

Noviembre, 2011

AÑO 20, VOL 222



# BOLETIN

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

## CONTENIDO

Carta del Mes.....	1
Selección de Mes.....	1
Vinos Ganadores.....	2
..Vinos Ganadores.....	3
Fichas Técnicas.....	4

CALENDARIO DE  
ACTIVIDADES  
LA CAVE CLUB DEL VINO

### NOVIEMBRE

9

*Cata Técnica*

12, 19 y 26

*Descubriendo los  
Misterios del Vino*

*Diciembre*

7

*Cata Técnica*

10, 17 y 24

*Descubriendo los  
Misterios del Vino*

## CARTA DEL MES

Estimado socio:

Es difícil en ocasiones expresar la satisfacción por la obtención de un logro, algo muy parecido cuando se tiene que explicar una sensación y sobre todo cuando un magnífico vino deja huella en nuestros sentidos y debemos describirlo. Es lo que ahora nos ha sucedido, el trabajo acumulado por más de veinte años ha empezado a tener cierta forma y coherencia. Todos los trabajos que hemos realizado dentro del comportamiento del mercado y actitudes del consumidor en México, ha cristalizado no únicamente en la Universidad Autónoma de Baja California sino que también en la más prestigiada escuela de Hotelería y Gastronomía que tenemos en México, el CESSA Centro de Estudios Superiores de San Ángel. Se ha logrado ya, la incorporación de los estudios de Maestría en Vinos, El Negocio del Vino en la Universidad y la Administración del Vino en el CESSA.

Gracias a los diferentes estudios de mercado realizados por los alumnos del CESSA desde hace varios años, se pudo identificar las necesidades reales que hay en todos y cada uno de los variados sectores de consumo y adquisición de vino. Desde lo que acontece en la comida en la calle y los mercados hasta los más sofisticados restaurantes, así también desde las licorerías más populares hasta las tiendas más especializadas, habiendo sacado en conclusión que realmente no hay un conocimiento técnico ni especialista en la comercialización y consumo del vino.

Gracias a toda la información recopilada se pudieron integrar programas de estudio dentro del orden académico, que el estudiante logrará un nivel de conocimientos y aprovechamiento de los recursos en una forma integral con mayor rentabilidad, tanto en lo profesional como en el deleite personal.

Esperamos que haya una gran afluencia de alumnos a estas maestrías para el beneficio de los consumidores y una mayor rentabilidad de los negocios, Que el esfuerzo realizado por los productores sea mejor aprovechado y apreciado en aras de un crecimiento vitivinícola mexicano de mayor renombre.

Salud!!!

Luis Fernando OTERO

## SELECCION DEL MES

NOVIEMBRE 2011

**OYIKIL TORRONTES 2010** BLANCO ARGENTINO  
**OYIKIL VUELO MALBEC-SYRAH 2010** TINTO ARGENTINO

Precio  
\$ 200.00  
\$ 270.00

OCTUBRE 2011

**VALDEMAR GARNACHA 2008** ROSADO ESPAÑOL  
**BAJOS LOS PINGÜNOS MALBEC 2010** TINTO ARGENTINO

\$ 245.00  
\$ 200.00

SEPTIEMBRE 2011

**ANSELMANN PINOT GRIS CLASSIC 2007** BLANCO ALEMAN  
**ANSELMANN CABERNET DORSA TROKEN 2007** TINTO ALEMAN

\$ 305.00  
\$ 413.00

Tuxpan No. 84 Roma Sur México 06760 D.F. Tel. 5574 8855 Fax 55 74 9847

e-mail lacave@mexico.com

www.lacave.com.mx

www.mexpovino.com



# ACADEMIA MEXICANA DEL VINO A.C.

Felicita a los vinos certificados ganadores en XIX Concurso Internacional Ensenada Tierra del Vino 2011


