

Líderlife

Time out, Life in.

Edición del
Vino



www.liderempresarial.liderlife.com

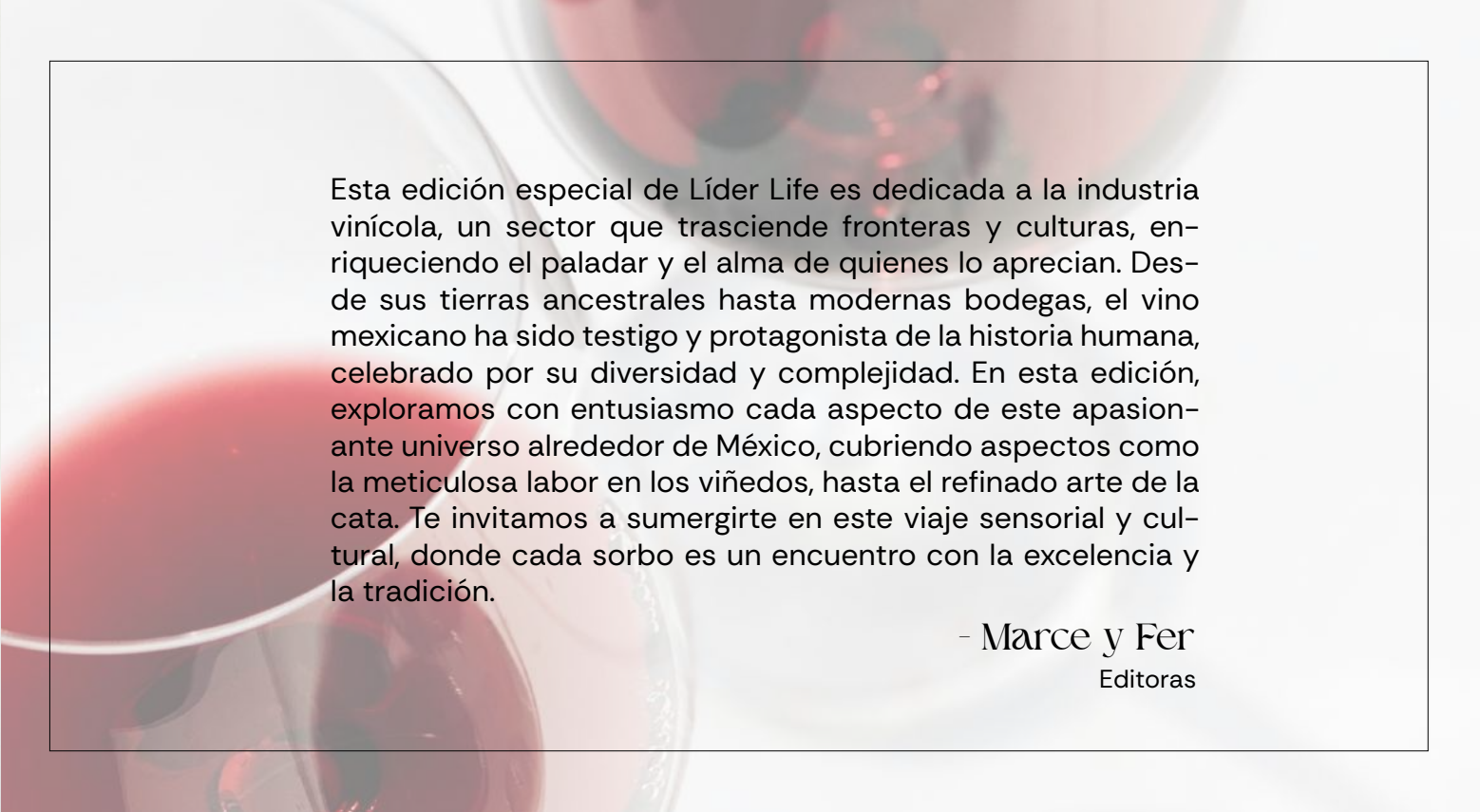


Time out. Life in.

