

relax

FRAPPÉ 10

WWW.FRAPPE.COM.AR/RELAX AÑO - 3 | NRO - 10



EDICIÓN PRIMAVERA

BONARDA | NIETO SENETINER | CAPTAIN COOK
VALLE DE UCO | COLOMÉ | RECOMENDADOS
NOVEDADES | TRAGOS | HENRY | ALEGORÍA
HUMBERTO CANALE | NUEVA APERTURA | ISCAY
ACEITES DE OLIVA | SALÓN PARAGUAY

SIMPLY PERFECT.



Hand-selected 100% Weber blue agave. The world's finest ultra-premium tequila.

www.wine-supply.com

BEBER CON MODERACIÓN. PROHIBIDA LA VENTA DE ALCOHOL A MENORES DE 18 AÑOS.

AÑO - 3 | NRO - 10 SEPTIEMBRE 2011
 WWW.FRAPPE.COM.AR/RELAX | PRENSA@FRAPPE.COM.AR
 IMPRESIÓN ENSAMBLE GRÁFICO | ENSAMBLEGRAFICO.COM.AR

relax

FRAPPÉ 10

Comenzamos la temporada de primavera en Frappé con las mejores noticias: Inauguramos nuestra 10ma sucursal en la ciudad de Gualeguaychú, Entre Ríos.

Un excelente motivo para festejar con nuestros clientes junto con las bodegas amigas con unos frescos blancos de temporada, o unos rosados del año o tal vez, unos espumantes que anticipen unas fiestas cada vez más cercanas. En este número hablaremos del

Bonarda, el tinto que se esta convirtiendo en emblemático junto al Malbec. Seguimos las charlas con los enólogos más importantes. Presentamos nuestra nueva sala de degustación en el local de Paraguay que se suma a las de los locales de Paraná, y Cabildo. Empezamos a describir los diferentes terroirs que componen la geografía vitivinícola de nuestro país. Hablamos de productos gourmet como el aceite de oliva e inauguramos una nueva sección de gastronomía donde visitaremos

restaurantes con propuestas diferentes y propondremos maridajes sorprendentes. Ampliamos nuestra sección de tragos acompañando el crecimiento de los destilados dentro de la propuesta Frappé. Y siempre los mejores productos y la información más completa de las recientes incorporaciones.

Como la primavera, en Frappé estamos en permanente renovación para seguir ofreciendo la mejor propuesta en surtido, presentación, calidad de atención y servicio. ●

TERROIR .04
Valle de Uco

ISCAY .19
Premium de Trapiche

PROMOCIONES .26
Humberto Canale

BONARDA .06
Orgullo nacional

ALEGORÍA .21
de Navarro Correas

HENRY .27
de Bodegas Lagarde

RECOMENDADOS .09
Selección Frappé

IMPORTADOS .22
México, EEUU y Finlandia

COLOMÉ .29
Torrontés renovado

CAPTAIN COOK .11
Marta Ramírez, chef

NOVEDADES .23
Incorporaciones Frappé

SUCURSALES .31
Sala de degustaciones

NIETO SENETINER .14
Roberto González, enólogo

ACEITES DE OLIVA .25
Oro verde

TRAGOS .32
Opciones para primavera

FRAPPÉ S.R.L. no se responsabiliza por el contenido de las notas, ni las opiniones vertidas por colaboradores y entrevistados. El contenido de los mensajes publicitarios es responsabilidad de las empresas anunciantes. Prohibida su reproducción total o parcial. Registro de la propiedad intelectual en trámite. TIRADA 15.000 EJEMPLARES

destino **valle de uco**

Perfecta combinación de cielos azules, interminables arboledas, desierto y picos nevados, son el marco perfecto para esta cuna de grandes vinos.

Al sur de la capital provincial, se encuentra esta región, hoy repleta de inversiones, nacionales y extranjeras de prestigiosos nombres.

Fue en Uco, donde puso sus ojos el Enólogo de fama mundial François Lurton, quien desde 1992 se enamoró de esta increíble región. En aquel entonces, François Lurton asesoraba a Catena Zapata, hasta que en 1996, con la compra de la primera parcela – totalmente virgen – en Vistaflores, dio el puntapié inicial para el nacimiento vitivinícola de estas tierras.

