



El blog de DEBY BEARD

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



[Home](#) [Chefs](#) [Rioja y Nexo en Sabores Polanco](#)

Rioja y Nexo en Sabores Polanco

Posted By Deby

Sabores Polanco, en su tercera edición este domingo pasado, fue como siempre un perfecto éxito.



Además de tener a 54 restaurantes participantes, los más prestigiados de la zona de Polanco, Sabor es Polanco es un evento joven que se ha posicionado como el festival gourmet con el concepto todo incluido más exitoso de la Ciudad de México.

Este año hubo un nuevo restaurante participante cuya excelencia le ha otorgado gran fama para su poco tiempo de apertura. Ubicado en la avenida Campos Elíseos en pleno corazón de Polanco, se rodea de frondosos árboles y multitud de aves, por lo que resulta difícil pensar en una mejor locación para marcar un antes y un después en la alta gastronomía.

Aunque Nexo significa unión va más allá de unir el vino y la comida en un mismo lugar, se refiere a una filosofía que busca la historia detrás de cada maridaje para lograr que cada experiencia sea única y diferente. El homenaje por la cultura del vino se manifiesta en la extensa cava, que gira en torno al viejo y nuevo mundo. Los vinos son servidos a la temperatura correcta y en copas Riedel, de forma que se marida el sabor real de la cepa con las creaciones culinarias. Los cocteles son creados con la misma dedicación que el menú, descifrando los matices llenos de aristas.



La decoración hace referencia al bistro francés y su ambiente cosmopolita lo convierten en un lugar íntimo y acogedor. La juventud y el talento de sus dos chefs son puntos clave de la propuesta fresca y novedosa de Nexo. César Vázquez estudió en el Instituto de Arte Culinario Coronado donde ha participado como chef creativo y chef instructor, realizó una estadía en Barcelona, y ganó la onceava edición del concurso nacional Joven Chef Mexicano.

Por su parte, Diego Niño también estudió en el mismo instituto y participó en talleres creativos, y ha viajado por diferentes cocinas del país con personalidades como Joan Roca. Con su arte culinario, estas dos promesas de la gastronomía unen el arte de la buena comida con el arte, alejándose de convencionalismos y entrando en una evolución constante.

Otro importante participante en el gran evento gastronómico de Sabor es Polanco fueron los vinos riojanos. Lo más rico de los vinos riojanos y de la cocina española es que no se necesita estar físicamente en la región para sentirse bendecido con sus sabores, y esa es la magia del vino de Rioja, poder transportar al consumidor en un solo trago a una región tan maravillosa como su imaginación se lo permita.



Rioja es una región fértil que produce vinos de la más alta calidad y de distintas características, con los que se satisfacen los gustos y expectativas de todos los consumidores. Aunque más del 80% de su producción es de vinos tintos, sus vinos rosados son una delicia que puede disfrutarse en cualquier temporada del año.

La Rioja ha logrado dos galardones de los concedidos por la Asociación Española de Periodistas y Escritores del Vino (AEPEV) en los VII Mejores Vinos y Espirituosos de España; y tres la Denominación de Origen Calificada (DOCa) Rioja, formada por las comunidades riojana, vasca y navarra.

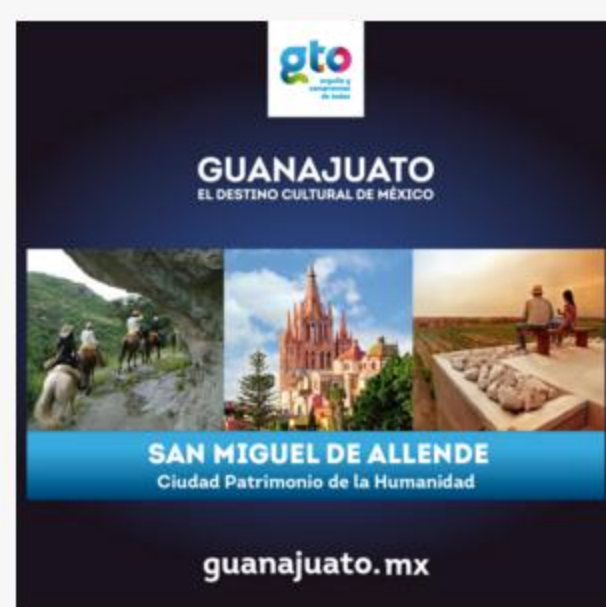
Buscar en el blog

Buscar:

Sobre este Blog

Este blog es una manera de hablar con gente que desea ingresar al maravilloso mundo del vino y los placeres sensuales. 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



Suscríbese al Newsletter

* datos requeridos

Dirección Email

Nombre

Apellidos

Advertisement



Casa Bonita, Oaxaca



Presidential Suite



Author: [Deby](#)

Share This Post On

