

Patricio Rivera Río: un maestro del maridaje en “Hablan los Expertos” y dos vinos imperdibles

En este mundo gastronómico donde la autenticidad gana cada vez más peso, el nombre de **Patricio Rivera Río** se impone como una referencia insoslayable del buen beber con propósito. Nacido en la Ciudad de **México** y criado en Monterrey, este joven, pero conocedor apasionado del vino ha sabido leer el alma de cada copa y trazar con ella un camino profesional que inspira. Más allá de etiquetas o dogmas, su brújula siempre ha sido el paladar, y su destino, el disfrute sin pretensiones.



Su formación en Administración de Servicios Alimentarios le abrió las puertas al universo de la hospitalidad, pero fue detrás de la barra donde descubrió una pasión tan técnica como sensorial: el arte del maridaje. Desde entonces, ha explorado ese diálogo íntimo entre copa y plato, donde la cocina

encuentra una nueva dimensión a través del vino.

Junto a sus hermanos Rodrigo y Daniel, fundó el aclamado restaurante Koli | Cocina de Origen, en Monterrey. Allí, cada cena es una travesía sensorial: un menú degustación profundamente conectado con los ingredientes del noreste mexicano, interpretados con mirada contemporánea y ejecutados con rigor absoluto. La carta de vinos, por supuesto, es obra de Patricio.

Koli ha sido galardonado con una estrella Michelin en la edición 2024 de la **Guía Michelin México**, un hito que reafirma su excelencia. Además, ha sido incluido en la prestigiosa lista de los **Latin America's 50 Best Restaurants**, consolidando su posición como uno de los proyectos culinarios más influyentes del continente.



A ello se suman reconocimientos nacionales como Mejor Nuevo Restaurante por los **Gourmet Awards** y menciones en publicaciones especializadas que destacan su coherencia y profundidad conceptual. Más que un restaurante de autor, **Koli** es una narrativa viva del noreste mexicano, elevada por **maridajes** precisos y una ejecución impecable.



Premiado como **Sommelier del Año 2020**, **Patricio Rivera Río** ha logrado posicionarse como un referente que no impone, sino que propone. Su filosofía se aleja de posturas puristas o tendencias pasajeras. Lo suyo es una búsqueda honesta por el vino bien hecho, sea de corte clásico o natural, con carácter

o sutileza, pero siempre vibrante, siempre con historia. Y es desde esa mirada que nos comparte, en exclusiva para **Canariasgourmet.es**, dos etiquetas esenciales, dos vinos con alma, que merecen ocupar un lugar especial en la cava de cualquier amante del buen vivir.

Viñas del Sol Tempranillo – Valle de Guadalupe, México

Hablar de **Viñas del Sol** es hablar de un proyecto que no solo hace vino, sino que piensa, respira y cultiva con consciencia. Esta línea forma parte de la bodega **Santos Brujos**, pionera en el Valle de Guadalupe en aplicar prácticas orgánicas y biodinámicas desde 2012. Aquí no hay prisas, ni fórmulas industriales. Todo gira en torno a un equilibrio más profundo: el de la tierra con el tiempo, y el del vino con quien lo bebe.

El **Tempranillo** es su estandarte. Una etiqueta que demuestra que en **México** también se puede hablar de elegancia, precisión y emoción desde la copa. Criado durante 12 meses en barricas de roble francés, este vino se presenta con un rojo picota profundo, matizado por reflejos violáceos que anticipan juventud y energía.



Al acercar la copa, el primer impacto es una paleta de frutas negras maduras: moras, arándanos, grosellas. Luego, lentamente, se abren paso notas de lavanda, cacao, pimienta negra y un sutil recuerdo mineral. En boca, la estructura es firme pero no agresiva, con taninos que acarician en lugar de apretar, y una acidez integrada que mantiene todo en su sitio.

Cada sorbo cuenta una historia distinta según el plato que lo acompañe. Con carnes asadas, gana profundidad. Con quesos curados, se vuelve casi goloso. Y por sí solo, tiene la capacidad de acompañar una conversación sin prisa. Es un vino con identidad propia, pero también con esa flexibilidad que tienen los grandes para adaptarse sin perder carácter.



Viñas del Sol no solo refleja el momento que vive el vino mexicano; lo proyecta. Y el Tempranillo es su mejor carta de presentación.

Champagne Pol Roger Sir Winston Churchill – Épernay, Francia

Sir Winston Churchill, de la histórica Maison Pol Roger, es uno de esos champagnes que no se sirven: se celebran. El homenaje al icónico estadista británico es mucho más que un gesto simbólico: es una cuvée de precisión, nobleza y profundidad.



Elaborado con uvas Grand Cru –principalmente Pinot Noir y Chardonnay– provenientes de la Montagne de Reims y la Côte des Blancs, este champagne pasa más de once años sobre lías en las bodegas subterráneas de Épernay antes de salir al mundo.

En nariz aparecen frutos secos, especias finas y pan tostado. En boca, la burbuja es fina, integrada, con una textura envolvente que termina en un final largo, cítrico y cremoso. Un champagne gastronómico que realza platos sofisticados, pero que también se justifica solo. Porque hay momentos –y vinos– que no necesitan compañía para ser memorables.





Tres recomendaciones que, lejos de obedecer a modas, responden a una convicción personal: la de beber bien, sin dogmas, y con atención plena.

Como dice Patricio: “A mí lo que me gusta es el buen vino”. Y eso, dicho con la calma de quien ha probado mucho y elegido con criterio, tiene un peso que trasciende cualquier

tendencia.