



VIAJES ENOGASTRONÓMICOS



2020

Conoce la zona productora de vino más importante de México desde los ojos de los propietarios de las bodegas y los viñedos y de sus enólogos: Valle de Guadalupe, donde se produce alrededor del 90% del vino mexicano.



Viaja como local en la ciudad productora y exportadora de mariscos por excelencia en el norte del país:

Ensenada, es un sitio tan rico en frutos del mar que hay almejas y ostiones endémicos, y un vuelo frecuente de Tijuana a Tokio tan sólo para surtir atún.

Visita dos de los mejores restaurantes de Latinoamérica según la lista de St. Pellegrino y uno de los puestos callejeros más famosos del mundo: La Guerrerense, que por sus tostadas ha ganado el World Street Congress de Singapur dos años consecutivos.



-
- Viajes privados para grupos desde 2 personas
 - Atención personalizada por productores, enólogos y chefs.
 - Viajes corporativos
 - Clases de cocina con chefs reconocidos
 - Recorridos al mar
 - Pesca deportiva
 - Visita a cavas de quesos artesanales
 - Catas verticales con productores
 - Degustación de barricas
 - Recorrido a viñedo con agrónomo y enólogo





DÍA 1

Una vez en el aeropuerto, su guía estará esperándolos para iniciar el Viaje Enogastronómico.

La primera parada es en Puerto Nuevo, famoso por sus restaurantes con langosta, frijoles, arroz y tortil as gigantes.

Al llegar al Valle de Guadalupe se visitarán dos bodegas boutique y se tendrá un recorrido por las bodegas y la zona.

Cena en Deckman's en el Mogor. Drew Deckman chef con estrella Michelin con su antiguo restaurante Vítus, en Alemania, cocina todo en un asador de leña y un horno de piedra, imperdible. Cocina sin pretensiones. Uno de los mejores lugares para comer en la zona.





DÍA 2

El desayuno se realiza en el hotel La machaca con huevo, los burritos y los chilaquiles son la especialidad. Después se visitará Viñas de Garza, donde se tendrá un recorrido guiado a la cava y los viñedos, así como una degustación Premium de sus vinos.

Al medio día, se visitará Vena Cava, una bodega construida con barcos invertidos, donde la historia de los propietarios, la vista y los vinos hacen de ella un lugar mágico.

Comida en Fauna. Nueva propuesta en el Valle de Guadalupe, cocina de huerto y local. El chef David Castro se formó entre San Francisco y Nueva York. A su corta edad tiene gran experiencia en la cocina. El lugar esta impresionante.





DÍA 3

Desayuno en el mejor lugar para desayunar según el blog americano foodiehub. Borrego tatemado, chilaquiles, hotcakes de elote...

Visita a una bodega de vino biodinámica, es decir que se rige con una metodología de sustentabilidad, trabajo, naturalidad y el calendario lunar. Degustación de vinos en un roofgarden.

Después se conocerá una de las primeras bodegas de vino de autor en México. La arquitectura, la vista hacia los viñedos, la visita a la zona de tanques de fermentación, barricas, cava de añadas antiguas y la degustación en el salón privado hacen esta visita muy especial.

Recorrido al Mirador Cuatro Cuatros y después al centro de Ensenada. Tiempo libre para visitar Aguamala, Ultramarino, Manzanil a o la Cantina Hussongs. La cantina fue abierta desde hace más de 135 años, y es famosa por ser el lugar dónde se creó la Margarita. En su barra han estado Steve McQueen, Marilyn Monroe, Bono y hasta el presidente estadounidense Ronald Reagan.





DÍA 4

Brunch con vinos blancos y rosados en el puestito La Guerrerense: quizá la carreta más famosa de México. Doña Sabina prepara las almejas, tostadas y cocteles con mariscos de la zona, salsas caseras y su toque guerrerense.

Traslado al aeropuerto de Tijuana.