“Donde no hay vino no hay amor.” - Eurípides

Líderlife

Visítanos en www.liderlife.liderempresarial.com



Esta edición especial de Líder Life es dedicada a la industria vinícola, un sector que trasciende fronteras y culturas, enriqueciendo el paladar y el alma de quienes lo aprecian. Desde sus tierras ancestrales hasta modernas bodegas, el vino mexicano ha sido testigo y protagonista de la historia humana, celebrado por su diversidad y complejidad. En esta edición, exploramos con entusiasmo cada aspecto de este apasionante universo alrededor de México, cubriendo aspectos como la meticulosa labor en los viñedos, hasta el refinado arte de la cata. Te invitamos a sumergirte en este viaje sensorial y cultural, donde cada sorbo es un encuentro con la excelencia y la tradición.

- Marce y Fer
Editoras

Contenido



19

Cómo
empezar
una cava
en casa

8 Datos Curiosos
sobre el Vino

10 Supersticiones en
el mundo del Vino

16 FAQ: Preguntas
frecuentes

20 Anatomía de una
Etiqueta

22 El Arte del Maridaje

24 Películas y Series

26 Entre Taninos y
Terroirs



Portada:

12

Un recorrido por la Industria del Vino en México



18

Vinos Mexicanos que
debes de tener en tu
Cava



Vinos y
Encuentros

6

Time out. Life in.

"El vino es como la música en una botella, cada sorbo es una **sinfonía** para el alma."

Liderlife

Visítanos en www.liderlife.liderempresarial.com

Vinos y Encuentros

Un Brindis por los Grandes Eventos de 2024

En México y el mundo, el 2024 está repleto de eventos destacados en el ámbito del vino, prometiendo experiencias enriquecedoras tanto para aficionados como para profesionales del sector.

Aquí te compartimos un resumen de los eventos más importantes en México y una mención especial a un evento global.

Festivales de Vino en México

Vinoma Fest
Puerto Vallarta
9 de Marzo



Feria del Vino
Aguascalientes
24-26 de Marzo



VinArt
Ajijic
26 y 28 de Abril

Tinto Bajío
León
25 y 26 de Mayo

Festival del Vino
San Luís Potosí
Junio

**Muestra del
Vino**
Ensenada
2 de Agosto



Festival de Conchas y el Vino Nuevo
Ensenada
14 de Abril

Vendimias

Regiones del
vino

Julio - Octubre



Salón
del Vino
Baja
California

Food and Wine
Festival
Ciudad de México
Noviembre



Festival Vino sin
Fronteras

Tijuana

29 de Junio



Fevino

Festival del Vino Mexicano

Guadalajara y

Ciudad de México

Sep / Oct / Nov



Volver Volver
Feria del Vino
Natural

Ciudad de México

Noviembre

Feria Nacional del
Queso y el Vino

Tequisquiapan

Mayo / Junio

Datos curiosos

sobre el vino

La industria del vino está repleta de sorpresas fascinantes, que hacen de cada copa una experiencia más enriquecedora.

Desde curiosidades históricas, hasta técnicas innovadoras, te presentamos algunos datos que te dejarán maravillado:



Francia ostenta el título de mayor productor de vino en el mundo; seguido de España, Italia y Estados Unidos.

- El vino tiene beneficios para la memoria: El resveratrol presente en la uva roja ha demostrado mejorar la memoria.

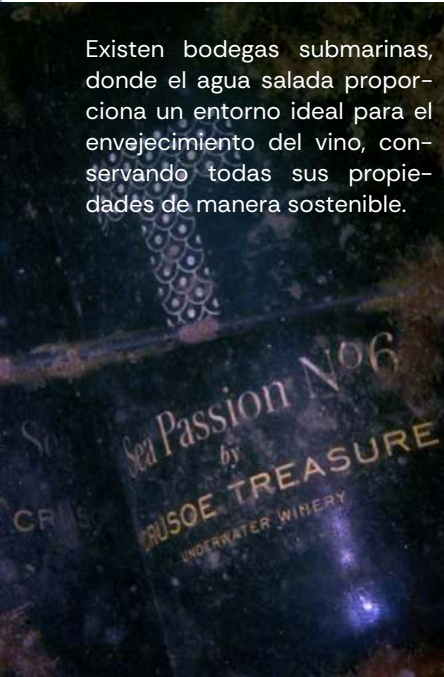


¿Sabías que el brindis con vino surgió como prevención del envenenamiento en la antigüedad? Al chocar las copas, se aseguraba de que el líquido se mezclara, demostrando así su pureza.