Otro de los hitos que engrandecen esta zona, es la aparición del grupo Clos de los Siete, con Michel Rolland a la cabeza.

La aparición de estos personajes, mundialmente reconocidos, logró que los ojos del mundo se posen en los departamentos de San Carlos, Tunuyán y Tupungato.

Actualmente hay una interesante camada de jóvenes enólogos,

logrando excelentes vinos y ganando cada vez más mercados exigentes.

Este oasis vitivinícola, no solo tiene para ofrecer sus excelentes vinos, sino que también se posiciona como uno de los más atractivos polos de turismo enológico y ecológico del país, empujado por sus bodegas, y los grandes emprendimientos inmobiliarios de la zona.

¿Por qué Valle de Uco?

Los viñedos se erigen a un promedio de más de 1.000 metros de altura sobre el nivel del mar, lo que provoca una gran amplitud térmica, que conlleva a la obtención de una uva más aromática, con mayor carga colorante, y sobre todo, mas equilibrada.

El riego por goteo, gracias al aporte del río Tunuyán, se suma al pequeño microclima que allí reina, con un promedio de lluvias levemente mayor al resto de la provincia, para alimentar las vides logrando vigorosas parcelas. Obtienen sus nutrientes de estos suelos aluvionales, pedregosos, arenosos y de gran drenaje, que hacen del Valle, un lugar privilegiado para el cultivo de la uva de alta calidad. ●





ALAMOS

THE WINES OF CATENA

BEBER CON MODERACIÓN - PROHIBIDA SU VENTA A MENORES DE 18 AÑOS

Bonarda

orgullo nacional

Polémica si las hay, esta uva tiene un origen incierto: están quienes aseguran que su nombre francés es Corbeaux (Como pasa con Malbec y Côt). Otros la asocian a las Bonardas italianas como Bonarda Oltrepo Pavese, Bonarda Novarese y Bonarda Piemontesa. Otra línea, concluye sus estudios en que la segunda uva más plantada de la Argentina, es ni más ni menos, la Charbonno californiana, que a su vez, es simplemente la Dolcetto oriunda de la Península Itálica.

Y si bien, no podemos descifrar su pasado, podemos afirmar que la Bonarda Argentina, está en pleno auge, logrando vinos que cautivan paladares a lo largo y ancho del país.

Utilizada en vinos de corte, con rendimientos muy altos, y vendida a granel para vinos de mesa, esta variedad poco conocida, fue adaptándose al gusto del consumidor de vinos de antaño y tras un largo proceso de reconversión y estudio, hoy podemos afirmar que la Bonarda es una joya de la vitivinicultura Argentina.

BONARDA + MALBEC = COMBINACIÓN EXPLOSIVA

Desde vinos para todos los días, hasta grandes exponentes de la alta gama nacional llevan esta interesante mistura de uvas en su composición para sorprender a más de un avezado Wine Lover. 2 Ejemplos: TIKAL PATRIOTA (Ernesto Catena Vineyards) y EMILIA Malbec/Bonarda (Nieto Senetiner).



30 AÑOS DESPUÉS.

Fue en 1979, cuando José "Pepe" Zuccardi plantaba su primer viñedo de esta variedad en la zona de Santa Rosa, al este de la capital Mendoza. 30 años después y en honor a su Abuela, Doña Emma, es como Sebastián Zuccardi, conocido tanto por su capacidad como por su constante innovación, logra este nuevo referente del más alto segmento de calidad de Bonarda.



BONARDA CON CHAPA

Cuando se habla de los vinos logrados a base de Bonarda, no podemos dejar de mencionar a la pionera en trabajar esta uva para lograr vinos de Alta Gama. El primer vino del segmento Premium con historia y futuro, tiene nombre y apellido: Nieto Senetiner Reserva.

Esta casa trabaja la Bonarda desde hace varios años en sus viñedos propios en Alto Agrelo, a 1100 m.s.n.m, donde logra la máxima expresión de este caldo, que descansa 18 meses en barricas francesas.

