Interprofesional del VINO DE ESPAÑA

GUÍA DE MARIDAJE

WINE FOLLY



Vinos Españoles & Cocina Mexicana

Una guía para amantes del vino
sobre cómo maridar vinos españoles
con una de las cocinas más fascinantes del mundo

EDICIÓN 2026

Co-funded by the European Union



MENCIÓN LEGAL

La Organización Interprofesional del Vino de España (OIVE) permite el uso de esta Guía siempre que se haga en su integridad, sin fines comerciales y manteniendo su contenido completo e inalterado. No está permitido utilizar, reproducir o distribuir por separado ninguna de las partes o secciones de esta Guía sin la autorización previa y por escrito de la OIVE.

Asimismo, la sección “Clasificación del vino de España en 9 estilos”, que forma parte de esta Guía, ha sido desarrollada en colaboración con Wine Folly, LLC y se utiliza bajo licencia. Dicho contenido no puede ser reproducido, distribuido, transformado, comunicado públicamente ni explotado de manera independiente de la presente Guía.

Contenido original con licencia de Wine Folly.
© Folly Enterprises Inc. Todos los derechos reservados.
2025 OIVE – Todos los derechos reservados.

Índice

INTRODUCCIÓN 6

España en 9 copas de vino 7
Datos clave del sector vitivinícola español 7
¿Por qué es tan relevante el vino español? 7

9 ESTILOS ESENCIALES DE VINO 8

Análisis de los estilos 9-19

VARIEDADES DE UVA EN ESPAÑA 20

Variedades blancas autóctonas 21
Variedades blancas internacionales 22
Variedades tintas autóctonas 23-24
Variedades tintas internacionales 24

REGIONES VITIVINÍCOLAS EN ESPAÑA 25

Mapa de España 26
Denominaciones de Origen (DO) de España con estilos de vino 27-34

CLASIFICACIÓN DE VINOS ESPAÑOLES 35

GUÍA DE MARIDAJE DE VINOS ESPAÑOLES CON GASTRONOMÍA MEXICANA 37

NUESTROS EXPERTOS 38-42

Wilton Romero — sommelier 38
Alex Ruíz — casa oaxaca 39
Atzín Santos — limosneros 40
Christian Herrera — taller de ostiones 41
Israel Montero — siembra 42
Roberto Solís — huniik 43
Ángel Vázquez — augurio 44

Índice

FUSIÓN DE TRADICIONES: LA GASTRONOMÍA MEXICANA Y EL VINO ESPAÑOL

Tostada de atún	45
Sashimi con jengibre y paté de atún	46
Aguachile de maracuyá y kampachi	47
Ostiones bendito mar	48
Almejas frescas con sashimi	49
Crema de frijoles y chorizo	50
Taco de pescado al pastor	51
Ceviche de carreta	52
Quesadilla de jaiba a la mexicana	53
Taco de cochinita	54
Tacos la baja	55
Tostada de insectos	56
Tlacoyo de requesón y nopales	57
Taco de cachete de res braseado	58
Quesadilla de hongos	59
Mojarra frita con puré de guajillo	60
Pavo con mole negro y arroz con chepil	61
Pesca sarandeada con mole alcaparrado	62
Taco de picaña y chicharrón norteño	63
Short rib con mole manchamanteles	64
Flan napolitano casero	65
Cremoso de toronjil con cítricos y coco	66
Gaznate de quesillo	67
Quesos y ates	68

Índice

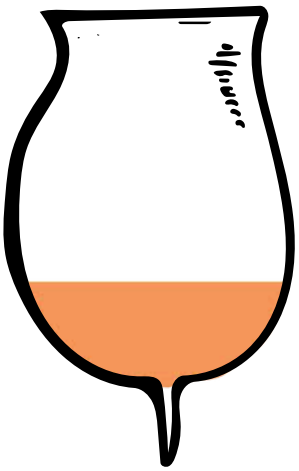
Aguachile de camarón con castacán	69
Tamal colado con huevo y papadzul	70
Pepino con curry de pepita y queso	71
Cordero con panko de hierbas y pepita	72
Flor de mayo con yuca y helado	73
Mango con recado negro y coco	74
Tamal de pato con mole poblano	75
Chanclas poblanas	76
Pipián verde con lechón prensado	77
Mole rosa con betabel	78
Tostadas de pata en escabeche	79
Cremitas con amaranto caramelizado	80





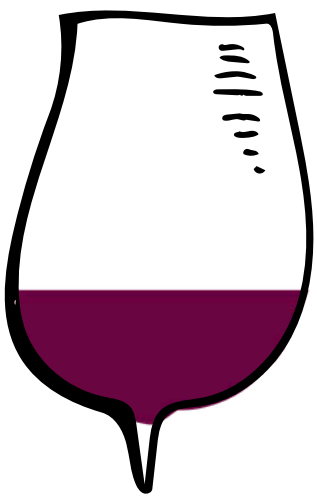
WINE FOLLY

España en 9 Copas




Una guía para los amantes del vino sobre el país vinícola más fascinante del mundo.





España en 9 Copas de Vino

España no es solo un país vinícola; es un universo del vino. Con la mayor superficie de viñedos del mundo (930.000 hectáreas), España representa el 13% de la superficie vitivinícola mundial, produciendo desde blancos frescos hasta tintos potentes y joyas fortificadas únicas.

Gracias a su increíble diversidad geográfica y climática, desde las costas atlánticas hasta las orillas del Mediterráneo, desde islas volcánicas hasta altas mesetas, España ofrece todos los principales estilos de vino y 105* Denominaciones de Origen (DO) protegidas.

DATOS CLAVE DEL SECTOR VITIVINÍCOLA ESPAÑOL

- 930.000 ha (2.298.080 acres) de viñedo: la mayor superficie del mundo
- 142.100 ha (351.136 acres) de viñedos ecológicos: líderes mundiales en agricultura ecológica certificada
- 3.233 municipios cultivan uvas, el 66% con menos de 2.000 habitantes.
- Los viñedos y el vino representan más del 1,6% del PIB español
- 3.640 millones de litros de vino producidos anualmente (¡Eso equivale a unas 1.500 piscinas olímpicas!)
- 363.980 empleos directos e indirectos: el 2% del empleo total en España

¿POR QUÉ ES TAN RELEVANTE EL VINO ESPAÑOL?

- **Diversidad:** 105 Denominaciones de Origen y docenas de variedades de uva autóctonas
- **Accesibilidad:** Desde botellas para el día a día hasta iconos dignos de coleccionista
- **Sostenibilidad:** El sector vitivinícola español es líder en sostenibilidad, equilibrando el progreso económico, social y ambiental contando incluso con una certificación propia que lo acredita Sustainable Wineries for Climate Protection
- **Descubrimiento:** Muchos de los vinos españoles más interesantes aún son desconocidos

Desde la salina Manzanilla de Sanlúcar hasta el intenso Monastrell de Jumilla, y la volcánica Malvasía de las Islas Canarias, España tiene un vino para cada paladar y momento.



¿QUIERES SABER MÁS?

Visita www.winefolly.com

*Esta guía no cubre las 27 denominaciones de vino de pago españolas

EL VINO NO TIENE POR QUÉ SER COMPLICADO

9 estilos esenciales de vino

Dominar estos nueve estilos básicos de vino te ayudará a explorar con confianza desde blancos frescos y tintos elegantes hasta tintos con cuerpo y vinos fortificados extraordinarios. Cada estilo ofrece su propio equilibrio de aroma, estructura y maridaje, brindándote las claves para disfrutar del vino de España con confianza y placer.



Estilos de vino

¡POP, BURBUJEA, REFRESCA!



Vinos vivos y efervescentes con una gran frescura. Desde secos y tostados hasta afrutados y divertidos, los vinos espumosos deleitan el paladar y realzan cualquier ocasión.

Temperatura: 3–7 °C (38–45 °F)
Copa recomendada: Copa de Cava o copa de vino normal
Prueba con: Macabeo, Xarel·lo, Parellada (Cava)
Maridaje: Ostras, aperitivos salados, sushi, patatas fritas

ÁGIL Y REFRESCANTE



Vinos frescos y de alta acidez con notas cítricas y minerales. Considéralos como la "cerveza" del mundo del vino, ideales para calmar la sed. Perfectos para acompañar comidas o para disfrutar solos.

Temperatura: 7–10 °C (44–50 °F)
Copa recomendada: Copa estándar para vino blanco
Prueba con: Albariño, Verdejo, Hondarrabi Zuri
Maridaje: Ensaladas de hojas verdes, queso de cabra, pescado a la parrilla, platos de verduras

SUAVE, CREMOSO Y COMPLEJO



Vinos blancos con textura, riqueza y, a menudo, un toque de roble. Estos vinos ofrecen intensos sabores frutales, notas de frutos secos y un final redondo, y son ideales para acompañar comidas más consistentes.

Temperatura: 10–13 °C (50–55 °F)
Copa recomendada: Copa estándar para vino blanco
Prueba con: Godello, Viura, Chardonnay
Maridaje: Pollo asado, salsas cremosas, champiñones, langosta

PERFUMADO Y EXPRESIVO



Aromas florales y especiados, con un toque de frutas exóticas. Los vinos blancos aromáticos son intensos en nariz y versátiles en la mesa, especialmente para acompañar platos picantes.

Temperatura: 7–10 °C (44–50 °F)
Copa recomendada: Copa para vino blanco aromático
Prueba con: Moscatel, Gewürztraminer, Verdejo
Maridaje: Platos del sudeste asiático, patés, quesos, curries indios

FRESCO, AFRUTADO Y A VECES SERIO



Los vinos rosados abarcan una amplia gama de estilos, desde los frescos y vibrantes hasta los estructurados y sabrosos. Los rosados españoles pueden ser tan complejos como los tintos, o tan ligeros como los blancos.

Temperatura: 7–13 °C (44–55 °F)
Copa recomendada: Copa de vino blanco o copa universal
Prueba con: Garnacha, Tempranillo, Bobal
Maridaje: Tapas, verduras a la parrilla, paella, ensalada de tomate

Estilos de vino

VINOS TINTOS FRESCOS, CON SABOR A FRUTA CRUJIENTE



Vinos tintos jugosos, con pocos taninos y una acidez vibrante. Ideales para servir fríos y perfectos para acompañar una amplia variedad de comidas, desde atún hasta embutidos.

Temperatura: 12–17 °C (53–63 °F)
Copa: Copa para vino tinto ligero
Prueba con: Mencía, Trepat, Garnacha ligera
Maridaje: Embutidos, pescado a la parrilla, pasta con verduras, pizza, paella, jamón

VINOS TINTOS ESPAÑOLES VERSÁTILES PARA LA MESA



Vinos tintos equilibrados que aportan aromas de frutos rojos y negros, especias y un toque de roble. Ideales para el día a día y para ocasiones de elegancia informal.

Temperatura: 14–18 °C (57–64 °F)
Copa: Copa estándar para vino tinto
Prueba con: Tempranillo, Graciano, Bobal
Maridaje: Cerdo asado, cordero, platos con base de tomate, queso manchego

TINTOS ROBUSTOS CON CUERPO



Vinos tintos oscuros y tánicos, con estructura y potencia. Repletos de fruta madura, notas especiadas de roble y una profundidad que les permite envejecer bien. Ideales para acompañar comidas contundentes o para guardar en bodega.

Temperatura: 15–20 °C (60–68 °F)
Copa recomendada: Copa grande para vino tinto
Prueba con: Monastrell, Cariñena, Syrah
Maridaje: Barbacoa, carnes a la parrilla, quesos curados, estofados

DULCE O SECO, FUERTE Y COMPLEJO



Desde el jerez seco hasta el delicioso PX, estos vinos abarcan una amplia gama de sabores, desde salinos y con notas de frutos secos hasta almibarados y exquisitos. Son perfectos para cualquier momento de la comida, de principio a fin.

Temperatura: 16–18 °C (43–65 °F)
Copa: Copa de vino de postre
Prueba con: Pedro Ximénez, Palomino, Moscatel
Maridaje: Queso azul, frutos secos especiados, chocolate, tartas de frutas

VINO CON BURBUJAS, NACIDO PARA CELEBRAR

Vino espumoso

Los vinos espumosos españoles abarcan una amplia gama, desde burbujas ligeras y refrescantes hasta cuvées de prestigio elaboradas con uvas de viñedos únicos y con largos periodos de crianza, que rivalizan con los vinos espumosos más renombrados del mundo. Espere vinos impecables, con vibrantes notas cítricas y capas de brioche, almendra y avellana que se desarrollan con la prolongada crianza sobre lías, convirtiendo a estos vinos en algunos de los embajadores más destacados de España.

QUÉ ESPERAR

Aspecto: De color pajizo pálido a dorado intenso con burbujas finas y persistentes
Aroma: Cítricos, manzana verde, pera; en los estilos añejos, brioche, almendra, miel
Sabor: Alta acidez, muy seco a semiseco (Brut), espuma cremosa; final mineral y salino

¿CÓMO SE ELABORAN?