El Vaticano es el mayor consumidor de vino per cápita en el mundo, seguido de cerca por otros países como Francia e Italia.

Existen bodegas submarinas, donde el agua salada proporciona un entorno ideal para el envejecimiento del vino, conservando todas sus propiedades de manera sostenible.



El vino no tiene color: el vino en su estado inicial es incoloro; es la piel de las uvas la que le otorga color durante la fermentación.

¿Te has preguntado cuántas uvas se necesitan para una botella de vino? Aproximadamente un kilogramo, lo que equivale a unos cuatro racimos de uva.



Aunque el origen del vino tiene miles de hipótesis, fueron los monjes medievales quienes dominaron su producción y perfeccionaron sus técnicas.



Moldavia alberga la bodega más extensa del mundo: Milestii Mici; con más de 200 kilómetros de superficie.

Supersticiones *en el mundo del vino*

Tomar vino viene rodeado de tradiciones, rituales y supersticiones que han trascendido en el tiempo, convirtiéndose parte de la cultura vinícola.

Muchos hemos caído en la trampa de estas supersticiones, siguiendo rituales sin cuestionar su veracidad; sin

embargo, disfrutar de una copa de vino no requiere de prácticas místicas, sino de apreciar su sabor, aroma y el arte detrás de su elaboración.

Es hora de descorchar la verdad y desmitificar algunas de las supersticiones más extendidas en el universo vinícola.

1. Las lágrimas en la copa indican la calidad del vino

Las lágrimas son simplemente un fenómeno físico causado por la tensión superficial del líquido y su contenido alcohólico.

2. Girar la botella de vino antes de abrirlo trae prosperidad

Este gesto no altera su contenido ni mejora su sabor. La prosperidad en el vino proviene de su calidad y del disfrute compartido con amigos y familiares, no de movimientos ni rituales.



3. Llenar la copa de vino hasta el borde trae buena suerte

Más allá de esta creencia sin fundamentos, mantenerla así puede resultar incómodo y propenso a derrames.



4. El vino blanco no puede acompañar a la carne roja

La elección del vino depende más del maridaje adecuado con los sabores del plato. Un vino blanco bien estructurado puede complementar perfectamente una carne roja.

5. Brindar con la mano izquierda trae mala suerte

Más allá de esta creencia sin fundamentos, mantenerla así puede resultar incómodo y propenso a derrames.



7. Derramar vino es signo de alegría o buena suerte

Contrario a la creencia popular de que derramar vino trae mala suerte, muchas culturas lo consideran presagio de alegría y buena fortuna, debido a la asociación del vino con la celebración y la felicidad.

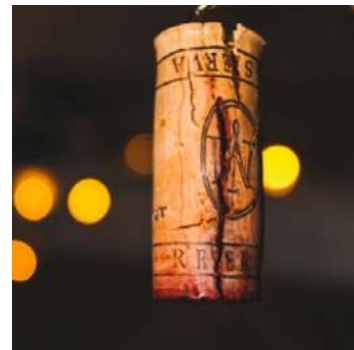


6. Servir vino con la mano izquierda es signo de traición

La elección con la que servimos el vino no tiene ninguna implicación en la lealtad de una persona.

8. El color del corcho indica la calidad del vino

El color del corcho está determinado principalmente por el tipo de árbol del que proviene; mientras que la calidad del vino debe evaluarse mediante la cata y el análisis sensorial.



Un recorrido por la industria del Vino en México

México, tierra de arraigadas tradiciones y vasto legado cultural, es también hogar de una próspera industria vinícola cuyas raíces se remontan al siglo XVI.

Con un auge y renacimiento en la década de 1970, impulsado por la inversión en tecnología y la adopción de prácticas agrícolas modernas, que ha permitido que los viñedos mexicanos

florezcan alrededor de 7,700 acres de tierra y produciendo una amplia variedad de vinos.

