



Ramón González, director general del Consejo Regulador del Tequila (CRT) confiesa que “en nuestro país se consume mucho el célebre tequila, pero fuera de México, el crecimiento ha sido gigantesco”. Sin embargo, México dejó de ser el principal mercado de las firmas que producen tequila en la República Mexicana. Actualmente, la visión y la mira se concentran en otras naciones, porque 7 de cada 10 litros que se fabrican son para los mercados de exportación.

Y aunque el presidente Donald Trump logrará aumento de aranceles, México ya tiene la mira en otros países que aman el tequila como lo son Alemania, Francia, Japón, España, Sudáfrica, Inglaterra, Canadá, Brasil y Colombia, entre otros. Incluso, en el vecino país del Norte, destino que todavía recibe el 81% del total del tequila nacional (o que producimos en México) se volvió el principal consumidor mundial, superando a México. El año pasado, EU consumió 161 millones de litros, 94% más respecto a lo que demandaban en 2005. Ramón González nos dijo que las nuevas inversiones en el área tequilera y el incremento en sus exportaciones provocarán que en nuestro país se produzcan para 2020 más de 310 millones de litros del destilado. Se trata de una cifra que va a superar el nivel histórico de esta industria. Ustedes creen que Trump pegaría al “efecto tequila” (¿?).

Hombre libre y sin censura

Carlos Slim, cuarto hombre más rico del orbe, sabe explicar la personalidad y las intenciones del nuevo inquilino de la Casa Blanca. Su reciente libro es extraordinario. Slim se mostró como hombre libre y sin censura; con óptica especial hay que estar enterado de lo que hará Donald al leer (¿?) su contrato con los votantes que lo eligieron. También, Slim se sumó (como muchos otros países en el orbe) al apoyo que ha recibido Enrique Peña Nieto desde que decidió cancelar su visita a la Casa Blanca. Carlos Slim también explicó a detalle las ventajas que tiene nuestro país para continuar siendo proveedor de “preferencia” de Estados Unidos. También confesó que Donald no era Terminator. También se negó a dar consejos tanto a Peña como a Donald. Otros aspectos que me parecieron interesantes: México debe fortalecer su

mercado interno; entérese de los programas que propongan los futuros candidatos en México, etcétera.

Otros puntos que me gustaron de Slim: por qué habló ante la prensa del tema Trump (¿economía?). ¿Habrán dado a entender por cual camino irá México ante Trump?; dio la impresión que no estaba contento con la reforma en telecomunicaciones porque en México las tarifas están ¿bajísimas?, además de confesar que la empresa de Slim ----es eminentemente familiar-- y, para terminar con el affaire Trump—Slim (cenaron en Miami, ¿acuérdesse?), sé que México debe revalorarse ante EU sin olvidar que Carlos Slim conoce la sensiblería de Donald Trump. O sea, no es fácil lidiar con individuos como Trump que ya no se acuerda cuándo vivía en el arca de su tío, Rico McPato.

México debe mirar a otros países

Con tuits, promesas e insultos, Trump está sacudiendo nuestra economía. Además, del muro fronterizo (capricho porque en México no pudo concretar dos multimillonarios proyectos, uno en Cancún, y el otro en Los Cabos), la inminente renegociación o ruptura del Nafta, ha golpeado al peso mexicano y al mercado bursátil. Por su parte, José Oriol Bosch, director de la BMV confiesa que México se encuentra en el mejor momento (opino lo mismo) para diversificar sus exportaciones, fortalecer el mercado interno y reducir la dependencia de los Estados Unidos. Y hasta la próxima, ¡abur!

¡Grand Velas Los Cabos!

POR ENRIQUE CASTILLO- PESADO

Honestamente, Grand Velas—Resort Los Cabos, está ubicado en uno de los destinos más prestigiosos e importantes de la República Mexicana, Este espectacular resort con más de 304 suites (algunas de ellas, especiales y de extra lujo) acaba de abrir sus puertas después de 8—9 meses de trabajo (“y contando con el apoyo de 5.000 colaboradores”), abrió sus puertas justo frente a las costas donde se fusionan el Mar de Cortés y el Pacífico. Y miren: con un toque eminente y singular que sólo puede existir cuando el desierto se une con el océano. Sus 304 suites de 100 m2 con espectaculares vistas y servicio personalizado de excelencia son parte de los detalles únicos que crean la estadía más exclusiva del destino, reconocido por su

monumental Arco, y privilegiado por sus escenarios perfectos para practicar pesca y deportes acuáticos. Grand Velas Resort Los Cabos es una maravilla, donde uno se deleita entre el lujo y la serenidad de un destino único, con servicio todo incluido y amenidades especiales que harán complacer sus sentidos. Los hoteles Grand Velas los ha diseñado Ricardo Elías, pero otros arquitectos los han desarrollado. Hablo también de los hoteles Velas de Vallarta, Cancún y Los Cabos. Realicé dos entrevistas de TV con Juan Vela e Ignacio Mendoza.

