



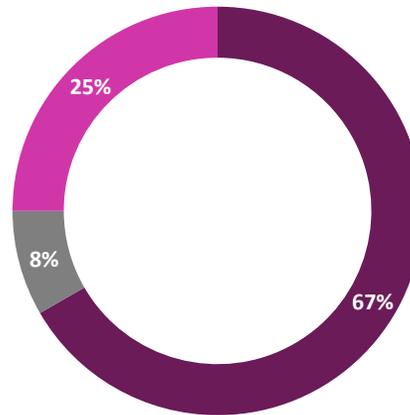
REPORTE RP CMV  
ENERO 2020



# RESULTADOS

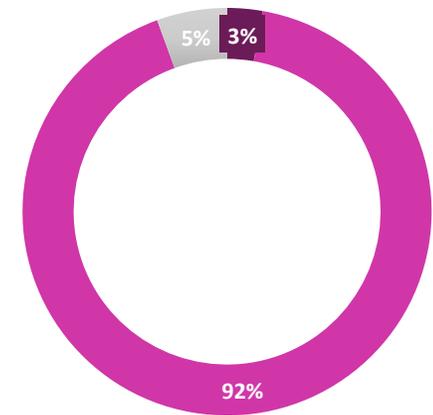
RESULTADOS ENERO	
Publicaciones	36 notas en medios
Equivalencia comercial	2,431,000 pesos mexicanos
Impactos	4,389,614 personas
Tono	100% positivo

TIER



■ Tier 1 ■ Tier 2 ■ Tier 3

TIPO DE MEDIO



■ Radio ■ Web ■ Periodico

### 1. Maridaje de Tamales

- Diseño de invitación
- Convocatoria
- Elaboración y distribución de comunicado de prensa
- Atención a medios

### 2. Stickers del Vino Mexicano

- Alerta de medios

### 3.- Monitoreo y seguimiento a publicaciones

A photograph of a vineyard with a church in the background, overlaid with a semi-transparent red filter. The vineyard is in the foreground, with rows of grapevines stretching towards the background. The church has a prominent steeple. The text "TESTIGOS DESTACADOS" is centered in the middle of the image.

# TESTIGOS DESTACADOS

## ¡Bye, atolito! Aquí servirán tamales con vino para la Candelaria

¡Nos urge una Candelaria más divertida!

Por: Redacción mc



Nos encanta el [chocolate](#), [las bebidas con cacao](#), [el cafecito](#) y el atolito, pero ¡ya chole! Llevamos muchos años acompañando [nuestros tamalitos de la Candelaria](#) con bebidas calientes foñas. ¡Saquen los vinos! En serio. El vino es un extraordinario compañero de los tamales –y, la verdad, de cualquier comida–. Esta bonita combinación de tamales con vino es la propuesta de Nido, el restaurante del Colegio Superior de Gastronomía, junto con el Consejo Mexicano Vitivinícola. Si quieres una experiencia de la Candelaria diferente –y más divertida– éntrale a este menú.

Para celebrar la Candelaria con bombo, platillo y copas, Nido creó un menú especial con tamales maridados con vinos mexicanos que se servirá por tiempo limitado en la Barra de Maíz del restaurante. En esta barra, donde caben solo diez personas, se ofrece siempre un menú de ocho tiempos a base de distintos maíces nativos de Guerrero y bebidas mexicanas – entre vinos, chelas, destilados, fermentados y cocteles–. El menú de la Barra, creación de los alumnos del Colegio, cambia cada semana; y para crear el especial de tamales con vino se aliaron con el Consejo Mexicano Vitivinícola. Fue la sommelier Jimena Cuevas quien eligió los maridajes. Échales ojo, se te van a antojar.

[También se te van a antojar estos tamales chilangos que no son chilangos pero sí de los más ricos en CDMX](#)

Tamal de suadero y morita, con Calixa Blend



[Acceso a nota](#)



27-Ene-2020 Buena Mesa

## Crean stickers para amantes del vino

Con el vino como hilo conductor, el Consejo Mexicano Vitivinícola presentó una colección de stickers para WhatsApp.

## Crean stickers para amantes del vino

URL: <https://www.reforma.com/crean-stickers-para-amantes-del-vino/ar1861905?v=1>

Autor: José Arrieta

Sin importar la efeméride que se celebre, ya podrás mostrarle a tus contactos que eres todo un amante del vino.