Lo distintivo de la vitivinicultura mexicana radica en su capacidad para combinar tradición e innovación. Actualmente, los viñedos mexicanos experimentan con cepas francesas, españolas e italianas, creando vinos únicos y emocionantes.

Un viaje enológico por las regiones vinícolas de México



México alberga diversas regiones vitivinícolas notables, desde el Valle de Guadalupe en Baja California, con más de 150 bodegas, hasta el fresco Valle de Parras en Coahuila.



Valle de Guadalupe, Ensenada



Valle de Parras, Coahuila

Zonas emergentes como Zacatecas, Querétaro y Aguascalientes, con su creciente reputación por producir vinos de alta calidad, ilustran la expansión y la importancia en aumento de la industria vinícola mexicana.



Viñedos en Querétaro

Además, la tendencia hacia vinos monovarietales está a la alza, destacando la calidad y singularidad de las uvas mexicanas en su forma más pura.



Vinícola Santa Elena, Aguascalientes

Detrás de cada botella de vino mexicano hay una historia fascinante que contar, desde el arduo trabajo de los viticultores, hasta la pasión de los enólogos por crear vinos excepcionales.



Viñedos en Guanajuato

Únete a nosotros en este viaje por la vitivinicultura mexicana, donde la historia se entrelaza con la innovación, para ofrecer una experiencia sensorial única y una apreciación más profunda de este tesoro gastronómico y cultural.

Datos curiosos:

Descubre las perlas de la industria vinícola mexicana

¿Sabías que la bodega más antigua de América del Norte —fundada en 1597—, Casa Madero, se encuentra en el Valle de Parras, Coahuila?

El Valle de Guadalupe, en Baja California, ha sido comparado con el famoso Valle de Napa en California, gracias a su clima y suelos propicios para la viticultura.





Time out. Life in.

‘El vino es una
invitación a explorar
los
sentidos y descubrir la
esencia del placer.’

Líderlife

Visítanos en www.liderlife.liderempresarial.com

FAQ'S

en el mundo del vino

No es de sorprender que el vino, ante su complejidad, variedad y tradiciones, sea una fuente inagotable de preguntas. Aquí despejamos algunas de las incógnitas más comunes de este fascinante mundo.

¿Qué significa "aerar" un vino?

Aerar un vino es exponerlo al aire para que se oxigene, lo que suaviza los taninos en los tintos jóvenes y permite que los aromas se abran y desarrollen.

Diferencia entre el vino tinto y blanco

Los vinos tintos se elaboran con uvas de color oscuro, donde el mosto fermenta junto con las pieles de la fruta; mientras que los blancos se producen a partir de uvas de piel clara, sin contacto con las pieles durante la fermentación.

¿Cómo elegir el vino adecuado para una comida?

Elige vinos que complementen el sabor de la comida: los tintos suelen funcionar bien con carnes rojas y platos robustos, mientras que los blancos y rosados pueden realzar pescados, aves y platos ligeros.

Temperatura adecuada para servir un vino

La temperatura ideal varía según el tipo de vino: los tintos suelen servirse entre 16-18°C, mientras que los blancos y rosados se disfrutan más frescos, entre 8-12°C.

¿Qué significa el término "cosecha" en una botella de vino?

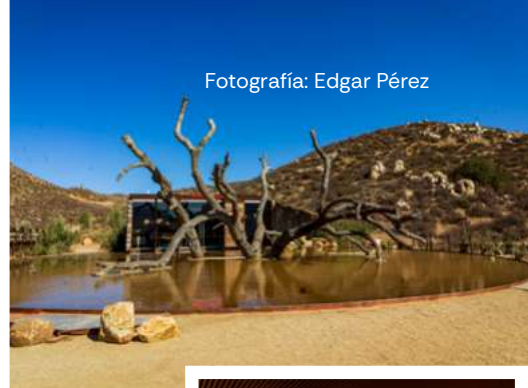
Se refiere al año en que se recolectaron las uvas utilizadas. Es importante, ya que las condiciones climáticas de ese año pueden influir en el sabor y calidad.

¿Cuánto tiempo se puede conservar una botella de vino después de abrirla?