Ya galardonada la cosecha 2002 con la "Grand Gold Medal" en el exigente concurso Vinitaly, cosechó altísimos puntajes en diversas publicaciones y así fue que las vendimias 2003 y 2004 lograron 90 puntos del afamado Robert Parker Jr., llegando a 91 puntos en 2006. Como corolario de esta frondosa historia, debemos destacar que la cosecha 2008 acaba de obtener 92 puntos del crítico más influyente del mercado mundial de vinos. ●

TIKAL PATRIOTA \$ 200.-
x 750 Cc. MENDOZA, ARGENTINA.

EMILIA MALBEC-BONARDA \$ 34.-
x 750 Cc. MENDOZA, ARGENTINA.

NIETO SENETINER RESERVA \$ 195.-
x 750 Cc. MENDOZA, ARGENTINA.

EMMA BONARDA \$ 130.-
x 750 Cc. MENDOZA, ARGENTINA.



FINCA LA CELIA

VALLE DE UCO | MENDOZA | ARGENTINA

*Nuestros vinos son la expresión de un terroir único
en el mundo y el resultado del compromiso de sus
hacedores con la calidad y tradición vinícola*



PER CUM VENTILACION: PROHIBIDA SU VENTA A MENORES DE 18 AÑOS

Supremo : Blend

Heritage: Malbec | Cabernet Franc | Petit Verdot

Elite: Malbec & Petit Verdot | Malbec & Tannat | Malbec & Cabernet Franc

Reserva: Malbec | Cabernet Sauvignon | Merlot | Syrah | Pinot Noir | Cabernet Franc | Chardonnay | Chardonnay - Viognier

WWW.FINCALACELIA.COM.AR

selección FRAPPÉ

Killka Malbec

Bodegas Salentein, pionera en la elaboración de vinos en el Valle de Uco, y de la mano de José Galante y el Enólogo Gustavo Bauzá, logra estos vinos que ya están dando que hablar. La línea está compuesta por los varietales Cabernet Sauvignon, Chardonnay y Malbec, destacándose este último con nada menos que 90 puntos del prestigioso crítico Robert Parker Jr. ● KILLKA MALBEC \$ 39.- x 750 Cc. MENDOZA, ARGENTINA.



Gala 3 Viognier-Chardonnay-Riesling

Bodega Luigi Bosca nos trae GALA 3. Con sutiles aportes de madera, este vino fragante, se nos presenta como algo distinto, sutil pero complejo. El Viognier se presenta en las notas de flores blancas y duraznos con una acidez correcta, el Chardonnay aporta un sorprendente paso por boca, y el Riesling, uva de difícil cultivo, le brinda una destacada mineralidad. ● GALA 3 \$ 150.- x 750 Cc. MENDOZA, ARGENTINA.



Zuccardi Q Tempranillo

En Familia Zuccardi, aún recuerdan con cariño, aquel Q TEMPRANILLO que cosechó laureles a lo largo y ancho del globo. Ya desde la cosecha 2007, este Tempranillo sigue sumando adeptos. De viñedos de 40 años, y con una crianza de 1 año, despliega notas aromáticas que recuerdan al tabaco, cuero y chocolate. La estructura permite un guarda de más de 10 años. ● Q TEMPRANILLO \$ 114.- x 750 Cc. MENDOZA, ARGENTINA.



Animal Malbec

Ernesto Catena nos tiene acostumbrados a muy buenos exponentes de excelente relación precio/calidad. Uno de los que se destacan en el segmento es el Animal Malbec. Vinificado con uvas provenientes de 4 zonas distintas (Altamira, Agrelo, Tupungato y La Consulta) se logra extraer lo mejor de cada terroir, para luego hacerlo reposar 10 meses en roble. ● ANIMAL MALBEC \$ 73.- x 750 Cc. MDZA, ARGENTINA.





△
tikal

ALMANEGRA

ANIMAL

PADRILLOS

Siesta

LUCA

MASI[®]
TUPUNGATO

BODEGAS
CARO

info@erneslocatenavineyards.com

ERNESTO CATENA VINEYARDS

BEBER CON MODERACION. PROHIBIDA SU VENTA A MENORES DE 18 AÑOS.