El Consejo Mexicano Vitivinícola lanzó una colección de stickers alusivos a celebraciones como el Día de Muertos, la Candelaria y el Día de las Madres, entre otros, los cuales tienen como eje común la actividad vinícola.

De acuerdo con la organización, el motivo para lanzar esta innovadora iniciativa es acercar al público de entre los 24 y 35 años de edad, uno de los sectores de mayor crecimiento en el consumo enológico, al disfrute del vino y hacerlos partícipes de él de forma cotidiana.

¿Te gustaría usarlos? Descarga la app Stickerly para iOS o Android, busca stickers vino mexicano y selecciona añadir a WhatsApp. La instalación es gratuita.

## Aprende a maridar tamales con vino de manera correcta

02/02/2020 | 13:00 | Andrea Nabor | Ciudad de México | 53

Los tamales suelen disfrutarse con atole, en esta ocasión te traemos el maridaje perfecto: vino y tamales. Descubre cómo hacerlo

Seguir a @El\_Universal\_Mx



El atole suele ser el acompañante ideal para los tamales del Día de la Candelaria pues estos se disfrutan más acompañados con un buen atole o cafecito pero, ¿habías pensado en la combinación de tamales con vino?, suena un poco extraña la mezcla de estos dos elementos, aunque si lo haces de la manera correcta el maridaje tamales-vino, no solo es una opción diferente de comer tamales sino también, una deliciosa combinación.

Para que marides de manera correcta los tamales, el Consejo Mexicano Vitivinícola y la sommelier Jimena Cuevas, nos comparten unos tips para hacerlo como se debe.

Los tamales oaxaqueños, esos de salsa morita y suadero, van mejor con un vino seco del Valle de Guadalupe, de acidez refrescante, con alcohol cálido y tanino fino, que, junto a la untuosidad del suadero le dan un cuerpo sedoso al paladar. El aroma con notas de frutos silvestres, pimienta negra y vainilla ayudan a disminuir la sensación picante de la salsa de morita.

LEER TAMBIÉN: [Conoce que son los tamales tapatíos](#)

Los de rajitas de jalapeño y queso gouda, quedan mejor con los vinos blancos, criados durante 6 meses en barrica, junto a la untuosidad del queso hacen perfecta armonía con el sabor. La frescura y frutalidad de los vinos hechos con uva Carignan, le dan un balance al picante de las rajitas.

Los tamales gourmet, hechos con huauzontle, queso ramonetti y salsa roja hacen match perfecto con los vinos elaborados con Pinot Noir, pues las notas a nueces y hongos combinan a la perfección con las notas herbales del huauzontle.

Los tamales de cola de res braseada, salsa de chile de cascabel y jamaica frita, al ser un platillo con sabor intenso van mejor con los vinos elaborados en San Luis Potosí, elaborados con tres uvas: cabernet sauvignon, merlot y tempranillo, las cuales completan el platillo con la madurez de sus notas a frutas compotadas y especias.

En cualquier comida nunca falta el postre, en los tamales tampoco, es por eso que los tamales de vainilla y helado de queso van mejor con los vinos espumosos de Querétaro, en este caso. Un Burt mezclado con el dulzor de la vainilla y el caramelo de la piña generan una explosión de sabores en la boca.



Los tamales oaxaqueños, esos de salsa morita y suadero, van mejor con un vino seco del Valle de Guadalupe, de acidez refrescante, con alcohol cálido y tanino fino, que, junto a la untuosidad del suadero le dan un cuerpo sedoso al paladar. El aroma con notas de frutos silvestres, pimienta negra y vainilla ayudan a disminuir la sensación picante de la salsa de morita.

LEER TAMBIÉN: [Conoce que son los tamales tapatíos](#)

Los de rajitas de jalapeño y queso gouda, quedan mejor con los vinos blancos, criados durante 6 meses en barrica, junto a la untuosidad del queso hacen perfecta armonía con el sabor. La frescura y frutalidad de los vinos hechos con uva Carignan, le dan un balance al picante de las rajitas.



Los tamales gourmet, hechos con huauzontle, queso ramonetti y salsa roja hacen match perfecto con los vinos elaborados con Pinot Noir, pues las notas a nueces y hongos combinan a la perfección con las notas herbales del huauzontle.

### Lujo

## Vino y ¿tamales?, así puedes acompañarlos este Día de la Candelaria

Te decimos cómo saber qué vino escoger si quieres cambiar el atole y acompañar tus tamales este 2 de febrero.