Depende del tipo de vino y almacenamiento. Los tintos pueden durar de 1 a 5 días después de abrirse, mientras que los blancos y rosados durante 3-5 días en el refrigerador.



Un tour por Valle de Guadalupe



Fotografía: Edgar Pérez



Vinos Mexicanos: Que debes tener en tu cava

El actual buen momento de la vitivinicultura mexicana se refleja en las numerosas distinciones que los vinos nacionales han cosechado en los certámenes internacionales más prestigiosos.

Un ejemplo destacado son las 85 preseas obtenidas por los vinos mexicanos en el Concurso Mundial de Bruselas 2023, realizado del 12 al 14 de mayo en Croacia, con la participación de más de 350 cataadores de todo el mundo.

Bajo este contexto, te compartimos ocho vinos mexicanos galardonados con medallas en diversos certámenes para que los pruebes y disfrutes de su inigualable sabor.



Tres Raíces
Pinot Noir

2021

Bodega:
Vinícola
Tres Raíces.

Región:
Guanajuato



Vinos Santo
Domingo

2017

Bodega:
Viñedos
Santo Do-
mingo.

Región:
Valle de la
Grulla, B.C.



Cenzontle
Blanco

2019

Bodega:
Finca El Em-
pecinado.

Región:
Valle de
Guadalupe
B.C.



Sophie
Cabernet
Franc
Reserva

2019

Bodega:
Vinícola
Santa Elena.

Región:
Aguascal-
ientes.



Alessandri-
na Rosé

2022

Bodega:
Vinícola El
Secreto.

Región:
Aguascal-
ientes.

¿Como empezar una cava en casa?

Si eres un entusiasta del vino, es probable que tengas una colección en crecimiento en tu hogar. Sin embargo, ¿alguna vez te has detenido a considerar si estas botellas están almacenadas en las condiciones óptimas para su conservación?

1. Planificación: La clave está en elaborar un plan; desde decidir cuántas botellas almacenar, hasta establecer un presupuesto acorde.

2. Dedicar un espacio exclusivo: Evita la exposición a la luz directa, las vibraciones y los olores invasivos. Puedes transformar un rincón en tu hogar de acuerdo a tus necesidades y recursos.

Construir una cava en casa es más que un simple proyecto; es la garantía de preservar tus botellas y disfrute futuro. Te compartimos algunos tips para armar tu propia cava en casa:

3. Espacios oscuros y frescos: Almacena tus botellas en un lugar oscuro y fresco, con una temperatura constante entre 10°C y 15°C. Invierte en termómetros, sistemas de refrigeración y humidificadores para ajustar la humedad adecuada para los corchos y preservar la calidad del vino.

4. Selección de vinos: No todos los vinos son adecuados para el almacenamiento a largo plazo. Prioriza los tintos sobre los blancos, ya que suelen envejecer mejor debido a los taninos.

5. Mantenimiento constante: Realiza inspecciones periódicas para detectar posibles filtraciones, cambios en la temperatura o humedad.

6. Rotación y degustación: Rotar regularmente todas las botellas garantiza un envejecimiento uniforme. Coloca las botellas más antiguas adelante, para facilitar su acceso y rotación.

Anatomía de una etiqueta

Símbolos de certificación:

Pueden incluir símbolos que certifiquen que el vino ha pasado por ciertos estándares de calidad.



Notas de cata o descripción del vino

Algunas etiquetas incluyen descripciones sensoriales del vino, que pueden ayudar a los consumidores a entender mejor a perfil del vino.

Denominación de origen (DO):

Especifica la región geográfica donde se produjo el vino.

Variedad o tipo de vino:

Indica la uva utilizada para elaborar el vino

Porcentaje de alcohol:

Es la cantidad de alcohol por volumen presente en el vino

Año de la cosecha (Añada):

Indica el año en que se cosecharon las uvas utilizadas para hacer el vino.

Nombre del vino:

Es el nombre distintivo del vino.

Contenido neto:

La cantidad de vino en la botella, expresada en mililitros (ml) o litros (L).

Productor o bodega:

Nombre del productor del vino o el nombre de la bodega que lo elabora.



Time out. Life in.

