

> Cerca de 600 botellas visten la cava de Ma Come No!, listas para acompañar sus platillos

> Ma Come No! cuenta con 9 opciones de vino por copeo, entre blancos, rosados, tintos y espumosos, al frente de este espacio están Luis Alfonso Ramírez y el sommelier Favio Román.

# Con perfecto maridaje

Stephanie Quiles

**H**ace alrededor de 12 años, una vitrina con humedad, temperatura y luz especial, hecha de madera y cristal, mostraba los caldos elegidos para maridar la cocina italiana de Ma Come No!

Desde hace un año, un espacio más amplio se le ha asignado a los vinos, frente al horno de leña; sin duda, una vista atractiva que resguarda 117 etiquetas a 16 grados centígrados, y con tres tipos de iluminación que no disturban las botellas.

“La idea para esta nueva cava fue que la gente pudiera familiarizarse realmente con lo que hay en la carta de vinos, que pudiera entrar a un espacio y elegir

qué beberán; el amor entra por la vista, y no es lo mismo escoger un nombre impreso que entrar y tomar la botella”, menciona Luis Alfonso Ramírez, copropietario.

Moderna y práctica, hecha de madera, cristal y equipada con racks, esta cava alberga también una mesa de mármol, lista para catar los ejemplares que el sommelier de casa, Favio Ramírez, estará dispuesto a guiar.

Y aunque en su mayoría las botellas tienen origen italiano, México se hace presente con una gama de regiones como Coahuila, Aguascalientes, Zacatecas y Baja California.

“También (tenemos) espafñoles que mucha gente prefiere, y sudamericanos; tratamos de mostrar siempre una buena rela-

ción precio-calidad.

“Queremos incrementar la cultura del vino y que haya una opción para cada quien, desde buenos ejemplos a buen precio, hasta botellas premium de 8 mil 500 pesos”, agrega.

Para asegurar estos puntos las etiquetas se deciden entre Luis Alfonso, que además es sommelier; sus hermanos; Favio Román; y el director de operaciones, Martín Alberto Hernández, actual estudiante del título.

Además, el personal tiene capacitación una vez a la semana y puede hacer recomendaciones a cualquier comensal que lo requiera, para ello también está pensado un sistema de iconos impresos en el menú y carta de vino que orienta al maridaje por armonía, contraste o radical.

## DE CERCA CAVA MA COME NO!

**Número de etiquetas:** 117.

**Países:** Australia, Francia, México, Italia, Uruguay, España, EU, Alemania, Argentina, Portugal y Chile.

**Tesoro de la cava:** Mouton Rothschild 2004.



**Recomendaciones:**



> Brunelli Rosso di Montalcino



> La Montesa, vino riojano



> Cà dei Frati, Lugana I Frati

**Sommelier:** Favio Román.

**Cava que admira el propietario:** La del restaurante de Charlie Trotter, en Chicago, es subterránea y tiene alrededor de mil etiquetas diferentes, cualquier cepa y región están presentes, una de las cavas más completas.

**Dirección:** Av. Américas 302 / 3615-4952.