Principalmente se utiliza el método tradicional: una segunda fermentación en botella seguida de una crianza sobre lías, que aporta notas de masa de pan y frutos secos, y crea burbujas delicadas. Los vinos con mayor tiempo de crianza llevan la indicación Reserva y Gran Reserva. La mayoría de los vinos son Brut (secos), pero pueden variar desde Brut Nature (sin azúcar añadido) hasta Dulce (dulces).

CLIMAS EN LOS QUE SE ENCUENTRAN

En las zonas mediterráneas de clima fresco a moderado, como las zonas costeras y de gran altitud del Penedès o la Conca de Barberà, los niveles de acidez se mantienen elevados. Los suelos calcáreos y la brisa marina aportan un toque salino que realza el final en boca.

UVAS REPRESENTATIVAS

- Macabeo (Viura)
- Xarel·lo
- Parellada
- Chardonnay
- Trepat

REGIONES PARA PROBAR

- DO Cava
- DO Penedès
- DOCa Rioja

FRESCO, LIMPIO Y HECHO PARA BRILLAR

Vino blanco ligero

Estos vinos blancos secos, ligeros y fáciles de beber, se encuentran entre los más vendidos del mundo, aunque los tintos acaparen la mayor parte de la atención. Con bajo contenido de alcohol, muy refrescantes y prácticamente perfectos para acompañar cualquier comida. Los vibrantes blancos españoles reflejan la personalidad de un clima fresco con una acidez marcada, notas cítricas y un sutil toque salino. Ideales para acompañar ostras, ensaladas o como aperitivo para abrir el apetito, ofrecen un frescor inigualable durante todo el año sin renunciar a la complejidad.

QUÉ ESPERAR

Aspecto: Color pajizo pálido con un matiz verdoso
Aroma: Lima, manzana verde, pomelo, melocotón, hierbas frescas, flores blancas, brisa marina
Sabor: Cuerpo ligero, acidez vibrante, 11-12,5 % vol., fruta crujiente, final salino

¿CÓMO SE ELABORAN?

Fermentado en depósitos de acero inoxidable y embotellado joven. Un breve periodo sobre lías puede aportar textura, pero casi nunca se utiliza roble nuevo, lo que permite mantener los sabores nítidos y definidos.

CLIMAS EN LOS QUE SE ENCUENTRAN

Los viñedos atlánticos frescos y lluviosos (Rías Baixas, Ribeiro) o los de gran altitud de Valdeorras, Tarragona y Cataluña, ofrecen largas temporadas de cultivo sin demasiados picos de calor. Los suelos de granito y pizarra acentúan el final salino y mineral.

UVAS REPRESENTATIVAS

- Albariño
- Hondarrabi Zuri
- Verdejo
- Treixadura
- Loureira
- Airén

REGIONES PARA PROBAR

- DO Rías Baixas
- DO Txakoli de Getaria
- DO Rueda
- DO Ribeiro
- DO Valdeorras
- DO Monterrei
- DO La Mancha
- DO Condado de Huelva

BLANCAS CON CUERPO DE TINTOS

Vino blanco con cuerpo

Cremosos, con notas a frutos secos y perfectos para acompañar la comida, estos vinos demuestran que los blancos no siempre son ligeros. Los vinos blancos con cuerpo conquistan a los amantes del tinto gracias a su textura rica y suave y su delicada cremosidad. Lo que los distingue es la crianza en roble: la fermentación o el envejecimiento en barrica que pule la textura, suaviza los bordes y aporta sutiles notas de vainilla, tostado y especias. La agitación de las lías y la fermentación maloláctica parcial añaden aún más complejidad, dando como resultado un vino blanco con verdadera personalidad.



QUÉ ESPERAR

Aspecto: Amarillo medio a dorado intenso
Aroma: Melocotón maduro, manzana asada, avellana tostada, brioche, masa de pan, vainilla
Sabor: Cuerpo medio a pleno, acidez moderada, textura sedosa, sutiles notas de roble, final largo

¿CÓMO SE ELABORAN?

La fermentación en barrica o el bâtonnage (removido de las lías) aporta cremosidad; la fermentación maloláctica parcial aporta notas a mantequilla. El contacto con las lías añade aromas a brioche y textura, mientras que la madera de roble aporta notas tostadas y ahumadas.

CLIMAS EN LOS QUE SE ENCUENTRAN

En las zonas continentales moderadas, como La Rioja y El Bierzo, los días cálidos favorecen la intensidad del sabor, mientras que las noches frescas aportan frescura. Los suelos de piedra caliza y pizarra mantienen una estructura compacta y rica en minerales.

UVAS REPRESENTATIVAS

- Viura (Macabeo)
- Godello
- Garnacha Blanca
- Chardonnay
- Verdejo

REGIONES PARA PROBAR

- DOCa Rioja
- DO Rueda
- DO Valdeorras
- DO Ribeiro
- DO Ribeira Sacra
- DO Terra Alta
- DOCa Priorat

PERFUME EN UNA COPA

Vino blanco aromático

Vinos blancos intensamente perfumados, con aromas a jazmín, rosa, lichi y frutas tropicales. Si bien la mayoría de las versiones son completamente secas, un ligero toque de azúcar residual en algunos ejemplos suaviza la sensación alcohólica y los convierte en acompañantes ideales para la cocina picante o muy aromática.

QUÉ ESPERAR

Aspecto: De color pajizo pálido a dorado intenso
Aroma: Azahar, lichi, jazmín, melocotón maduro, rosa, hierbas frescas, pimienta
Sabor: Cuerpo medio, aromas intensos, acidez moderada, con un toque dulce afrutado incluso en seco

¿CÓMO SE ELABORAN?

La fermentación a baja temperatura en acero inoxidable protege los aromas delicados; un breve contacto con la piel de la uva o una maceración en frío intensifica el aroma. Los recipientes neutros preservan la pureza; el azúcar residual que queda en algunos estilos amplifica el sabor a fruta.

CLIMAS EN LOS QUE SE ENCUENTRAN

Las zonas costeras mediterráneas de clima moderado (Valencia) o los valles elevados (Somontano) ofrecen una cálida luz solar para el desarrollo de los terpenos y noches frescas que preservan la frescura, lo que da como resultado vinos con aromas intensos pero equilibrados.

UVAS REPRESENTATIVAS

- Moscatel
- Gewürztraminer
- Verdejo
- Malvasía
- Sauvignon Blanc

REGIONES PARA PROBAR

- DO Valencia (Moscatel)
- DO Somontano (Gewürztraminer)
- DO Jumilla (Malvasía)
- DO Rueda
- DO La Mancha (Sauvignon Blanc)
- DO's de las Islas Canarias
- DO Alella

VERANO EMBOTELLADO

Vino rosado

Los vinos rosados españoles abarcan desde los frescos y afrutados hasta los más complejos y con notas de frutos secos, aptos para la guarda. Navarra destaca por sus estilos afrutados: con notas de frutos rojos frescos y una acidez refrescante. En contraste, los Rioja Reserva son rosados ligeramente oxidativos, envejecidos en barrica, que adquieren una complejidad sabrosa y pueden envejecer durante una década o más. En la costa mediterránea, los rosados ofrecen aromas de fresa, cítricos y un toque herbáceo. La Garnacha es la principal variedad de uva utilizada, acompañada de Tempranillo, Trepat y otras.



QUÉ ESPERAR

Aspecto: De color salmón pálido a rosa intenso
Aroma: Fresa, sandía, pétalos de rosa, cáscara de cítricos, hierbas secas, frutos rojos secos, frutos secos
Sabor: Acidez alta, cuerpo ligero-medio, seco, final con notas de frutos rojos, mineral

¿CÓMO SE ELABORAN?

Para elaborar rosados frescos y afrutados, los viticultores utilizan el prensado directo o una maceración muy corta en depósitos de acero inoxidable, sin contacto con la madera, embotellando el vino a los pocos meses para preservar los aromas frescos de la fruta. Por el contrario, algunos rosados de Rioja pasan años, incluso décadas, en barrica y botella, adquiriendo una complejidad oxidativa y sabrosa poco común en los vinos rosados, con un profundo color salmón.

CLIMAS EN LOS QUE SE ENCUENTRAN

Los días cálidos aportan color y sabor a las uvas tintas, pero la altitud o las brisas refrescantes mantienen la frescura de los vinos rosados. Las zonas de gran altitud en el Valle del Ebro y Navarra producen fruta madura equilibrada por una acidez vibrante, mientras que las mesetas de Utiel-Requena y las zonas más frescas del Penedès ofrecen una tensión similar entre calidez y frescura.

UVAS REPRESENTATIVAS

- Garnacha
- Tempranillo
- Trepat
- Bobal
- Monastrell

REGIONES PARA PROBAR

- DO Navarra
- DOCa Rioja
- DO Cigales
- DO Empordà
- DO Utiel-Requena
- DO Penedès
- DO Somontano
- DO Jumilla / DO Yecla

VINOS TINTOS FRESCOS CON FRUTA CRUJIENTE

Vino tinto ligero



España es conocida por sus vinos tintos con cuerpo, pero también produce algunos tintos ligeros extraordinarios. Elegantes y vibrantes, estos vinos brillan cuando se sirven ligeramente fríos. Los tintos ligeros suelen tener muy pocos taninos. (Los taninos son los responsables de esa sensación de sequedad en la boca, similar a morder una pepita de uva o beber un té fuerte). Su sabor a frutos rojos frescos y su acidez vibrante los convierten en algunos de los vinos más versátiles y apreciados para acompañar comidas. Si te gusta el Pinot Noir, ¡estos te encantarán!

QUÉ ESPERAR

Aspecto: De color rubí pálido a morado medio
Aroma: Cereza roja, fresa silvestre, tomillo triturado, ciruela fresca, piedra mojada, especias sutiles
Sabor: Cuerpo ligero, alta acidez, taninos bajos, final mineral, bajo contenido de alcohol (11-13%)

¿CÓMO SE ELABORAN?

Estos vinos están elaborados para resaltar la fruta, la frescura y la facilidad de consumo. Muchos utilizan la fermentación con racimos enteros o la maceración carbónica, técnicas que realzan los aromas a frutos rojos jugosos y suavizan los taninos. Los tiempos de maceración se mantienen cortos para evitar la sobreextracción, y la crianza es breve, a menudo en acero inoxidable o roble neutro, para preservar ese carácter vibrante y juvenil.

CLIMAS EN LOS QUE SE ENCUENTRAN

Las regiones frescas, de gran altitud o con influencia oceánica son ideales para este estilo de vino. En Bierzo y Ribeira Sacra, las brisas atlánticas garantizan una acidez refrescante y una estructura elegante. En las Islas Canarias, los suelos volcánicos y las elevaciones pronunciadas dan lugar a vinos con tensión, mineralidad y un sutil toque salino. Condiciones similares en algunas zonas de Cataluña y Madrid contribuyen a preservar la frescura y la intensidad aromática. Tierra del Vino de Zamora, Sierra de Salamanca y León también son excelentes opciones para probar.

UVAS REPRESENTATIVAS

- Mencía
- Garnacha (cool-climate/high altitude)
- Trepat
- Sumoll
- Negramoll

REGIONES PARA PROBAR

- DO Bierzo
- DO Ribeira Sacra
- DO Conca de Barberà
- DO Vinos de Madrid
- DO's de las Islas Canarias
- DO Pla de Bages
- DO Mondéjar
- DO Cebreros

VINOS TINTOS VERSÁTILES PARA LA MESA EN ESPAÑA

Vino tinto de cuerpo medio

Estos vinos tintos alcanzan el equilibrio perfecto entre frescura y estructura. Generalmente de cuerpo medio, combinan la jugosidad de las frutas rojas y negras con notas terrosas, herbales y especiadas, a menudo gracias a su crianza en barrica de roble. Son increíblemente versátiles para maridar con comida, combinando a la perfección tanto con jamón y verduras a la parrilla como con cordero asado o guisos contundentes.



QUÉ ESPERAR

Aspecto: De color rubí medio a granate medio
Aroma: Ciruela roja, cereza negra, clavo, hierbas secas, vainilla, nuez moscada, cuero
Sabor: Cuerpo medio, taninos y acidez de moderados a altos, sutil toque de roble, final suave

¿CÓMO SE ELABORAN?

Los viticultores buscan el equilibrio: la fermentación suele realizarse en depósitos de acero inoxidable o de hormigón para preservar la pureza de la fruta, seguida de una crianza moderada en barricas de roble francés o americano usadas. La maceración es lo suficientemente prolongada como para desarrollar textura y estructura sin sacrificar la delicadeza, y el coupage (especialmente con Garnacha, Tempranillo o Graciano) aporta complejidad. Los vinos se envejecen en barricas de roble durante 6 a 12 meses para integrar las notas especiadas y redondear los taninos sin que estos enmascaren la fruta.

CLIMAS EN LOS QUE SE ENCUENTRAN

Estos vinos prosperan en regiones con días cálidos y noches frescas, donde la madurez se combina con la frescura. En Rioja y Navarra, la altitud y la influencia atlántica moderan el calor y preservan la acidez. En Ribera del Duero y Toro, las mayores altitudes y las variaciones de temperatura entre el día y la noche aportan potencia y estructura, manteniendo al mismo tiempo el equilibrio de los vinos. Los suelos calcáreos, arcillosos y de ribera contribuyen a una base sabrosa y mineral. Para descubrir joyas ocultas, explore las regiones de Uclés, Arribes y Arlanza.

