



LLANO COLORADO 2012

Roganto. Ensenada, Baja California NEBBIOLO

“Qué placer es beberlo. Potente de entrada, dejo de alcohol, acidez en su punto, buena amargura, taninos pulidos, largo y seco. Balanceado en todo, integrado. Distinguido, sin elementos excesivos, perfectamente equilibrado y armonioso”.

HELIOS 2013

Alximia. Valle de Guadalupe, Baja California GRENACHE

“En boca es ligerito, bonito de acidez, frutal, goloso. Fresco y jovial. Seco. Perfectamente integrado y equilibrado, firme, vivo y fresco. Larga duración. Tenue amargura en el retrogusto. Sabroso, cálido. Bien hecho. Qué grande y agradable sorpresa”.

LA CASONA 2012

Encinillas. Valle de Encinillas, Chihuahua CABERNET SAUVIGNON Y MERLOT

“En nariz: sotobosque, ramas verdes, muy elegante, cárnico, cuero, tabaco, cacao, paja seca, salvia, fresas, cerezas. Perfectamente integrado, no le sobra ni le falta algo, retrogusto largo, frutas, manzana pinta, tostados y ahumados”.

ISABELLA 2013

Emevé. Valle de Guadalupe, Baja California CHARDONNAY, SAUVIGNON BLANC Y VIOGNIER

“Cítricos, lima, flor de azahar, manzanilla, té verde, jazmín, duraznos y melocotones. En boca es seco, bonito, eminente ataque frutal, estirado, amargo sabroso, mineral, nutrida y bonita acidez, retrogusto a levadura”.

NERONE 2009

Montefiori. Valle de Guadalupe, Baja California AGLIANICO

“Roble europeo, cítricos, yodo, balsámico, azúcar quemada, ciruela pasa, tomillo, mejorana, casis y dátil. Impresionante. Delicado de sabores, seco, amargura linda, acidez perfecta, largo, extenso, estirado, sigue delicado. Perfectamente integrado”.

MÉXICO DECOPA ENCOPA

ESTA GUÍA CALIFICA MÁS DEL 95 POR CIENTO DE LAS ETIQUETAS NACIONALES, SU AUTOR EXPLICA CÓMO SURTIÓ EL PROYECTO



Números

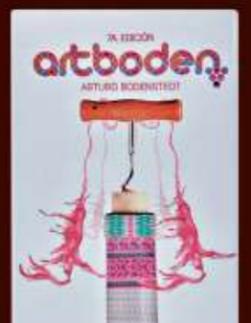
La séptima edición de la Guía de Vinos Mexicanos Art Boden:

532
vinos calificados

464
notas de cata

148
vinícolas reseñadas

8
estados productores incluidos



CARLOS BORBOA

Una mirada a la historia vitivinícola mexicana, referencias de los varietales más importantes en la industria nacional y más de 532 etiquetas del País calificadas, conforman la séptima edición de la Guía de Vinos Mexicanos 2014.

Concebida por Arturo Bodensdt, la guía Art Boden recopila más del 95 por ciento de los vinos que se producen en territorio nacional.

“Lo que busca la guía es ser una referencia para el consumidor, que diga: ‘este vino lo voy a probar porque con sólo leer la nota de cata se me antojó’”, explica el autor.

Las etiquetas se presentan clasificadas por región de procedencia, bodega productora y precio. Aunque Bodensdt se encarga por completo de la edición, las catas son realizadas por un equipo de 10 especialistas.

“Cada quien, en silencio, escribe su nota y, una vez que terminamos, hacemos un consenso. Es bien importante no solamente tener mi percepción, sino la de un panel equilibrado, en el que hay consumidores, sommeliers, enólogos y gente que ha estudiado y tiene preparación sobre vinos.

“Lo más difícil es contactar a las vinícolas, convencerlas y luego ha-

cer las catas. En la primera guía (publicada en 2008) tuvimos 10 catas. Ahora, tuvimos 33 sesiones, más de medio año para probar 532 vinos”, relata el crítico.

Tras la cata a ciegas, las muestras -70 por ciento enviado voluntariamente por las bodegas y 30 por ciento adquirido por Arturo- reciben calificaciones numéricas que van de 80 (aceptables) a 100 (fuera de serie) puntos.

La calificación se centra en cinco variables: vista, nariz, boca, permanencia y promedio global. Además de evaluar sus características sensoriales, las etiquetas se puntúan por su relación precio-calidad.

“Éste es un trabajo serio, honesto y libre de cualquier tipo presión. Tiene la información suficiente y necesaria para que (el consumidor) forme su propio juicio.

“Las notas de cata están escritas de tal forma que yo invito al lector a probar el vino y formarse su propio juicio”, detalla Bodensdt.

La Guía de Vinos Mexicanos 2014 está disponible en librerías Gandhi y El Sótano. El precio sugerido al público es de 300 pesos.

SEDUCIDO POR EL VINO

Arturo Bodensdt descubrió su pasión por los vinos a temprana edad, durante una estancia en Fri-

burgo, Alemania. Sin embargo, su afición por las etiquetas mexicanas comenzó tras realizar una visita a Baja California.

“Siempre le había tenido prejuicio al vino mexicano, por la mala fama que tenía”, detalla Bodensdt, quien se desempeña como director ejecutivo de programas y productos de Financiera Nacional de Desarrollo.

“Cuando los probé me entusiasmé mucho y entonces empecé a reseñarlos para mí (...) luego para un periódico y luego empecé a crecer y a crecer y dije: ‘voy a hacer una pequeña revista’. De ahí vino un libro y así nació el proyecto”.

Para perfeccionar su capacidad de análisis, Bodensdt dedicó algunos años a aprender.

“Hice varios cursos con (la sommelier) Sandra Fernández y en Alemania hice un par de cursos para aprender a catar vino de una forma más profesional, más técnica”, explica el autor y crítico mexicano.

Con siete guías ligadas a su nombre, Bodensdt confiesa su emoción por redescubrir los caldos nacionales cada año.

“México tiene una cosa muy especial: los vinos mexicanos tienen una paleta de sabores muy amplia, son muy distintos (...) Eso es sorprendente”.

Joyas de Art Boden
Destacadas y por menos de 200 pesos:

■ **Chenin Blanc 2013**, Casa Madero. Valle de Parras, Coahuila ■ **Halley 2013**, El Cielo. Valle de Guadalupe, Baja California ■ **Fusione de Montefiori 2011**, Villa Montefiori. Valle de Guadalupe, Baja California ■ **Sciolo Reserva Syrah RS3 2010**, Rivero González. Valle de Parras, Coahuila ■ **Merlot 2011**, Vino de la Reina. Valle de Guadalupe, Baja California

Aggi Garduño y cortesía de las bodegas