

OVEJA NEGRA

SEP / OCT 2023 / Nº 52

SE DIFERENTE



**DOS LAT
MUJERES
VAN POR
LA SILLA
DEL ÁGUILA**

**GUSTAVO & GINA
ORTEGA ESTRADA**

**ARREBATANDO MEDALLAS DE ORO
X EL MUNDO, VINÍCOLA EL CIELO
SE REVELA COMO LA BODEGA
MEXICANA + PREMIADA EN EL PLANETA**

XABK

5 artistas del sabor, una sola experiencia



Bajo un escenario místico rodeado por un río, se teje una historia de sabores tradicionales con un enfoque contemporáneo.

Un menú degustación a cargo de los Chefs, **Roberto Solís, Franco Maddalozzo, Paco Méndez, Jonatán Gómez Luna y Alejandro Ruiz**, donde su amor por la cocina tradicional y su pasión por la innovación sorprenden con ingredientes que conjuntan sabores ancestrales y técnicas modernas.

La narradora que armoniza esta historia es una de las mujeres más influyentes en la promoción y difusión de la cultura del vino en México: **Sandra Fernández**.

Ven a descubrir esta historia reservando a través de **OpenTable.com**



Reserva Ahora

YO, VICKY MARMOLEJO

ME MANIFIESTO OVEJA NEGRA viviendo con intensidad cada momento, amando, trabajando y luchando por mis sueños, por mi familia y por quienes están a mi lado y me inspiran a ser mejor cada día.

SOY ORGULLOSAMENTE MADRE DE 2 HIJAS: ANDREA & VICTORIA, Y ABUELA DE BABY ANA PAULA. MIS GRANDES MOTORES DE VIDA E ¡INSPIRACIÓN!

Soy originaria de León Guanajuato, y dejé el rebaño para llegar a este destino maravilloso en 2004.

SOY APASIONADA DEL TURISMO DE REUNIONES, luchando incansablemente por candidaturas de congresos para México y para la región Latinoamérica.

MI ESPÍRITU INQUIETO ME HA LLEVADO A FORMAR EQUIPOS GANADORES, BAJO MI FILOSOFÍA: "CREER PARA CREAR" Y "PERDER NO ES OPCIÓN", QUE ME HAN LLEVADO A LOGRAR UN RÉCORD DE 108 CANDIDATURAS PRESENTADAS, CON ¡95 GANADAS!

Todo es mi todo, como Mujer Empoderada, como Madre, como

Empresaria, y ese todo no podría ser sin mi **GRATITUD MOMENT**, cada comienzo de día frente al mar. Soy agradecida por la vida y por tanto que me ha dado.

SOY amante de la fotografía, de los viajes, la música, la cocina, el baile, el networking global, la causa social, el empoderamiento femenino y la inspiración constante a las nuevas generaciones.

Y sí, con mi piel de **OVEJA NEGRA** me atrevo a seguir explorando nuevos destinos, retos, emprendimientos, sueños y a creer para crear.

Mi lema en mi piel y en mi corazón: **"MAKE IT HAPPEN"... YO VICKY, ¡SOY OVEJA NEGRA!**

- 3 - MI MANIFIESTO,
YO, VICKY MARMOLEJO
- 6 - PREMONICIONES, Mariana Orea
- 9 - OVEJA CHAMANA, Azucena Martínez
- 11 - THE NEW YORK TIMES
- 15 - SEGURIDAD TURÍSTICA
- 17 - FRASES QUE MATAN
- 19 - ZOOM, Historias por contar
- 22 - LANA
- 24 - CELEBRACIONES
- 27 - SALUD
- 29 - YOGA
- 33 - SALUD HOMBRE, Dr. Norberto Ancheyta
- 35 - HABLANDO AL CHILE, Chef Ricardo Muñoz Zurita
- 37 - TENDENCIA CULINARIA, Mariana Orea
- 40 - PLACERES CULPOSOS, Mariana Orea
- 42 - TENDENCIA CULINARIA **CASA ROLANDI**
- 44 - VINO SIN COMPLEJOS: **THE PRISONER
CABERNET SAUVIGNON**
- 47 - BODEGAS **¡LAS + ADMIRADAS DEL MUNDO!**
- 49 - PORTADA: **GUSTAVO ORTEGA**
- 60 - ENTREVISTA: **SOMMELIER GINA ESTRADA**
- 65 - ENTREVISTA: **ENÓLOGO JESÚS RIVERA**
- 70 - OVEJA VERDE
- 72 - DEL REBAÑO: **MIGUEL DE CERVANTES**
- 74 - OVEJA DESCARRIADA: **HUGO ALDAY**
- 76 - TENDENCIA

#VivaAerobus&JuanGabriel





NUEVAS APERTURAS

MANZANAS CAOBAS Y CEDROS

30% de enganche | 12 MSI

Únicamente 22 lotes por manzana



PARAÍSO DE
LOTES PREMIUM



¡CONTÁCTANOS Y HAZ TUYO ESTE PARAÍSO NATURAL!

☎ (998) 886 2320

☎ +52 (998) 136 4458

✉ ventas@lagosdelsol.com

🌐 www.lagosdelsol.com



DESTERRAR A LOS TIRANOS

México ya no es México. Es Venezuela, es Colombia, es Cuba, es Argentina, es Haití... EU es México, Cuba, Colombia, Venezuela, Brasil, Ecuador...

Fenómeno nada privativo de América, también del Viejo Mundo, que está ocurriendo como nunca en su

historia migratoria: en Alemania, España, Grecia, Italia.

ESTAMOS HUYENDO... A CUALQUIER PATRIA, PORQUE EMPEZAMOS A NO CABER EN LA PROPIA.

Y es que las migraciones cada vez más tienen como coincidencia, el desahucio por gobiernos de iz-



quiera radical, de dictadores, de populistas que laceran.

Y en esta huida el mundo está perdiendo todo: identidad, estabilidad económica, garantías ciudadanas, derechos humanos, está perdiendo la vida.

Las migraciones están trayendo un alto coste para todos los ciudadanos de origen para amortiguar esas masas críticas a quienes se les dan en muchos de los casos -que no en todos- beneficios providenciales casa, comida y sustento. **(Particularmente en el Continente europeo).**

Impuestos y más impuestos para los ciudadanos de origen... y para los "huidos" su mano de obra barata en contra de sus derechos más básicos.

El mundo se niega a vivir con subsidios que insultan, subsidios de burla, que sólo están creando el caos social, el caos económico.

ABOQUEMOS NO SÓLO POR ACUERDOS BILATERALES ENTRE GOBIERNOS. ABOQUEMOS MEJOR POR LA BUENA GOBERNANZA A TRAVÉS DEL DESPERTAR DE CONCIENCIA CIUDADANA PARA DESTERRAR A LOS TIRANOS QUE ESTÁN PONIENDO AL MUNDO DE CABEZA AGARRÁNDOSE DE LA POBREZA, EL HAMBRE, LA FALTA DE OPORTUNIDADES, LA DESESPERANZA. NO HAY MÁS.



DOCTORADOS INTERNACIONALES



DERECHO

INNOVACIÓN,
ADMINISTRACIÓN Y PP.


A man in a dark suit and sunglasses walks towards the camera on a road. The background is a futuristic cityscape with digital data overlays and glowing particles.


SÍ TE
TITULAMOS

¡Síguenos!

En nuestras redes sociales

Contáctanos

 (998)253 6750

 (998)157 8644



@iuafoficial

www.iuaf.edu.mx



EL ARTE DE PERDER

” **Quienes dominan el arte de perder pueden aceptar más fácilmente envejecer”, dijo el maestro Ram Daas.**

Y ES QUE ENVEJECER ES IR PERDIENDO MUCHO DE LO QUE VALORAMOS EN LA VIDA: FUERZA, SALUD, BELLEZA, VISTA, SUEÑOS, RECUERDOS, ESPERANZAS, SERES QUERIDOS, MASCOTAS, AMIGOS Y ENEMIGOS, ¡TANTAS COSAS!

Todo esto lo asociamos a mucho sufrimiento, sentimos que lo que perdemos nos empobrece, nos disminuye, nos vuelve vulnerables.

Es a través del trabajo personal, energético y psicológico que podemos aprender a no darle tanta importancia a las cosas materiales, a dejar ir, a aceptar el deterioro del cuerpo, a aceptar las pérdidas.

Con el tiempo, el perder puede volverse un arte que aprendemos a dominar siempre y

cuando aceptemos el cambio y la impermanencia como parte de la vida.

Lo importante es obtener neutralidad ante las pérdidas, estar fuertes para valorar y amar a quien tenemos en vida, sacar la mejor versión de nosotros mismos en todo lo que hacemos y vivirlo como si fuera el último día, porque de esa manera si perdemos, sabremos que nuestra alma puso toda su existencia, toda su capacidad.

Y SIN CULPAS ES MÁS FÁCIL FLUIR Y ACEPTAR LAS PÉRDIDAS. POR ESO LOS MAESTROS NOS RECUERDAN QUE MUCHAS VECES NO OBTENER LO QUE UNO QUIERE ES UN MARAVILLOSO GOLPE DE SUERTE, QUE NO SIEMPRE EL DOLOR ES UN CASTIGO NI EL PLACER ES UNA RECOMPENSA.

“Cuando el corazón llora por lo que ha perdido, el espíritu ríe por lo que ha encontrado”, Rumi

RESETEO:

*“Mi futuro es hermoso y siempre espero lo mejor.
Estoy atrayendo ahora a las personas, lugares, y cosas que requiero para alcanzar mis objetivos.
“Todas mis necesidades están cubiertas ahora y en el futuro. Lo creo, lo sé, así es”.*

wander

21.1619°N, 86.85 5° W

DAYPASS +

An Elevated Rooftop Experience

Lunes a Sábado

• \$1,000 p/p MXN •

(\$800 aplicables en consumo)

DOMINGOS

• \$1,200 p/p MXN •

(\$1,000 aplicables en consumo)

RSV: 998 118 3148



POR EMILIANO RODRÍGUEZ Y SIMÓN ROMERO.

HITO HISTÓRICO: 2 MUJERES VAN POR LA PRESIDENCIA DE MÉXICO

México votará por su primera presidenta el próximo año después de que el partido gobernante eligiera a Claudia Sheinbaum para enfrentarse a la candidata de la coalición opositora, Xóchitl Gálvez.

SHEINBAUM, DE 61 AÑOS, ES FÍSICA, TIENE UN DOCTORADO EN INGENIERÍA AMBIENTAL Y CUENTA CON EL RESPALDO DEL ACTUAL PRESIDENTE DE MÉXICO, ANDRÉS MANUEL LÓPEZ OBRADOR.

Se enfrentará con la principal contendiente de la oposición, Xóchitl Gálvez, una ingeniera franca y de ascendencia indígena que creció en un ambiente de pobreza y luego se convirtió en empresaria tecnológica.

“Ya podemos decir hoy: México, a finales del año que viene, va a estar gobernado por una mujer”, dijo Jesús Silva-Herzog Márquez, un politólogo en el Tec de Monterrey, y agregó que

era un “cambio extraordinario” para el país.

CLAUDIA SHEINBAUM

Sheinbaum ha hecho su carrera política en buena medida a la sombra de López Obrador y muy pronto surgió como la candidata preferida del partido para suceder al presidente.

LUEGO DE INCURSIONAR EN LA POLÍTICA SE CONVIRTIÓ EN LA PRINCIPAL FUNCIONARIA DE MEDIOAMBIENTE DE LA GESTIÓN DE LÓPEZ OBRADOR CUANDO ÉL FUE JEFE



Claudia Sheinbaum, Credit: Meghan Dhaliwal para The New York Times.

DE GOBIERNO DE CIUDAD DE MÉXICO.

Cuando fue electa para ese mismo cargo en 2018, puso entre sus prioridades el transporte público y medioambiente, pero también fue blanco de críticas por los percances mortales sucedidos en los sistemas de transporte público de la ciudad, entre ellos el colapso de una línea del metro en el que 26 personas perdieron la vida.

“Lo que ha resaltado es su lealtad, yo creo que una lealtad ciega al presidente”, dijo Silva-Herzog Márquez, el politólogo.

SE CONSIDERA QUE ESE VÍNCULO CON LÓPEZ OBRADOR LE HA BRINDADO UNA VENTAJA CLAVE DE CARA A LAS ELECCIONES DEL PRÓXIMO AÑO GRACIAS A LOS ALTOS ÍNDICES DE APROBACIÓN CON LOS QUE CUENTA EL MANDATARIO, QUE ESTÁ LIMITADO CONSTITUCIONALMENTE A UN SOLO PERIODO SEXENAL.

XÓCHITL GÁLVEZ

Xóchitl Gálvez, una senadora que suele andar por la capital mexicana en

una bicicleta eléctrica, se ha enfocado en resaltar su origen como hija de una madre mestiza y un padre indígena otomí.

GÁLVEZ CRECIÓ EN UN PUEBLO PEQUEÑO UBICADO A UNAS DOS HORAS DE CIUDAD DE MÉXICO SIN AGUA CORRIENTE Y HABLANDO LA LENGUA HÑÄHÑU DE SU PADRE.

“ME VOY A RETIRAR POR COMPLETO”, DIJO EN MARZO. “NO SOY CACIQUE, MUCHO MENOS ME SIENTO INSUSTITUIBLE; NO SOY CAUDILLO, NO SOY MESÍAS”.

Estudió ingeniería con una beca de la Universidad Nacional Autónoma de México y fundó una empresa que diseña redes de comunicación y energía para edificios de oficinas.

Después de que Vicente Fox ganó la presidencia en el año 2000 fue nombrada como encargada de

la comisión presidencial de asuntos indígenas.

EN 2018 FUE ELECTA SENADORA POR EL CONSERVADOR PARTIDO ACCIÓN NACIONAL.

López Obrador la ha convertido en la figura central de reiterados ataques verbales, lo que ha tenido el efecto de elevar su presencia en el país mientras que llama la atención hacia la influencia del presidente y su partido en todo México.

DICE QUE SE VA

López Obrador ha insistido en los últimos meses que no tendrá influencia cuando concluya su mandato.

Pero algunos analistas consideran que su influencia se extenderá sin importar cuál sea el aspirante que gane la presidencia en 2024.

Si Sheinbaum fuera electa, “podría haber cambios en ciertas políticas, aunque los esbozos generales de su agenda seguirán intactos”, según un reporte reciente del Centro de Estudios Estratégicos e Internacionales.