UVAS REPRESENTATIVAS

- Tempranillo
- Garnacha
- Bobal
- Graciano
- Merlot
- Maturana Tinta
- Listán Negro

REGIONES PARA PROBAR

- DOCa Rioja
- DO Ribera del Duero
- DO Navarra
- DO Utiel-Requena
- DO La Palma
- DO Binissalem
- DO Costers del Segre
- DO Méntrida

CON CUERPO Y SABOR INTENSO

Vino tinto robusto

Estos son los vinos tintos más potentes de España: intensos, de color profundo y con gran potencial de guarda. Elaborados con uvas de piel gruesa como la Monastrell, la Garnacha de viñas viejas y la Cariñena, ofrecen intensos aromas a frutos negros, altos taninos y una estructura robusta. A menudo envejecidos en barrica de roble, adquieren matices de especias, humo y una complejidad terrosa. Ya sea para acompañar un chuletón a la parrilla o para descorchar una botella especial de la bodega, estos vinos aportan complejidad y profundidad.



QUÉ ESPERAR

Vista: Rojo rubí intenso a granate oscuro
Aroma: Mora, aceituna negra, regaliz, espresso, vainilla, tierra, caja de puros, cedro, especias
Sabor: Con cuerpo, taninos altos, cálido/alto contenido de alcohol, final largo y sabroso

¿CÓMO SE ELABORAN?

Los vinos tintos con cuerpo se elaboran a partir de uvas maduras y concentradas, con un prolongado contacto con los hollejos para extraer un color intenso y taninos. La fermentación suele ser cálida y vigorosa, a veces con remontados o bazuqueos para intensificar la extracción. La crianza se realiza típicamente en barricas de roble (a menudo nuevas), lo que aporta notas de vainilla, cacao, tostado y ahumado. Muchos vinos permanecen de 2 a 5 años en barrica y, por lo general, se embotellan sin clarificar ni filtrar para conservar su potencia y potencial de envejecimiento.

CLIMAS EN LOS QUE SE ENCUENTRAN

Estos vinos proceden de las regiones más cálidas y secas de España. En lugares como Jumilla, Toro, Ribera de Guadiana, Calatayud y Priorat, las escasas precipitaciones y las largas temporadas de cultivo bañadas por el sol dan como resultado uvas con pieles gruesas y mosto concentrado. La altitud (como en Ribera del Duero o las Sierras de Málaga) o los suelos de pizarra (como en Priorat) contribuyen a mantener la acidez, equilibrando la riqueza con la frescura. Las viñas viejas, los suelos pobres y los climas extremos se combinan para producir tintos intensos y con gran potencial de guarda.

UVAS REPRESENTATIVAS

- Tempranillo*
- Monastrell
- Garnacha (old vine)
- Syrah
- Cabernet Sauvignon
- Cariñena/Mazuelo/Samsó
- Graciano

REGIONES PARA PROBAR

- DOCa Priorat
- DO Toro
- DO Jumilla
- DO Ribera del Duero (Reserva)
- DO Alicante
- DO Almansa
- DO Montsant
- DO Cariñena
- DO Valdepeñas

*El tempranillo tiene muchos sinónimos.

DE SECO A DULCE: EL ABANICO DE PLACERES LÍQUIDOS DE ESPAÑA.

Vino dulce y fortificado



Desde los vinos Fino y Manzanilla, secos y salinos, hasta la exquisita riqueza del Pedro Ximénez (PX), los vinos fortificados españoles abarcan toda la gama de dulzura. De hecho, la mayoría de los tipos de Jerez son secos e ideales para acompañar comidas; solo unos pocos (PX, Moscatel, Cream) son dulces. Además de los vinos fortificados, España también embotella auténticas joyas naturalmente dulces, como el Moscatel de Málaga y el histórico Fondillón de Alicante.

QUÉ ESPERAR

Aspecto: De color pajizo pálido (Fino) a ámbar oscuro (PX)
Aroma: Almendra, brisa marina, masa de pan (estilos secos) a higo, pasas, café, chocolate
Sabor: Los estilos secos son picantes, salados y con notas de frutos secos, mientras que los estilos dulces son ricos, untuosos y almibarados; siempre con mucho sabor y un final cálido y persistente.

¿CÓMO SE ELABORAN?

Las uvas Palomino se fermentan en seco y luego se fortifican.

- El Fino y la Manzanilla envejecen bajo velo de flor (crianza biológica), lo que les confiere sabores salinos y ácidos.
- El Amontillado, el Palo Cortado y el Oloroso envejecen por oxidación, desarrollando una complejidad con notas a frutos secos y especias.

El dulzor se obtiene mezclando jerez seco con PX o Moscatel secados al sol, o elaborando vinos dulces sin fortificar, como el Málaga Moscatel o el Alicante Fondillón, a partir de uvas de vendimia tardía o secadas al sol (asoleo).

CLIMAS EN LOS QUE SE ENCUENTRAN

En Andalucía, los días calurosos contribuyen a que las uvas Pedro Ximénez se pasifiquen, concentrando su dulzor, mientras que la humedad costera en Sanlúcar de Barrameda y Jerez favorece el desarrollo de la levadura flor, clave para el carácter ácido y salino de los vinos Fino y Manzanilla. Más al norte, en la costa mediterránea, la meseta seca de Alicante y la soleada costa de Valencia ofrecen condiciones ideales para vinos dulces sin fortificar como el Moscatel y estilos oxidativos como el Fondillón.

UVAS REPRESENTATIVAS

- Palomino Fino
- Pedro Ximénez
- Moscatel de Alejandría
- Monastrell (Fondillón)

REGIONES PARA PROBAR

- DO Jerez-Xérès-Sherry
- DO Montilla-Moriles
- DO Málaga
- DO Alicante (Fondillón)
- DO Valencia
- DO Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda
- DO Lebrija

Uvas españolas BLANCA - AUTÓCTONA



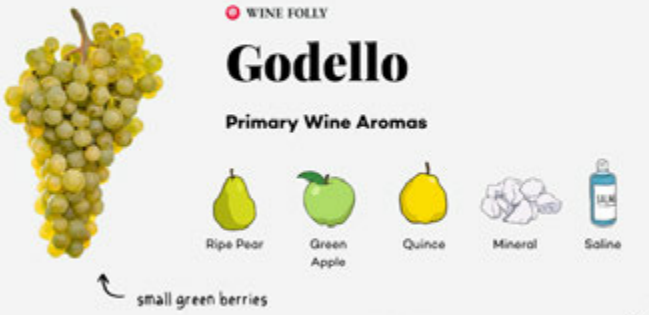
Albariño es una de las variedades estrella de Galicia, particularmente en Rías Baixas, donde prospera en los viñedos costeros y produce vinos blancos vibrantes y salinos con notas cítricas y de frutas de hueso.



Airén es la uva más plantada de España, y se encuentra principalmente en Castilla-La Mancha. Es una variedad de alto rendimiento y se utiliza tradicionalmente para la elaboración de brandy, pero también contribuye a la producción de vinos blancos frescos y ligeros.



Garnacha Blanca se encuentra en regiones como Terra Alta y Rioja, donde produce vinos blancos con cuerpo, con notas de fruta madura y especias.



Godello se cultiva principalmente en Valdeorras y Bierzo, en el noroeste de España, donde produce vinos con cuerpo, con un marcado carácter mineral y con potencial de envejecimiento.



Hondarrabi Zuri es la variedad principal de los vinos Txakolina en el País Vasco (Getariako, Bizkaiko, Arabako). Estos vinos tienen bajo contenido alcohólico, alta acidez y son ligeramente espumosos.



Malvasía, especialmente la aromática Malvasía de Sitges, se cultiva en regiones como las Islas Canarias y La Rioja, y se utiliza en vinos blancos secos y vinos dulces.

Uvas españolas BLANCA - AUTÓCTONA



Moscatel de grano menudo se encuentra en Málaga, Valencia y Navarra, y se utiliza a menudo en vinos florales y dulces con intensos aromas a uva.



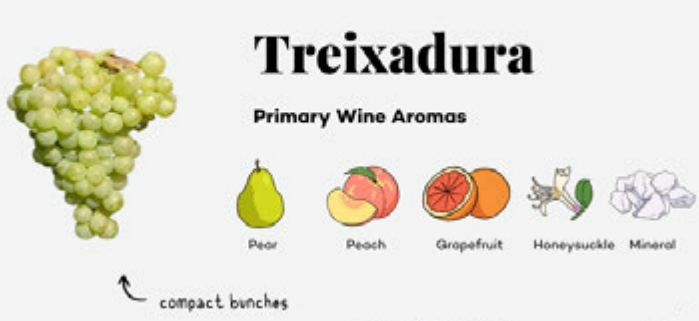
Palomino es la principal uva utilizada para la elaboración del jerez, cultivada en los alrededores de Jerez, en Andalucía. Produce vinos fortificados secos como el Fino y la Manzanilla, así como estilos oxidativos.



Parellada es una de las uvas tradicionales en la producción de Cava. Cultivada en el Penedès, ofrece aromas ligeros y florales que enriquecen las mezclas de vinos espumosos.



Pedro Ximénez se cultiva con éxito en Montilla-Moriles y Jerez. Las uvas a menudo se secan al sol para concentrar los azúcares y obtener vinos de postre intensamente dulces.



Treixadura es originaria de Galicia y se cultiva principalmente en la Denominación de Origen Ribeiro. Es muy apreciada por sus aromas frescos y por aportar estructura a los vinos blancos de mezcla.



Verdejo es la variedad blanca emblemática de la Denominación de Origen Rueda. Produce vinos frescos y herbáceos que a menudo se comparan con el Sauvignon Blanc.

Uvas españolas BLANCA - AUTÓCTONA



La variedad **Viura/Macabeo** es versátil y está ampliamente plantada, especialmente en La Rioja y Cataluña. Se utiliza tanto en vinos blancos tranquilos como en Cava, ofreciendo notas cítricas y florales.



La uva **Xarello** es una de las variedades principales en las mezclas de Cava de Penedès, aportando textura, estructura y potencial de envejecimiento.

Uvas españolas BLANCA - INTERNACIONAL

La Chardonnay se cultiva en el Penedès, donde se utiliza tanto en el Cava como en los vinos tranquilos, aportando cuerpo y riqueza a los coupages.

La Gewürztraminer crece en zonas más frescas como Somontano, conocida por sus aromas exóticos a lichi, rosa y especias.

La Sauvignon Blanc se planta en Rueda y Navarra, dando lugar a vinos blancos frescos y cítricos que a menudo se mezclan con Verdejo.

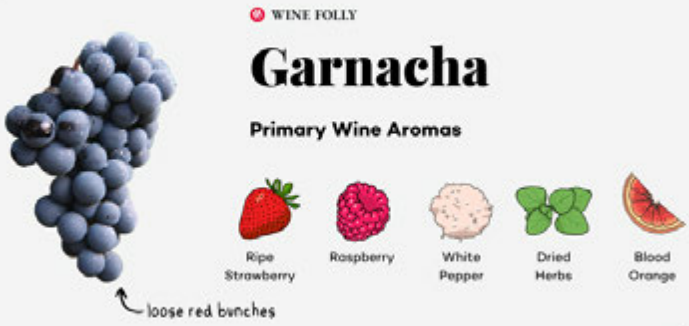
Uvas españolas TINTA - AUTÓCTONA



Bobal predomina en los viñedos de las denominaciones de origen Utiel-Requena y Manchuela. Produce vinos de color intenso con notas de mora, ciruela y toques terrosos, además de una acidez natural.



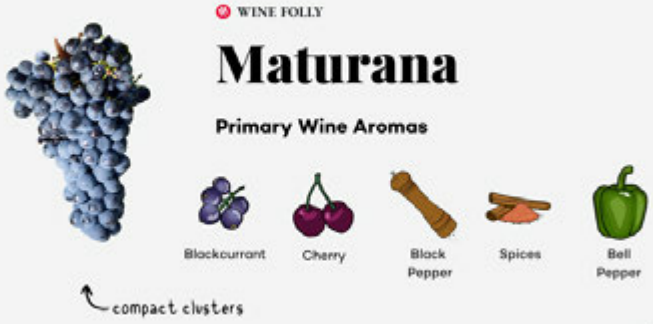
La uva **Cariñena (Mazuelo/Samsó)** se cultiva en Priorat, Montsant y en la DO Cariñena, que lleva su mismo nombre. Es conocida por sus taninos intensos y sus sabores a frutos negros.



La garnacha (Grenache) está muy extendida por toda España, desde Campo de Borja y Calatayud hasta Priorat y Navarra, ofreciendo vinos jugosos y con sabor a frutos rojos en muchos estilos.



Graciano se cultiva principalmente en La Rioja y Navarra, y a menudo se mezcla con otras variedades para aportar aromas florales, acidez y potencial de envejecimiento.



Maturana es una variedad de uva redescubierta en La Rioja, valorada por su color intenso y su carácter complejo y especiado.

