

#BLENDS

# UN VINO PARA PARA CELEBRAR

ESTE ES UN VINO DE CATEGORÍA PREMIUM HECHO A DETALLE, ELEGANTE, FÁCIL DE BEBER E IDEAL PARA MARIDAR

POR ADRIANA VICTORIA

ADRIANA.VICTORIA  
@ELHERALDODEMEXICO.COM

Para festejar 20 años de carrera en el mundo del vino, la *sommelier* Sandra Fernández lanzó Blends, un vino con el que rinde homenaje a México y al mundo vinícola.

"Son 20 años en los que he catado una cantidad inmensa de vinos, también elaboré botellas para otras bodegas, sin embargo, este vino dice mucho de mi personalidad, refleja quién soy, por ello tiene un concepto diferente, significa un paso grande en mi carrera", explicó Sandra.

Para lograr este proyecto, primero estudió los recursos a su alcance, desde el suelo, el clima y el tipo de uvas a trabajar.

Así fue como logró conformar Blends, una botella que contiene 50 por ciento uvas Cabernet Sauvignon, 30 por ciento Merlot, y 20 por ciento Tempranillo.

De acuerdo con la especialista en vino, Blends es categoría *premium*, ya que las uvas y barricas que se usaron son de la más alta calidad, lo que hace de esta botella una presentación de alto perfil, además de que es "elegante, fácil de beber e ideal para maridar con cordero a las brasas, lechón y *rib eye*, ya que contiene la rica frutalidad de los valles de Ensenada".

Desde el contenido hasta la etiqueta, Blends está elaborado a detalle, "el nombre dice muchísimo acerca de lo que creo de la enología mexicana, ya que siempre he pensado que México destaca por sus mezclas", contó Fernández.

El gusto por el vino se lo inculcó su padre, por ello, para Sandra, Blends también es la unión de un tema de decisión personal sobre el vino, que se liga al recuerdo que tiene de su papá, "él fue quien comenzó a llevarme por este mundo", compartió.

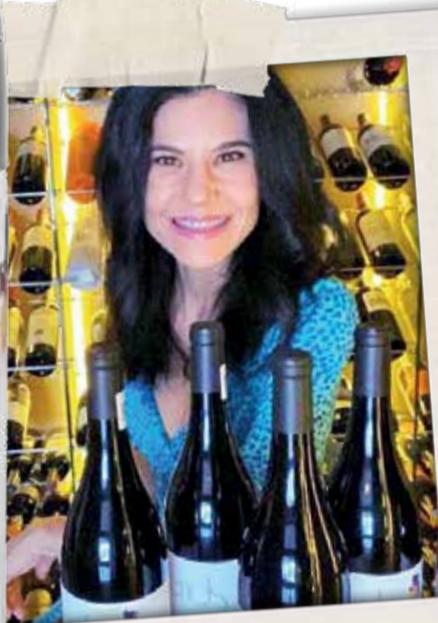
Con Blends busca que los amantes del vino y aquellos que apenas empiezan a probarlo disfruten de sus notas florales y frutales, así como de su sabor especiado y ligeramente amaderado.

CLASES A DISTANCIA

Durante la cuarentena, Sandra ha impartido catas *online* a través de su cuenta de IG: @sandra\_vinos; para ella, esta dinámica significa sentir el vino de forma distinta, por lo que es necesario vincular a la gente con experiencias sensoriales: "Se requiere ser un apasionado, para lograr una cata 360 grados", finalizó la *sommelier*.

• EDICIÓN. Limitada a mil 600 botellas de vino.

• DÓNDE COMPRAR. Lo puedes pedir en blends bysfg.com



• SANDRA. Ha sido juez y catadora de decenas de vinos.

MÁS DE SANDRA

• En 2011 fue una de las 25 personas más influyentes en el vino.

• Con su labor, promueve la cultura vitivinícola de México.

• Define a Blends como elegante, amigable y fácil de beber.

• Para 2021 su propósito es crear su segundo vino blends.



• COMPARTE TUS CREACIONES. EN INSTAGRAM ESTAMOS COMO @HERALDOGASTROLAB.

## CALAMARES RELLENOS

ESTE MOLUSCO ES UN ALIMENTO RICO EN MINERALES LO QUE GARANTIZA UN BUEN NIVEL DE ENERGÍA, ADEMÁS, CUIDA LA MEMORIA Y FRENA EL ENVEJECIMIENTO CELULAR

POR JUAN CARLOS MALACARA - CHEF

GASTROLAB  
@ELHERALDODEMEXICO.COM

### INGREDIENTES

- 10 tentáculos de calamares • 20 ml de aceite de oliva • 20 g de mantequilla • 30 g de cebolla finamente picada • 1 pieza de ajo picado • 30 g de calabaza en julianas • 15 ml de vino blanco • 5 jitomates *cherrys* cortados a la mitad • 1/4 de cebolla morada en julianas • 1 pieza de chile serrano cortado en rodajas pequeñas • 10 piezas de calamares limpios • 200 g de panko • 2 piezas de huevo batido • 1 litro de aceite • 10 palillos • Brotes de cilantro

### PROCEDIMIENTO

- En una sartén a fuego medio, agregar el aceite de oliva y la mantequilla hasta que se derrita.
- Incorporar la cebolla hasta que obtenga un color dorado.
- Sumar el ajo, las calabazas y el chile serrano.
- Sofreír por unos minutos.
- Añadir los tentáculos y los jitomates.
- Finalmente, agregar vino blanco y sofreír hasta que se evapore el olor a alcohol.
- Reservar.

### PARA LOS CALAMARES

- Con cuidado, rellenar con el sofrito.
- Cerrar el calamar con ayuda de un palillo, para evitar que se salga el relleno al momento de freír.
- Una vez rellenos los calamares, bañarlos en huevo y cubrirlos con panko.
- Freír en una olla con aceite a 180°C por dos minutos o hasta que se comiencen a dorar.

• ¡Disfrutar!



ESCANEA Y VE EL VIDEO DE ESTA RECETA.

