y MARISCOS CON ESPECIAS, CARNES BLANCAS, PASTAS, QUESOS SUAVES Y POSTRES CREMOSOS



LA CAVE CLUB DEL VINO

LA LLAVE TINTA

TINTO
COSECHA
2004

FICHA TECNICA No. 435
MARZO/ABRIL 2011

CALIFICACION	19 EXCELENTE (ALTAMENTE RECOMENDABLE)
FACTOR DE GUSTO	99 %
DENOMINACION	S / D
REGION	ENSENADA, BAJA CALIFORNIA, MÉXICO
TIPO DE UVA	CABERNET FRANC 70%, MERLOT 20% Y CABERNET SAUVIGNON 10%
EXTENSION DEL VIÑEDO	S / I
PRODUCTOR	VINÍCOLA TORRES ALEGRE Y FAMILIA, S.A. DE CV
PRODUCCION	5 TON. POR HECTÁREA
FERMENTACION	A TEMPERATURA CONTROLADA EN TANQUE DE ACERO INOXIDABLE
TIEMPO EN AFINAMIENTO	24 MESES
TIPO DE BARRICA	BARRICA DE MADERA FRANCESA
GRADO ALCOHOLICO	13.6 % ALC VOL
CUERPO	ROBUSTO
TEMPERATURA PARA BEBERLO	ENTRE 15° Y 17° CELSIUS
OXIGENACION	45 MINUTOS EN BOTELLAS Y 5 EN COPA
TIEMPO DE GUARDA	IDEAL BEBER AHORA Y HASTA 2020
A LA VISTA	PROFUNDO COLOR ROJO OSCURO CON SUAVES Matices NARANJA EN EL RIBETE, MUY ATRACTIVO EN SU DESTELLOS BRILLANTES QUE REMARCAN SU LIMPIDEZ
AL OLFATO	COMPLEJO, INTENSO Y PROVOCATIVAMENTE AROMÁTICO EN EL QUE DESTACAN RECUERDOS A FRUTOS ROJOS, ESPECIAS, HERBÁCEO, FINAS MADERAS EN UN PROLONGADO BOUQUET QUE REVELA JAMAICA, CAFÉ, TABACO, CACAO Y ESPECIAS.
AL PALADAR	ENVOLVENTE Y FRANCO, CONFIRMANDO SU COMPLEJA PROMESA OLFATIVA, ARMÓNICO Y PROLONGADA PERMANENCIA EN BOCA, GOLOSO POR SU GRAN CANTIDAD DE SENSACIONES PLACENTERAS, POTENTE Y FRESCO REMARCANDO SU MAGNIFICA ESTRUCTURA E IMPETUOSIDAD SENSORIAL.
COMENTARIO GENERAL	VIÑEDO DE CUIDADOS EXTREMOS EN CADA UNO DE SUS PROCESOS, BUSCANDO RENDIMIENTO BAJO EN CAMPO POR CANTIDAD DE UVA A CAMBIO DE ALTA COMPLEJIDAD Y RIQUEZA EN EL EMBOTELLADO FINAL.
PLATILLOS	CORTES DE CARNE PODEROSOS, VENADO, CORDERO, BORREGO, TOQUES ESPECIADOS COMO UN FILETE CON COSTRA DE PIMIENTA Y EN TÉRMINOS GENERALES GUIOS PODEROSOS Y BIEN CONDIMENTADOS