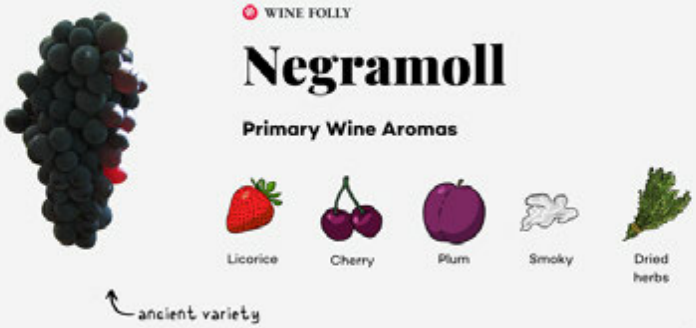


Mencía se cultiva con éxito en los escarpados viñedos de Bierzo, Ribeira Sacra y Valdeorras. Con ella se elaboran vinos tintos aromáticos y minerales, de cuerpo ligero a medio.

Uvas españolas TINTA - AUTÓCTONA



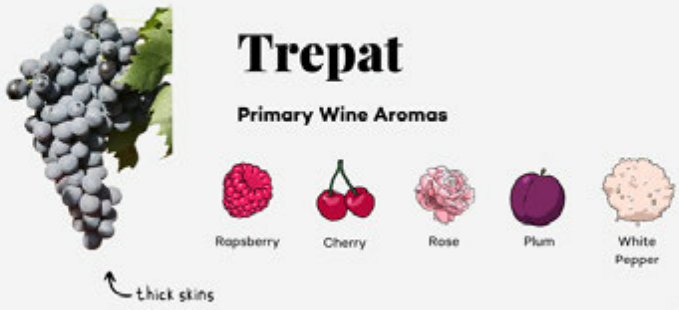
Monastrell (también conocida como Mourvèdre) es la variedad dominante en las soleadas denominaciones de origen de Jumilla, Yecla y Bullas. Cabe esperar vinos ricos, especiados y con mucho cuerpo.



Negramoll es una especialidad de las Islas Canarias. Esta variedad de piel fina produce vinos tintos delicados y con toques ahumados, que a menudo se cultivan en suelos volcánicos.



Tempranillo recibe muchos nombres (Cencibel, Tinta de Toro, Tinto Fino, Ull de Llebre) y es la uva emblemática de España. Es fundamental en los vinos de Rioja, Ribera del Duero, Toro y La Mancha.



Trepat es originaria de Conca de Barberà y se utiliza principalmente en la elaboración de Cava rosado. Produce vinos tintos pálidos con notas frescas de frutos rojos y cuerpo ligero.

Uvas españolas TINTA - INTERNACIONAL

Merlot se cultiva en regiones como Navarra y Cataluña, donde aporta suavidad a los coupages con su textura aterciopelada y notas de ciruela.

Cabernet Sauvignon se encuentra en Somontano, Navarra y Penedès, a menudo mezclada con variedades autóctonas para aportar estructura y potencial de guarda.

Pinot Noir se utiliza con moderación, principalmente en Cataluña para la elaboración de Cava rosado o tintos delicados de viñedos de gran altitud.

Syrah prospera en zonas más cálidas como La Mancha, Jumilla y Campo de Borja, dando lugar a tintos intensos con notas especiadas, de frutos negros y un carácter ahumado.

COMPRENDIENDO EL DIVERSO PANORAMA VINÍCOLA DE ESPAÑA

Regiones de España

España es uno de los países productores de vino con mayor diversidad geográfica del mundo. De hecho, es el segundo país más montañoso de Europa después de Suiza. Este terreno tan variado, combinado con las notables diferencias de clima y altitud, da lugar a una amplia gama de estilos de vino, desde blancos ligeros y refrescantes hasta tintos potentes y vinos dulces o fortificados complejos.

MESETA CENTRAL

En el corazón del país se encuentra la Meseta Central, una vasta meseta elevada que define gran parte del centro de España. En esta zona se disfrutan de días calurosos y soleados, pero las noches son más frescas debido a la altitud. Estas condiciones son ideales para la elaboración de vinos tintos estructurados y con cuerpo, que a menudo poseen un excelente potencial de envejecimiento.

VALLE DEL DUERO

Atravesando el norte de la meseta, el Valle del Duero también se beneficia de su gran altitud. Disfruta de días muy cálidos y noches considerablemente más frescas, lo que permite la producción de algunos de los vinos tintos con más cuerpo y prestigio de España. La región también cultiva variedades blancas aromáticas que conservan su frescura y vitalidad.

VALLE DEL EBRO

El Valle del Ebro, que abarca partes de La Rioja y Aragón, está influenciado tanto por la altitud como por la cercanía del Atlántico. Este equilibrio da lugar a vinos tintos de cuerpo medio con elegancia, estructura y distinción. Muchos de los vinos tintos españoles más emblemáticos y con gran potencial de envejecimiento proceden de esta región.

COSTA ATLÁNTICA

La costa noroeste de España, a menudo llamada España Verde, tiene un clima más fresco, húmedo y verde, influenciado por el océano Atlántico. Esta es la región de origen de vinos frescos y ligeros, tanto tintos como blancos, con una acidez refrescante, un contenido alcohólico moderado y, a menudo, un perfil ligeramente aromático.

CATALUÑA

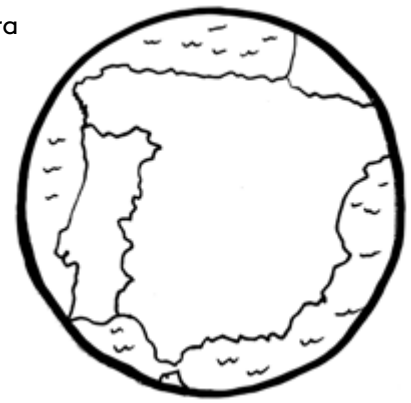
En Cataluña, tanto las montañas como el mar Mediterráneo desempeñan un papel importante. Los viñedos situados a mayor altitud producen vinos más ligeros y frescos, incluyendo vinos espumosos como el Cava. Sin embargo, más cerca de la costa, el clima mediterráneo contribuye a la producción de algunos de los vinos tintos más potentes de España.

COSTA MEDITERRÁNEA

Más al sur, en la costa mediterránea, el clima se vuelve más cálido y soleado. Estas condiciones favorecen la producción de vinos tintos con cuerpo y también contribuyen a la elaboración de vinos dulces, especialmente en los viñedos del interior o de mayor altitud.

SUR DE ESPAÑA

En el sur de España, el clima es muy cálido y seco, lo que favorece la producción de vinos tintos ricos y con mucho cuerpo. Esta región también es famosa por sus vinos fortificados y dulces, incluyendo estilos que van desde secos y frescos hasta deliciosamente dulces, a menudo envejecidos mediante oxidación para mayor complejidad.




COSTA ATLÁNTICA
Bilbao
VALLE DEL DUERO
VALLE DE. DUERO
RÍO EBRO
RÍO DUERO
Zaragoza
CATALUÑA
Barelona
OCÉANO ATLÁNTICO
Madrid
MESETA CENTRAL
ESPAÑA CENTRAL
Valencia
MEDITERRÁNEO
MAR MEDITERRÁNEO
Muncia
RÍO GUADALQUIVIR
Sevilla
ESPAÑA MERIDIONAL
Malaga
ISLAS CANARIAS
LA PALMA
LA GOMERA
TENERIFE
LANZAROTE
FUERTEVENTURA
EL HIERRO
GRAN CANARIA

Denominaciones de Origen (DO) de España



DO	REGIÓN EN EL MAPA	PRINCIPAL	OTRO
DO Cangas	Costa Atlántica	Ligero Tinto	Ligero Blanco
DO Rías Baixas	Costa Atlántica	Ligero Blanco	
DO Ribeira Sacra	Costa Atlántica	Ligero Tinto	
DO Ribeiro	Costa Atlántica	Ligero Blanco	Ligero Tinto
DO Monterrei	Costa Atlántica	Ligero Blanco	Ligero Tinto

DO	REGIÓN EN EL MAPA	PRINCIPAL	OTRO
DO Valdeorras	Costa Atlántica		
DO Arabako Txakolina*	Costa Atlántica		
DO Bizkaiko Txakolina**	Costa Atlántica		
DO Getariako Txakolina***	Costa Atlántica		
DO Abona	Islas Canarias		
DO El Hierro	Islas Canarias		
DO Gran Canaria	Islas Canarias		
DO Islas Canarias	Islas Canarias		
DO La Gomera	Islas Canarias		
DO La Palma	Islas Canarias		
DO Lanzarote	Islas Canarias		

*Chacolí de Álava
**Chacolí de Bizkaya
***Chacolí de Getaria

DO	REGIÓN EN EL MAPA	PRINCIPAL	OTRO
DO Tacoronte-Acentejo	Islas Canarias		
DO Valle de Güímar	Islas Canarias		
DO Valle de la Orotava	Islas Canarias		
DO Ycoden Daute	Islas Canarias		
DO Alella	Cataluña		
DO Cataluña / Catalunya	Cataluña		
DO Conca de Barberà	Cataluña		
DO Costers del Segre	Cataluña		
DO Empordà	Cataluña		
DO Montsant	Cataluña		
DO Penedès	Cataluña		

DO	REGIÓN EN EL MAPA	PRINCIPAL	OTRO
DO Pla de Bages	Cataluña		
DOCa Priorat / Priorato	Cataluña		
DO Tarragona	Cataluña		
DO Terra Alta	Cataluña		
DO Cava	Cataluña*		
DO Almansa	Meseta Central		
DO Campo de Calatrava	Meseta Central		
DO La Mancha	Meseta Central		
DO Manchuela	Meseta Central		
DO Méntrida	Meseta Central		
DO Mondéjar	Meseta Central		

*La denominación de origen Cava se encuentra principalmente en Cataluña, pero también en la Meseta Central, el Valle del Ebro y la Costa Mediterránea Española.

DO	REGIÓN EN EL MAPA	PRINCIPAL	OTRO
DO Ribera del Júcar	Meseta Central		
DO Uclés	Meseta Central		
DO Valdepeñas	Meseta Central		
DO Ribera del Guadiana	Meseta Central		
DO Vinos de Madrid	Meseta Central		
DO Arlanza	Valle del Duero		
DO Arribes	Valle del Duero		
DO Bierzo	Valle del Duero		
DO Cebreros	Valle del Duero		
DO Cigales	Valle del Duero		

DO	REGIÓN EN EL MAPA	PRINCIPAL	OTRO
DO León	Valle del Duero		
DO Ribera del Duero	Valle del Duero		
DO Rueda	Valle del Duero		
DO Sierra de Salamanca	Valle del Duero		
DO Tierra del Vino de Zamora	Valle del Duero		
DO Toro	Valle del Duero		
DO Valles de Benavente	Valle del Duero		
DO Valtiendas	Valle del Duero		
DO Calatayud	Valle del Ebro		
DO Campo de Borja	Valle del Ebro		
DO Cariñena	Valle del Ebro		

DO	REGIÓN EN EL MAPA	PRINCIPAL	OTRO
DO Somontano	Valle del Ebro		
DO Navarra	Valle del Ebro		
DOCa Rioja	Valle del Ebro		
DO Pla i Llevant	Costa Mediterránea		
DO Binissalem	Costa Mediterránea		
DO Bullas	Costa Mediterránea		
DO Yecla	Costa Mediterránea		
DO Alicante	Costa Mediterránea		
DO Utiel-Requena	Costa Mediterránea		
DO Valencia	Costa Mediterránea		
DO Jumilla	Costa Mediterránea		

DO	REGIÓN EN EL MAPA	PRINCIPAL	OTRO
DO Condado de Huelva	Sur de España		
DO Granada	Sur de España		
DO Jerez-Xérès-Sherry	Sur de España		
DO Lebrija	Sur de España		
DO Málaga	Sur de España		
DO Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda / Manzanilla	Sur de España		
DO Montilla-Moriles	Sur de España		
DO Sierras de Málaga	Sur de España		

Clasificación de vinos Españoles

UNA GARANTÍA DE CALIDAD, ORIGEN Y TRADICIÓN

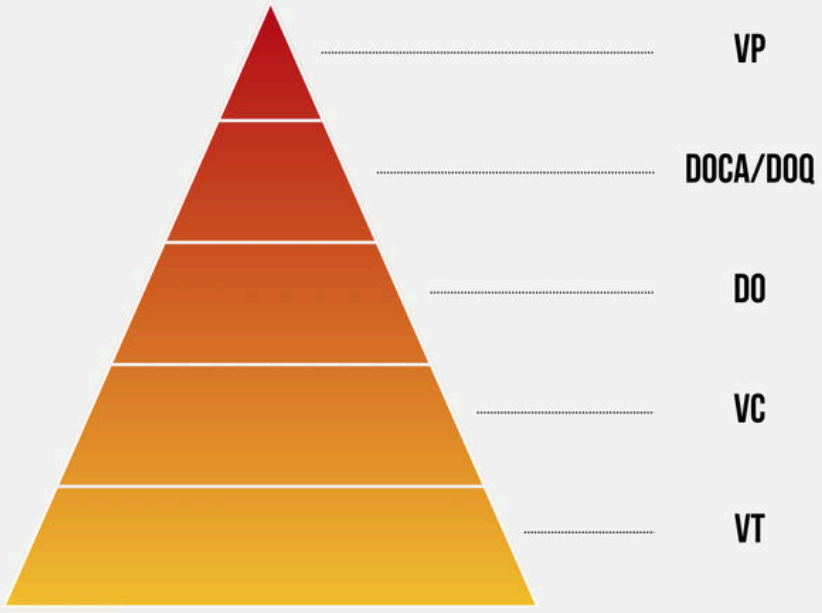
España cuenta con uno de los sistemas de clasificación de vinos más sólidos y estructurados del mundo. Diseñado para proteger tanto el origen geográfico como los estándares de calidad, este sistema garantiza que los vinos reflejen su terruño único y se elaboren siguiendo las prácticas locales aprobadas.