**FRANCIA**

ARMAND DE CORCY FLEURIE 2009  
 ARMAND DE CORCY, MACON VILLAGES 2009  
 CAMILLE CAIRAN LA RESERVE 2008  
 CHATEAU DE BELINGARD 2007  
 CHATEAU DE SEGURE 2008  
 CHATEAU MAYNE-CABANOT 2009  
 CHEMIN DES OLIVETTES 2010  
 DOMAINE ANTUGNAC TURRITELES 2009  
 DOMAINE D'ARTON 2008  
 DOMAINE DE BACHELLERY 2009  
 DOMAINE DE LA POCHE 2008  
 DUPRAIS 2009  
 L'APOSTROPHE 2009  
 LA CROIX BELLE MERLOT 2007  
 LE CHAMP DU COQ 2006  
 MADIRAN LE FRUIT 2008  
 MAZETS DE SAINT VICTOR BLANC 2010  
 MAZETS DE SAINT VICTOR GRENACHE 2009  
 MONT TAUCH SYRAH 2009  
 RESERVE DU SUD LANGUEDOC 2009  
 ROCHES NOIRES 2009  
 TAP DE PERBOS BLANC 2006  
 TERRES D'ORB 2010


**ESPAÑA**

ACINIPO 2004  
 ALBERTE 2009  
 CALIZO DE ADARAS 2009  
 CAMPO SANZ 2009  
 CARRIL DE COTOS TEMPRANILLO 2009  
 ERMITA DEL CONDE 2007  
 GRAN AMIGO SANCHO 2007  
 HECULA 2009  
 LA HUELLA DE ADARAS 2008  
 LAGAR DE COSTA 2008  
 NOIR 2009  
 SANZ VERDEJO 2009  
 SAURUS 2008  
 SCHATZ CHARDONNAY 2008  
 SUMARROCA CAVA BRUT RESERVA 2007  
 TORRE DE BARREDA TEMPRANILLO 2007  
 VIÑA SULPICIA TEMPRANILLO 2008  
 ZARZANAS 2007


**CHILE**

LA RONCIERE CLASICO CABERNET 2006  
 LA RONCIERE CLASICO CHARDONNAY 2006  
 LA RONCIERE RESERVA MERLOT 2006  
 LA RONCIERE, ANTIGUA B. CABERNET 2006  
 SAN JOSE DE APALTA SYRAH 2007  
 4 B RESERVA 2009


**MEXICO**

RAICES 2009 GRUPO PRODUCTOR CENTINELA VI 2008 VINOS VI  
 KANTE 2008 BODEGAS DE SANTO TOMAS  
 BARBERA 2006 BODEGAS DE SANTO TOMAS  
 NIMBUS 2009 VIÑEDO LAS NUBES  
 MALBEC EMEVE 2007 VITIVINICOLA EMEVE  
 CHATEAU DOMEQ BLANCO 2009  
 XA ROSADO 2010 CASA PEDRO DOMEQ  
 CIERZO RESERVA 2005 BODEGAS DE SANTO TOMAS  
 ANTITESIS 2010 ENDEMICOS  
 EQUINOCCIO SYRAH 2008 VIÑEDOS LAFARGA  
 LOS NIETOS 2009 VITIVINICOLA EMEVE  
 SHIRAZ EMEVE 2009 VITIVINICOLA EMEVE  
 VINO TINTO A LA USANZA DEL MEDOC 2009  
 SINGULAR 2009 HACIENDA LA LOMITA  
 LUZ DE NOCHE 2009 CAVA MAZUELO  
 ROSSO DI MONTEFIORI 2008  
 ZINFANDEL 2008 VINOS BIBAYOFF  
 VIOGNIER 2010 BODEGAS DE SANTO TOMAS  
 ST GRENACHE 2010 BODEGAS DE SANTO TOMAS  
 NERONE 2008 VILLA MONTEFIORI  
 ZINFANDEL 2008 BARON BALCHE  
 CABERNET SAUVIGNON-MERLOT-DURIF 2008  
 ALMA TINTA VINOS  
 PETIT VERDOT 2008 BODEGA LA FALLA DE EL PÍLAR  
 QUINTA MONASTERIO 2009  
 ETIQUETA L 2008 VIÑA DE LICEAGA  
 SYRAH 2008 MD VINOS  
 NOVIEMBRE 2010 BODEGAS PINESQUE  
 VINO SUEÑOS 2009  
 CRU GARAGE GRENACHE 2005  
 VINICOLA TORRES ALEGRE Y FAMILIA  
 EL VIKO TINTO 2007 VINICOLA TORRES ALEGRE Y FAMILIA  
 TEMPLE 2008 VINART  
 LOS NIETOS RESERVA 2008 VITIVINICOLA EMEVE


