



REPORTE RP CMV
FEBRERO 2020

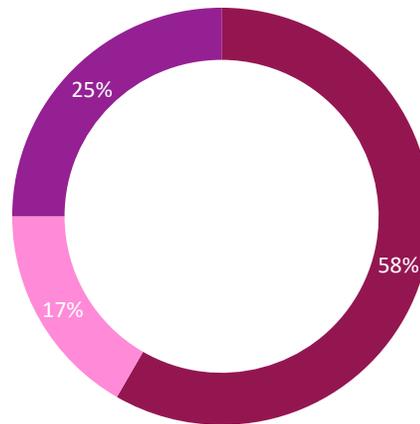


RESULTADOS

RESULTADOS FEBRERO

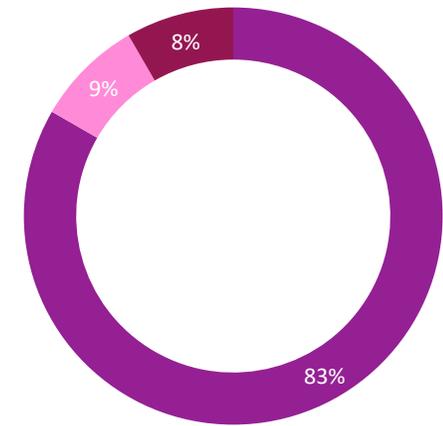
Publicaciones	11 notas en medios
Equivalencia comercial	882, 000 pesos mexicanos
Impactos	1,959,807 personas
Tono	100% positivo

TIER



■ Tier 1 ■ Tier 2 ■ Tier 3

TIPO DE MEDIO



■ Web ■ Periodico ■ Revista

1. Convocatoria para FAM Trip “Mujeres del vino mexicano”
 - RSVP (Excélsior)
 - El Sol de México
 - Food and Travel
 - México Desconocido
 - Mujer Ejecutiva
 - El Universal.
2. Coordinación de entrevistas durante evento.
3. Monitoreo de publicaciones pendientes



TESTIGOS

Aprende a maridar tamales con vino de manera correcta

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

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 mezzclado 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.

[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? Descubre.



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 terreno 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 central.



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 llevarnos de paso por México a través de bocados llenos de originalidad.



Foto: Forbes Life.

1. 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 rajas y queso gouda.

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 molidas. Su estructura es igual de sugestiva que un tamal gourmet protagonizado por el huauzontle, queso Ramonetti (producidos en Baja California) y salsa roja.

4. Laberinto. Cava Quintanilla

Con notas a frutas, compotados 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 rostizada y helado de queso.

6. Moscatel Dulce. Guanamá

Aromas florales de jazmín, azúcar y madreleiva en armonía con notas cítricas de pomelo, hacen de este vino dulce de la región de Guanajuato, el acompañante sincero de un Uchecho conjugado con compota 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.

[Acceso a nota](#)



EMPRESAS

¿Cuáles son los retos de la industria del vino en México?

En el Vaticano se consumen 71 litros per cápita y en nuestro país sólo 0.96 al año.

POR MARTHA ALICIA VILLELA 04/02/2020



Fuente: Especial

Suscríbete GRATIS a nuestro servicio de newsletter

mi@correo.com

Al registrarte estás aceptando el [aviso de privacidad y protección de datos](#). Puedes desuscribirte en cualquier momento.

México consume 70 veces menos vino que la Ciudad del Vaticano, que encabeza el ranking mundial de preferencia por esa bebida espirituosa con un consumo de 71.25 contra los 0.96 litros per persona de nuestro país, los 50.2 litros anuales per cápita de Francia y los 43.25 litros de Italia

La buena noticia, es que el nivel de participación del mercado nacional del vino ha crecido, con lo que los vinos producidos en el país tienen 30 por ciento del mercado, frente al 70 por ciento que viene de importación, de acuerdo al Consejo Mexicano Vitivinícola

El Plan Rector 2018 del Comité Nacional del Sistema Producto Vid que integra a productores y autoridades, contempla aumentar de 6 mil 474 hectáreas de vid plantada actualmente en los 14 estados vitivinícolas, a 20 mil hectáreas para 2025, con lo que se calcula que el consumo de vino nacional alcanzaría el 50 por ciento en el país.

Otra de las metas, es aumentar los niveles de exportación, y "tendríamos que encontrar el día de mañana poder posicionarnos con una categoría de vino mexicano y creo que es hacia allá hacia donde tendríamos que empezar a buscar una identidad muy propia", sostuvo Luis Miguel Correa, CEO de Viñedos "Puerta del Lobo".

[Acceso a nota](#)



Disfruta un buen vino con su 'sticker' único

Los gifs, emojis y stickers son esenciales en el nuevo lenguaje de las redes y por eso el Consejo Mexicano Vitivinícola creó un paquete especial de stickers para fans del vino mexicano. Hay diseños de piñatas, catrinas, campasúchil,

chiles en nogada, felicitaciones para papás y mamás, así como de la tradicional vendimia.

Para descargarlos, baja la aplicación de Sticker.ly en la Appstore y Playstore, busca el paquete "Stickers Vino Mexicano" creado

por la cuenta CMV_MX y dale clic en "Añadir a Whatsapp".