Cada nivel de la pirámide de clasificación, desde Vino de la Tierra (VT) hasta Vino de Pago (VP), cuenta con normas específicas.

Estos requisitos incluyen:

- Variedades de uva permitidas para cada región
- Límites de rendimiento para mantener la calidad
- Métodos de elaboración y crianza aprobados
- Términos de etiquetado que protegen al consumidor

Este sistema le garantiza que lo que hay en la copa refleja fielmente los diversos paisajes, las uvas autóctonas y el patrimonio cultural de España.



Vino de Pago
En 2025, existen 27 Vinos de Pago en España. Se trata de fincas individuales reconocidas por su terruño único y su calidad excepcional.

Denominación de Origen Calificada
El nivel más alto para una denominación de origen de vino en España. Actualmente, solo Rioja DOCa y Priorat DOQ ostentan este estatus.

Denominación de Origen
Estrictos estándares de calidad que incluyen el uso de variedades de uva específicas, rendimientos, métodos de elaboración y requisitos de crianza.

Vino de Calidad
Este es un paso intermedio para las regiones que aspiran a obtener el estatus de DO. Reconoce vinos de calidad de áreas geográficas específicas.

Vino de la Tierra
Las normas para los vinos VT son menos estrictas en cuanto a las uvas que se pueden utilizar y los métodos de elaboración. Esto permite una mayor flexibilidad al enólogo en cuanto a los estilos de vino producidos.



WINE FOLLY

www.winefolly.com

© 2025 Wine Folly Inc.

Interprofesional del VINO DE ESPAÑA

RECETAS DE MARIDAJE

WINE FOLLY



Vinos Españoles & Cocina Mexicana

EDICIÓN 2026

Co-funded by the European Union

WILTON ROMERO
SOMMELIER



La gastronomía mexicana, reconocida mundialmente por su rica biodiversidad y complejidad de sabores, ha sido influenciada a lo largo de la historia por diversas culturas y tradiciones. Entre ellas, la herencia española se destaca de manera significativa, especialmente en lo que respecta al vino. Desde la llegada de los conquistadores en el siglo XVI, el vino español ha encontrado un lugar en la mesa mexicana, estableciendo un vínculo que ha evolucionado a lo largo de los siglos.

Durante la época colonial, las primeras vinícolas surgieron en México, inspiradas en las tradiciones vitivinícolas traídas por los españoles. Sin embargo, la producción de vino en el país nunca alcanzó el renombre de sus contrapartes europeas; no obstante, el legado de esta historia compartida permeó la cultura mexicana. Las celebraciones, la vida cotidiana y la gastronomía comenzaron a integrar el vino en sus costumbres, convirtiendolo en un componente esencial de la experiencia culinaria.

A lo largo del tiempo, este lazo se ha reforzado en el contexto de los restaurantes de alta cocina, donde chefs y sommeliers han comenzado a explorar y redefinir el maridaje entre los vibrantes sabores de la comida mexicana y la diversidad de los vinos españoles. En la actualidad, se pueden encontrar propuestas innovadoras que no solo rinden homenaje a las raíces históricas, sino que también experimentan con técnicas modernas de cocina y selección de vinos. Esta evolución en la gastronomía ha llevado a la creación de menús donde la fusión de ingredientes locales y las características de los vinos españoles son cuidadosamente combinadas para realzar tanto los platillos como las bebidas.

A medida que el panorama gastronómico continúa transformándose, se hace evidente que la relación entre la cocina mexicana y los vinos españoles es más que la suma de sus partes. Es una celebración de la herencia cultural, un testimonio del arte culinario y un tributo a la evolución constante de ambos. En esta guía, exploraremos esta rica interconexión, ofreciendo recomendaciones que van desde los clásicos maridajes hasta las tendencias contemporáneas de los restaurantes fine dining, para que cada plato y cada sorbo cuenten una historia, la historia de un encuentro que ha perdurado a lo largo del tiempo.

ALEX RUÍZ
CASA OAXACA



Originario de La Raya, Zimatlán de Álvarez, Oaxaca, Alejandro Ruiz Olmedo es una de las figuras más representativas de la gastronomía oaxaqueña contemporánea. Desde 1997 lidera el concepto Casa Oaxaca, un proyecto que exalta la riqueza cultural y culinaria de su estado mediante el uso de productos locales, técnicas contemporáneas y un profundo respeto por las raíces tradicionales. Su restaurante ha sido distinguido con el Five Star Diamond Award y reconocido entre los Latin America's 50 Best Restaurants, consolidando su papel como embajador de la cocina mexicana.

Ruiz entiende la gastronomía como un lenguaje vivo, en constante evolución. Para él, la cocina es una forma de diálogo entre culturas, donde los sabores y aromas se transforman al encontrarse. En este sentido, ve el maridaje con vinos españoles como una extensión natural de la historia compartida entre México y España: un reencuentro entre tradiciones que, aunque separadas por siglos, siguen hablando el mismo idioma sensorial.

El chef encuentra en los vinos tintos españoles un eco de los guisos profundos y complejos de Oaxaca, como los estofados o los almendrados, donde la intensidad y los matices se entrelazan con armonía. Para él, esta fusión invita a la experimentación, al descubrimiento y al placer de atreverse. “Cocinar y maridar es como la vida —dice—: uno propone, el comensal dispone.”

Defiende una cocina que honra lo local, impulsa el mezcal, el vino mexicano y, al mismo tiempo, celebra los encuentros con otros mundos. Para Ruiz, la unión entre México y España a través de la gastronomía puede definirse como “un apapacho”: un abrazo de sabores y aromas que une continentes, tradiciones y memorias en un mismo plato.

ATZÍN SANTOS
LIMOSNEROS



Reconocido por su profunda conexión con los ingredientes y las raíces culinarias de México, Atzin Santos es una de las voces más sólidas de la gastronomía contemporánea mexicana. Al frente del restaurante Limosneros, ubicado en el corazón del Centro Histórico de la Ciudad de México, propone una cocina que combina tradición, técnica y memoria sensorial, creando experiencias que rinden homenaje al pasado mientras miran hacia el futuro.

Su compromiso con el origen lo ha llevado a desarrollar proyectos sustentables como OME Huerto y la tortillería MaiSantos, que promueven el uso de maíces nativos y prácticas agrícolas responsables, asegurando que cada platillo refleje autenticidad desde su semilla hasta la mesa.

Habiendo vivido y trabajado varios años en España, Santos conoce a fondo su gastronomía y sus vinos, lo que le permite trazar un puente natural entre ambas culturas. Para él, el maridaje entre vino español y cocina mexicana es una evolución del mestizaje: un encuentro cordial donde los sabores de ambos mundos conviven con armonía. Considera que esta unión es “apapachable”, una experiencia cercana que exalta la esencia de la comida mexicana.

Limosneros también destaca por su amplia y cuidadosa selección de vinos, fruto de la colaboración con su socio Juan Pablo Ballesteros, apasionado del vino y la investigación enológica. Juntos han demostrado que la cocina mexicana puede acompañarse no solo con vinos nacionales, sino también con etiquetas de todo el mundo, especialmente las españolas, que encuentran un eco natural en los sabores tradicionales.

Para Atzin Santos, la relación entre México y España en la mesa puede definirse como una “comida gachupina”: una fusión espontánea y sincera que une el producto mexicano con el espíritu ibérico. Una cocina que celebra el mestizaje, la amistad y la exploración de nuevos maridajes.

CHRISTIAN HERRERA
TALLER DE OSTIONES



Originario de San Quintín, Baja California, el chef Christian Herrera ha construido una propuesta culinaria profundamente conectada con el mar y la tierra. Su cocina refleja más de una década de experiencia y una filosofía basada en la pureza del producto, el respeto por el entorno y el uso del fuego y el humo como ingredientes esenciales. “Mezclo sabores asiáticos y mexicanos con técnicas a base del fuego”, afirma, definiendo el sello que lo distingue en la escena gastronómica nacional.

Su proyecto, Taller de Ostiones, surge como una extensión natural de la granja ostrícola Bendito Mar, un ejemplo de sostenibilidad en Baja California Sur. Desde ahí, Herrera impulsa una cadena de valor que une la trazabilidad, la conciencia ambiental y la excelencia culinaria. El restaurante, ubicado en la colonia Juárez de la Ciudad de México, conecta a la capital con el Pacífico mexicano, ofreciendo una experiencia que honra al ostión, las almejas y otros frutos del mar en su máxima expresión de frescura y autenticidad.

En su visión, el maridaje con vinos españoles es un terreno de exploración y respeto por el producto. Para él, no se trata de imponer sabores, sino de encontrar equilibrios naturales: un vino blanco o espumoso que resalte la mineralidad del ostión, o incluso un tinto ligero que acompañe la grasa y profundidad de un molusco invernal. La experimentación constante y el aprendizaje son parte de su proceso creativo —una búsqueda entre la intuición y la técnica.

Herrera considera que la unión gastronómica entre México y España se expresa en la fusión de ingredientes, historias y emociones: el aceite de oliva del Valle de Guadalupe, la paprika, los mariscos del Pacífico y las salsas con guiños asiáticos dialogan en sus platos. Esta mezcla, es un encuentro sensorial que celebra la evolución del gusto y el disfrute sin etiquetas.

Taller de Ostiones es un homenaje al mar: un espacio donde el producto se respeta, se comparte y se transforma en una experiencia que une continentes a través del sabor.

ISRAEL MONTERO
SIEMBRA



Originario de Caracas, Venezuela, Israel Montero es un chef formado en el Instituto Paul Bocuse de Lyon, con experiencia en cocinas de tres estrellas Michelin como las de Paul Bocuse y Alain Ducasse.

En México, ha consolidado su carrera en proyectos como Country, Kaah Siis y Raíz, y actualmente co-dirige Siembra Comedor ubicado en Polanco, Ciudad de México, reconocido por la Guía Michelin.

Su propuesta celebra la milpa, el maíz criollo y los ingredientes endémicos de México, impulsando la estacionalidad y el comercio justo con campesinos de Tlaxcala. Montero entiende la cocina como un acto de identidad y respeto al origen.

En su visión, el maridaje entre comida mexicana y vinos españoles es una experiencia atrevida y enriquecedora: tacos con alma de maíz, picante y especias se complementan con vinos de carácter, desde albariños hasta riojas. Este diálogo, afirma, transforma la forma en que se disfruta la gastronomía mexicana, elevando lo cotidiano a lo extraordinario.

Para Montero, México representa cultura y preservación, una herencia viva que conecta con toda América Latina a través del maíz. Define la fusión entre México y España como un reflejo de la hispanidad, donde tradición e innovación conviven en perfecta armonía.

ROBERTO SOLÍS
HUNIIK



Roberto Solís nació en Mérida, Yucatán. Empezó su carrera gastronómica en 2003, al iniciar su proyecto Néctar, un restaurante de cocina yucateca ubicado en su ciudad de origen.

Unos años más tarde trabajó por temporadas en diversos restaurantes alrededor del mundo, entre ellos, The Fat Duck Restaurant, en Inglaterra; Noma, en Copenhague; Per Se, en Nueva York, y Les Créations, en Tokio.

Desde la apertura de Néctar, Roberto Solís ha experimentado con los ingredientes que se utilizan en la cocina tradicional de la región: su trabajo constante con nuevas técnicas, presentaciones y sabores le permitió generar una propuesta, conocida como nueva cocina yucateca, de la cual no sólo es el creador, sino también el principal exponente.

El trabajo del chef Solís ha transformado el panorama de la cocina en el estado, y se suma y enriquece una tendencia que ha colocado a México en la escena internacional de la cocina contemporánea como uno de los protagonistas.

Su trayectoria ha recibido importantes reconocimientos nacionales e internacionales. En 2025, Huniik alcanzó el puesto 89 en la clasificación mundial de The World's 50 Best Restaurants y, en 2026, tanto Huniik como La Barra de Huniik fueron distinguidos con una estrella Michelin cada uno, convirtiéndose en los primeros restaurantes de Mérida en obtener este reconocimiento.

ÁNGEL VÁZQUEZ
AUGURIO



Ángel Vázquez estudió gastronomía en el Instituto Culinario de México (ICUM) en donde cimentó las bases de lo que se convertiría en una brillante carrera culinaria. Uno de sus platillos favoritos son las tostadas de pollo con salsa roja, lechuga y crema, lo cual nos habla de su particular gusto por la gastronomía mexicana. De hecho, se ha convertido en un digno representante de los platillos tradicionales de Puebla alrededor de todo el mundo.