COSTOS

- **VIAJE GRUPO PRIVADO**
- **COSTO POR PERSONA**
 - **GRUPO DE 4 PERSONAS**
\$28,900 PESOS
 - **GRUPO DE 6 PERSONAS**
\$27,450 PESOS
 - **GRUPO DE 8 PERSONAS**
 - **GRUPO DE 12 PERSONAS**
\$26,500 PESOS
 - **\$25,900**



Vinitácora

Bitácora Personal
de Vinos y Vinícolas Mexicanas



Incluye

- Hospedaje tres noches en hotel boutique Hacienda Guadalupe, Villas Matilda, Adobe Guadalupe, Epicentro o Cuatro Cuatros (dependiendo disponibilidad)
- Renta de camioneta Toyota Sienna, Volvo XC90, Mercedes Benz Sprinter con capacidad para 14 pasajeros con chofer, gasolina, casetas y hielera con amenidades. (Dependiendo cantidad de viajeros)
- Comida en Puerto Nuevo con bebidas (no incluye destilados)
- Menú cinco tiempos en Deckmans con vinos de la casa (no incluye destilados)
- Desayunos a la carta con jugo y café
- Comida en Fauna, menú Festín con chupe (Vinos y destilados previamente seleccionados por el sommelier)
- All you can eat en la Guerrerense con vinos frescos.
- Degustaciones Premium en todas las bodegas
- 18% de propina en restaurantes
- Propina para personal de servicio en bodegas
- Cervezas Minervas durante su estancia
- Vinitácora por pareja
- Seguro de viajero

No incluye

- Traslados no marcados en itinerario

VINOS
BOUTIQUE

CERVEZA
MINERVA


VERVAN
ESENCIALES PARA LA PIEL

Términos y Condiciones



Las reglas de cancelación aplicables son las siguientes una vez apartado el viaje con el 30%.

Puede cancelar con un mínimo de 30 días naturales antes del día de salida con un costo del 30%.

Se cobrará el 50% del viaje si es cancelado en un plazo menor a 30 días antes de la fecha de salida.

Se cobrará el 100% del viaje si es cancelado en un plazo menor a 7 días antes de su fecha de salida.

No se permite menores de 15 años por restricciones en las bodegas y la comodidad de nuestros viajeros.

- **Al ser un viaje que se trata de comer y tomar durante todo el día, les sugerimos llevar alguna pastilla para la acidez o la gastritis.**
- **Por favor avísenos si es alérgico al algún alimento, para comunicarlo en los restaurantes.**

Sugerencias de vestimenta

- **Vestir de manera cómoda.**
- **Sombrero o gorra.**
- **Tenis o botas.**
- **A las mujeres recomendamos no usar tacones.**
- **Un sweater o chamarra, por las tardes baja la temperatura.**



SUGERENCIAS

A photograph of a vineyard with rows of grapevines. In the foreground, a wooden post has the number '10' written on it. The background shows a dirt path winding through the vines.

COMPRA DE VINO

Todas las bodegas que visitaremos venden vino al público.

En varias vinícolas el costo del vino es inferior al de las tiendas especializadas y de autoserivicio, por lo que les recomendamos comprar directamente y ponerse de acuerdo con la bodega para que les envíen el producto.

Algunas bodegas sí venden su vino a precios de mercado, por lo que comprar en ellas no supone ningún ahorro respecto a una tienda normal.

Por ello, con gusto les indicaremos cuáles son estas vinícolas antes de las visitas.

¡Compra en diferentes bodegas, arma tu caja de 12 botellas y el costo de envío a tu domicilio corre por nuestra cuenta!



- Anthony Bourdain
[h.ps://www.travelchannel.com/shows/anthony-bourdain/episodes/baja](https://www.travelchannel.com/shows/anthony-bourdain/episodes/baja)
- Rick Bayless- Chef con Estrella Michelin
[h.ps://www.youtube.com/watch?v=qyZgKBedLro](https://www.youtube.com/watch?v=qyZgKBedLro)
- Decanter
[h.ps://www.decanter.com/wine-travel/north-america/top-baja-california-bars-restaurants-370290/](https://www.decanter.com/wine-travel/north-america/top-baja-california-bars-restaurants-370290/)
- Wine Spectator
[h.ps://www.winespectator.com/magazine/show/id/49482](https://www.winespectator.com/magazine/show/id/49482)
- Munchies
[h.ps://munchies.vice.com/es/topic/baja-california](https://munchies.vice.com/es/topic/baja-california)
- Adam Golberg
[h.p://www.alifewortheaVng.com/posts/august-12-2012/mariscos](https://www.alifewortheaVng.com/posts/august-12-2012/mariscos)
- NYT
[h.ps://www.nyVmes.com/2017/04/25/travel/travel-mexico-baja-california-wine-country.html](https://www.nyVmes.com/2017/04/25/travel/travel-mexico-baja-california-wine-country.html)
- Adam Golberg
[h.p://www.alifewortheaVng.com/posts/august-12-2012/mariscos](https://www.alifewortheaVng.com/posts/august-12-2012/mariscos)