R.S.  
V.P.

Mariana Rosas Fomperosa | Editor

Seguir a [https://twitter.com/#!/rsvp\\_excelsior](https://twitter.com/#!/rsvp_excelsior)

Tal vez es momento de cambiar la tradicional taza de atole con la que siempre acompañas los tamales por una copa de vino mexicano. Por más extraña que suene esa combinación, te aseguramos que es lo más delicioso que podrás probar, por eso, te decimos en dónde hacerlo y cómo hacerlo en casa para que celebres este Día de la Candelaria.

PUBLICIDAD



Ads by Teads

“De verde”, rajitas o de mole; en hoja de maíz o de plátano e incluso el tradicional tamal rosita de dulce pueden maridarse con vino mexicano. No sólo resaltarán el sabor del queso o la salsa y la carne, sino que podrás elevar un platillo tan tradicional y sencillo de la cocina mexicana y convertirlo en toda una experiencia gourmet.

Con eso en mente, el Colegio Superior de Gastronomía y el Consejo Mexicano Vitivinícola armaron un menú con diferentes tamales y vinos de las zonas vinícolas más importantes de nuestro país para enaltecer uno de los platillos estrella hechos base de maíz.

Por eso, te decimos cómo saber qué vino escoger según el sabor de tu tamal o, si quieres una experiencia mucho más completa, el menú que por ocasión especial se ofrecerá en Nido, el restaurante atendido por los alumnos del colegio y supervisado por el chef Miguel Angel Flores.

Para tamales verdes o de salsas ácidas y con carnes grasas, como el tamal de suadero con salsa morita que nos sirvieron en Nido, busca un vino tinto con un dulzor ligero que estén hechos con uvas como Merlot o Syrah o blends que incluyan estas uvas; por ejemplo, un Calixa Blend de Monte Xanic con Tempranillo, Cabernet y Merlot es la opción perfecta.



[Tamal de suadero con salsa morita y vino tinto Calixa Blend de Monte Xanic. Foto: Mariana R. Fomperosa]

Para tamales con queso como el de rajitas busca vinos blancos que tengan añejamiento en barrica para que sean menos ácidos y mucho más suaves en sabor y textura. Nosotros te recomendamos un Ocho blanco de la vinícola Bruma o nuestro favorito, un Pinot Noir de Bodegas del Viento.

Te puede interesar: [Descubre la diferencia entre vino tinto, blanco, rosado y espumoso](#)

Lo que hace especial a ese último vino es que tiene un sabor mucho más complejo y es terso en el paladar debido a una característica bien particular: está hecho con uvas tintas Pinot Noir pero procesadas para dar un gran vino blanco.

## FOOD & WINE EN ESPAÑOL

Inicio » Comer »

### ¿Tamales con vino? Sí, gracias, Candelaria

Una breve guía para maridar masas y rellenos de tamales, reyes del Día de la Candelaria, con vinos mexicanos.



Food & Wine 24 enero, 2020



El maratón casi se acaba. El 2 de febrero está a la vuelta de la esquina. Ese día —bendito— de pagar con **tamales** la deuda de la cosecha. La última receta, venga, **Día de la Candelaria**.

Aunque el atole, el **café de olla** y el chocolate son compañeros de antaño de esta celebración, el tamal es lo suficiente noble y versátil —en sus formas, sabores y salados— como para admitir a un nuevo jugador en la alineación: el vino.



La mezcla, ya lo comprobamos, funciona. Con tamales dulces y salados.

Solo hay que tomar en cuenta un par de principios básicos: "es mejor no contemplar vinos muy elaborados" dice la sommelier Jimena Cuevas, del **Consejo Mexicano Vitivinícola**. "Son mejores los vinos con acidez media o alta, porque los tamales son un plato con grasa", añade. Para los tamales con salsa —las básicas de tomate, roja o verde— ella sugiere "vinos con un poquito de dulzor" y para los que están rellenos con queso "un vino blanco con barrica".

Nosotros hicimos la prueba con una gama de tamales y vinos mexicanos. Los primeros creaciones de la Bana de Maíz del restaurante Nido (en el Colegio Superior de Gastronomía). Los segundos de diferentes regiones vitivinícolas del país, como Baja California, Querétaro, San Luis Potosí y Guanajuato.