Captain Cook

marta ramírez

CAPTAIN COOK

Marina del Norte, San Fernando
Provincia de Buenos Aires.
www.captaincook.com.ar
info@captaincook.com.ar

Comenzamos nuestra nueva sección visitando a Marta Ramírez, chef de Captain Cook, restaurante de zona norte, con una propuesta increíble de cocina del sudeste asiático.



Marta, ¿Cómo comenzó tu interés por la gastronomía y la gastronomía asiática en particular?

Me enamoré de esos lugares, uno fue Hong Kong y otro fue Tailandia a través de las filmaciones en súper 8 que trajeron mis padres en el año 1966. El mercado flotante de Bangkok me produjo fascinación desde los 9 años. Mi mamá era profesora de geografía y yo corría al correo a recibir los ejemplares del National Geographic para ver esas imágenes que me fascinaban. Otro de los continentes que me fascina es África y de niña decía que quería ser misionera. La gastronomía de

África no tiene un gran refinamiento, en cambio la gastronomía asiática tiene una razón de ser diferente a la occidental. La comida siempre tuvo más influencia en el ser en Asia que en Europa. En Europa el refinamiento de la comida comienza en el renacimiento (antes comían porque tenían que comer).

¿Se puede hablar de una cocina por países?

No, cada país tiene una comida regional. No hay una comida argentina, por ejemplo, si no que los porteños, los salteños, los tucumanos, los mendocinos, los del sur, tienen su



propia comida. En Francia tampoco hay una comida francesa, hay comidas de Normandía, del sur, etc. Lo que hicieron los grandes chefs franceses es diagramar la cocina e implementar técnicas de cocina.

¿Cuál sería el concepto de la cocina asiática?

En Asia la comida es participativa, y tiene una contraposición, si hay dulce hay salado, el yin y el yang. Todo debe ser armonioso.

¿Siempre es así?

Sí, siempre es por contraposición.

Entonces, ¿Cómo es el concepto en los postres?

Los asiáticos no comen dulce después de las comidas. Tienen muy pocos postres. Comen dulce entre comidas. Hay un arroz con leche (con leche de coco, arroz negro y azúcar de palma). En Indonesia o Corea utilizan arroces fermentados como postre.

¿Tampoco existe entonces la entrada, plato y postre a que estamos acostumbrados nosotros?

No, en algunos países comienzan con una sopa, pero la sopa también es el desayuno en muchos países. Tampoco hay un plato por comensal sino que se come todo junto (tiene que haber verdura, carne, pescado, arroz). El arroz es como el pan, cada comensal tiene su bol de arroz. Y todo se pone en la mesa en el mismo momento, incluso en algunas regiones se utiliza la cocción en la misma mesa. Indonesia si tiene mas postres, como fruta, arroces fermentados, mucho color y

helados o Filipinas, que por la influencia española también incorpora el concepto de postres.

¿Con qué bebida se acompaña la comida asiática?

Agua, distintos tes o cervezas, dependiendo de la religión. En Malasia, por ejemplo no toman alcohol ya que la mayoría son musulmanes.

¿Qué nos puedes decir de los picantes?

La introducción de los picantes en Asia fue a través de los españoles y portugueses que los trajeron de América. Hay un estudio genético que dice que ciertos picantes de Asia vienen de Bolivia. Previamente se usaba la pimienta como picante, de hecho Camboya tiene las mejores bajas de pimienta del mundo.

¿Cómo afectaron las colonizaciones europeas a la cocina del sudeste asiático?

En Filipinas quedaron los nombres españoles en ciertos platos que no representan exactamente ese nombre, por ejemplo, hay un plato tradicional que se llama adobo. El adobo en si es una técnica de cocción basada en parte en lo que era adobar la carne, pero es diametralmente opuesto al nuestro pues ellos lo hacen en vinagre. Este plato se puede hacer con carne, con pollo, con pescado, con cerdo. En Vietnam y Camboya se nota la presencia francesa. Tailandia es el único país que no tuvo colonización europea pero se sienten influencias de China e India. En Japón, hubo una colonia jesuita

muy grande. El tempura y una parte de frituras se lo enseñaron los jesuitas a los japoneses. Y después ellos lo perfeccionaron. Los japoneses son, dentro de los países asiáticos los que tienen más nivel.