SI GÁLVEZ FUERA ELECTA, PODRÍA ENFRENTAR OBSTÁCULOS CON EL LEGADO DE LA ACTUAL GESTIÓN SI BUSCARA REVERTIR SUS POLÍTICAS, COMO LAS MEDIDAS DE AUSTERIDAD O LA PARTICIPACIÓN DEL EJÉRCITO EN LABORES SOCIALES, DE SEGURIDAD E INFRAESTRUCTURA.

PROMESA

López Obrador prometió erradicar una antigua tradición política, el dedazo, con la cual los presidentes mexicanos eligen a sus sucesores, y remplazar esa práctica con encuestas de electores a nivel federal.

En el nuevo proceso de selección siguen existiendo preocupaciones por la falta de claridad y otras irregularidades señaladas por algunos analistas y aspirantes presidenciales.

El partido gobernante Morena, usó sondeos que “no necesariamente han sido transparentados en toda su magnitud”, dijo Flavia Freidenberg, politóloga de la Universidad Nacional Autónoma de México, “y que no necesariamente son procedimientos considerados como democráticos”.

EL NUEVO PROCESO TAMBIÉN IGNORÓ LAS REGULACIONES FEDERALES A LAS CAMPAÑAS, Y LOS RESPONSABLES DE LOS PROCESOS, TANTO EN EL PARTIDO GOBERNANTE COMO EN LA OPOSICIÓN, HAN ADELANTADO LA SELECCIÓN UNOS MESES MENCIONANDO DE MANERA CRÍPTICA A SHEINBAUM Y GÁLVEZ COMO “COORDINADORAS” DE CADA COALICIÓN EN LUGAR DE “CANDIDATAS”.

“Estas actividades irregulares, en cualquier caso, se han dado bajo la mirada de la opinión pública, de la clase política y de las autoridades electorales”, dijo Freidenberg. “Esto no es una cuestión menor”.

Las elecciones presidenciales del próximo año, en las que los votantes también elegirán a los miembros del Congreso, podrían determinar si México se prepara para volver a un sistema de partido dominante similar al que el país experimentó con el Partido Revolucionario Institucional (PRI), que gobernó durante 71 años ininterrumpidos hasta el año 2000.

“Y ESO DEPENDE, PARA MÍ, DE CUÁNTA BATALLA PUEDA DAR LA OPOSICIÓN”, ASEVERA ANA LAURA MAGALONI, PROFESORA DE DERECHO QUE ASESORÓ LA CAMPAÑA DE SHEINBAUM A LA JEFATURA DE GOBIERNO.



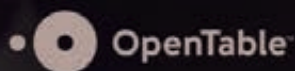
Xóchitl Gálvez, principal candidata opositora. Credit: Claudio Cruz/ Agence France-Presse – Getty Images En la noche

Casa Robandoli®
Gourmet Cuisine ~ Since 1981

*Festival
Mexicano*



DEL 1° DE SEPT. AL 15 DE OCT.



RESERVACIONES 998 883 1817

ZONA HOTELERA KM 8.5



QUINTANA ROO, OBJETIVO: SUPERAR LA ANGUSTIA

No hay duda que Cancún se está convirtiendo en víctima y rehén de todo un cúmulo de circunstancias debido a que la violencia e inseguridad encuentran escasa oposición y resistencia.

AUNQUE ES RECONOCIDA LA RESILIENCIA TURÍSTICA Y LAS CIFRAS SIGUEN REFLEJANDO CIERTA ESTABILIDAD, EL DAÑO QUE SE VA GESTANDO PUEDE SER IRREVERSIBLE.

Ya se habla de un “destino que siendo el mismo es otro diferente”, donde la violencia y el miedo llevan aparejadas pérdidas en productividad, ingresos y en gastos distorsionados.

En este sentido, la incidencia de la violencia en México y Quin-

tana Roo nos muestra unos costes sustancialmente mayores que los presupuestos gubernamentales destinados para su contención.

POR TODO ELLO, SE VA IMPONIENDO UNA TENDENCIA AUTODESTRUCTIVA MEDIANTE LA APARICIÓN DE CONDUCTAS PELIGROSAS Y DE RIESGO, SE DAN POR BUENAS CIERTAS REDUCCIONES DE CALIDAD EN EL SERVICIO Y SE VA CONSOLIDANDO UN AISLAMIENTO A TRAVÉS DE COMPORTAMIENTOS IMPULSIVOS Y DE DEFENSA.

Hablamos de un entorno “lleno de límites” con una permanente angustia donde la tentación de bajar la guardia está cada vez más presente entre sus agentes y ciudadanía.

El dilema es que pretendiendo mantener las políticas de seguridad conocidas se evitan ciertos riesgos,

pero se acentúan otros. ¿Estamos seguros que no revisar los actuales procesos es menos arriesgado que hacerlo?

Es lógico que las dudas existan, pero parece más peligroso retrasar la implantación de “otros sistemas más perspicaces” y ajustados a las auténticas demandas sociales y sectoriales.

Por lo tanto, el problema no reside en que ese “otro sistema” sea lo suficientemente eficaz, sino que lo será verdaderamente sólo cuando se logre su equilibrado asentamiento.

HORA DEL TALENTO PARA CONJUGAR CESIONES, INCORPORAR AGENTES Y TÉCNICAS SIN TRASPASAR CIERTAS LÍNEAS Y TODO, ENMARCADO EN UN RELATO SÓLIDO Y CONVINCENTE. HAY FAENA.

entrem⚓elles

cocina de costa

*Un deleite
culinario
entre
el cielo
y el mar*



"Las adicciones crecen porque hay falta de afectos en la sociedad, es decir, de amor, ¿cuál es el antídoto contra el consumo de drogas? El amor", Gustavo Petro, presidente de Colombia (10 Septiembre 2023).



"Muy importante para todos y para México en particular, romper los nefastos vínculos entre el tráfico ilícito de drogas, la delincuencia organizada transnacional y, especialmente, el tráfico de armas de fuego y municiones, que son la otra cara de la moneda de la delincuencia", Alicia Bárcena, Secretaria de Relaciones Exteriores (10 Septiembre 2023).



Klu.

**LA MEJOR INSTITUCIÓN FINANCIERA
DIGITAL CORPORATIVA DE MÉXICO**

Somos tu aliado estratégico y one stop shop que te brinda soluciones a la medida, asesoría personalizada de primer nivel. Cumplimos con la regulación de la ley de Instituciones de Pago Electrónico, para llevar a tu empresa al siguiente nivel.



NUESTROS PRODUCTOS

- Banca en Línea
- Tarjetas corporativas
- Pagos Masivos
- Transferencias Internacionales
- Programa de Descuentos
- Préstamos a PyMES
- Pago de servicios
- Terminales Punto de Venta



998 106 8428



Plaza Península, Av. Bonampak,
Mza 2, Smz. 9, Lote 5, Local 4A,
77503, Cancún, Quintana Roo



José Carlos Azcárraga, de Grupo Posadas.

CONFIANZA

Posadas y Grupo Xtra colocaron la primera piedra de los hoteles Live Aqua Riviera Cancún y Grand Fiesta Americana Riviera Cancún All Inclusive Resort & Spa, cuya inversión se estima en 300 mdd y su ingreso para 2026.

Con estos hoteles se suman 1,052 llaves de Posadas en la Riviera Maya -2,777 en Q. Roo-, y se generarán más de 2 mil empleos directos.

“EN POSADAS ESTAMOS COMPROMETIDOS CON QUINTANA ROO Y EL DESARROLLO ECONÓMICO SUSTENTABLE. LA OPERACIÓN CONTARÁ CON LOS MÁS ALTOS ESTÁNDARES DE SOSTENIBILIDAD IMPLEMENTANDO PROGRAMAS DE PROTECCIÓN AL MEDIO AMBIENTE Y SU ENTORNO”, DIJO JOSÉ CARLOS AZCÁRRAGA, CEO DE GRUPO POSADAS.

“TENEMOS PLENA CONFIANZA EN EL ÉXITO DE ESTOS DOS HOTELES, RESPALDADOS POR LA EXPERIENCIA, PROFESIONALISMO Y REPUTACIÓN DEL POSADAS”, REFIRIÓ ISAAC SABA BASSINI, DE GRUPO XTRA.



GRAND OUTLET RM

Grand Outlet Riviera Maya abre puertas impulsando el producto de Compras en el Caribe Mexicano.

Este proyecto de GICSA, cuenta con marcas emblemáticas como Dolce & Gabbana, Zegna, Armani, Carolina Herrera y Purificación García, Lacoste, Diesel, Levis, Crocs, Calvin Klein, entre otros

ASIMISMO, GRAND OUTLET RIVIERA MAYA CUENTA CON INTERESANTES PRODUCTOS DE ENTRETENIMIENTO TECHADO: MINI GOLF, GO KARTS, PISTA DE HIELO, CAJAS DE BATEO, LASER TAG, MUROS DE ESCALAR, ARRANCONES, CASINO Y MUCHAS MÁS.

“Grand Outlet Riviera Maya no es otro centro comercial, es un destino que brindará una experiencia única de primer nivel, marcando un hito en nuestra industria”, dice Vladimir Mayllen, Director General.



Dillip Rajakarier, de Minor Hotels.

DEBUT

La cadena hotelera Minor Hotels, propietario, operador e inversionista, debuta en Latinoamérica con el primer hotel de la marca lifestyle Avani, dirigida a viajeros millenials.

Se trata del Avani Cancún Airport Hotel, de 140 habitaciones y suites, que abrió sus puertas este verano, y con el que la firma incursiona en la región y en particular en México como parte del proceso de expansión de la marca.

LA CADENA, LIDERADA POR DILLIP RAJAKARIER, CUENTA CON UNA CARTERA ACTUAL DE 530 HOTELES Y RESORTS EN 56 PAÍSES.

Minor Hotel Group (MHG) es una compañía propietaria e inversora del sector hotelero centrada en Asia Pacífico, y con grandes planes de expansión en varios continentes.



Javier Aranda, del CPTQ.

FESTIVAL JAZZ RM

En el Top 10 de los 10 mejores a nivel mundial, el Riviera Maya Jazz Festival regresa a escena en su edición 20 el próximo noviembre.

Javier Aranda, Director General del Consejo de Promoción Turística de Quintana Roo, confirmó las fechas (24 y 25 de noviembre), y el elenco multigalardonado de esta edición.

EL PRIMER DÍA ESTARÁN EN ESCENA EL GRUPO PLAYENSE AGUAMALA, EL ACLAMADO PERCUSIONISTA CUBANO PEDRITO MARTÍNEZ, EL AFAMADO TROMPETISTA Y PIANISTA ARTURO SANDOVAL Y CERRARÁ SPANISH HARLEM ORCHESTRA, LA BANDA DE SALSA Y LATIN JAZZ GANADORA DE 3 GRAMMY.

En el segundo día participarán la cantautora mexicana Iraida Noriega; el baterista mexicano Antonio Sánchez, la agrupación Snarky Puppy, con fusión de géneros (jazz, funk, rock, música latina y world music).

Finalmente, el cierre recaerá en el trompetista estadounidense ganador de diversos premios Grammy, Chris Botti.



TURISMO MÉDICO

El Hospital Joya Playa del Carmen inauguró su segundo centro en la Riviera Maya con 20 especialidades, enfocado al turismo médico.

Con más de 9 mil m2 de espacio, el hospital alberga 25 cuartos, cuneros fisiológicos e incubadoras, unidades de terapia intensiva, quirófanos, equipos de diagnóstico avanzados.

ASIMISMO, EL HOSPITAL CUENTA CON FARMACIA, LABORATORIO, BANCO DE SANGRE, ULTRASONIDO, CIRUGÍA LAPAROSCÓPICA Y ENDOSCOPIA.

El Grupo Joya, con 12 unidades hospitalarias en destinos turísticos como Puerto Vallarta y Q. Roo, prevé próximamente la apertura en Tulum y Los Cabos.



TOKENIZACIÓN REAL ESTATE

Akún, la reconocida empresa de real estate en México, anuncia su iniciativa pionera de implementar tokens no fungibles (NFTs) EN SUS DESARROLLOS PARA LA TOKENIZACIÓN DE PROPIEDADES, LA CUAL SE POSICIONA A LA VANGUARDIA DE LA REVOLUCIÓN DIGITAL EN EL SECTOR, MARCANDO UN HITO EN EL MERCADO MEXICANO.

El principal objetivo de esta iniciativa es atraer inversores y abrir un canal comercial en mercados internacionales a través de las criptomonedas.

Akún planea utilizar la tokenización de activos, una innovación que ha sido implementada en el sector inmobiliario con éxito en otros países, como España.

LA CIUDAD DE MÉRIDA SE PRESENTA COMO EL EPICENTRO DE ESTA INNOVADORA PROPUESTA, A TRAVÉS DEL DESARROLLO INSIGNIA DE AKÚN: MAYAB RESIDENCES.

Éste cuenta con una superficie de 20 mil m2, 6 torres y 234 departamentos, con una ubicación estratégica en la carretera Mérida-Progreso, con acceso controlado y monitoreo las 24 horas.



Punta Corcho

COCINA MARINERA A LA LEÑA



Autentica cocina a la leña, en un ambiente acogedor justo en el corazón de Puerto Morelos & Bacalar. ¡Reserva ahora!

 **PUNTACORCHO**

Guía
AG
México
Gastronómico
LOS 250 RESTAURANTES
2023
culinaria mexicana 

RHMSDRHR DBNMT L HB@

CRECIMIENTO



Según la Oficina de Análisis Económico del Departamento de Comercio de Estados Unidos, en el segundo trimestre de 2023 la economía creció 0.6% con respecto al trimestre anterior, cuando la economía había crecido un 0.5% con relación al último trimestre de 2022. Esto lleva a que el crecimiento anualizado de la economía de Estados Unidos haya alcanzado el 2.4%.



AHORRO

Hasta ahora, el ahorro acumulado por los consumidores estadounidenses durante la pandemia, les ha permitido absorber las alzas en los créditos hipotecarios, las tarjetas de crédito y préstamos para la compra de bienes de uso duradero como automóviles.

EMPLEO



Durante el primer semestre de 2023 la economía de Estados Unidos ha creado un promedio mensual de 314 mil puestos de trabajo. La tasa de desempleo es del 3.7% de la población económicamente activa, la más baja de los últimos 50 años. Esta baja tasa de desempleo es aún más notable al considerar que la mayor parte de las personas que protagonizaron la Gran Renuncia tras la pandemia, finalmente se han reincorporado al mercado laboral.



TASA DE INTERÉS

En poco más de un año la Fed ha subido en 5 puntos su tasa de interés con el objetivo de frenar la inflación a través de la contracción de la demanda.

La Fed ha subido su tasa de interés diez veces desde mayo de 2022, llevándola hasta los actuales niveles de 5.25%-5.50%. El objetivo fundamental de la Fed es recuperar la estabilidad de precios sin provocar una recesión económica.