Ángel Vázquez es un chef de talla mundial, que se ha especializado en gastronomía internacional sin dejar de lado ese toque especial mexicano que hace de sus platillos toda una experiencia gourmet. París, Bruselas e Inglaterra son algunos de los lugares en los que ha destacado poGalleriepuesta de alta cocina en donde, invariablemente, ha hecho gala de platillos típicos poblanos como los chiles en nogada y el mole poblano.

Trabajó en Nueva York y en el restaurante Ze Kitchen Gallerie, galardonado con una estrella Michelin, en París y El Cingle en Barcelona. Llevar el legado de la comida poblana a distintos países se convirtió en una misión para él, haciéndolo embajador de la culinaria nacional.

A lo largo del tiempo y con el conocimiento adquirido gracias a la gastronomía de los distintos países que ha visitado, inició su etapa de empresario generando el concepto de Intro, uno de los mejores restaurantes en Puebla que ofrece una propuesta innovadora, atrevida y sobre todo multicultural. Vietnam, Escandinavia, y Tailandia son algunas de las influencias reflejadas en la carta de Intro, misma que va cambiando cada año y ofrece especialidades diferentes cada semana. Sin duda, se trata de un lugar cosmopolita que sorprende a sus comensales cada vez que lo visitan.

TOSTADA DE ATÚN



Ingredientes:
Atún fresco, aguacate, porro frito, chile serrano, mayonesa, salsa ponzu, tortilla crujiente.

Nota editorial:
Una tostada fresca y crujiente con un equilibrio perfecto entre suavidad, umami y un toque picante.

Chef:
Israel Montero

SUGERENCIAS DE MARIDAJE CON VINOS ESPAÑOLES

Ligero
Blanco

Estos vinos, de acidez fresca y notas cítricas, realzan la frescura del atún y el aguacate. Su perfil ligero y mineral equilibra el umami de la mayonesa y la salsa ponzu, logrando un maridaje ideal y refrescante.

Espumoso

Un vino espumoso aporta burbujas y frescura que realzan cada bocado. Su efervescencia limpia el paladar y su acidez equilibra la untuosidad del atún y la mayonesa, complementando la textura crujiente de la tostada.

Rosado

Los rosados aportan fruta y frescura con una estructura ideal para este plato. Sus notas de fresa y melón equilibran el chile y la ponzu, mientras su acidez realza la textura crujiente, logrando un maridaje ligero y moderno.

SASHIMI CON JENGIBRE Y PATÉ DE ATÚN



Ingredientes:
Pesca del día, aceite de oliva, alcaparras, cebollín, soya, limón, jengibre, atún, chipotle, mayonesa.

Nota editorial:
Propuesta fresca que une la pureza del pescado con el jengibre y el ahumado del atún, fusionando la técnica japonesa y sabores mexicanos.

Chef:
Christian Herrera

SUGERENCIAS DE MARIDAJE CON VINOS ESPAÑOLES

Ligero Blanco

Resaltan la frescura del sashimi con ponzu y cebollín, mientras que sus notas herbales y frutales equilibran la salinidad y la riqueza del aceite.

Rosado

Cortan la grasa del aceite de oliva y realzan la delicadeza del sashimi gracias a su acidez y frescura afrutada.

Espumoso

Limpian el paladar entre bocados de paté de atún ahumado con chipotle y limón, mientras que la acidez y la frutalidad suavizan el picante y resaltan los sabores salinos.

AGUACHILE DE MARACUYÁ Y KAMPACHI



Ingredientes:
Kampachi, maracuyá, chile manzano, chayote, cebolla morada, aceites de guajillo y cilantro.

Nota editorial:
Fresco y vibrante, combina sabores cítricos y picantes con el aroma intenso de los aceites, ofreciendo un impacto visual y gustativo.

Chef:
Atzín Santos

SUGERENCIAS DE MARIDAJE CON VINOS ESPAÑOLES

Aromático Blanco

Su acidez, notas tropicales y matices herbales equilibran el picante y la frescura del aguachile, guajillo, cilantro, chayote y cebolla morada.

Espumoso

Las burbujas y acidez limpian el paladar y complementan la textura del kampachi y el picante del chile, creando un maridaje ligero y divertido.

Rosado

Su frescura y notas de frutas rojas equilibran la acidez del maracuyá, el picante del aguachile y la salinidad del pescado, resultando en un maridaje vibrante y alegre.

OSTIONES BENDITO MAR



Ingredientes:
Ostiones frescos, limón amarillo, salsa ponzu, hielo.

Nota editorial:
Una entrada marina y refrescante donde la acidez del ponzu realza la pureza del ostión.

Chef:
Christian Herrera

SUGERENCIAS DE MARIDAJE CON VINOS ESPAÑOLES

Ligero Blanco

Un vino blanco ligero es una opción segura para ostiones. Su acidez y notas cítricas realzan la frescura del marisco y equilibran la acidez del limón y el ponzu, celebrando los sabores del mar.

Espumoso

Su acidez vivaz y cuerpo ligero contrastan con la textura cremosa de los ostiones y resaltan la acidez del ponzu, equilibrando también los sabores salinos del plato.

Rosado

La efervescencia limpia el paladar entre bocados, mientras que su acidez, notas frutales y mineralidad realzan la frescura y los sabores marinos del plato.

ALMEJAS FRESCAS CON SASHIMI



Ingredientes:
Almejas, pesca del día, aguachile verde, limón, hielo.

Nota editorial:
Frescura pura del mar con un toque picante y cítrico que resalta la delicadeza del sashimi.

Chef:
Christian Herrera

SUGERENCIAS DE MARIDAJE CON VINOS ESPAÑOLES

Ligero
Blanco

Su acidez y notas cítricas resaltan la frescura de los mariscos y equilibran el picante del aguachile, mientras que su mineralidad destaca la delicadeza del sashimi.

Espumoso

Las burbujas limpian el paladar y su acidez y notas frutales complementan la frescura de las almejas y suavizan el picante del aguachile.

Con cuerpo
Blanco

Su textura cremosa y acidez moderada contrastan con la ligereza del sashimi y las almejas, realzando el sabor marino y el picante del aguachile de forma sofisticada.

CREMA DE FRIJOLES Y CHORIZO



Ingredientes:
Frijoles negros, chorizo artesanal, requesón, crema ácida, flores de frijol y cilantro, verdolagas.

Nota editorial:
Elegante reinterpretación de un clásico, donde la untuosidad del requesón y las flores frescas elevan la experiencia tradicional.

Chef:
Atzín Santos

SUGERENCIAS DE MARIDAJE CON VINOS ESPAÑOLES

Cuerpo medio
Tinto

Su equilibrio y notas de frutos rojos y especias contrastan con la intensidad del chorizo y el requesón. Su acidez limpia el paladar y armoniza los sabores terrosos del frijol negro.

Con cuerpo
Blanco

Un blanco con crianza aporta textura cremosa y notas de frutas de hueso que complementan la suavidad del plato. Su acidez equilibra la grasa del chorizo y realza el sabor del frijol.

Espumoso

Frescos y vibrantes, sus burbujas y acidez cortan la grasa del chorizo y limpian el paladar. Sus notas frutales complementan la crema de frijoles en un maridaje ligero y festivo.

TACO DE PESCADO AL PASTOR



Ingredientes:
Pescado marinado, piña asada, cebolla, cilantro, mayonesa casera, tortilla de maíz.

Nota editorial:
Un taco jugoso y aromático que combina el sabor especiado del pastor con la dulzura tropical de la piña.

Chef:
Israel Montero

SUGERENCIAS DE MARIDAJE CON VINOS ESPAÑOLES

Ligero
Blanco

Los blancos aromáticos evocan dulzor sin azúcar residual; su acidez vibrante complementa la piña asada, equilibra el toque especiado del pescado y corta la cremosidad de la mayonesa, logrando un bocado fresco y equilibrado.

Espumoso

Los rosados, afrutados y ligeros, armonizan con la piña asada y equilibran el toque especiado del pescado. Su acidez aporta frescura y su estructura complementa la tortilla, logrando un maridaje delicioso y equilibrado.

Rosado

Un tinto ligero aporta suavidad y resalta los condimentos del pescado al pastor. Su acidez equilibra la cremosidad de la mayonesa, logrando un maridaje sutil y equilibrado.

CEVICHE DE CARRETA



Ingredientes:
Pescado, limón, tomate, cebolla, cilantro, chile serrano, orégano, clamato, aceite de oliva y tostadas.

Nota editorial:
Un clásico costero donde limón y chile realzan la frescura del pescado, evocando la esencia del mar mexicano.

Chef:
Christian Herrera

SUGERENCIAS DE MARIDAJE CON VINOS ESPAÑOLES

Ligero
Blanco

Su acidez vibrante realza la frescura del pescado y equilibra el limón, mientras las notas afrutadas y florales complementan el tomate y el cilantro, creando un maridaje limpio y refrescante.

Espumoso

La efervescencia limpia el paladar y acentúa la frescura y el picante del ceviche, ofreciendo una experiencia ligera y divertida.

Rosado

Su acidez y notas de frutas rojas equilibran la acidez del limón y el aceite de oliva, realzando los sabores del pescado, el tomate y el chile serrano en un maridaje fresco y costero.

QUESADILLA DE JAIBA A LA MEXICANA



Ingredientes:
Jaiba, masa de maíz, mayonesa de chile piquín y paprika, guacamole, chilpachole de jaiba.

Nota editorial:
Un antojo sofisticado que combina la riqueza del chilpachole con la frescura cremosa del guacamole y la intensidad de la jaiba.

Chef:
Atzín Santos

SUGERENCIAS DE MARIDAJE CON VINOS ESPAÑOLES

Ligero Blanco

Su acidez, notas cítricas y mineralidad realzan la jaiba y el guacamole, equilibrando la cremosidad de la mayonesa de chile piquín.

Espumoso

Las burbujas y la acidez limpian el paladar, mientras las notas frutales complementan la quesadilla y el picante del chilpachole.

Ligero Tinto

Su frescura, acidez y notas frutales equilibran la jaiba frita, la mayonesa y el chilpachole, resaltando los sabores del marisco.

TACO DE COCHINITA



Ingredientes:
Cerdo adobado con achiote, cebolla morada encurtida, chile habanero, tortilla de maíz.

Nota editorial:
Clásico y reconfortante, con carne jugosa y sabores intensos que evocan la auténtica tradición campechana.

Chef:
Israel Montero

SUGERENCIAS DE MARIDAJE CON VINOS ESPAÑOLES

Ligero
Blanco

Un blanco con cuerpo y acidez equilibrada complementa la riqueza de la cochinita. Sus notas de fruta madura y flores contrastan la grasa de la carne y realzan la frescura de la cebolla encurtida sin opacar el chile habanero.

Espumoso

Un espumoso, con su efervescencia refrescante, limpia el paladar y aporta una textura viva que contrasta con la suavidad del taco. Su acidez equilibra el adobo y corta la grasa del cerdo.

Robusto
Tinto

Un tinto robusto y tánico acompaña los sabores intensos del cerdo adobado. Sus notas de frutos oscuros y especias complementan el achiote, mientras su estructura equilibra la jugosidad del plato.

TACOS LA BAJA



Ingredientes:
Pescado rebozado, tortilla de harina, ensalada de col, cebolla curtida, mayonesa de chipotle.

Nota editorial:
Un clásico del Pacífico: crujiente, cremoso y con el toque ahumado del chipotle que define la cocina baja-californiana.

Chef:
Christian Herrera

SUGERENCIAS DE MARIDAJE CON VINOS ESPAÑOLES

Ligero Blanco

Su acidez y notas cítricas realzan la frescura de la ensalada de col y equilibran la mayonesa de chipotle, mientras que su mineralidad destaca la textura crujiente del pescado.

Ligero Tinto

Su acidez y perfil afrutado contrastan la ensalada de col y equilibran la riqueza del taco, complementando el pescado rebozado y la cebolla curtida sin abrumar.

Rosado

Su acidez equilibra la crema de chipotle y armoniza con la textura del pescado, aportando un toque ligero y vibrante que acompaña la cocina baja-californiana.

TOSTADA DE INSECTOS



Ingredientes:
Tostada de maíz, guacamole, chapulines, chicatanas, rábano, cebolla cambray, chile serrano, chepiche, mayonesa de insectos y de gusanos de maguey.

Nota editorial:
Una propuesta que une ingredientes prehispánicos y presentación moderna, resaltando el sabor e identidad del campo mexicano.

Chef:
Alex Ruíz

SUGERENCIAS DE MARIDAJE CON VINOS ESPAÑOLES

Ligero
Blanco

Su acidez refrescante y notas cítricas equilibran los sabores crujientes y ahumados del plato. Su frescura realza el carácter de los chapulines y chicatanas, mientras su mineralidad resalta el rábano y el chile serrano, creando un balance armónico.

Rosado

Con frutas rojas, acidez y mineralidad, acompañan bien la tostada de insectos. Su ligereza equilibra la intensidad del guacamole y los insectos, aportando frescura y frutalidad sin sobrecargar el paladar.