“El vino es el reflejo del tiempo y el **terroir**, una expresión única de la naturaleza y la cultura.”

Liderlife

Visítanos en www.liderlife.liderempresarial.com

Vino y Placeres Cotidianos

El arte del Maridaje

A la hora de disfrutar de una comida deliciosa, el maridaje adecuado puede realzar la experiencia gastronómica. Desde jugosos cortes de carne hasta las crujientes papas fritas, pasando por la clásica pizza y los decadentes postres, cada plato merece ser acompañado por la bebida perfecta para resaltar sus sabores y texturas.

En Líder Life exploramos algunas sugerencias para maridar correctamente algunos alimentos, creando combinaciones armoniosas que deleitarán tu paladar.



Sushi
*Sauvignon
Blanc*



Brownies
*Oporto
Ruby*



Palomitas
Chardonnay

Ceviche
Vermentino





Papas a la
francesa

*Blanc de
Blancs
espumoso*



Ramen
Prosecco



Tamales
Pinot Noir

Cheese
burger

*Reserva
Rioja*



Cheese
cake

*Ice
Wine*



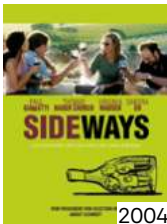
Mole con
Pollo
Champagne



Películas y Series

Para adentrarte en el mundo del vino

Descubre la fascinante comunión entre el cine y el mundo del vino con esta cautivadora lista de películas. Desde dramas hasta comedias encantadoras, cada filme te sumergirá en la riqueza de la cultura vinícola, ofreciendo una experiencia cinematográfica única que deleitará tus sentidos.



Sideways

Dirigida por Alexander Payne, esta comedia dramática sigue a dos amigos que se embarcan en un viaje por los viñedos de California.

¿Dónde ver? Star Plus.



A Good Year

Protagonizada por Russell Crowe, esta película sigue a un banquero londinense que hereda un viñedo en Provenza. La historia se centra en las lecciones que aprende sobre la vida.

¿Dónde ver? Star Plus.



Back to Burgundy

Hace una década, Jean abandonó su familia y su Borgoña natal. Ahora, al recibir la noticia del inminente fallecimiento de su padre, regresa a la tierra que marcó su infancia. Una película que explora la madurez y el transcurso del tiempo.

¿Dónde ver? Apple TV.



A Walk in the Clouds

Dirigida por Alfonso Arau y protagonizada por Keanu Reeves, esta película es una historia romántica ambientada en un viñedo en California durante la posguerra.

¿Dónde ver? Star Plus.

Time out. Life in.

“Un buen vino es como una buena **película**:
dura un instante y te deja un sabor a gloria
en la boca; y como ocurre en las películas
nace y **renace** en cada saboreador”

Líderlife

Visítanos en www.liderlife.liderempresarial.com

Entre Taninos y Terroirs: Un Glosario para Entender el Vino

Acidez: Sensación ácida que se percibe en el vino debido a la presencia de ácidos naturales.

Añada: Año en el que se cosecharon las uvas utilizadas para elaborar un vino.

Aroma: Conjunto de olores percibidos en el vino, que pueden ser frutales, florales, especiados, etc.

Barrica: Recipiente de madera utilizado para envejecer el vino y aportar características aromáticas y de sabor.



Bouquet: Conjunto de aromas complejos y sutiles que se desarrollan en el vino durante su envejecimiento.

Cava: Vino espumoso español elaborado mediante el método tradicional.

Cepa: Variedad de vid utilizada para elaborar el vino.



Copa: Recipiente utilizado para servir y degustar el vino.

Corcho: Tapón natural o sintético utilizado para sellar la botella de vino.



Crianza: Período de envejecimiento mínimo que debe tener un vino antes de ser comercializado.

Cuerpo: Sensación de densidad y estructura que se percibe en el vino en boca.

Decantador: Recipiente utilizado para airear y servir el vino, especialmente los vinos tintos jóvenes o con sedimentos.



Enólogo: Profesional especializado en la elaboración y análisis del vino.

Espumoso: Vino que contiene gas carbónico disuelto, dando lugar a burbujas.

Fermentación: Proceso bioquímico en el que los azúcares del mosto se transforman en alcohol y dióxido de carbono.