INFLACIÓN



La inflación se ha reducido desde un pico de 9.1% en junio de 2022 hasta el 4.0%, a un punto de situarse en el objetivo de la Fed, que es de una inflación de entre 2 y 3 puntos porcentuales al año.

INVERSIÓN PÚBLICA



La inversión pública y privada están creciendo y también lo hace el gasto en el consumo, lo cual ha llevado a que cada vez sean más los economistas que no vislumbran que haya una recesión, sino solamente una desaceleración de la economía.

DESPIDOS



Los despidos masivos de las grandes empresas tecnológicas han cesado, el mercado de vivienda se ha estabilizado y la crisis bancaria que llevó a la quiebra de varios bancos a principios de 2023 ha quedado controlada.

HOTEL B UNIQUE
COZUMEL

VENTA DE
OTOÑO
-25% OFF

DISFRUTA DE UN ESPACIO
CREADO PARA TI

Experiencias

Sunset Beats - Canoa Maya
Chef Table - Clases de Yoga
Experiencia con Cacao



Reserva aquí
www.hotelbcozumel.com



DÍA DE LA RAZA

El 12 de octubre se celebra el DÍA DEL RESPETO A LA DIVERSIDAD CULTURAL, *también conocido como Día de la Raza o Día de la Hispanidad.*

En este día se conmemora el descubrimiento de América por el navegante Cristóbal Colón en

el año 1492, CONSTITUYENDO EL INICIO DEL INTERCAMBIO DE CULTURAS ENTRE LOS PUEBLOS INDÍGENAS Y LOS CONQUISTADORES ESPAÑOLES.

Tiene varias denominaciones, pero con un mismo objetivo: conmemorar el “Primer Encuentro entre 2 Mundos”.



DÍA INTERNACIONAL DE LA LUCHA VS. EL CÁNCER DE MAMA

El 19 de octubre se celebra el DÍA INTERNACIONAL DE LA LUCHA CONTRA EL CÁNCER DE MAMA, **para sensibilizar y concienciar a las mujeres de todo el mundo, sobre la importancia de realizarse un examen de mamas regularmente, con la finalidad de detectar cualquier signo o anomalía.**

ESTA EFEMÉRIDE HA SIDO IMPULSADA POR LA ORGANIZACIÓN MUNDIAL DE LA SALUD (OMS), para promover el diagnóstico precoz del cáncer de mama, así como incrementar *el acceso de la población femenina a los controles y tratamientos oportunos de esta enfermedad.*

El cáncer de mama afecta a ambos sexos, siendo mucho + frecuente en las mujeres.

En la actualidad, los desarrollos y avances en la investigación sobre esta enfermedad **han contribuido a incrementar los índices de supervivencia de las personas afectadas, REDUCIENDO EL NÚMERO DE MUERTES POR CÁNCER DE MAMA.**



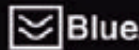
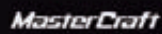
Cancun International



Boat Show & Marine Expo

December 1-3, 2023

BOATING MEETS LUXURY AT LATIN AMERICA'S BOAT SHOW



CIBSME.com



DIETA PARA SALVAR AL PLANETA

Si el mundo quiere limitar el impacto del cambio climático, la escasez de agua y la contaminación, entonces todos debemos adoptar una dieta "flexitariana".

ESTO SIGNIFICA COMER FUNDAMENTALMENTE ALIMENTOS BASADOS EN PLANTAS, SÓLO OCASIONALMENTE PRODUCTOS ANIMALES Y ÚNICAMENTE UNA VEZ POR SEMANA UNA PORCIÓN DE CARNE ROJA.

De ahí el término, una mezcla de las palabras "flexible" y "vegetariana".

Los tres pasos clave para asegurar un futuro sostenible en 2050 son reducir a la mitad el desperdicio de alimentos, mejorar las prácticas agrícolas y adoptar el flexitarianismo, de acuerdo con un nuevo estudio.

Podemos adoptar una variedad de dietas saludables, pero lo que todas tienen en común, de acuerdo con la evidencia científica,

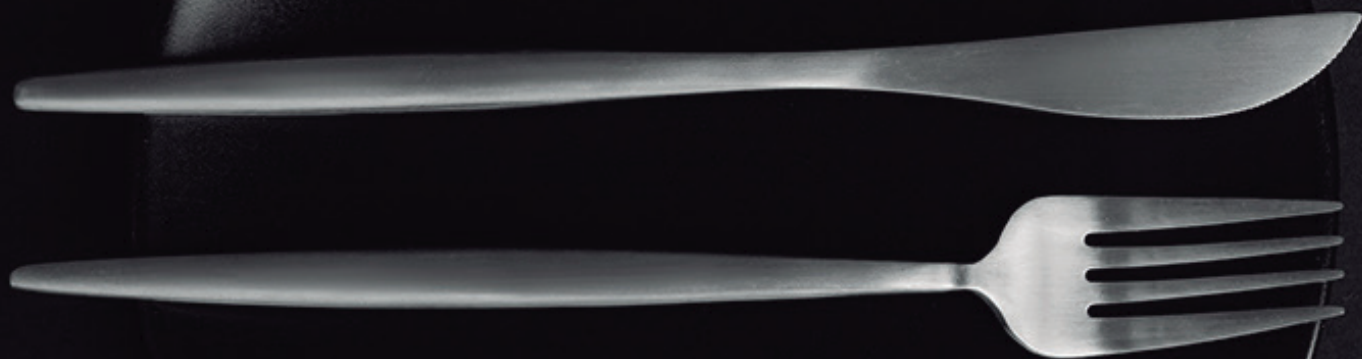
es que se basan fundamentalmente en alimentos provenientes de plantas.

SE DEBE INICIAR ADOPTANDO EL HÁBITO DE COMER MÁS NUECES DE LA INDIA, DE CASTILLA, DE MACADAMIA, ALMENDRAS, CASTAÑAS, AVELLANAS, SEMILLAS DE CHIA, SEMILLAS DE CÁÑAMO, LINAZA, PECANAS, PISTACHES, PIÑONES.

Asimismo, legumbres como lentejas, frijoles, habas, garbanzos, alubias verdes y todo tipo de vegetales.

Comer menos carne de cerdo, carne bovina y arroz blanco.





TALLER
GOURMET

Chef Federico López

EVENTOS SOCIALES • CATERING • BANQUETES • BODAS
EVENTOS CORPORATIVOS • TALLER GASTRONÓMICO
CLASES DE COCINA • DECORACIÓN • RENTA DE EQUIPO
ORGANIZADOR DE EVENTOS.



Chef Federico López
Taller Gourmet
Trendy Eclectic Events



taller.gourmet
trendycancun

TEL: (998) 734 8823

Av. Sunyaxchen No. 64 B, esq. Yaxchilán, SM 24, Cancún, Quintana. Roo.

Mark deja muy claro que debemos ser suspicaces con los maestros, no “comprar” todo lo que nos dicen ni creer a raja tabla todo lo que leemos. Desconfiar de todo aquello que nos hace sentir inferiores”,
Raúl Petraglia

A black and white portrait of Mark Whitwell, an older man with long, light-colored hair, sitting in a meditative pose. He is wearing a white button-down shirt and a dark, draped shawl. His hands are resting on his lap, and he has a calm, focused expression. The background is a textured, mottled grey.

Mark Whitwell

TRANSMISORES DEL YOGA

Según las tradiciones originales hay 3 medios (agamas) de transmisión del Yoga; textos sagrados, lo expresado por el Maestro y tu propia experiencia.

De las 3, la tercera es la más importante. De hecho, afirma la autenticidad de las otras 2. Sin tu propia experiencia, las dos primeras pueden ser engañosas y subirte al carrusel de la búsqueda y la duda.

¿Cómo tener una experiencia propia y auténtica cuando culturalmente el concepto de "yo" está condicionado y lo que la mayoría hacemos es una absurda duplicación de los patrones de comportamiento impuestos desde nuestra infancia y que repetimos constantemente?

SÉ CAUTELOSO CON EL MAESTRO, HASTA QUE COMPRUEBES SU AUTENTICIDAD. TAMPOCO CREAS A LOS TEXTOS CIEGAMENTE.

Las estructuras de poder seculares, la sociedad y las civilizaciones han sido manipuladas por maestros

y textos en busca e imposición del poder político y religioso, creando la necesidad de "la liberación", y la idea de que eres el segundo a algo superior.

Tú no eres quien busca la Realidad. Tú eres la Realidad. Por lo tanto, ten tu propia experiencia y comprueba la veracidad en todo.

Entonces, sí que pueden los textos sagrados y maestros ser interesantes y útiles para afirmar tu auténtica experiencia.

Tu propia práctica de "Yoga", que es participación y conexión con la "Realidad" te dará este discernimiento... ese abrazo íntimo de la Vida.

POR ESO UN GRAN YOGUI DIJO: "VIVE EN EL MUNDO, PERO NO SEAS DEL MUNDO". JUEGA CON LOS PATRONES O LOS PATRONES JUEGAN CONTIGO.

Tú ya eres la Realidad misma manifestándose en cada celular como la inteligencia pura, belleza absoluta y armonía intrínseca con el Cosmos Total.

Texto original de @markwhitwell

Traducción y adaptación @petranyoga para @heartofyogamexico



Elite

**LUJO
DESCALZO**

Muebles de baño, Canceles, Sanitarios, Pisos & Azulejos

Luis Donaldo Colosio 200 m antes de la glorieta de Bonfil - Cancun, Quintana Roo

Tel 9988 820160 | www.castelcancun.com



REVITALIZACIÓN TESTICULAR

La RT va enfocada en hombres que saben que los testículos son los responsables de mantener la Testosterona en óptimo nivel.

HOY DÍA EN MÉXICO EL 70% DE HOMBRES DE ENTRE 25 A 80 AÑOS TIENEN EL SÍNTOMA DE TESTÍCULOS HIPOFUNCIONALES.

En los hombres adultos, el hipogonadismo puede alterar ciertas características físicas masculinas y perjudicar la función reproductiva normal.

LOS PRIMEROS SIGNOS Y SÍNTOMAS PUEDEN INCLUIR LOS SIGUIENTES:

- Disminución del deseo sexual
- Disminución de la energía
- Depresión
- Disfunción eréctil
- Esterilidad
- Disminución del crecimiento de vello en la cara y el cuerpo
- Disminución de la masa muscular

Sin embargo, hay un tratamiento ¡SEGURO y FÁCIL! sólo se requiere una prueba hormonal masculina de sangre, que nos dará la dosis que el paciente requiere.

Con nuestra revitalización testicular verás resultados grandiosos.

*Dr. Norberto Ancheyta Palacios Medicina Biológica
Regenerativa Celular / Medicina Anti Age
Teléfonos: 998 898 1507 Cel: 998 402 8003
@plenitudwellnesscenter*

Asesoría Integral Empresarial



CONSULTORÍA EMPRESARIAL
en nóminas y contabilidad



Contratos y Convenios | Auditoría Legal

Defensa Fiscal | Peritaje Contable

Dictámenes Fiscales | Recursos de Revocación

Registros de Marca | Contabilidad General

Administración de Recursos Humanos

Chacmuntún No. 6, Sm 39, Mz. 7
Fraccionamiento Paraíso, c.p. 77507
Cancún, Quintana Roo, México.
Tel.: 998 849 2305 | 998 849 2306
admon@cea-empresarial.com
www.cea-empresarial.com



Foto: Hile Lozano

EL CACAO, REGALO DE MÉXICO AL MUNDO

En el mes del **DÍA DEL ENCUENTRO DE 2 MUNDOS**, quiero hablar del gran **REGALO DE MÉXICO AL MUNDO: EL CACAO**.

PERO HABLAR DE LA IMPORTANCIA DEL CACAO EN EL MUNDO NO ES NADA SENCILLO. Y POR MUCHAS RAZONES.

Países de Centroamérica y del Cono Sur también reclaman el derecho de tener el origen del cacao. Esto es innegable.

SIN EMBARGO, hay que ACLARAR que es en MÉXICO donde se desarrollan los procesos para hacer el chocolate, es decir el agua caliente amarga que se bebía en ceremonias importantes.

EN LOS PAÍSES CENTRO Y SUDAMERICANOS SÓLO SE CHUPABA LA FRUTA, EL MUCÍLAGO

BLANCO, DE SABOR ÁCIDO QUE RECUERDA A LA GUANÁBANA, Y NUNCA APROVECHARON EL GRANO PROPIAMENTE.

ES EN MÉXICO donde se descubrió la fermentación del grano primero. **Después el asoleado, el tostado, la molienda y una vez en polvo la mezcla con otros ingredientes como la miel, las flores de Mayo y las rosetas de café para hacer la bebida + perfumada.**

Así que es interesante reconocer que **MÉXICO ES EL QUE APORTA** la bebida, de la que después se desprende la golosina.

INTERESANTE también que la golosina es un sabor adquirido de **EUROPA MUCHOS SIGLOS DESPUÉS DE QUE LOS AZTECAS Y MAYAS HAYAN DESARROLLADO LA BEBIDA.**



LA
BUENA BARRA
CANTINA CONTEMPORANEA

10% OFF PRESENTANDO CREDENCIAL DE LOCAL

www.labuenabarra.mx/cancun/ @labuenabarracun T: 998 313 4211
Blvd. Kukulcán KM 12, La Isla, Zona Hotelera, Cancún, Q.R.

TRAVESÍA GASTRONÓMICA NIZUC RESORT & SPA

NIZUC Resort & Spa lleva en su ADN la memoria histórica de conquistas e influencias en su gastronomía.

Desde el continente asiático hasta las costas del Mediterráneo, desde México hasta Perú, y desde lo contemporáneo a lo revolucionario, guiados por un equipo culinario internacional bajo el liderazgo del chef Sylvain Desbois.

HOY hablaremos de lo que MÉXICO y PERÚ aportó al Viejo Mundo tras su conquista a través de los restaurantes RAMONA y NI.

RAMONA, DE MÉXICO PARA EL MUNDO...

El restaurante insignia del resort, RAMONA propone extraordinarios platillos basados en recetas tradicionales reinterpretadas por el CHEF IRVING CUPUL.

¿POR QUÉ IR?

- Brinda a los foodies y sibaritas de la cocina contemporánea una experiencia sensorial.
- Servicio personalizado fine dining.
- Cuenta con exclusiva Cava Dom Pérignon que brinda un menú degustación





de 7 tiempos maridados con las .+ famosas etiquetas de destilados y bebidas nacionales e internacionales.