Espumoso

El Cava Brut Nature aporta burbujas y frescura que limpian el paladar. Su acidez equilibra la mayonesa de insectos y realza la textura crujiente de la tostada, ofreciendo un maridaje ligero y festivo.

TLACOYO DE REQUESÓN Y NOPALES



Ingredientes:
Masa de maíz, requesón, nopales, jitomate, cebolla, cilantro, queso fresco.

Nota editorial:
Tradición y frescura en cada bocado, con el sabor delicado del requesón y la textura característica de los nopales.

Chef:
Israel Montero

SUGERENCIAS DE MARIDAJE CON VINOS ESPAÑOLES

Ligero Blanco

Un vino aromático y herbal, fresco y mineral, realza el jitomate, la cebolla y el cilantro; su acidez equilibra el requesón y complementa la suavidad del tlacoyo.

Espumoso

Su frescura y burbujas complementan el maíz y la textura del tlacoyo, limpiando el paladar y realzando los sabores del jitomate y el cilantro en un maridaje ligero y divertido.

Ligero Tinto

Un tinto ligero armoniza con la suavidad del requesón y la frescura del nopal; su acidez y notas de frutas rojas aportan contraste sin saturar, realzando la textura del tlacoyo.

TACO DE CACHETE DE RES BRASEADO



Ingredientes:
Cachete de res, chorizo artesanal, chicharrón, aguacate, cilantro criollo, limón, tortilla de maíz.

Nota editorial:
Un taco intenso y refinado, donde el braseado profundo se equilibra con frescura y texturas crujientes.

Chef:
Atzín Santos

SUGERENCIAS DE MARIDAJE CON VINOS ESPAÑOLES

Robusto
Tinto

Ideales para el cachete de res braseado. Su estructura, taninos y notas de frutos oscuros y especias equilibran la grasa del chorizo y el chicharrón, aportando intensidad y placer en cada bocado.

Con cuerpo
Blanco

Con textura cremosa y notas de frutas de hueso, aportan frescura y elegancia al taco. Su acidez y matices minerales equilibran la grasa del cachete y el chorizo, logrando un maridaje sofisticado.

Ligero
Tinto

Tintos jóvenes y frescos equilibran la intensidad del taco. Su acidez realza el cilantro y el aguacate, aportando ligereza y armonía al conjunto.

QUESADILLA DE HONGOS



Ingredientes:
Tortilla de maíz, hongos silvestres, hoja santa, flor de calabaza, quesillo, pasta de frijol, crema y chile guajillo.

Nota editorial:
Un homenaje al campo mexicano que equilibra sabores terrosos, herbales y cremosos en una quesadilla sencilla y elegante.

Chef:
Alex Ruíz

SUGERENCIAS DE MARIDAJE CON VINOS ESPAÑOLES

Aromático
Blanco

Su frescura y perfil frutal complementan la riqueza del quesillo y la crema, mientras que su acidez resalta los sabores terrosos de los hongos y contrarresta la suavidad de los frijoles.

Ligero
Tinto

Su perfil afrutado y su acidez brillante hacen que sea un gran complemento para la quesadilla. Un tinto suave y frutal equilibra la suavidad de los hongos y el queso, y su ligereza no opaca los sabores de la salsa de chile guajillo.

Rosado

La acidez y frescura del rosado equilibran la untuosidad del quesillo y la crema, mientras que su perfil afrutado complementa los sabores de los hongos, resaltando la riqueza del plato sin perder la ligereza.

MOJARRA FRITA CON PURÉ DE GUAJILLO



Ingredientes:
Mojarra, chiles guajillo, crema, mantequilla, aguacate, hojas frescas, limón y aceite de oliva.

Nota editorial:
Un clásico del mar con elegancia contemporánea, donde el puré de guajillo y el aguacate realzan la frescura de la mojarra.

Chef:
Atzín Santos

SUGERENCIAS DE MARIDAJE CON VINOS ESPAÑOLES

Ligero
Blanco

Su acidez y notas cítricas realzan la frescura del pescado y equilibran los sabores del aguacate y el guajillo. La mineralidad aporta armonía y ligereza al maridaje.

Ligero
Tinto

Con frescura y notas de frutas rojas, contrastan suavemente la mojarra frita. Su acidez permite que destaque el pescado, mientras las notas herbales complementan el aguacate y las hojas frescas.

Espumoso

Las burbujas y la acidez equilibran el picor del guajillo y resaltan el sabor del pescado y el aguacate. Un maridaje ligero, fresco y equilibrado.

PAVO CON MOLE NEGRO Y ARROZ CON CHEPIL



Ingredientes:
Pavo, hoja santa, mole negro, chile chilhuacle, pasilla y ancho; frutas secas, especias, chocolate, plátano macho, arroz, chepil.

Nota editorial:
Un clásico oaxaqueño que combina el mole artesanal, el pavo y hierbas locales en un plato lleno de aroma, historia y equilibrio.

Chef:
Alex Ruíz

SUGERENCIAS DE MARIDAJE CON VINOS ESPAÑOLES



Robusto
Tinto

Vinos con estructura y profundidad equilibran la riqueza del mole negro; sus taninos suaves y notas de frutas oscuras armonizan con el chocolate y las frutas secas, mientras la acidez y las especias complementan el picor y la grasa del pavo.

Con cuerpo
Blanco

Un vino blanco con cuerpo y notas de frutos secos contrasta el mole negro; su frescura realza la suavidad del pavo y su acidez equilibra la intensidad y picor del plato.

Generosos
Dulce
Fortificado

Los vinos generosos aportan elegancia y complejidad al mole negro; sus notas de nuez y frutas secas equilibran la grasa del pavo y realzan los sabores especiados, mientras su frescura deja brillar el arroz con chepil y el puré de plátano.

PESCA SARANDEADA CON MOLE ALCAPARRADO



Ingredientes:
Pesca del día, aceite de ajo, mole almendrado, alcaparras, aceitunas, miltomate, ciruela pasa, brocolini, mantequilla.

Nota editorial:
Una versión elegante de la cocina costera mexicana, donde humo, dulzor y salinidad se equilibran en armonía.

Chef:
Alex Ruíz

SUGERENCIAS DE MARIDAJE CON VINOS ESPAÑOLES

Con cuerpo
Blanco

Por su perfil cremoso e intenso, complementa el pescado a la parrilla y resalta los sabores del mole almendrado, mientras su textura suave armoniza con el puré de ciruela pasa y aporta frescura para equilibrar el platillo.

Espumoso

Las burbujas y su acidez refrescante equilibran los sabores picantes y ahumados del mole, limpian el paladar y realzan la sutileza del pescado, creando un maridaje fresco y ligero ideal para platillos del mar.

Generosos
Dulce
Fortificado

Ligeros y secos, aportan acidez y notas de almendra, hierbas frescas y un toque salino que resalta el sabor del mar y equilibra la riqueza del mole con alcaparras y aceitunas, sin opacar la delicadeza del pescado.

TACO DE PICAÑA Y CHICHARRÓN NORTEÑO



Ingredientes:
Picaña asada, chicharrón de papada, tortilla fresca, salsas de la casa.

Nota editorial:
Un taco robusto y sabroso que combina la suavidad de la carne con el crujiente intenso del chicharrón.

Chef:
Israel Montero

SUGERENCIAS DE MARIDAJE CON VINOS ESPAÑOLES

Ligero
Blanco

Un blanco con cuerpo y matices minerales aporta frescura que contrasta la riqueza del taco. Sus notas de fruta de hueso y acidez equilibran el chicharrón y realzan la jugosidad de la picaña.

Espumoso

Un vino de cuerpo medio aporta frescura e intensidad, con acidez que equilibra la grasa del chicharrón y realza la picaña. Sus notas de frutos rojos y especias armonizan con las salsas sin opacar los sabores del taco.

Robusto
Tinto

Los vinos robustos de fruta oscura y especias complementan la picaña. Sus taninos equilibran el chicharrón, mientras las notas de roble, café y chocolate suavizan el picante y realzan el taco.

SHORT RIB CON MOLE MANCHAMANTELES



Ingredientes:
Costilla de res, vino tinto, hierbas aromáticas, mole frutal de chiles, plátano macho, frutas caramelizadas, mantequilla, canela.

Nota editorial:
Una fusión de cocción lenta y mole oaxaqueño que equilibra dulzor y profundidad en un short rib lleno de matices.

Chef:
Alex Ruíz

SUGERENCIAS DE MARIDAJE CON VINOS ESPAÑOLES

Robusto
Tinto

Su estructura, taninos y notas de frutos negros y especias complementan el mole manchamanteles y suavizan la jugosidad del short rib.

Con cuerpo
Blanco

La textura cremosa, notas frutales y acidez equilibran la carne, el mole y el puré de plátano, creando un maridaje sofisticado.

Generosos
Dulce
Fortificado

Su carácter robusto y notas de frutos secos, especias y chocolate equilibran la riqueza del short rib y el mole, destacando las frutas caramelizadas y cortando la grasa.

FLAN NAPOLITANO CASERO



Ingredientes:
Huevos, leche condensada y evaporada, azúcar, vainilla, caramelo.

Nota editorial:
Cremoso y clásico, un postre que equilibra dulzura y suavidad con el toque dorado del caramelo líquido.

Chef:
Israel Montero

SUGERENCIAS DE MARIDAJE CON VINOS ESPAÑOLES

Aromático
Blanco

Un blanco seco y aromático equilibra la dulzura y cremosidad del flan. Su acidez, notas de almendra y hierbas realzan el caramelo y la vainilla, aportando frescura y complejidad al postre.

Generosos
Dulce
Fortificado

Un vino dulce, con notas de frutas secas, complementa la suavidad del flan napolitano y resalta la leche condensada y el caramelo, creando un maridaje armonioso.

Espumoso

Un espumoso, con sus burbujas y frescura, realza la textura del flan, equilibra el dulce del caramelo y limpia el paladar, haciendo cada bocado más placentero.

CREMOSO DE TORONJIL CON CÍTRICOS Y COCO



Ingredientes:
Leche, crema, toronjil, licor de clavel, ralladuras cítricas, grenetina, coco, mantequilla, harina, azúcar, helado de coco.

Nota editorial:
Un postre aromático y tropical que equilibra frescura, suavidad y notas herbales en un final elegante.

Chef:
Atzín Santos

SUGERENCIAS DE MARIDAJE CON VINOS ESPAÑOLES

Aromático Blanco

Los vinos blancos de cosecha tardía, aromáticos y florales, realzan la frescura del toronjil y los cítricos, además de intensificar el sabor del helado de coco. Este maridaje resulta ligero y refrescante.

Espumoso

Un espumoso semi-dulce aporta burbujas y frescura que equilibran la cremosidad del postre. Su dulzura moderada complementa el coco y los cítricos, ofreciendo un maridaje divertido y fresco.

Generosos Dulce Fortificado

Un vino generoso de dulzura ligera y notas de frutos secos combina sofisticadamente con el toronjil, el coco y los cítricos, dejando un paladar limpio en cada bocado.

GAZNATE DE QUESILLO



Ingredientes:
Masa filo frita, quesillo, chantilly de miel y limón.

Nota editorial:
Una versión moderna del gaznate que une hojaldre crujiente, quesillo cremoso y miel en un postre elegante y evocador.

Chef:
Alex Ruíz

SUGERENCIAS DE MARIDAJE CON VINOS ESPAÑOLES

Generosos Dulce Fortificado

Un vino dulce es ideal para el gaznate de quesillo. Sus notas de frutas secas, higos y miel armonizan con el chantilly y la cremosidad del queso, logrando bocados intensos y equilibrados.

Espumoso

Las burbujas y la acidez aportan frescura y limpian el paladar. Las notas afrutadas realzan el quesillo y su dulzura complementa la miel y las texturas del postre con ligereza.

Aromático Blanco

Con perfil floral y afrutado, estos vinos combinan bien con la dulzura del postre. Sus notas de miel y naranja equilibran el sabor y realzan la suavidad del quesillo y el chantilly.

QUESOS Y ATES



Ingredientes:
Queso Ramonetti, ate de membrillo, ate de guayaba, dulce de leche.

Nota editorial:
Un contraste clásico y armonioso entre lo salado, lo dulce y lo cremoso, ideal como cierre o para compartir.

Chef:
Christian Herrera

SUGERENCIAS DE MARIDAJE CON VINOS ESPAÑOLES

Generosos Dulce Fortificado

Su perfil afrutado complementa el ate de membrillo y guayaba y resalta el dulce de leche, equilibrando los sabores salados del queso en un maridaje armonioso.

Con cuerpo Blanco

Su acidez y textura, junto con notas de frutas de hueso y mineralidad, realzan el queso y equilibran la dulzura de los ates, logrando un maridaje fresco y elegante.

Espumoso

Las burbujas limpian el paladar entre bocados, mientras las notas frutales se combinan con el queso y los ates, creando un maridaje ligero y divertido.

AGUACHILE DE CAMARÓN CON CASTACÁN



Ingredientes:
Camarón, castacán, aguacate local, mango y tostadas.

Nota editorial:
Una combinación fresca y atrevida que une la acidez del aguachile con la cremosidad del aguacate, el dulzor del mango y el toque crujiente del castacán.

