



[Inicio](#) [Sobre este blog](#) [Conoce a Deby Beard](#) [Presidential Suite](#) [Contacto](#)



[Home](#)

[Catas](#)

[Festín de Comida Mexicana con Vinos de la DOCa Rioja](#)

Buscar en el blog

Buscar:

Sobre este Blog

Este blog es una manera de hablar con gente que desea ingresar al maravilloso mundo del vino y los placeres sensoriales. A través de años de investigar, escribir, enseñar y conversar entre copas, hay muchas historias para contar y consejos para dar. Para expertos, habrá posts sobre nuevos productos, reseñas de visitas de personajes ilustres, novedades de la industria y notas especializadas. Para principiantes, hablaremos de maridajes, copas, regiones, catas y el mundo que rodea al vino: desde restaurantes hasta hoteles donde alojarse y rincones donde escaparse del ruido urbano. **Que lo disfrutes, es para ti.**

[San Miguel de Allende](#)

Festín de Comida Mexicana con Vinos de la DOCa Rioja

Posted By Deby

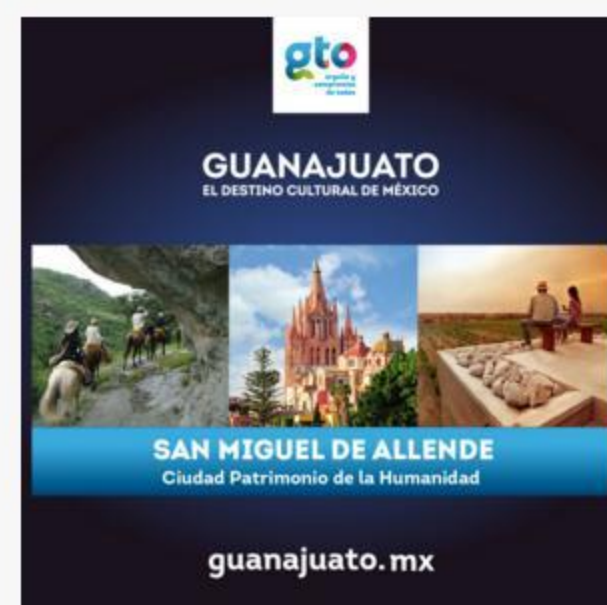
Hay quienes piensan que en la gastronomía mexicana no hay cabida para los maridajes con vinos tintos, blancos o rosados. Nada más lejano de la realidad es este pensamiento; la policromía de nuestra gastronomía tiene muchas virtudes, entre ellas la de acudir al encuentro de armonías, texturas y sensaciones con diferentes estilos de bebidas, entre ellas el vino.



Gracias al trabajo constante y la dedicación, la calidad de los vinos riojanos le ha valido a esta región española constituirse como la más famosa y la de mayor crecimiento del país. Rioja es una de las dos únicas regiones de España que cuenta con la Denominación de Origen Calificada o D.O.

Las estrictas reglas del maridaje pueden quedar atrás cuando nuestro paladar afirma que lo que se está probando refleja una armonía y equilibrio de sabores, aromas y sensaciones, que la experiencia es sumamente placentera y tal vez inesperada con los elementos de nuestros platillos.

Este 29 de marzo la D.O. Rioja ofreció un inigualable festín en Hacienda de los Morales; con el chef Rodrigo Flores, quien llevo a los comensales por los sabores más representativos de los estados de Hidalgo, Oaxaca, Puebla, Yucatán y Veracruz; con platillos exquisitos como camarones al coco con salsa de tamarindo, mixiote de carnero y el tradicional chile en nogada.



Suscríbese al Newsletter

* datos requeridos

Dirección Email

Nombre



El sommelier Marcos Flores, Presidente de la Asociación de Sommeliers Mexicanos, describió la personalidad de los vinos de la DOCa Rioja y su papel en una experiencia de maridaje con los platillos mexicanos, dando algunos consejos para encontrar su mejor armonía con vinos de Crianza, Reserva o Gran Reserva.

La sommelier Claudia Ibarra acompañó a todos los asistentes en este viaje en que el paladar era el piloto y la guía: el mejor maridaje entre los vinos de Rioja y los platillos presentados. Dentro de las propuestas gastronómicas del Chef Rodrigo Flores, presento para Hidalgo: sope con guacamole y escamoles al epazote; para Oaxaca, tlayuda con chapulines y asiento en salsa de tomatillo; para Puebla, chiles en nogada; para Yucatán, pescado a la tixinixic; de Veracruz: camarones al coco con salsa de mango al vino blanco.

Como era de esperar, el evento tomó lugar en la hermosa la Hacienda de los Morales, que conserva aún el estilo colonial, adaptando toques vanguardistas, lo que lo convierte en un lugar ideal para cualquier ocasión. La fusión perfecta: Rioja y este espacio escenográfico de la antigua México en pleno DF, que nos devuelve a la mesa tradicional mexicana.



Rioja nos da la oportunidad de maridar cualquier platillo, desde el clásico sope hasta un fettuccine al salmón. Lo importante es combinar, experimentar y disfrutar del vino. Ya que el vino es el lenguaje en los labios.



Author: [Deby](#)

Share This Post On



Apellidos

Subscribirse

Advertisement



Casa Bonita, Oaxaca



Presidential Suite