LOS 3 IMPERDONABLES

1. *Taco de jaiba.*
2. *Pulpo maya.*
3. *Cerdo Pelón confitado.*

NI, de PERÚ PARA EL MUNDO

NI es un asombroso feudo culinario con espectacular panorámica al Mar Caribe, donde se sirven los más emblemáticos platillos de la famosa cocina peruana, fruto del mestizaje y la influencia de África y países de Europa y Asia.

Con su gran talento y creatividad, el

CHEF ADALBERTO RUEDA ha diseñado un extraordinario menú combinando las tradicionales recetas peruanas con las nuevas tendencias culinarias para resaltar aún más los sabores de su famoso ceviche elaborado con una gran variedad de pescados y mariscos.

¿POR QUÉ IR?

- Su panorámica es ¡sensacional! Es una gran ventaja al Mar Caribe.
- Gran cava para maridar su oferta de frutos del mar

LOS 3 IMPERDIBLES

NI

1. Ceviche sensación.
2. Ají de gallina.
3. Lomo saltado al pisco.



LA CASTELLANA®

The Prisoner

No deja de provocar
conversaciones.

¡NUEVO!



Disponibile en tiendas
La Castellana y lacastellana.com

EVITE EL EXCESO



TERE CAZOLA

¡Una delicia! Así definimos la historia de éxito de la yucateca **TERE CAZOLA**, que **inició, paradójicamente, con un sinsabor en su vida personal hace 38 años y con \$250 pesos como capital.**

Hace algunos años tuve oportunidad de encontrarme con ella, y desde entonces el éxito y la expansión de su marca ha sido imparable despachando desde su lugar de origen, Yucatán, para Q. Roo, Villahermosa, Campeche y CDMX.

No es fortuito que recientemente haya recibido el **PREMIO "A LA CHEF REPOSTERA DEL AÑO" EN PREMIOS AL MÉRITO RESTAURANTERO 2023 de la CANIRAC**, aunque, personalmente, creemos que éste se ha quedado corto porque vas más allá...

TERE CAZOLA es toda una institución de emprendimiento, *de creatividad, de innovación que hoy sostiene 800 colaboradores atendiendo y dotando de productos de PRIMERA LÍNEA A 70 SUCURSALES.*

TERE CAZOLA no sólo fue pionera en los call center y en venta on line. **TAMBIÉN COCINÓ UN CAMINO DE ALTA REPOSTERÍA YA DE ORGULLO NACIONAL.**

TERE CAZOLA, en espera de nuevas aperturas en el territorio mexicano, ha construido un legado culinario en repostería y de emprendimiento **¡sin parangón! ¡YUMMY YUMMY YUMMY**





En un paraíso virgen de mar color turquesa y playa de fina arena vive
PUNTA BLANCA
una experiencia para descansar y reconectar.

RESERVA HOY EN:
www.puntablanca.mx

BE • LOVE • ENJOY



@puntablancamx

+52 998 761 7521

info@puntablanca.mx

CASA ROLANDI ORGANIZA CENAS MARIDAJE

Bajo la curaduría del afamado chef DANIELE MÜLLER, dieron inicio las CENAS MARIDAJES que puntualmente cada mes CASA ROLANDI celebrará con prestigias bodegas nacionales e internacionales.

“La intención de CASA ROLANDI de calendarizar una Cena Maridaje mensual nos ha convencido que es una interesante iniciativa para dar a conocer los platillos más allá de nuestra tradicional carta, lo mismo que la composición de nuestra cava”, dice Yemima Müller, directora de Marketing y RP.

LA TEMPORADA DE CENAS MARIDAJE INICIÓ CON LA CATA DE CATENA ZAPATA, UNA BODEGA DE MENDOZA, ARGENTINA, QUE RECIENTEMENTE OBTUVO EL 2o. PUESTO EN EL RANKING DE LAS MARCAS DE VINO MÁS ADMIRADAS DEL MUNDO.

Y en efecto, CASA ROLANDI cuenta con el talento de su prestigiado chef DANIELE MÜLLER no sólo en cocina, sino con su robusto conocimiento de vinos de la mano de expertos sommeliers, que se está traduciendo en una experiencia gastronómica que ningún FOODIE ni amante de la buena mesa pueden pasar inadvertida.



citibanamex  PRESENTA

Una producción de **MejorTeatro** y **Morris Gilbert**

LOS **MONÓLOGOS** DE LA
VAGINA

de **V** (antes **Eve Ensler**)

**EL EVENTO INTERNACIONAL QUE INDAGA CON GRACIA Y ELEGANCIA
EN EL ÍNTIMO UNIVERSO FEMENINO**



**DALILAH
POLANCO**



**MICHELLE
RODRÍGUEZ**



**RAQUEL
GARZA**

MIÉRCOLES
4 OCTUBRE

**TEATRO
DE
CANCUN**

6:30 y 9 PM
TuSBoletosMX

THE PRISONER

CABERNET SAUVIGNON

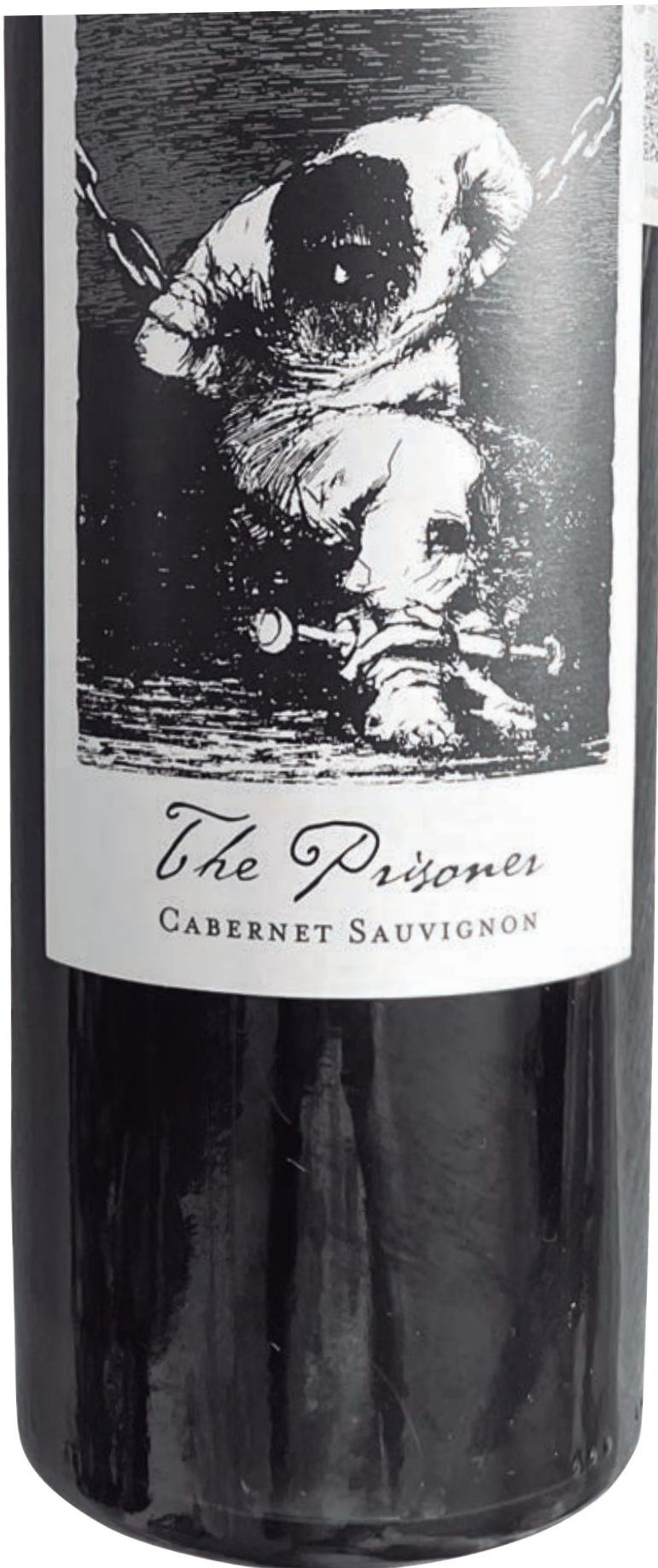


INSPIRADO EN LOS PRIMEROS INMIGRANTES ITALIANOS QUE ARRIBARON A EU, ESTE VINO DEL VALLE DE NAPA, ES UN VINO DISTINTO, AUDAZ, QUE PROVOCA.

EN LA NARIZ, NOS ENTREGA FRUTOS NEGROS (MORA, GROSELLA, CEREZA NEGRA, CIRUELA), QUE SE SUPERPONEN CON VAINILLA, ESPECIAS PARA HORNEAR, Y GUIÑOS DE HIERBAS SECAS Y DE REGALIZ.

LOS SABORES CONCENTRADOS DE FRUTAS OSCURAS CON TOQUES DE CEDRO, VAINILLA, NUEZ MOSCADA, COCO TOSTADO, CULMINAN EN UNA EXHUBERANTE SENSACIÓN EN BOCA Y UN FINAL Y POST-GUSTO LARGO, EQUILIBRADO... Y ¡MUY AGRADECIDO!

\$1,995



•
•
•
•
•
•
•
•
•
•
•
•
•
•

JACKIE JIMÉNEZ
Sommelier

"En la boca este vino rojo es potente con un buen equilibrio entre acidez y taninos. Lo armonizaría con carne de caza o con un churrasco a la parrilla, o quesos curados".



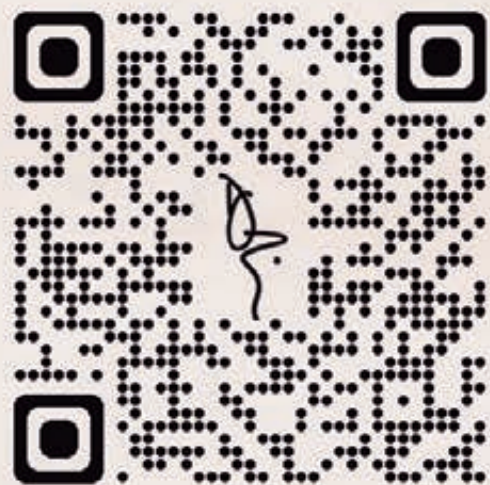
•
•
•
•
•
•
•
•
•
•
•
•
•
•

FEDERICO LÓPEZ
Chef

"The Prisoner por su sabor fuerte, que deja un paladar muy rico y generoso, definitivamente lo maridaría con una Paleta de cordero sobre cama de patatas, o para honrar a su terruño, con una ¡hamburguesa gourmet!".

Daniel Espinosa
JEWELRY

colección
Flashy moments



Escanea y recibe
20% de descuento
en tu primera compra en nuestra
boutique online.

Ingresar el código:
OVEJA20

No aplica con otras promociones. Aplican restricciones.

¡LAS + ADMIRADAS DEL MUNDO!

¡Publicados! Los resultados 2023 de las Marcas de Vino Más Admiradas del Mundo (The World's Most Admired Wine Brands), una lista que elaboran desde la publicación Drinks International.

Esta es la 13a. edición de The World's Most Admired Wine Brands, un ranking, compuesto por 50 bodegas seleccionadas y que se vota por destacados Masters of Wine, sumilleres, compradores de vino, periodistas y otros expertos del sector de los 6 continentes.

ANTINORI



Antinori impresionó a la Academia por su alta calidad y consistencia, y al mismo tiempo obtuvo el premio a la Marca de Vino Más Admirada de Europa. Se ubica en el corazón de la Toscana.

CATENA ZAPATA



La argentina Catena Zapata, ganadora en 2020, se hizo con el segundo puesto y, por tanto, recogió el premio a la Marca de Vino Más Admirada de Sudamérica. Se localiza en Mendoza, Argentina, y tiene un diseño arquitectónico piramidal inspirado en la cultura maya.

PENFOLD'S

Y la veterana de la lista, Penfolds, completó el podio. La marca australiana revalidó así su título de Marca de Vino Más Admirada de Australasia. Penfolds es posiblemente la bodega más conocida del país de Oceanía.





XPU-HA BEACH OASIS

LOTES RESIDENCIALES & BEACH CLUB

PRE-VENTA 47 LOTES DE 600 m²

▶ BEACH CLUB

◀ CASETA DE SEGURIDAD

ESTRELLA DE MAR
100% VENDIDO

CASA CLUB
CANCHA DE TENIS

Lemmus
MASTER BROKER

CORAL
100% VENDIDO

ARRECIFE
100% VENDIDO

DESCARGAR BROCHURE



www.xpuhaoasis.com

Whatsapp
+52 1 998 845 0626

Email
info@xpuhaoasis.com

Las áreas ofrecidas corresponden a los metros cuadrados construidos y pueden tener una variación por ajustes técnicos en el proceso constructivo. Estas serán finalmente determinadas y precisadas en el régimen de condominio correspondiente. Las imágenes, renders, planos, diseños, áreas y medidas, son estrictamente representaciones artísticas del proyecto en desarrollo y pueden estar sujetas a modificaciones por coordinación arquitectónica.

A rrebatando medallas de oro x el mundo, vinícola El Cielo, liderada por **GUSTAVO ORTEGA**, se revela como la bodega mexicana + premiada. ¿El reto? Convertir sus viñedos tradicionales a orgánicos a favor del planeta.