Chef:
Roberto Solís

SUGERENCIAS DE MARIDAJE CON VINOS ESPAÑOLES

Aromático Blanco

Sus notas tropicales acompañan el mango, mientras que su acidez refresca el picante del aguachile y equilibra la grasa del castacán. Su carácter mineral realza la frescura del camarón.

Espumoso

Sus burbujas y acidez limpian el paladar y equilibran la untuosidad del castacán. Sus notas frutales acompañan el chile y realzan la textura crujiente de la tostada.

Rosado

Sus notas de frutos rojos y frescura contrastan con el dulzor del mango. Su acidez equilibra el limón y el picante, mientras que su ligereza acompaña la cremosidad del aguacate.

TAMAL CON HUEVO Y SALSA DE PAPADZUL



Ingredientes:
Tamal colado, huevo a baja temperatura, queso Cotija y salsa de papadzul.

Nota editorial:
Combina la suavidad del tamal colado con la cremosidad del huevo, el toque salino del queso Cotija y los sabores tradicionales del papadzul.

Chef:
Roberto Solís

SUGERENCIAS DE MARIDAJE CON VINOS ESPAÑOLES

Con cuerpo
Blanco

Su textura cremosa y sus notas de frutas de hueso y almendra acompañan la suavidad del tamal y la salsa de pepita. Su acidez equilibra la untuosidad del huevo y realza los sabores del plato.

Espumoso

Sus burbujas y acidez limpian el paladar y equilibran la cremosidad del huevo y el queso Cotija. Sus notas frutales realzan el maíz y aportan frescura al conjunto.

Ligero
Tinto

Sus notas de frutos rojos y hierbas acompañan el carácter vegetal de la pepita. Su acidez equilibra la cremosidad del huevo y el Cotija, mientras que sus taninos suaves respetan la delicadeza del maíz.

PEPINO CON CURRY DE PEPITA Y QUESO



Ingredientes:
Pepino cocinado a las brasas, curry de pepita, queso doble crema de Chiapas y tortilla de coco.

Nota editorial:
Una propuesta original que combina el frescor del pepino con los matices tostados de las brasas, la intensidad del curry de pepita y la cremosidad del queso de Chiapas.

Chef:
Roberto Solís

SUGERENCIAS DE MARIDAJE CON VINOS ESPAÑOLES

Aromático Blanco

Sus notas herbales y florales acompañan el pepino y el coco, mientras que su acidez equilibra la cremosidad del queso y el curry de pepita. Su mineralidad realza los matices ahumados de las brasas.

Con cuerpo Blanco

Su textura y sus notas de fruta madura y frutos secos armonizan con la untuosidad del curry y el queso. Su acidez aporta equilibrio y evita que el conjunto resulte pesado.

Rosado

Sus notas de frutos rojos y melón contrastan con las especias del curry y refrescan los matices ahumados del pepino. Su frescura acompaña la tortilla de coco sin restar protagonismo al plato.

CORDERO CON HIERBAS Y PEPITA DE CALABAZA



Ingredientes:
Rack de cordero, panko de hierbas y pepita de calabaza, ensalada de tomates, cebolla asada, pepino, pasta de xcatic tatemado, ajo rostizado y hierbas frescas.

Nota editorial:
Combina la jugosidad del cordero con el toque crujiente de la pepita y el carácter ahumado del chile xcatic.

Chef:
Roberto Solís

SUGERENCIAS DE MARIDAJE CON VINOS ESPAÑOLES

Robusto
Tinto

Su estructura y sus notas de frutos negros, especias y tostados acompañan la intensidad del cordero, el xcatik tatemado y el ajo rostizado. Sus taninos equilibran la grasa de la carne y aportan profundidad al conjunto.

Cuerpo medio
Tinto

Sus notas de frutos rojos y especias armonizan con el panko de hierbas y pepita. Su acidez equilibra la grasa del cordero y realza la frescura de los tomates, la cebolla asada y las hierbas.

Con cuerpo
Blanco

Su textura amplia y sus notas de fruta de hueso contrastan con la intensidad del cordero. Su acidez y mineralidad equilibran la grasa de la carne y refrescan los matices ahumados del xcatik.

FLOR DE MAYO CON YUCA Y HELADO



Ingredientes:
Crocante de yuca, helado de flor de mayo, flor de mayo fresca, gel de naranja agria, puré de mirín y miel melipona.

Nota editorial:
Un postre delicado que combina la textura de la yuca con los aromas florales, la acidez de la naranja agria y el dulzor natural de la miel melipona.

Chef:
Roberto Solís

SUGERENCIAS DE MARIDAJE CON VINOS ESPAÑOLES

Aromático
Blanco

Sus notas florales y de fruta madura armonizan con la flor de mayo y la miel melipona. Su acidez equilibra el dulzor y aporta frescura al conjunto.

Generosos
Dulce
Fortificado

Sus notas de frutos secos, higo y caramelo acompañan el crocante de yuca y el puré de mirín. Su complejidad aporta profundidad al helado y equilibra la acidez de la naranja agria.

Espumoso

Sus burbujas y acidez equilibran la cremosidad del helado y el dulzor de la miel. Sus notas frutales acompañan la yuca crujiente y realzan el toque cítrico de la naranja agria.

MANGO CON RECADO NEGRO Y COCO



Ingredientes:
Mango, recado negro, espuma de coco y helado de coco.

Nota editorial:
Un postre tropical que combina el dulzor y la frescura del mango con las notas especiadas y ahumadas del recado negro y la suavidad cremosa del coco.

Chef:
Roberto Solís

SUGERENCIAS DE MARIDAJE CON VINOS ESPAÑOLES

Generosos Dulce Fortificado

Sus notas de fruta tropical y confitada se abrazan con el mango, mientras que su dulzura suaviza el amargor ahumado del recado negro. Su acidez, refresca la espuma de coco.

Aromático Blanco

Un blanco muy aromático, incluso con un ligero toque dulce, es una alternativa más ligera y muy lograda. Sus notas florales y de fruta tropical se funden con el mango y el coco, mientras que su acidez contrasta el carácter ahumado y ligeramente amargo del recado negro.

Espumoso

Un espumoso semiseco aporta burbujas que se divierten con la espuma de coco y refrescan el helado. Su dulzura moderada equilibra el recado negro y su acidez limpia el paladar, dejando un final ligero.

TAMAL DE PATO CON MOLE POBLANO



Ingredientes:
Pato rostizado, masa de maíz con manteca, mole poblano, crema ácida, queso Cotija, cebolla cambray y cilantro criollo.

Nota editorial:
Una reinterpretación del tamal tradicional que combina la intensidad del mole poblano y la profundidad del pato rostizado.

Chef:
Ángel Vázquez

SUGERENCIAS DE MARIDAJE CON VINOS ESPAÑOLES

Robusto
Tinto

Su estructura y sus notas de frutos negros, especias y tostados acompañan la intensidad del mole y el chocolate. Sus taninos equilibran la grasa del pato y la manteca de la masa.

Cuerpo medio
Tinto

Sus notas de frutos rojos y especias armonizan con el mole sin restarle protagonismo. Su acidez refresca la untuosidad de la crema ácida y permite apreciar el sabor del maíz.

Ligero
Tinto

Sus notas de nuez, frutos secos y matices tostados complementan la complejidad del mole poblano. Su acidez equilibra la grasa del pato y realza el carácter especiado del plato.

CHANCLAS POBLANAS



Ingredientes:
Pan, carne de cerdo molida, longaniza, chorizo, adobo de chiles ancho, pasilla y guajillo, ajo, especias, aguacate, cebolla y cilantro.

Nota editorial:
Pan bañado en adobo de chiles y especias con la carne de cerdo y los embutidos, equilibrado por la frescura del aguacate y la cebolla.

Chef:
Ángel Vázquez

SUGERENCIAS DE MARIDAJE CON VINOS ESPAÑOLES



Robusto
Tinto

Su estructura y sus notas de fruta negra y especias acompañan el adobo y la carne de cerdo. Sus taninos equilibran la untuosidad del plato y realzan sus sabores intensos.

Cuerpo medio
Tinto

Sus notas de frutos rojos y especias armonizan con los chiles del adobo. Su acidez equilibra la grasa de la longaniza y el chorizo, acompañando la intensidad del pan bañado en salsa.

Rosado

Sus notas de fruta roja y su acidez refrescan el picante del adobo y equilibran la grasa del chorizo. Su frescura acompaña la dulzura de los chiles, el aguacate y la cebolla.

PIPIÁN VERDE CON LECHÓN PRENSADO



Ingredientes:
Lechón prensado, pipián verde, pepita de calabaza, ajonjolí, chile serrano y hoja de aguacate. Acompañado de frijoles, arroz, verdolagas y calabaza.

Nota editorial:
Combina el lechón con la textura cremosa del pipián verde, donde la pepita, el tomatillo y las hierbas frescas aportan carácter y equilibrio.

Chef:
Ángel Vázquez

SUGERENCIAS DE MARIDAJE CON VINOS ESPAÑOLES

Aromático
Blanco

Sus notas herbales acompañan el cilantro, el epazote y las verdolagas, mientras que su acidez armoniza con el tomatillo. Su frescura equilibra la riqueza del lechón y los frijoles.

Con cuerpo
Blanco

Su textura y sus notas de frutos secos complementan la pepita de calabaza y el ajonjolí del pipián. Su acidez equilibra la grasa del lechón y realza sus matices tostados.

Ligero
Tinto

Sus notas de frutos rojos y hierbas acompañan el carácter vegetal del pipián y los frijoles con epazote. Su acidez refresca la grasa del cerdo sin restar protagonismo a la salsa.

MOLE ROSA CON BETABEL



Ingredientes:
Betabel rostizado, mole rosa con almendras, cacahuates, ajonjolí, plátano macho, chipotle, flor de Jamaica, chocolate y especias.

Nota editorial:
Combina la dulzura del betabel con los matices tostados de los frutos secos, la acidez de la Jamaica y la suavidad del chocolate blanco.

Chef:
Ángel Vázquez

SUGERENCIAS DE MARIDAJE CON VINOS ESPAÑOLES

Rosado

Sus notas de fresa y frutos rojos armonizan con la flor de Jamaica y el dulzor terroso del betabel. Su acidez equilibra la untuosidad de las almendras y el cacahuate.

Ligero
Tinto

Sus notas de fruta roja y matices terrosos acompañan el betabel rostizado. Su acidez refresca la intensidad del mole y sus notas especiadas conectan con la canela, el anís y el clavo.

Con cuerpo
Blanco

Su textura cremosa y sus notas de frutos secos complementan el ajonjolí, la almendra y el cacahuate. Su acidez equilibra el dulzor del chocolate blanco y el plátano macho, aportando frescura al conjunto.

TOSTADAS DE PATA EN ESCABECHE



Ingredientes:
Tostadas de maíz, pata de res en escabeche, ayocotes refritos con chipotle, crema de rancho, salsa roja, aguacate y cilantro criollo.

Nota editorial:
Combina la acidez y las especias del escabeche con la cremosidad de los ayocotes y la frescura del aguacate.

Chef:
Ángel Vázquez

SUGERENCIAS DE MARIDAJE CON VINOS ESPAÑOLES

Ligero Blanco

Su acidez y sus notas cítricas armonizan con el vinagre del escabeche. Su mineralidad realza las especias y su frescura equilibra la untuosidad de los ayocotes y la crema.

Espumoso

Sus burbujas y acidez acompañan el escabeche y los chiles encurtidos. La efervescencia limpia el paladar de la crema y los frijoles, y realza la textura crujiente de la tostada.

Rosado

Sus notas de frutos rojos contrastan con la acidez del escabeche y acompañan la zanahoria y la cebolla encurtidas. Su frescura equilibra el aguacate y la salsa roja.

CREMITAS C/AMARANTO CARAMELIZADO



Ingredientes:
Leche evaporada, azúcar, vainilla y yemas de huevo. Acompañadas de amaranto caramelizado y flores.

Nota editorial:
Postre tradicional de textura suave y cremosa, realzado por las notas de la vainilla y el contraste crujiente del amaranto caramelizado.

Chef:
Ángel Vázquez

SUGERENCIAS DE MARIDAJE CON VINOS ESPAÑOLES

Generosos Dulce Fortificado

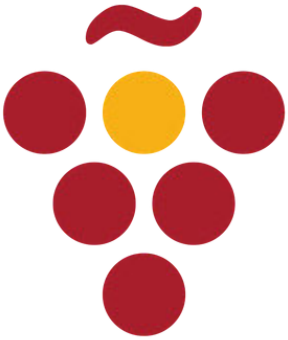
Sus notas de fruta madura y miel armonizan con la vainilla y la cremosidad del postre. Su acidez equilibra el dulzor y aporta frescura.

Aromático Blanco

Sus notas florales, de fruta blanca y cítricos acompañan las flores comestibles y la vainilla. Su acidez refresca la untuosidad de las yemas y aligera cada bocado.

Rosado

Sus notas de frutos secos, higo y caramelo complementan el amaranto caramelizado. Su textura envolvente acompaña la cremosidad del postre, mientras que su acidez aporta equilibrio.



Interprofesional del
VINO
DE ESPAÑA



Co-funded by
the European Union

www.interprofesionaldelvino.es