Un favorito fue el tamal de huasteco, con **queso Ramonetti** y salsa roja con un pinot noir de Coahuila de **Bodegas del Viento**. Una combinación ganadora que trae a la boca sabores de nueces.

Con el bando tamal-de dulce la sugerencia fue un **vino espumoso**. El Brut Nature Gran Reserva, **Viña Dolores de Freixenet**, complemento de un tamal de vainilla con piña tostada.

Otras sugerencias para abrazar el universo del vino con tamales son el Ocho Blanco (de **Bruma**, en Baja California) con un tamal de riñas con queso o un moscatel —como el de **Guanamé**— con un uchepo, ese tamal michoacano de elote tierno con compota de frambuesa.

¿Quieres probarlos? El restaurante Nido recreará esta experiencia el jueves 30 de enero a las 14:30, el viernes 31 a las 19:30 y el sábado 1 de febrero a las 14:30. El menú estará en la 'Bana de maíz' y será de cuatro tiempos con ocho maridajes.

Feliz tamaliza a todos.

[Acceso a nota](#)

### Tamales y vino mexicano para celebrar el Día de la Candelaria

¿Qué vinos mexicanos le van bien a esos buñitos de maíz que engordan las mesas durante esta tradicional fecha en México? Descublévala.



Foto: Consejo Mexicano Vitivinícola.



Con tan sólo nombrar el Día de la Candelaria, llegan a la memoria los tamales y de inmediato se hace agua la boca. ¿Alguna vez te imaginaste que fuera posible acompañar esos milenarios y tan diversos creaciones de maíz con vino mexicano?

El terruño trasciende los ingredientes que se utilizan en las cocinas locales, de ahí que no es de sorprender que el vino mexicano maride a la perfección con la diversidad de platillos que forman parte de la gastronomía nacional con el maíz como elemento cardinal.



Gaja reúne a los sommeliers más importantes de México

También te puede interesar: [El vino mexicano revela sus historias más entrañables](#)

Y así como podemos encontrar una extraordinaria variedad de tamales, también hay un amplio abanico de etiquetas que pueden casarse tanto con las versiones más tradicionales como con aquellas elaboradas con toda la intención de llevamos de paso por México a través de bocados llenos de originalidad.



Foto: Forbes Life.

[Acceso a nota](#)

#### 2. Ocho Blanco. Bruma

Hecho con uva Carignan, este vino blanco de Baja California provee una frutalidad y frescura únicas. Su carácter formado a lo largo de 6 meses en barrica equilibra el gusto picosito del tamal de riñas y queso gozuda.

#### 3. Pinot Noir. Bodegas del Viento

En la cercanía de la Sierra de Arteaga, al sur de Coahuila, se encuentran el viñedo y la bodega donde surge este vino tinto complejo con notas terrosas, cacao y masa molidada. Su estructura es igual de sugestiva que un tamal gourmet protagonizado por el huasteco, queso Ramonetti (producidos en Baja California) y salsa roja.

#### 4. Laberinto. Cava Quintamilla

Con notas a frutas, compotas y especias, este vigoroso vino tinto de San Luis Potosí complementa el alto perfil de un tamal con corazón de cola de res braseada, salsa de chile cascabel y Jamaica frita.



Foto: Forbes Life.

#### 5. Brut Nature Reserva. Viña Dolores by Freixenet México

Por su carácter seco, este vino espumoso producido en Querétaro combina muy bien en contraste con los platillos dulces. La propuesta de Nido fue un coqueito tamal de vainilla con piña tostada y helado de queso.

#### 6. Moscatel Dulce. Guanamé

Aromas florales de jazmín, azúcar y madreselva en armonía con notas cítricas de pomelo, hacen de este vino dulce de la región de Guanajuato, el acompañante sincero de un Uchepo con jugo de frambuesa y helado de café de olla para cerrar con broche de oro el festín.

No te quedes con el antojo. Puedes probar algunas de estas propuestas en la Barra de Maíz del restaurante Nido. Pero apréstate a reservar, ya que la experiencia está limitada a 10 comensales.

A photograph of a dining table set for a meal, viewed from a high angle. The table is rectangular and dark-colored, with several plates of food, glasses of wine, and a bottle of wine. The setting is outdoors, overlooking a vast vineyard with rows of grapevines. In the background, there are rolling hills and mountains under a clear sky. The entire image has a warm, reddish-orange tint. The text '¡GRACIAS!' is centered in the middle of the image.

¡GRACIAS!