Velas Resorts

Velas Resorts –27 años de haberse creado la firma-- es una empresa 100% mexicana con más de 25 años en la industria de Grupos y Convenciones. Sus marcas, Velas Vallarta, Casa Velas y Grand Velas – Riviera Maya – Nayarit –, y Los Cabos, que han colocado a la cadena a la vanguardia de la hotelería mexicana. Y claro, todo Incluido para Grupos y Convenciones en México. Otros atractivos: distancia al Aeropuerto Internacional de Los Cabos, 35 minutos, además de 5 feudos culinarios de especialidades (Lucca, Frida, Piaf, Cabrilla, Cocina de Autor, etcétera; sommelier, Pedro Poncelis), cuenta con un Centro de Convenciones de 1.502 m2. Otros atractivos: concierge personal las 24 horas; pool concierge y baby concierge; gimnasio y sus clases de ejercicio personalizadas como el yoga, pilates y meditación. Sumar en el área de actividades la piscina para niños, teen'club, videojuegos y wifi en todas las áreas del resort. Ojo: todas las suites tienen vista al mar.

Restaurantes de día:

Azul: restaurante casual ubicado frente a las costas, con delicias, contando con cinco diferentes tipos de cocina y servicio a la carta o buffet. Cabrilla: cevichería con ambiente casual, ubicada junto a la piscina. Amat Cafetería (Amat= "tierra en cochimí"). Cuentan con bebidas Premium todo incluido, y vinos y licores de las mejores marcas nacionales e internacionales en todos los restaurantes y bares: Sky Bar, Miramar, Bar Autor, mezcal y tequila, Koi Sports Bar & Dancing y Acqua Bares. La Terraza del Mar es el espacio más grande y espectacular de Los Cabos para albergar eventos; mide 960 m2, tiene una capacidad para 600 personas y cuenta con una vista panorámica privilegiada al mar de Cortés. Y el Spa es una auténtica reinterpretación del lujo y el bienestar, que se basa en rituales y tratamientos milenarios. El Spa cuenta con 16 suites, incluyendo una especial para novias y cuatro dobles, travesía hidrotermal, salón de belleza, barbería y boutique Spa. Finalmente, Gran Velas Los Cabos se ubica en la carretera Transpeninsular Km. 17.3, Cabo San Lucas--San José del Cabo, Corredor Turístico, Municipio de Los Cabos, C.P. 23405, Baja California Sur. Su teléfono privado: +523222267923. Y hasta la próxima, ¡abur!

Pie de foto

- 1.—Lobby del Grand Velas Los Cabos
- 2.—Vista nocturna del Gran Velas Los Cabos
- 3.—Panorámica del resort Gran Velas Los Cabos
- 4.—Spa de fama mundial

Feudos culinarios de moda:

Maruca, La Cabrera y Marselleise

POR ENRIQUE CASTILLO-PESADO

Y continúa la apertura de nuevos feudos culinarios que dan mucho que hablar en México. Uno de ellos, Maruca, de la familias Balcárcel (Oscar padre, Oscar hijo, Mauricio, y Eduardo), ubicado donde antes estaba el Comensal. Seré breve en los platillos que les recomendaré de éste y otros dos restaurantes como son El Cabrera, y la Marselleise. Si van al Maruca les recomiendo tostadas de atún sellado y de marlín, tacos de rib eye y cecina, ensalada de pollo a las brasas, sopa de fideos, pescado a la talla/o a la sal, y cecina de Yacapixtla. Felicito a Mariana Estudillo y Sara Cuéllar por su aporte en relaciones públicas. Los vinos mexicanos de Maruca son de un gran nivel. Otro feudo culinario de primera, La Cabrera, ubicado en Antara, brinda los mejores cortes de carne de Estados Unidos, ensaladas, empanadas, y otros platillos de cocina emblemática de Argentina. El servicio es excelente y está lleno todos los días, sino pregúntenle a Carmen Escalante. Este hermoso feudo llegó para quedarse. Y finalmente, una brasserie francesa que está teniendo mucho éxito es el de La Marseillaise, cuyo chef David

Gambeau dijo orgullosamente: “Bienvenue a la Provence”. Sin ir lejos, para los comensales exigentes es cocina francesa clásica ubicada en Alvaro Obregón, donde recomiendo un coctel de la casa, estofado de res, velouté de pescado, bullabesa y choux rellenos. A sugerencia de Gambeau también nos deleitamos con una terrina de ternera, lechón y panza de cordero, combinado con pistaches, avellana y pimienta negra, además de que encima lleva un aspic (gelatina) de vino tinto. Otro platillo: bacalao con aceite de trufa, y para el postre recomiendo un mousse de chocolate o un créme brûlée. Los precios de estos 3 feudos pueden variar entre los 500—800 pesos, y todo depende de los vinos. Y hasta la próxima, ¡abur!

Pie de fotos:

1.—Gaston Riveira, chef de La Cabrera—Antara

2.--Los Balcárcel (Oscar padre e hijo), comensales de primera en Maruca

3.--Javier Orizaga, América Ortega Rayas, Alejandro Moya y Fernando del Moral se deleitaron con los platillos del Pacífico Mexicano de Los Morales