Entrevista:
Mariana Orea
Video-Entrevista:
www.laovejanegra.mx

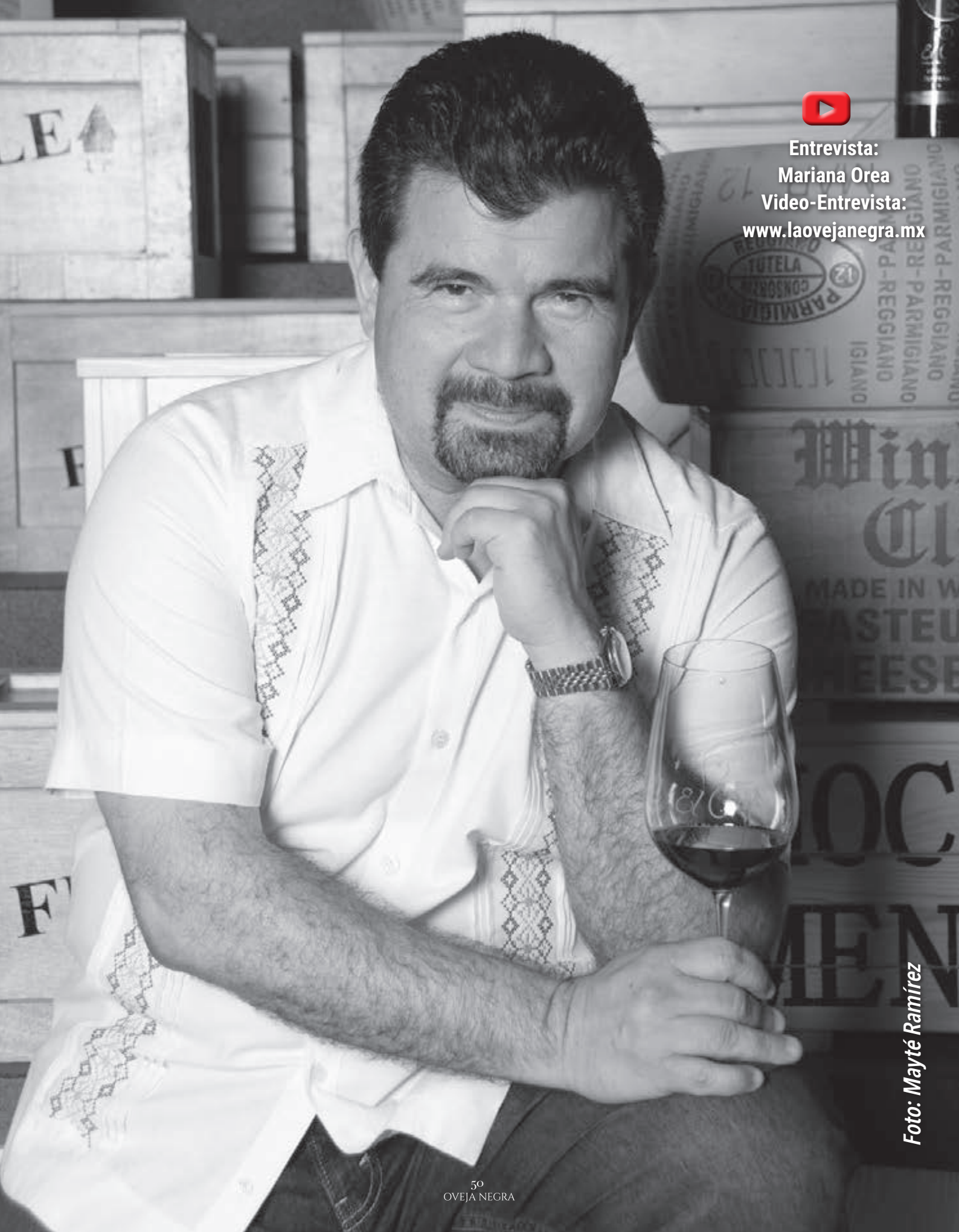


Foto: Mayté Ramírez

-¿Cuándo descubriste que eras OVEJA NEGRA?

DESDE NIÑO FUI LA OVEJA NEGRA DE LA FAMILIA. YO ERA EL REBELDE, EL QUE NUNCA SE QUEDABA CALLADO, EL QUE TODO CUESTIONABA. DE UNA U OTRA MANERA SIEMPRE HE SIDO EL QUE MARCA LA DIFERENCIA EN MUCHAS COSAS, INCLUYENDO EN LA POLÍTICA.

-¿Cómo te describes con tres adjetivos?
Innovador, Honesto y Responsable.

-Con una vida polifacética, como hotelero, político y empresario, ¿Cómo te introduces al medio de los vinos?

CIERTO. ESTUVE EN LA HOTELERÍA Y SIEMPRE DIJE QUE QUERÍA RETIRARME PONIENDO UN BED & BREAKFAST. En un viaje a Francia, descubrí un hotel boutique con viñedo y pensé que estaría increíble poner algo así en México. Regresando de ese viaje me lancé al Valle de Guadalupe, veo que había un área de oportunidad y digo 'este es el momento'.

-¿Cómo concebiste El Cielo?

Inicialmente iba a ser un hotelito de 16 cuartos, con una bodega boutique, y la historia cambia radicalmente cuando un día platicándoles del proyecto a José Luis Martínez y Lolita López Lira me dijeron que entrarían conmigo como socios, pero tendría que ser un proyecto de visión y de negocio, no de retiro, y me convencieron.

- ¿Por qué el vino?

LA VERDAD FUE CUANDO ESTUVE EN FRANCIA SE ME HACÍA INCREÍBLE EL PONER UN HOTEL BOUTIQUE CON VIÑEDO. Y ASÍ

NACÍÓ, REALMENTE NO FUE UN PROYECTO QUE SE PENSARA MUCHO.

-El nombre, El Cielo...

Por 2 cuestiones: por el nombre de una playa de Cozumel, de donde soy oriundo, y pensé llevarme un cachito de este paraíso al Valle de Guadalupe, y la otra porque llevé una materia de astronomía en la universidad, y siempre pensé que estaría interesante poner los nombres de las constelaciones para los vinos.

-¿Cuántas etiquetas tiene actualmente El Cielo?

Alrededor de 25.

-¿Cómo fue el proceso de participar en concursos mundiales?

Siempre pensé que para poder evaluar nuestros vinos, qué mejor que los evaluaran jueces calificados. Así que enviamos a concursar Capricornius, un vino chardonnay, y regresó con ¡medalla de plata! Competimos a la par de un Casa Madero o un vino de Piedra, que quedaron en 2o. y 3er. lugar, y ya estábamos en las grandes ligas. Y decidimos mandar a concursar más etiquetas, y el siguiente año regresamos con nuestra primera Medalla de Oro; luego en el siguiente año más oros, y así empezó la selección del Concurso Mundial de Bruselas...

-Vino Revelación en el Concurso Mundial de Bruselas...

La gran noticia fue para nosotros en 2019, cuando nos habló el director del Concurso Mundial de Bruselas en México y nos dice que un vino hecho por no-



sotros, el Caipirinha, fue seleccionado como el Vino Tinto Revelación Mundial. Hay que aclarar, no fue el mejor vino del mundo, sino el mejor vino del concurso, de entre más de 5,600 etiquetas de 46 países.

-¿Por qué Caipirinha?

DESDE QUE LO DESTAPARON ¡SORPRENDIÓ! "¿MEXICANO Y CON EL NOMBRE DE UN CÓCTEL BRASILEÑO?"... Y la historia, este fue un vino que personalizamos a un grupo de restaurantes de espadas brasileñas de CDMX, de hecho fue el primer cliente que nos contrató para hacerle un vino.

-Cenzontle, otra Revelación mundial...

Coincidentemente Cenzontle fue otro vino personalizado galardonado recientemente y el cual se acreditó como el Mejor Vino Blanco Revelación.

-¿También de maquila?

Curiosamente, es un vino que hicimos como intercambio en pago de uva, con Rubén Roa, de Finca El Empecinado. LO INTERESANTE ES QUE EN LO QUE RUBÉN TRAMITABA SU MARBETE -TARDÓ CASI 2 AÑOS EN SACARLO AL MERCADO-, EL VINO EVOLUCIONÓ INTERESANTEMENTE EN BOTELLA, Y CUANDO SE ABRIÓ RESULTÓ UN VINO

BLANCO BIEN INTEGRADO, UN BLEND DE UVAS CHARDONNAY, SAUVIGNON Y PALOMINO.

-Dos Vinos Revelación, tinto y blanco ¿es común?

NO. ES LA PRIMERA VEZ EN LA HISTORIA EN EL CONCURSO MUNDIAL DE BRUSELAS QUE UN MISMO ENÓLOGO GANA EN VINO REVELACIÓN INTERNACIONAL EN 2 CATEGORÍAS DISTINTAS. Y OBIAMENTE EL PRIMER CASO DE UNA BODEGA.

-¿Cuál fue la razón del éxito?

Hemos tratado de aprender de las grandes bodegas del mundo y hacer las cosas



lo más correctamente posible, y ¿a qué me refiero? La base para hacer un buen vino empieza por la calidad de la uva.

-¿Ustedes producen la totalidad de sus uvas?

EL 95% DE LOS VIÑEDOS SON NUESTROS, DE VIVEROS CERTIFICADOS QUE TRAJIMOS DE EU. RECIENTEMENTE NOS CERTIFICAMOS COMO VIÑEDO ORGÁNICO, PUES LAS GRANDES BODEGAS DEL MUNDO VAN PARA ALLÁ.

-¿Cuántas medallas obtuvieron este año?

Fue un año maravilloso y justo en nuestro 10 aniversario conseguimos medallas de oro en los mejores concursos especializados: Hypatia, el Mejor Espumoso por 2 años consecutivos; el G&G, el Mejor Sauvignon; el Selena, el Mejor Rosado; Cenzontle, el Vino Blanco Revelación Internacional, y en tintos salimos con 3 medallas de oro y 4 medallas de plata. Entonces 2023 fue un año muy interesante.

-¿Cuántas etiquetas participan y cuántos jueces?

MIRA, EN EL CONCURSO MUNDIAL DE BRUSELAS FUERON +10,000 ETIQUETAS, DE + DE 50 PAÍSES, Y MÁS DE 300 JUECES DE TODO EL MUNDO.

-¿Qué te ha significado estas medallas?

A parte de una satisfacción, es un reto, porque el chiste no es solamente llegar, es mantenerse. Realmente tratamos de aprender cómo lo hacen las bodegas exitosas a nivel mundial. Eso ha sido parte del proceso.

LAS BURBUJAS DE LOLITA

-Vino espumoso...

Nunca habíamos hecho espumoso. Hicimos un lote bajo el nombre Hypatia en honor a nuestra socia Lolita López Lira, para ver qué tal nos funcionaba, y en el 2018 fue seleccionado como Vino Revelación Espumo-

so. Y lleva 2 años como el único mexicano y el mejor punteado.

LA MAQUILA DE VINOS

-La maquila de vinos, unidad de negocios...

ACTUALMENTE ESTAMOS COLABORANDO EN ALREDEDOR DE 30 O 40 PROYECTOS, CON VINOS DE NUESTRAS LÍNEAS, PERO PERSONALIZADOS.

-¿Tienen alguna solicitud de maquilar vinos únicos?

Sí. Estamos trabajando con varias casas importantes, que nos han pedido que diseñemos exclusivamente para ellos su propio vino, que no los van a encontrar como parte de nuestras líneas.

-¿Cuánto representa en El Cielo esta unidad de negocio?

ES UN ÁREA MUY IMPORTANTE, REPRESENTA CASI EL 25% DE NUESTRAS VENTAS.

MEDIO AMBIENTE

-Acciones a favor del planeta...

No hacemos vinos orgánicos. Buscamos hacer

vinos de uvas de viñedos orgánicos. Hay toda una trazabilidad de los procesos. Nos hacen inspecciones aleatorias cada cierto tiempo para ver que estamos usando productos adecuados. Tenemos certificaciones que los productos que usamos son orgánicos; no hay ningún tipo de contaminación y ningún tipo de químico

tengas una uva sana, de buena calidad, de buena cepa, de buen ADN, vamos a lograr grandes vinos de mejor calidad.

-Tendencia mundial...

La tendencia de las grandes bodegas del mundo es precisamente hacer viñedos orgánicos con un manejo sustentable. En México somos de



que pueda ser dañino para la salud en el viñedo.

-¿Sus viñedos son 100% orgánicos?

Estamos en proceso. Hoy el 76% de nuestros viñedos ya están certificados como orgánicos, pues en la medida que

las primeras bodegas en ese proceso.

EXPANSIÓN

-Planes de expansión...

Estamos trabajando en una bodega boutique integrada al hotel, con un despacho de Burdeos para

lograr procesos más estrictos en el tema de la tecnología, de la sustentabilidad, uso de mejor punto de temperatura, paneles solares, tanques con sistema de impermeabilización, reutilización del agua, ahí está nuestra apuesta.

VALLE DE GUADALUPE

-El agua, el “coco” en el Valle de Guadalupe, ¿qué están haciendo al respecto?

EL AGUA ES UN GRAN RETO A NIVEL MUNDIAL, Y NO EXENTO EN EL VALLE DE GUADALUPE. INVERTIMOS EL AÑO PASADO EN POZOS NUEVOS, EN ESTUDIOS PARA UBICAR LA MEJOR CALIDAD DEL AGUA. ESTAREMOS IMPLEMEN-

TANDO UN PROYECTO PARA FILTRAR EL AGUA QUE ESTAMOS USANDO A FIN DE MEJORAR TODAVÍA + LA CALIDAD DE LOS MINERALES EN EL SISTEMA DE RIEGO DEL VIÑEDO, PUES AL FINAL DE CUENTAS LA UVA SE ALIMENTA CON AGUA, ENTONCES VAMOS A DARLE TAMBIÉN UNA MEJOR CALIDAD AL VIÑEDO.

-¿El gobierno apoya a la industria vinícola mexicana?

La verdad es que en esta administración *no ha habido apoyo ni en la producción ni en el subsidio, salvo en el tema del agua. En las administraciones anteriores lo hubo porque finalmente somos un producto agrícola. Nos apoyaron para el procesamiento de los alimentos, para el uso de energías alternativas.*





ENOTURISMO

-¿Cómo se ha desarrollado el turismo enológico?

CREO QUE EL CIELO VINO A MARCAR UN PARTEAGUAS EN EL VALLE DE GUADALUPE, ESA FUE LA VISIÓN DE JOSÉ LUIS MARTÍNEZ Y LOLITA LÓPEZ LIRA, Y HAY UN ANTES Y UN DESPUÉS EN TEMAS DE ENOTURISMO.

-¿En qué sentido?

Cuando llegué al Valle la mayoría de las bodegas no abrían todos los días. Hoy abren diario. La oferta de cuartos de hotel no llegaba a los 200; ahora hay + de mil cuartos. La cantidad de restaurantes que se ha abierto de chefs reconocidos ha proliferado de manera importante. El enoturismo en el Valle de Guadalupe, de verdad es ejemplar en cuanto a su crecimiento.

EL CIELO WINERY & RESORT

-¿Con qué firma van de la mano en la parte hotelera?

Desde el 2021 Grupo Presidente es el operador del hotel y han hecho un trabajo maravilloso, y de verdad estamos muy contentos en temas de desarrollo de nuevos productos, de restaurantes y en términos de hotelería ¡impecable!

GUSTAVO AL DESNUDO

-¿Qué te dejó la pandemia?

UN APRENDIZAJE DE VER ÁREAS DE OPORTUNIDAD. NOS ENSEÑÓ UNA FORMA NUEVA DE HACER NEGOCIO, Y NOS ABRIÓ LA PUERTA AL ECOMERCE. EL HABER SALIDO ADELANTE FUE UNA BENDICIÓN.

-La canción que te desnuda el alma.

Sueña, me llega mucho...

-¿Cuál ha sido el quiebre + doloroso en tu vida?

Quizá -en su momento- salirme de la política. Muchos años luché por Quintana Roo, cuando tomé la decisión fue difícil; si yo me quedaba, exponía a mi familia; ya había amenazas al respecto. Decidí no quedarme solo luchando como la Oveja Negra.