Gran reserva: Denominación que indica un vino de alta calidad que ha sido envejecido por un largo período de tiempo.

Maceración: Proceso en el que los componentes sólidos de la uva (piel, pepitas) están en contacto con el mosto durante la fermentación.

Prensado: Proceso en el que se extrae el jugo de las uvas mediante la presión.

Reserva: Denominación que indica un vino de calidad superior que ha sido envejecido por un período mínimo.



Seco: Vino con bajo contenido de azúcar residual, que no se percibe dulce al paladar.

Sommelier: Profesional especializado en el servicio y la recomendación de vinos.

Tanino: Compuesto fenólico presente en la piel, pepitas y raspones de la uva, que aporta estructura y sensación de astringencia al vino.

Terroir: Conjunto de factores naturales (suelo, clima, altitud, etc.) que influyen en el carácter y la calidad de un vino.

Varietal: Tipo de uva utilizada para elaborar el vino.

Vendimia: Proceso de recolección de las uvas.



Viñedo: Terreno plantado con vides destinadas a la producción de uvas para la elaboración del vino.



Vino: Bebida alcohólica obtenida mediante la fermentación del mosto de uva.


Time out. Life in.

El vino es la
respuesta.

¿Cuál era
la pregunta?

Líderlife

Visítanos en www.liderlife.liderempresarial.com



Descube: Consiste en sangrar el depósito por la parte inferior extrayendo el líquido para llevarlo a otro depósito donde concluirá la fermentación si aún no lo ha hecho. Las pastas se extraen posteriormente y se llevan a la prensa, para poder extraer el resto de mosto- vino que les queda.

Fotografía: Edgar Pérez



Fotografía: Edgar Pérez



Vinícola
el Secreto

VIVE NUESTRAS EXPERIENCIAS:

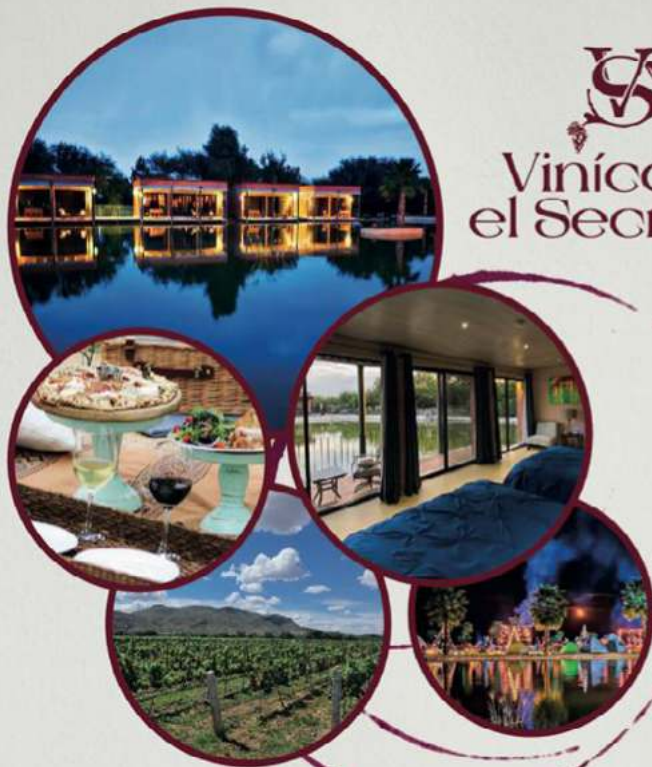
- Recorridos guiados
- Picnics
- Catas
- Lunadas
- Maridajes
- Eventos sociales




Come en nuestro **Restaurante** de cocina mexicana de autor o en nuestra **Trattoria Italiana**



HOSPÉDATE EN NUESTRAS SUITES A PIE DEL LAGO


Ven y conoce nuestras
22 etiquetas y
13 variedades plantados

ENÓLOGO
Rolando Orozco



 VinicolaElSecreto  vinicolaelsecreto.ags  vinicolaelsecreto.com

 reservaciones@vinicolaelsecreto.com  449 418 2587

 La Punta, Cosío, 20460 Aguascalientes