



Vinhogar®

Del viñedo a tu hogar en minutos

# La wine list del *Sommelier*

## MOLE DE CADERAS



### 3 VINOS PARA MARIDAR CON EL MOLE DE CADERAS

Soy **Héctor Álvarez Tostado**, apasionado de los vinos y la gran cultura alrededor de ellos y, al ser el primer sommelier certificado en Puebla, he tenido la dicha de maridar la gastronomía local con elixires que no solo acompañan, sino que exaltan las historias que envuelven a la tradición culinaria poblana.

Y ya que hablamos de Puebla y sus recetas, es imposible hacerlo sin hacer espacio a una de las preparaciones estrella: el mole de caderas, cuya elaboración representa más que solo aromas y sabores explotando en el plato. Este es un verdadero encuentro con la historia y con una de las regiones más ricas del país, en diversos sentidos y maneras. El mole de caderas representa el abrazo entre la cocina tradicional indígena y la española en donde la trashumancia –la técnica de pastoreo ibérica– cobra gran relevancia. Así, el ritual comienza desde los últimos días de septiembre en las costas de Guerrero, de donde es traído el ganado caprino a través de Oaxaca hasta llegar al Valle de Tehuacán, donde los chivos son esperados ya en octubre por matanceros que alistarán su carne, pero sobre todo el espinazo, para crear esta delicia de temporada.

En el camino desde tierras guerrerenses, los animales son alimentados con flores de biznaga, huizache y orégano, además de consumir pequeñas cantidades de sal, lo que le habrá de dar un sabor fuerte y firme a la carne, mismo que se adereza con un caldillo preparado con jitomate, guajes y chiles.



Por supuesto, un platillo con tal personalidad, merece un compañero que esté a la altura y por eso me he dado a la tarea de encontrar –con la ayuda de **Vinhogar**– el maridaje perfecto, que resaltará las características de este platillo digno de reyes.



1

## Jardín Secreto

Este tinto posee la acidez perfecta y el agradable sabor de los frutos rojos que combina con carnes de sabor fuerte, tal como el espinazo que se sirve con el exquisito mole de caderas.



2

## Plata

El higo, la cereza y la zarzamora construyen el temperamento de este vino amaderado, el cual posee toques de pimienta rosa y cacao. Sin duda, un perfecto compañero para la cocina mexicana.



3

## Montemar

Desde el Valle de Guadalupe, este gran mexicano está hecho para otro gran mexicano. Con un toque floral y acaramelado, aunado a sus notas tostadas, este es el perfect match de un plato tan especial.

Con estos tres infalibles, la pericia del mariachi y las voces de nuestros charros mexicanos de antaño, estamos listos para iniciar los últimos festejos del año que justamente llegan con esta espectacular creación del sur de nuestro estado.

**Buen provecho y... ¡SALUD!**

Pide tus vinos de temporada y pregunta por nuestras promociones.

[www.vinhogar.com](http://www.vinhogar.com)

  @vinhogar

 222 299 2473