**ARGENTINA**

LAGARDE 2009  
 LORCA FANTASIA 2009  
 QUARA 2010  
 DON BALTAZAR SYRAH  
 SAURUS PINOT NOIR


**ALEMANIA**

ANSELMANN  
 GEWURZTRAMINER 2007

**ITALIA**

ARIO 2007  
 MAZZARO 2007  
 MONTEVECCHIO ISOLANI  
 SPUMANTE 2009  
 PRELUDIO CHARDONNAY 2009  
 PREZIOSA TERRA 2008  
 PRIMITIVO DI MANDURIA 2008  
 SANTI DIMITRI 2008  
 TENUTA LA NOVELLA CHIANTI  
 RISERVA 2006  
 THEA 2007



## Vinos del Club Certificados

### Ganadores en el Concurso Internacional Ensenada Tierra de Vinos 2011



La Croix Belle  
Caringole  
2007



Cross Over Riesling  
Classic 2007



Anselmann  
Cabernet  
Dorsa 2007



Anselmann  
Dornfelder Classic  
2007



Rondán  
Crianza 2005



Pierrentou

Domaine de  
Pialentou  
Pierrentou



Christoph Hs Herpfer  
Müller Thurgau 2006



Agora  
Lágrima 2007



La Croix Belle  
Chardonnay 2007



Agora Roble  
2006

## DISTINGUELOS POR EL SELLO



La Vieille Eglise  
Rosé 2007



La Croix Belle  
Merlot 2005



Landó de  
Arúspide 2007



Chateau la  
Rivalerie  
Cuvée Majoral  
2005



Michael Schäfer Kerner  
Kabinett 2006

Disfrutalos este mes con un 15% de descuento



# LA CAVE CLUB DEL VINO

## OYIKIL TORRONTES

BLANCO  
COSECHA  
2010

FICHA TECNICA No. 450  
NOVIEMBRE 2011



CALIFICACION	18.00 MUY BUENO (ALTAMENTE RECOMENDABLE)
<b>FACTOR DE GUSTO</b>	<b>94%</b>
DENOMINACION	SIN DENOMINACIÓN
REGION	LA RIOJA, ARGENTINA
TIPO DE UVA	TORRONTES 100%
EXTENSION DEL VIÑEDO	PARRAL DENSIDAD 2800 PLANTAS POR HECTÁREA
PRODUCTOR	I.N.V. N° B73481 PARA L&A WINERY, S.A.
PRODUCCION	S / I
FERMENTACION	TEMPERATURA CONTROLADA EN ACERO INOXIDABLE TRADICIONAL
TIEMPO DE ENVEJECIMIENTO	ESTABILIZACIÓN SEIS MESES EN TANQUES DE ACERO INOXIDABLE
TIPO DE BARRICA	ACERO INOXIDABLE
GRADO ALCOHOLICO	13.5 % ALC. VOL.
CUERPO	ROBUSTO
TEMPERATURA PARA BEBERLO	6° CELSIUS
OXIGENACION	AIREACIÓN EN SERVICIO INMEDIATO
TIEMPO DE GUARDA	IDEAL PARA TOMARSE AHORA Y ANTES DEL 2016
A LA VISTA	ATRACTIVO COLOR DORADO CLARO CON MARCADOS DESTELLOS BRILLANTES SOBRE UN SUAVE MATIZ VERDOSO
AL OLFATO	INTENSO Y FRESCO CON PROVOCADORES AROMAS QUE NOS RECUERDAN FLORES BLANCAS, CÍTRICOS DE CÁSCARA AMARILLA SOBRE UNA ENVOLVENTE ATMÓSFERA DE FRUTAS TROPICALES.
AL PALADAR	FRANCO Y ENVOLVENTE CONFIRMANDO SUS FRESCOS AROMAS SOBRE UN MAGNÍFICO Y BIEN ESTRUCTURADO CUERPO ROBUSTO DE PROLONGADO RETROGUSTO.
COMENTARIO GENERAL	LA BIEN PLANTADA UVA TORRONTÉS, ENCUENTRA UN ESPLÉNDIDO EXPONENTE EN ESTE VINO DE MUY BUENA CAPACIDAD EVOLUTIVA.
PLATILLOS	BUEN COMPAÑERO PARA LA COMIDA MEXICANA, QUESOS AÑEJOS Y PESCADOS



