

Invitan a la Cata de Vino Misional en San Miguel de Comondú



FOTOS: Cortesía.

La Paz, Baja California Sur (BCS). Del próximo 17 al 19 de noviembre, se llevará a cabo en **San Miguel de Comondú** la séptima emisión del evento **Cata del Vino Misional**, el cual contará con destacados *sommeliers* de **Francia y México**, y de **Baja California Sur**, quienes entregarán a los tres primeros lugares premios de 15 mil, 10 mil y 5 mil pesos, respectivamente, informó **Bertoldo Velasco Silva**, fundador y coordinador general de esta iniciativa ciudadana.

Reconocidos catadores de talla internacional como **Philippe Bouchacourt**, doctorado en el Programa de Viticultura y

Enología Biodinámica, de **Francia**; los *master wine sommeliers* de **México**, **Iván Guevara Patiño** y **Claudio Innes Peniche**; y por **Baja California Sur**, el *master wine sommelier* **Alberto Valadez** y el chef *cordón bleu*, **Carlos O'Brian**, serán quienes evalúen los vinos artesanales de **San José** y de **San Miguel de Comondú**, así como de **San Isidro**, poblaciones ubicadas en la entrada a la **Sierra de la Giganta**, al norte del municipio de **Comondú**.

Esta séptima edición, señaló **Bertoldo Velasco Silva**, se lleva a cabo con el apoyo del **Gobierno del Estado** y del **Ayuntamiento de Comondú**, además de contar con la colaboración de la **Escuela Española de Sommeliers Campus México**, de la **Universidad Autónoma de Baja California Sur**; de **O Brian Gourmet**; y principalmente de la revista **Análisis**, organización fundadora del festival.



Además de promocionar el **vino**, el evento busca fortalecer y difundir la riqueza histórica y cultural de las **comunidades misionales sudcalifornianas**, “ya que en **Baja California Sur**,

existen muchas tradiciones arraigadas que nos hacen sentir orgullosos de nuestra tierra, porque le dan sentido a la sudcaliforneidad, y es precisamente la elaboración del **vino misional**, una de ellas, como las frutas en conserva y la **gastronomía prehispánica** de esas regiones”, dijo el fundador del festival.

De igual manera, y para promover la **gastronomía de Comondú**, también habrá de llevarse a cabo un concurso de platillos típicos con premio único de 3 mil pesos al mejor de ellos, y que sea elaborado con elementos naturales de la región.

Por último, se da a conocer que se contará con un programa artístico y cultural para la **séptima Cata del Vino Misional**; además, será oportunidad para visitar la **Misión de San José de Comondú**, su oasis y pinturas rupestres, así como realizar actividades de **turismo alternativo** como **caminata** y **camping**, por lo que se recomienda llevar casas de campaña y *slipping*, por si desean pernoctar a un costado de la Misión o en las viviendas de los residentes, quienes ofertaran platillos tradicionales como birria, cabrito asado y **dulces en conserva** de higo, papaya, toronja, limón real, dátil, guayaba, mango y calabaza.