- ¿Tienes algún complejo?

Quizá el sobrepeso; me gustaría estar más en forma, pero en la industria que estoy es complicado... y a veces también la falta de voluntad.

-Tu acierto...

EL IRME A BAJA CALIFORNIA Y ÉL APOS-

TAR A UNA SOCIEDAD CON JOSÉ LUIS Y LOLITA. SON DE LAS DECISIONES MÁS ACERTADAS E IMPORTANTES QUE HE TOMADO EN MI VIDA. ESTOY MUY AGRADECIDO CON ELLOS PORQUE SON GRANDES SERES HUMANOS Y GRANDES EMPRESARIOS.

-Tu peor error...

Muchos, no uno...

-¿Te han trasquilado?

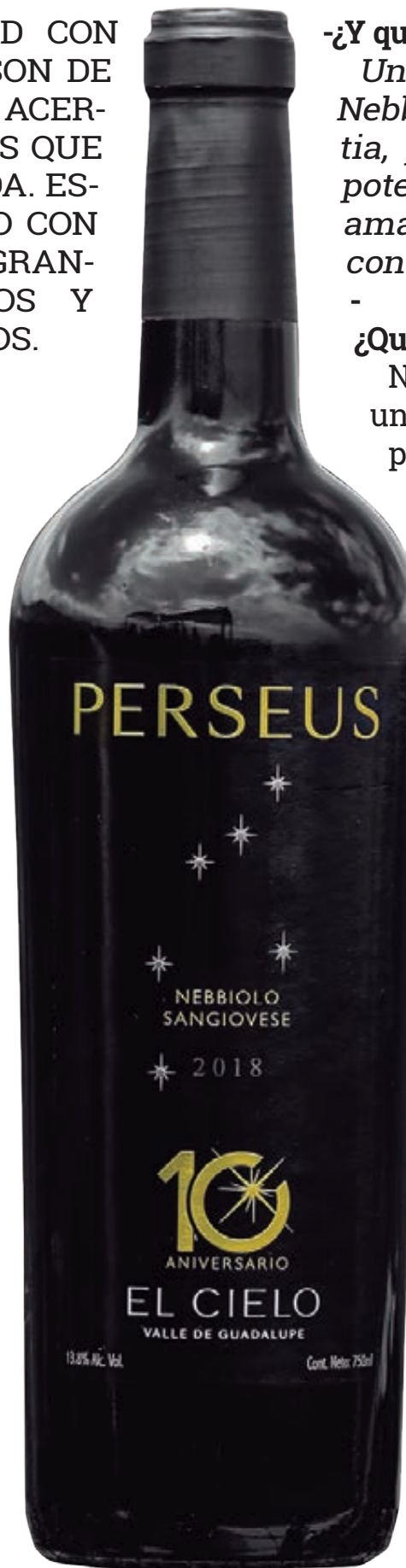
En la política sí, cuando yo salí de presidente municipal era doloroso ver cómo me destrozaban en todos los periódicos por órdenes del gobernador de la época, pero como la lana, salí de nuevo y haciendo este gran proyecto.

-¿Te gustaría trasquilar a alguien?

NO; CUANDO TE LLENAS DE ENERGÍA NEGATIVA DESVÍAS TU ATENCIÓN Y ES LO QUE ME CANSÓ DE LA POLÍTICA. ASÍ QUE NO ME GUSTARÍA TRASQUILAR A ALGUIEN.

-Si fueras uva, ¿cuál serías?

Nebbiolo, porque es así cañona, potente, intensa.



-¿Y qué vino serías?

Un Sirius, cuya varietal es Nebbiolo. Le decimos la bestia, porque es un vino muy potente, intenso, que se va amansando con los años, con ese me identifico.

¿Qué palabra te tatuarías?

No una palabra, me tatuaría un dragón chino que me representa fuerza.

-¿Cuál es tu grosería favorita?

Quando estoy molesto es "coño"... pero la que más digo con traguitos "ese es putito"... jajaja

-Si fueras una región vitivinícola ¿cuál serías?

Me gustaría ser Burdeos, o la Toscana porque tienen mucho verde, como Q. Roo.

-Tus placeres culpables...

LA BUENA COMIDA, LA BUENA BEBIDA Y TAMBIÉN EL BUEN SEXO.

-A propósito, ¿cómo vives tu sexualidad?

INTENSAMENTE BIEN.

-Si fuera tu última cena ¿Cuál sería tu menú?

Como entrada fría, un foie gras o escargots

à la bourguignonne; como sopa un bisque de langosta; de plato fuerte un corte de carne, y de postre, podría ser un soufflé de grand marnier.

- ¿Tu maridaje?

Empezaría con una copita de espumoso, con el

Hypatia; para el foie gras, un Piper Heidsieck Sublime; para los escargots un Capricornius de las reservas + antiguas; para la sopa un Capricornius; en el caso del filete sería con el G & G Malbec, y en el caso del soufflé de Grand Marnier, una copita de Grand Marnier.

-Si vieras a Dios ¿qué le dirías?

LE DARÍA LAS GRACIAS A DIOS POR TODO LO QUE ME HA DADO.

-¿Qué te gustaría dejar como legado?

En Cozumel me gustaría ser recordado como un político que trató de dejar huella de cómo se debe hacer un buen gobierno. En la parte familiar y empresarial que me vean como un empresario que apostó a hacer las cosas bien. Y mi intención que El Cielo se convierta en un referente mundial.

- ¿Qué te gustaría que dijera tu epitafio?

Aquí queda un hombre íntegro, que fue un buen padre, un buen hijo, un buen hermano, buen amigo, un buen político y gran empresario'.

-Y hoy te declaras OVEJA NEGRA por...

PORQUE ME GUSTA SER REBELDE ¡SALUD!



COLOMBIA

BOGOTÁ - CARTAGENA

699
usd*
por persona



INCLUYE:

6 DÍAS, 5 NOCHES - DEL 03 AL 08 DE OCTUBRE, 2023

- Traslados Aeropuerto - Hotel - Aeropuerto
- 5 noches en hotel 5*
- Desayunos
- Tour City con guía bilingüe
- Acceso a Andrés Carne de Res
- Acceso a Cumbia House by Carlos Vives
- Tour a San Pedro de Majagua - Islas del Rosario
- Tour Gabriel García Márquez

CONTÁCTANOS PARA
MÁS INFORMACIÓN:

*Aplican restricciones

www.tribeca-viajes.com
+52 (998) 321 5652



■ Premios? Gina Estrada ha obtenido muchos.

Desde pequeña descubrió su don olfativo, que ya en la madurez le reveló su gran pasión y vocación: sommelier, la nariz de El Cielo.

Foto: Mayté Ramírez



EL CIELO

-¿Cómo te involucraste en la vinícola El Cielo?

Una de las + grandes casualidades de mi vida. Salí en una revista especializada sosteniendo una botella del vino Orión de El Cielo, que horas antes había probado -¡y me había encantado!- en la evaluación final de un alumno del diplomado. El entonces director comercial de El Cielo la vio, le comenta al director general, Gustavo Ortega, y de ahí comenzó una relación profesional que al cabo de los años se volvió también personal.

-¿Qué cargo ocupas en El Cielo?

ES UN ORGULLO Y HONOR SER EMBAJADORA NACIONAL DE EL CIELO, QUE A 10 AÑOS DE SU FUNDACIÓN ES EL PROYECTO ENOTURÍSTICO + IMPORTANTE DE MÉXICO, Y CON EL MAYOR # DE PREMIOS INTERNACIONALES GRACIAS TAMBIÉN A LA VISIÓN DE LOS SEÑORES MARTÍNEZ-LÓPEZ.

-¿Cómo ha influido en tu carrera profesional?

El hecho de involucrarme + en los procesos desde campo,

participar de cerca con el equipo de enólogos y los ensambles ha sido un gran aprendizaje y retos por tener que hacer en equipo vinos de calidad mundial.

-Tu línea de vinos G&G...

Una línea que comparto con Gustavo, son 5 vinos ensamblados con nuestras iniciales como nombre y con nuestros gustos personales. **Todos tienen perfiles muy diferentes, diseñados para paladares exigentes.**



-¿Qué valor ha tenido tu nariz en los procesos de El Cielo?

UNA DE LAS CARACTERÍSTICAS DE UN SOMMELIER ES EL BUEN OLFATO, POR LO QUE CONSIDERO QUE MI APORTACIÓN ES MUY IMPORTANTE PARA ESTE FIN.

-¿Qué importancia tiene?

En un concurso de vinos, el 70% de la evaluación recae en la nariz, misma que en paladar debe cumplir la promesa olfativa y proporcionar un retrogusto agradable y duradero. Esto es prueba indiscutible de la calidad de un vino.

-Tu experiencia en ese sentido...

Mi nariz ha sido entrenada desde hace + de 20 años; he sido juez en concursos nacionales y mundiales, y mí es un placer ejercer este sentido en El Cielo y también como Embajadora del Champagne Piper Heidsieck.

-¿Cuál es el ABC de Gina como sommelier?

CONSTANCIA, CONGRUENCIA, HONESTIDAD, DISCIPLINA Y MUCHO TRABAJO, BÁSICOS EN LA BÚSQUEDA DEL ÉXITO.

-Los desafíos como sommelier...

Promover de manera responsable el incremento del consumo de vino en México, y ocurrirá en la medida en que la gente aprecie el vino como un excelente complemento a la extraordinaria gastronomía de nuestro país.

-¿Cuál es el consumo nacional per cápita?

ACTUALMENTE TENEMOS APENAS UN CONSUMO MENOR A DOS LITROS PER CÁPITA POR AÑO.

-¿Cual es tu sueño como sommelier?

Seguir subiendo de nivel en el Court of Master Sommeliers hasta llegar al nivel 4.

-Tu legado....

Impulsar la formación de profesionales del vino; incrementar la presencia de sommeliers en todos los ámbitos del campo de acción en nuestro país a fin de difundir la cultura del vino.

-Tu frase...

CATEN MUCHO Y BEBAN POCO ...





LOS CÓMPLICES DE TU AVENTURA

SOMOS LOS ESPECIALISTAS EN EXPERIENCIAS DE SERVICIOS TURÍSTICOS

CONTAMOS CON:

- Multidestinos
- Ahorro de tiempo
- Seguridad y Calidad Premium
- Asesoramiento y Servicio Personalizado
- Hotelería, Transportación, Actividades, Gastronomía.
- Vida nocturna y mucho más.



+52 95 8100 4694



+52 95 8100 4694



+52 95 8100 4694



+52 95 8100 4694

El mexicano **JE-
SÚS RIVERA** ha
logrado lo que
ningún enólogo en la
historia del Concours
Mondial de Bruxelles,
colocar dos Vinos Re-
velación Internacional
(Tinto y Blanco),
además de poner en el
manto estelar a la bo-
dega **El Cielo**



**DETRÁS DE UN BUEN VINO...
UN BUEN ENÓLOGO**

-¿Como te involucraste en la enología?

La viticultura siempre estuvo presente en mi vida y por generaciones. Mi abuelo, mi padre trabajaron el viñedo. TUVE CONTACTO CON LA NATURALEZA, PUDE VER EL MANEJO DEL VIÑEDO, EL DARLE UNA EXPRESIÓN, UNA VOZ.

-Tu salto cuántico...

Llegó una persona muy importante en mi vida, Michelle Rolland, un enólogo egresado de la Universidad de Burdeos con un doctorado en Enología. **Se presentó la oportunidad de trabajar con él en un nuevo proyecto, una vinícola en 1994, que ahora es Chateau Camou. Ahí despegó mi carrera.**

-Tu expertise...

Después de colaborar en Barón Balche -donde se hacía en su momento el vino más caro de México-, y desarrollando mis habilidades me atreví a comenzar con mi vinícola, dándole expresión a nuevos varietales.

-¿Cómo te involucraste en la vinícola El Cielo?

CONOCÍ A GUSTAVO ORTEGA, SE DIO CUENTA DE MI PASIÓN POR EL VIÑEDO Y MI DESEMPEÑO EN LA BODEGA, Y LE GUSTARON MIS VINOS. ME INVITÓ A UNIRME A SU NUEVA VINÍCOLA CREANDO VINOS CON UNA MAYOR EXPRESIÓN.

-¿Cuáles han sido tus aciertos como enólogo?

Una constante es no detener el aprendizaje, formación y experiencia. He puesto en marcha las prácticas enológicas modernas enfocadas en la calidad de la fruta y las técnicas de vinificación a través de un sistema de flujo por gravedad.



-¿Cómo has participado en la creación de vinos El Cielo?

EL TRABAJO DE ENOLOGÍA NO ES SÓLO EN BODEGAS; INICIA DESDE EL CAMPO, EN EL VIÑEDO, EN LA TIERRA, EN LAS PLANTAS. ENTRE AMBAS CABEZAS MONITOREAMOS EL MANEJO DE LA VID Y TRATAMOS DE IMPLEMENTAR MEJORES PRÁCTICAS DE MANEJO Y SUSTENTABILIDAD PARA BRINDAR MEJOR CALIDAD DE FRUTA PARA UNA MAYOR EXPRESIÓN EN NUESTROS VINOS.

-¿Qué te ha significado crear 2 vinos Revelación en el Concurso Mundial de Bruselas?

Para ser te franco, al principio no podía creerlo. Creo que este año estuvo lleno de sorpresas y la + grande fue ésta. Para mí llegó a ser un logro personal, un compromiso, satisfacción, emoción y orgullo, pero sobre todo sentir esa pasión por lo que me gusta hacer que son los grandes vinos.

-¿Cuál es el ABC de Chuy?

CONSTANCIA en la calidad del fruto; **TRABAJO EN EQUIPO** desde el campo hasta la bodega, y **COMPROMISO** con la sustentabilidad en pro del **MEDIO AMBIENTE**.

-¿Cuál es tu sueño como enólogo?

Mi sueño es ver mis hijos participando en los proyectos de enología y viticultura. Que ellos sigan mis pasos y que algún día lleguen a ser mejores.

-Los desafíos como enólogo...

Los cambios climáticos, por lo que debemos ser sustentables en la viticultura orgánica, generar mejores prácticas al viñedo y mejor materia prima. Y en la enología, seguir respetando el origen de la fruta con características de nuestra zona, y ¿por qué no en futuro? ¿experimentar en otro país!

-Como enólogo, ¿qué deberías confesar?

NADA QUE NO HAYA DICHO ANTES, NO EXISTEN SECRETOS.



India + Dubái



**¡ULTIMOS LUGARES
DISPONIBLES!**

Salida: 13 noviembre 2023



desde: \$39,990 MXN
por persona en habitación doble.