# LA CAVE CLUB DEL VINO

## OYIKIL VUELO MALBEC-SYRAH

TINTO  
COSECHA  
2010

FICHA TECNICA No. 451  
NOVIEMBRE 2011



CALIFICACIÓN	17.9 MUY BUENO (ALTAMENTE RECOMENDABLE)
<b>FACTOR DE GUSTO</b>	<b>94%</b>
DENOMINACIÓN	SIN DENOMINACIÓN
REGIÓN	MENDOZA, ARGENTINA
TIPO DE UVA	60% MALBEC, Y 40% SYRAH
EXTENSION DEL VIÑEDO	ESPALDEROS DE ALTA DENSIDAD, 6850 POR HECTÁREA
PRODUCTOR	I.N.V. N° B73481 PARA L&A WINERY, S.A.
PRODUCCIÓN	S / I
FERMENTACIÓN	TRADICIONAL EN ACERO INOXIDABLE A TEMPERATURA CONTROLADA
TIEMPO DE ENVEJECIMIENTO	6 MESES EN TANQUES DE ACERO INOXIDABLE, 30% PASO POR MADERA
TIPO DE BARRICA	MADERA Y ACERO INOXIDABLE PARA ESTABILIZACIÓN
GRADO ALCOHOLICO	14 % ALC. VOL.
CUERPO	ROBUSTO
TEMPERATURA PARA BEBERLO	13 A 15° C
OXIGENACIÓN	AIREACIÓN 3 MINUTOS EN COPA
TIEMPO DE GUARDA	IDEAL BEBERSE AHORA Y ANTES DE 2014
A LA VISTA	LÍMPIDO COLOR BERMELLÓN LUMINOSO Y RICO EN DESTELLOS BRILLANTES DE RIBETE MORADO OBISPO
AL OLFATO	PROVOCATIVAMENTE FRUTAL QUE RECUERDANA FRUTOS SILVESTRES ROJOS, DESTACA CEREZA Y ZARZAMORA DENTRO DE UNA ENVOLVENCIA HERBÁCEA
AL PALADAR	CONFIRMA SU PROMESA OLFATIVA, REMARCANDO LOS FRUTOS ROJOS DE AMABLES SENSACIONES PROLONGADAS Y FRESCAS
COMENTARIO GENERAL	JÓVENES PRODUCTORES INICIAN EN FORMA PERSONAL LA ELABORACIÓN DE VINO DE ACUERDO A LAS MAS MODERNAS TÉCNICAS DE VINIFICACIÓN LOGRANDO PRODUCTOS FÁCILES DE BEBER Y DISFRUTAR EN CUALQUIER OPORTUNIDAD.
PLATILLOS	GRAN DIVERSIDAD DE PLATILLOS A BASE DE SALSEADOS ESTRUCTURADOS Y CONDIMENTOS SUAVES, CARNES, AVES Y PESCADOS A LA PLANCHA Y A LA PARRILLA.