En los últimos dos años, la industria vinícola mexicana ha conquistado más de mil 500 premios de etiquetas en concursos enológicos internacionales.S.O.



ANUNCO



[Acceso a nota](#)

NOTAS DESTACADAS



El Tamal es una delicia, pero acompañarlo con vino es otro mundo.



Quizá te sonará raro (a nosotros también nos lo pareció en un principio), pero el Consejo Mexicano Vitivinícola tiene una sugerencia interesante, deliciosa, divertida y original para esta Candelaria: maridar los tamales con vino mexicano.

Literalmente puedes encontrar un **vino** perfecto para cualquier tamal, pero para que tengas una guía (y de paso algunas recetas para darle variedad a la celebración), te contamos sobre las sugerencias que el CMV y la Escuela Superior de Gastronomía propusieron en una edición especial de “La barra de maíz”, un evento gastronómico dedicado a uno de los productos más mexicanos.

Tamal Oaxaqueño de salsa morita y suadero: Combínalo con un vino seco y de acidez alta. Sugerencia: Calixa Blend de Monte Xanic de Baja California.

Tamal de rajitas de jalapeño con queso gouda: El ideal en este caso es un vino blanco como el Ocho blanco de Bruma con un paso de 6 meses en barrica y hecho con uva Carignan en baja California.

Tamal de huauzontle con queso ramonetti y salsa roja: ¿Ya se te hizo agua la boca? Ahora imagínalo con un vino 100% Pinot Noir. La sommelier Jimena Cuevas recomienda el de Bodegas del viento, hecho en Coahuila.

Tamal de cola de res braseada con salsa de chile cascabel y jamaica frita: Para este tamañito medio exótico, pero muy mexicano, la sommelier del Consejo recomienda un Laberinto de Cava Quintanilla elaborado con cabernet sauvignon, merlot y tempranillo.

Tamal de vainillina con piña rostizada y helado de queso chiapaneco: No podía faltar lo dulce y para ello, la experta recomienda un vino espumoso. Sugerencia: Brut Nature Reserva, Viña Doña Dolores, Freinet México; Quintana Roo.

Uchepo dulce con compota de frambuesa y helado de café olla: Los uchepos son tamales de elote y en este caso, se sugiere un maridaje con un vino dulce hecho con uva moscatel como el de Guanamé que se elabora en Guanajuato.

Definitivamente, comer tamales con vino es una opción fuera de lo común, pero si la pruebas, no te arrepentirás.

[Acceso a nota](#)



Crece considerablemente preferencia por vino mexicano

lunes, febrero 03, 2020



Se registra un importante aumento en el consumo de vino mexicano

De acuerdo con los últimos datos del **Consejo Mexicano Vitivinícola**, estamos ante una tendencia a la alza, superando las expectativas de muchas personas que no le apostaban a los vinos de nuestra tierra.

A mi buen entender, **los vinos mexicanos han mejorado muchísimo tanto en calidad como en la elaboración del mismo**, tal es así, que ya está incorporado a la dieta y como bebida predilecta.

El consumo de vino ha crecido 184% desde el año 2000 y eso habla de un gran avance en materia vitivinícola, además de hacer las cosas bien.

Preferencias del público

Las preferencias de los mexicanos indican que 71% de los consumidores prefieren el vino tinto, 11% el blanco, 9% los espumosos y 9% otros tipos de vinos. En el consumo de vinos en general, sean nacionales o importados, la preferencia se concentra en los vinos extranjeros en un 70% aunque va a la baja, ya que en el 2000 el consumo de vinos extranjeros era del 88%.

En la actualidad existen 230 proyectos vinícolas en un total de 6,437 hectáreas, que también van en una proyección al alza, ya que están explorando otros tipos de suelo, en donde se tiene buena cantidad de agua y una calidad de tierra excelente para el cultivo en estados como Chihuahua y Zacatecas, por ejemplo.

Otro dato muy interesante refiere al consumo: en 2018 se consumieron 84.5 millones de litros de vino, eso hace que el crecimiento sea aún mayor para el 2019. Además, se contempla que el 6.6% de la población mexicana consume vino frecuentemente y se incrementaron las importaciones de vinos franceses, argentinos, chilenos, italianos y españoles en un 87% dando así mayor credibilidad al vino.

En la actualidad, **nuestro país ocupa el lugar número 45 en el mundo como productores de vinos** con 25.7 millones de botellas producidas al año. El 70% de los viñedos mexicanos están plantados con 11 variedades de uvas, entre las que destacan Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah, Tempranillo, Garnacha, Zinfandel, Nebbiolo, entre otras. Y en las variedades de uvas blancas tenemos Chardonnay, Chenin Blanc y Sauvignon blanc, por mencionar algunas.

Baja California domina el espacio con la mayor cantidad de porcentaje de uva plantada —un 71%—, le sigue Coahuila con un 11% y Querétaro con 7%; atrás aparece Chihuahua con un 3%, pero en un franco ascenso ya que su proyección para dentro de cinco años es de 9%.

[Acceso a nota](#)

A scenic view of a vineyard at sunset. In the foreground, a dining table is set with plates of food, wine glasses, and a bottle of wine. The table is surrounded by metal chairs. The background shows a vast vineyard stretching towards a range of mountains under a warm, orange sky. The word "GRACIAS" is overlaid in the center of the image.

GRACIAS