Reserva al:



998-143-3522
998-705-8071

 Vuelo desde:
CDMX



Traslados



Hospedaje



Desayunos*



Guía

 **13 días**  **9 noches**

Visitando: Dubái, Delhi, Jaipur,
Amber y Agra.

HotelesIN
www.hotelesin.com

*Precio final por persona en habitación doble. Desayunos indicados según itinerario. Sujeto a disponibilidad y cambios sin previo aviso en itinerario. Aplican restricciones.

COMPROMISO CON EL BIENESTAR ANIMAL

KARISMA HOTELS & RESORTS es la primera cadena de hoteles en comprometerse con el bienestar animal en México al eliminar de su cadena de suministro el huevo de gallinas enjauladas en sus complejos hoteleros en el Caribe Mexicano.

LA EMPRESA LÍDER EN GESTIÓN HOTELERA REVELÓ QUE EN SUS HOTELES EL DORADO ROYALE, EL DORADO MAROMA, EL DORADO SEASIDE SUITES Y NICKELODEON RIVIERA MAYA YA ESTÁN SURTIENDO UN 100 % DE HUEVO ENTERO LIBRE DE JAULA, LO QUE REPRESENTA UN AVANCE DEL 67% DE SU META.

La compañía, con más de 15 propiedades en México, confía en que antes de concluir el presente año logre abarcar el resto de las marcas de su portafolio hotelero en el país.

“Ha sido un camino de retos y a la vez de gran satisfacción al saber que el avance de los compromisos de sostenibilidad de Karisma cumplen con los criterios que nuestros huéspedes esperan de nosotros y así mismo

impactan en el bienestar animal”, dijo Daniel Lozano, Vicepresidente de Operaciones de la cadena.

Para alcanzar esta iniciativa, la cadena hotelera se asoció con la organización Igualdad Animal y posteriormente, con la Alianza Alimentaria y Acción Climática, organización cuyo objetivo es impulsar acciones enfocadas a mitigar el cambio climático y mejorar el bienestar mediante la implementación de dietas sostenibles.

DESDE 2016, MÁS DE 2,500 EMPRESAS ALREDEDOR DEL MUNDO SE HAN SUMADO A LA TENDENCIA DE ABASTECERSE DE HUEVOS QUE NO PROVENGAN DE PRODUCCIONES EN JAULAS.



#joyelectrified by 



BMW SERIE 3 HÍBRIDO CONECTABLE.

Estrénalo ahora con los siguientes beneficios:

Mensualidades desde **\$8,799** en un plazo de **24 meses + Cargador** de pared incluido.

BMW Cancún

Av. Tulum esq. Bonampak, Sm. 9, manzana 3, lote 1

C.P. 77500, Cancún, Quintana Roo.

Tel.: (998) 267 7617

¹⁾ **CAT PROMEDIO del 17.4% SIN IVA** informativo calculado el 1 de abril de 2023. La promoción aplica para BMW 330e (Híbrido/Automática) 2023. Válida con las siguientes condiciones: Sin equipamiento, seguro de contado, con el 40% de enganche, en un plazo de 24 meses y con el producto SELECT. Sujeto a aprobación de crédito, ofertado por BMW Financial Services de México, S.A. de C.V., SOFOM, E.N.R. para su constitución y operación no requiere autorización de la Secretaría de Hacienda y Crédito Público; sin embargo, está sujeta a la supervisión de la Comisión Nacional Bancaria y de Valores, únicamente para efectos de lo dispuesto por el artículo 56 de la Ley General de Organizaciones y Actividades Auxiliares del Crédito. Vigente del 1 de abril al 30 de junio 2023. Para mayor información sobre términos, condiciones, comisiones y requisitos de contratación consulta la página: bmwfs.com.mx. ²⁾ No incluye instalación. Las imágenes corresponden al vehículo BMW 330e (Híbrido/Automática) 2023. Visita tu Distribuidor BMW más cercano sobre modelos participantes y equipamientos disponibles a visita bmw.com.mx. La marca BMW y sus logotipos son marcas registradas de BMW AG y se encuentran licenciadas a favor de BMW de México, S.A. de C.V. **Imágenes de carácter ilustrativo.**

MIGUEL DE CERVANTES



“La libertad, Sancho, es uno de los más preciosos dones que a los hombres dieron los cielos; con ella no pueden igualarse los tesoros que encierran la tierra y el mar: por la libertad, así como por la honra, se puede y debe aventurar la vida”...



MARÍA, CAUCE DE LA GRACIA



La anunciación a María inaugura
"La plenitud de los tiempos"

29 ENCUENTRO MARIANO SABADO 14 DE OCTUBRE, 10:00 AM CANCÚN CENTER

10:00 am "¿De qué diablos estamos hablando?" <i>Padre Rogelio Alcántara</i>	11:20 am "Un padre de corazón compasivo" <i>Mónica Picazo Valdés</i>	12:20 pm "Si la sal perdiera su sabor" <i>Padre Ernesto María Caro</i>	03:10 pm "Cauce de la gracia" <i>Erika Villegas Durán</i>
04:10 pm "No te enredes" <i>Pablo Muñoz Iturrieta</i>	05:10 pm "Mi íntimo refugio" <i>Marino Restrepo</i>	06:10 pm "Ven y verás" <i>Padre Mauro Noriega</i>	7:00 pm "Todos juntos hacemos el camino" <i>Monseñor Pedro Pablo</i>

DONATIVO: \$100 PESOS (POR PERSONA). TODOS LOS NIÑOS PAGAN
VENTA DE BOLETOS EN TU PARROQUIA Y EL DÍA DEL EVENTO
CUPO LIMITADO



@CancunChetumal

@EncuentroMarianoCancun



EncuentroMarianoCancun



EncuentroMariano



ENCUENTRO MARIANO

www.encuentromariano.com



EncuentroMaría

OVEJA DESCARRIADA



HUGO ALDAY

EN LETRAS CHIQUITAS: No fue brillante. Es arbitraria, ilegal, monopólica y atenta contra diversas industrias turísticas. La iniciativa del Diputado del PT de intentar modificar la Ley de Hacienda de los municipios para obligar a hoteleros, restauraneros y comercios a suscribir un convenio con la Sociedad de Autores y Compositores a fin de que paguen una cuota por la reproducción de música al interior de sus espacios para poder entregarles su licencia de funcionamiento. No se puede de ninguna manera obligar a un comerciante a firmar un contrato con otro particular para permitirle funcionar. Las relaciones comerciales entre particulares se dirimen en el orden judicial.

Protegé tu **VIDA**,
la de tu **FAMILIA**
y tu **PATRIMONIO**

Con el **SEGURO**
que necesites

 **MAPFRE**



MULTIRRIESGO



AUTOS



VIDA
INDIVIDUAL



HOGAR

Para más información sobre nuestros productos contacta
con una de nuestras oficinas comerciales o un agente de seguros.

Av Nichupte Esq. Xpuhil SM 19 Mz 2 Int 22 Cancun, Q. Roo, México

COTIZACIONES E INFORMES

Contacto 998 154 5761

www.mapfre.com.mx

#RenunciaLuisRubiales

El beso que Luis Rubiales, presidente de la Real Federación Española de Fútbol (RFEF) dio a Jennifer Hermoso tras el triunfo de España en la Copa del Mundo y el bombardeo mediático en torno a éste le llevaron finalmente a renunciar.

"Hoy he transmitido a las 21:30 horas al presidente en funciones, el señor Pedro Rocha, mi renuncia al cargo de presidente de la RFEF. También le he hecho saber que también he dimitido de mi cargo en la UEFA para que se pueda cubrir mi puesto de Vicepresidencia", dijo Rubiales en una publicación en X.



#VivaAerobus&JuanGabriel



Viva Aerobus presentó avión de Juan Gabriel en el lanzamiento del nuevo sencillo y video "México es Todo". El sencillo intitolado 'México Es Todo', fue escrito por Alberto Aguilera Valadez, producido por Rodrigo Cárdenas, y se desprende del primer álbum desde el fallecimiento del cantautor.

El avión envuelto de Juan Gabriel despegó a partir del 14 de septiembre de 2023 y realizará más de 2 mil vuelos al año.

El avión volará durante todo el año por las distintas ciudades mexicanas que a Juan Gabriel le gustaban profundamente.



#FichanaTrump

! El ex Presidente Donald Trump se entregó en una cárcel en Georgia, donde fue procesado y fotografiado por planear ilegalmente revertir las elecciones de 2020 en ese estado.

TRUMP TRAS QUEDAR FICHADO, SALIÓ LIBRE DESPUÉS DE UNOS MINUTOS LUEGO DE PAGAR UNA ALTA CANTIDAD DE FIANZA.



REVISTA

PADDOCK



El Jinete, Empresarios con Estilo de Vida.

SEPTIEMBRE
2023

Los olivos club ecuestre : un viaje al siglo XIX

Entrega de...
**RECONOCIMIENTOS
PADDOCK
YA EN LA MIRA**

**COMIDA ANUAL:
LOS 300 LIDERES**

SUBASTAN EL SÚETER DE OVEJA NEGRA DE LADY DI

El controvertido suéter de oveja negra de Lady Di, alcanzó la friolera suma de ¡1.1 millones de dólares!, fue vendido en una subasta por la exuberante suma de 1.1 millones de dólares.

ESTA CANTIDAD ROMPIÓ EL RÉCORD DEL PRECIO + ALTO JAMÁS PAGADO POR UN ARTÍCULO USADO POR LA CARISMÁTICA PRINCESA DIANA.

*Se trata de un suéter de la marca Warm & Wonderful, con una bandada de ovejas blancas rodeando una **OVEJA NEGRA**, sin duda una de las piezas más emblemáticas que usó Diana de Gales, que superó la estimación de la subasta de Sotheby's, de entre 50 mil a 80 mil dólares.*

No se sabe quién fue el que adquirió la prenda, sin embargo, la casa de subastas señaló en un comunicado de prensa que se produjo una guerra de ofertas de 15 minutos, que resultó en que el costo se disparara de 190 mil dólares a un millón 143 mil dólares.



Foto: AP /Frank Augstein, File]

DIRECTORIO



DIRECCIÓN GENERAL

Mariana Orea
marianaorea7@gmail.com

Consejo Editorial

Luis Carlín, Fernando Martí, Norma Anaya,
Ricardo Muñoz Zurita

CATA

Mauro Amati,
Jackie Jiménez, Karla Enciso,
Federico López

COLABORADORES

Dina Barrera, Paco Contreras,
Estudio Creativo

FOTOGRAFÍA

Mayté Ramírez, Hilde Lozano

COMMUNITY MANAGER

Natalia García

PLATAFORMAS

Jair Galán

DISEÑO

Brisia Jaimes | Jair Galán

VENTAS

ovejanepracun@gmail.com

DISTRIBUCIÓN

ovejanepracun@gmail.com

ADMINISTRACIÓN

Flor Méndez

ARTE

Pablo Miramón



le privé

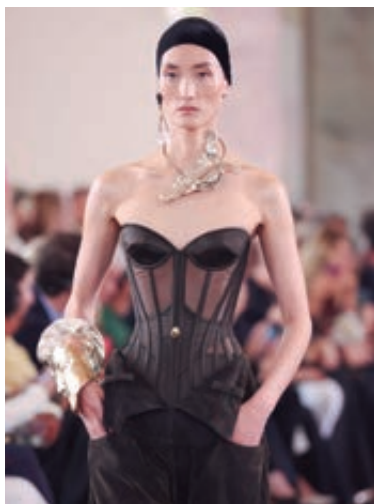
BY JACQUES BENCHIMOL

Cereza #30 A S.M. 2A Cancún, Q. Roo Tel. 998 884 9928 / 998 147 1288

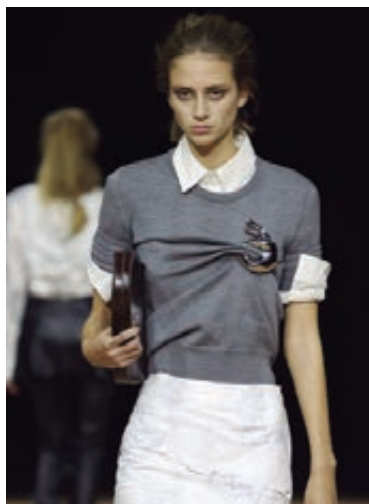
EL TOP 5 EN JOYERÍA

Esta temporada la joyería viene cargada de personalidad. Las pasarelas del 2023 estuvieron invadidas por el furor de los collares. LA JOYERÍA ESTE OTOÑO ESTÁ CARGADA DE DRAMA, IMPACTO, HISTRIONISMO, VOLUMÉTRICAS, GRANDES PIEZAS ALGO EXAGERADAS, CON AIRES HÍPER FEMENINOS.

Los grandes diseñadores están volcando toda su creatividad al presentar piezas excéntricas que aportan mucho dinamismo.



Los maxi collares de impacto y cargados de drama.



Broches con toques surrealistas, desempolvados del baúl de la abuela.



Poderosos Arm cuffs al estilo Cleopatra.



Chokers con rosetones que decoran el cuello como un hermoso rosedal.



Aretes chandelier colgantes que dan un aspecto de opulencia.

****Gerard Rivera es Asesor de Imagen @gerard.imagen**



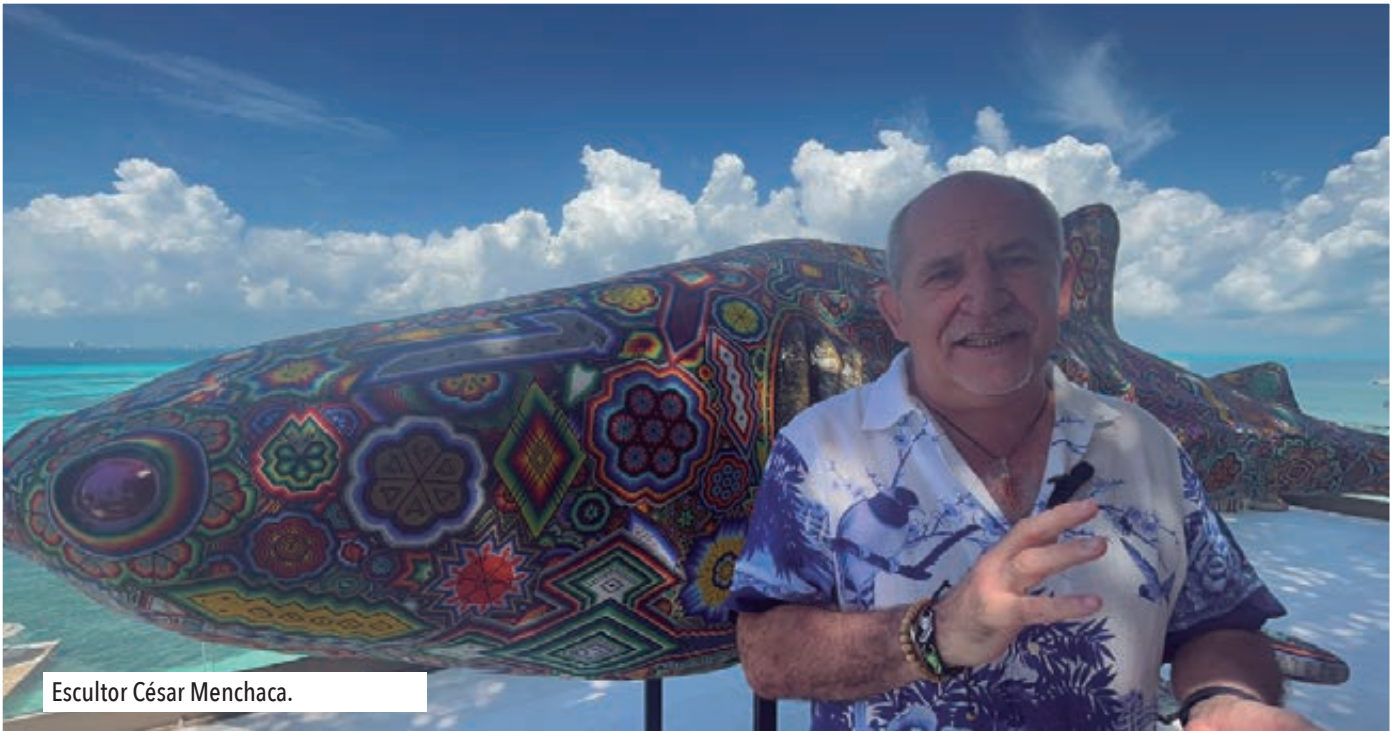
Espinosa JEWELRY



MENCHACA RINDE TRIBUTO AL TIBURÓN

En el marco DEL MES ESTATAL DEL TIBURÓN EN QUINTANA ROO, el afamado artista plástico César Menchaca en colaboración con LA FUNDACIÓN SAVING OUR SHARKS, realizó la exposición "REFLEXIÓN: DE LA BASURA AL ARTE", cuyo fin es darle voz a los océanos y a la fauna marina, INCLUYENDO ESPECIES CLAVE COMO LOS TIBURONES Y RAYAS.





Escultor César Menchaca.

Efectuada en el **HOTEL SECRETS IMPRESION ISLA MUJERES**, el artista compartió que cada obra de arte se creó a partir **DE PLÁSTICOS RECICLADOS RECOLECTADOS DEL MAR**, enviando un mensaje poderoso sobre la urgente necesidad de abordar **EL PROBLEMA GLOBAL DE LA CONTAMINACIÓN POR PLÁSTICOS**.



Angélica Arenza y Meche.



Nuria Torrero y Luis Lombardo, de Saving Our Sharks Foundation.



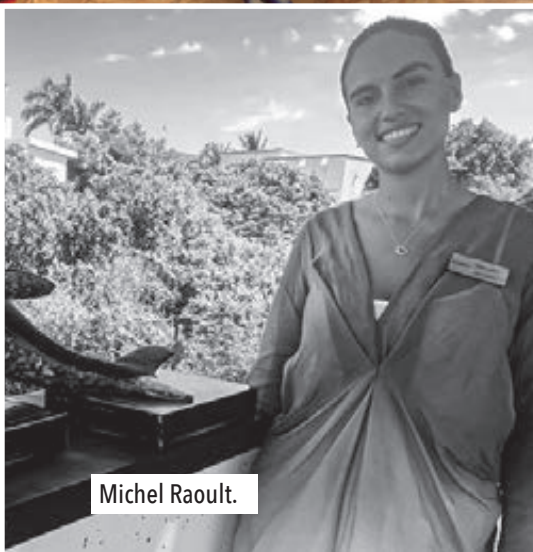
Pamela Vázquez.



Ángela Warrio.



MO.



Michel Raout.



Camila y Rey Menchaca, Alejandra, Fernanda y Fer Trueba.

Beach Party

Coco Bongo

PRECIO
ESPECIAL
locales



\$1,999

**4 COVERS
+ 1 BOTELLA**

  
[@cocoBongoBeachParty](https://www.instagram.com/cocoBongoBeachParty)

*VÁLIDO PRESENTANDO ID QUINTANARROENSE.
NO APLICA EN EVENTOS ESPECIALES. SÓLO MARCAS PARTICIPANTES.

 800 841 4636  +52 1 998 126 9260

ARTE CULINARIO EN ROLANDI

PLACERES CULPOSOS atestigüó la apabullante CENA-MARIDAJE BY CASA ROLANDI de la mano de la legendaria bodega argentina CATENA ZAPATA, cuya fundación data desde 1902. BAJO LA CONDUCCIÓN DE DANIEL RIVERO, DEGUSTAMOS DIVERSAS ETIQUETAS CON LOS VARIETALES CHARDONNAY, CABERNET FRANC Y MALBEC, que maridaron el espectacular menú diseñado por el PRESTIGIADO CHEF DANIELE MÜLLER: Foie gras con porcini y mermelada uva/ **Ravioli de venado// Cachete de Res sobre polenta suave// Tabla de quesos italianos // Y Expresión de chocolate...** ARTE GASTRONÓMICO en ¡toda la extensión de la palabra! ¡YUMMY YUMMY YUMMY!



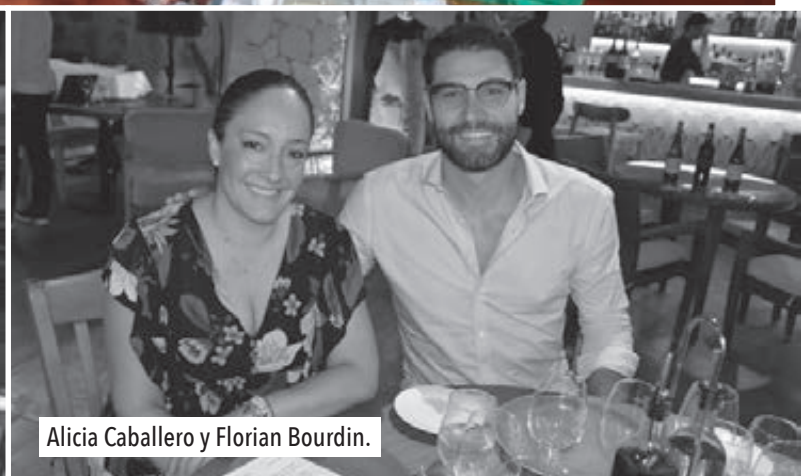
Daniel Rivero.



Ale Fuente, Elena Villarreal, Danielle Müller y Lilia Hernández.



Claudia Gómez y Milo López.



Alicia Caballero y Florian Bourdin.



Ana Villajuana y Abigail Pérez.



Miriam Carmo, Yemima Müller y José Santana.



Daniel Rivero.



Jaime Munguia.



Ale Fuente.



Virginia Fabian y Hugo Bastan.



Manuel Deschamps y Cristina Bittorff.



Elisa González y Juan Carlos Villajuana.





25
YEARS
 OF ENTERTAINMENT
 SINCE 1997



#COCOBONGOSHOW @COCOBONGOSHOW / @COCOBONGOSHOWDISCO www.CoCoBONGO.com

☎ 800 841 46 36 ☎ (998) 883 23 73 ☎ +52 1 998 126 9260 ✉ cococancun@cocobongo.com

MINIMUM AGE 18 YEARS OLD, PICTURE ID NECESSARY. LA EDAD MÍNIMA ES DE 18 AÑOS. IDENTIFICACIÓN CON FOTOGRAFÍA NECESARIA.

AMOR A LA MEXICANA

HOTELES XCARET realizó una espectacular FIESTA MEXICANA SIN PARANGÓN, donde lograron reunir a 32 cocineras de los 32 estados de LA REPÚBLICA MEXICANA, con lo mejor de SU GASTRONOMÍA, una serie de JUEGOS POPULARES Y MARIACHIS que disfrutaron alrededor de 3,000 HUÉSPEDES. Sin duda una muestra CREATIVA DE SU GRAN AMOR A MÉXICO.





Ana Chávez y Alejandro Alcaraz.



Alma y Diego Olguin.



Aarón Cahuich y Ady Pech, estado de Quintana Roo.



Ximena Galván.



Claudia Díaz, Silvia León, Karla y Sonia Ramírez, Jessi Bolivia, Claudia Méndez, Rosi Estrada y Angélica Donato.



Seleste Mercado y Jonathan Sánchez.



Grupo Caloncho.



Lucía Congaya, del estado de Yucatán.



Verónica Domínguez y Verónica Rodríguez, mole verde de guajolote del estado de México.



Rafael Melgozo y Selena Groce.



Araceli Fraustro, Valeria Guzmán, Mayela Rodríguez y Aída Hernández.



Diego Velázquez e Ingrid Ortiz.



Cristina Martínez, platillo empanadas de hongos del estado de Hidalgo.



Elvira Martínez, tacos de carne en adobo del estado de Zacatecas.



Eneida Sánchez, Tacos de cochinita pibil.



Joselyn Rosas.



Elisa Osorio, platillo de Tabasco.



Jorge Díaz, Wendy Ríos y Carlos Pizarro.



Amelia y Gregoria López, Birria de res del estado de Jalisco.



Tostada de cochito.





Jessica Noriega y Mayra Sánchez.



Jaqueline Olvera y Alioneska Castillo.



Jonathan Zamora y Blanca Moreno.



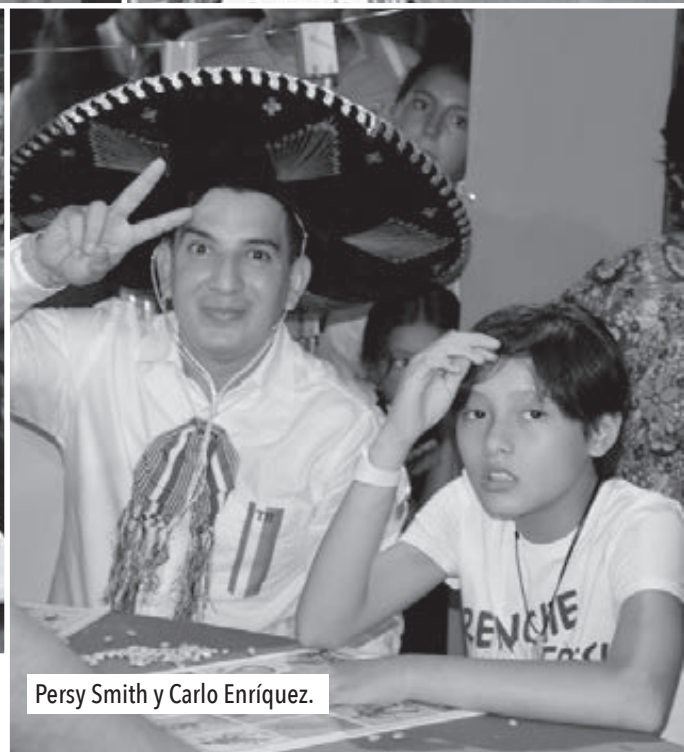
Elena González y Diego Castro.



Empanadas de hongos con mole negro.



Tatemado de Jabali.



Persy Smith y Carlo Enríquez.



Juego de cánicas.



MIXIOTE DE POLLO

Elvia Contreras, Mixiote de pollo del estado de Tlaxcala.



Lucía Congaya, Keyla Canch, y Eneida Sánchez, platillo cochinita y brazo de reina.



Elvira Martínez, tacos de carne en adobo del estado de Zacatecas.



CAMARONES Y PULPO A LA TALLA

Paty Acevedo y Mabel Pastor, platillo camarones y pulpo a la talla de Veracruz.



Karla y Rodrigo Anaya, Francisco Calandre, José, Ricky, Diego y Ale Fernández, Stephany y Orlando Anaya.

“HAN SIDO DOS AÑOS DE HISTÓRICA TRANSFORMACIÓN Y BIENESTAR PARA ISLA MUJERES”:

Atenea Gómez Ricalde, Pta. Municipal.

En un logro sin precedentes, el Gobierno Municipal de Isla Mujeres, encabezado por la Presidenta Municipal, Atenea Gómez Ricalde, ha destinado un presupuesto histórico en obra pública en beneficio de las familias isleñas, se destacó durante el Segundo Informe de Resultados, que encabezó la Gobernadora de Quintana Roo, Mara Lezama Espinosa.

Este aumento de diez veces en la inversión está impulsando significativamente el crecimiento y el bienestar de Isla Mujeres.

Entre las obras mencionadas, destaca la construcción del Malecón Caribe, que se ha convertido en un ícono de la isla y un atractivo turístico de primer nivel; la Plaza Ejidatarios en Ciudad Mujeres, ofreciendo un espacio de encuentro para la comunidad; la Casa del Adulto Mayor de Ciudad Mujeres que refleja el compromiso del gobierno de Atenea Gómez Ricalde con el bienestar de las personas adultas mayores, brindándoles un lugar adecuado y digno para sus actividades y necesidades.

La inversión en seguridad también ha sido una preocupación constante del Gobierno Municipal de Isla Mujeres, como lo demuestra la Casa del Policía, que proporciona instalaciones modernas y adecuadas para los agentes encargados de mantener la seguridad en la isla.

Asimismo, los parques infantiles "Las Aves" y "El Centauro" han proporcionado espacios seguros y divertidos para que los niños disfruten de su tiempo libre.

Atenea Gómez precisó que parte de sus compromisos se han centrado en el empoderamiento y el bienestar de las mujeres y de sus familias, a través de programas emblemáticos como "Isleña de Corazón" y "Agua para Ti".

La alcaldesa refirió que también se brindaron 15,500 apoyos a las mujeres, con una inversión total de 120 mdp a lo largo de los dos años de su administración.

"Pasamos de un municipio que tenía una deuda de más de 250 millones en impuestos y obligaciones hacendarias a uno que ha logrado sanear sus finanzas y obtener una opinión positiva ante las autoridades fiscales, con la cual no se contaba desde varios años atrás", refirió.

Gracias a las finanzas sanas, se logró una inversión histórica en infraestructura social y turística.

"De un municipio que invertía 30 millones de pesos como punto máximo en 2021 en obra pública, a uno que ha destinado más de 300 millones de pesos en infraestructura social y turística", destacó Atenea Gómez Ricalde.





CHAMPAGNE
TAITTINGER

Reims



L'INSTANT
TAITTINGER

#THEINSTANTWHEN

FAMILY SPIRIT