¿Aplicas esta paciencia asiática en tu cocina?

No tengo tanta paciencia. Pero trato de usar esa filosofía oriental en mi cocina.

¿Por qué te volcaste tan apasionadamente su cocina?

Como siempre fui una enamorada de la cultura oriental y hace unos años no se encontraban tantos restaurantes donde comer asiático, tome el desafío de conseguir esos sabores. Hoy la cocina vietnamita y tailandesa tiene muy buenos representantes en el país. Por eso estoy haciendo mas cocina de Camboya, Laos, Filipinas. Después de 45 años fui la primera en elaborar un plato tradicional filipino en la argentina (la comunidad filipina en el país asciende a solo 200 personas). Laos, después de una inmigración amplia en los ochenta, quedo muy reducida siendo su comunidad en Chascomus, la más importante. Estoy en contacto con la hija del jerarca de la comunidad y con un sensacional cocinero laosiano que vive en España a donde estoy viajando en los próximos días. Y camboyano no encontré ninguno en la argentina, y tampoco hay representación diplomática. Para estudiar su cocina me contacto vía Internet o skype con una chica camboyana que vive en San Francisco que es una cocinera y fotógrafa maravillosa. ●



DE LA
PATAGONIA
ARGENTINA
AL MUNDO

RESERVA DEL FIN DEL MUNDO

La expresión del terruño único donde se encuentran nuestros viñedos se materializa en esta línea de variedades con 12 meses de crianza en barricas de roble francés y americano.



— BODEGA —
DEL FIN DEL MUNDO
— PATAGONIA ARGENTINA —

SAN PATRICIO DEL CHAÑAR · NEUQUÉN
WWW.BODEGADELFINDELMUNDO.COM

BEBER CON MODERACION. PROHIBIDA SU VENTA A MENORES DE 18 AÑOS



Roberto **González**

Enólogo principal de Bodegas
Nieto y Senetiner



“

La innovación
es nuestro norte
y seguimos
apostando a este
concepto.

”

Cuál es la situación actual de la Bodega?

La bodega se encuentra en franco crecimiento en todas sus líneas. Consolidando los nuevos desarrollos tanto en la media y alta gama, en vinos como en champaña. La innovación es nuestro norte y seguimos apostando a este concepto. Históricamente es una bandera de Nieto Senetiner, dando inicio con el Bonarda, luego el nuevo proyecto de la línea Cadus (Single Vineyards, Blend of Vineyards o Gran Vin), o línea de espumantes (Gran Cuvee Nieto Senetiner y nuestro champenoise en la línea Cadus) o una línea de vino más desestructurada e informal para la nueva generación que es Emilia.

¿Cuál es el concepto del nuevo Cadus Blend of Vineyards?

El concepto del terroir es histórico dentro de la vitivinicultura. Los antiguos Egipcios y Mesopotámicos

tenían zonas aptas para la producción de uvas. Sabiamente los romanos, aprendieron de ellos y en su conquista por la antigua Italia, Galia e Hispania, dieron lugar a vinos muy diferentes, que eran comercializados por ellos. Los franceses heredaron esa cultura y la volcaron en el microcosmos de su vitivinicultura. Hoy la globalización de la vitivinicultura dio el paso a que este modelo, que se instaló en el nuevo mundo. En Mendoza, es un desarrollo nuevo. Los enólogos empezamos a reconocer distintas áreas productivas del Malbec. Desde aquí partimos con la primera Denominación de Origen Controlada "Lujan de Cuyo", que define un área geográfica-política muy amplia, donde hay suelos, altitudes y expresiones diferentes de Malbec.

Esto es explotado por Nieto Senetiner, donde como primera tarea define las mejores zonas, en base a largos años de experimentación,

ubicando los mejores viñedos. Para luego si elaborar un blend de esos mejores viñedos, es decir la "burdeización" del concepto mono varietal del nuevo mundo.

¿Cuáles son las diferencias de cada terroir?

Cada terroir donde están asentados nuestros viñedos, expresan conceptos climáticos, edáficos e históricos-culturales, diferentes, que nuestro vino Cadus intenta aprovechar:

- Vistalba (Lujan de Cuyo), que se encuentra a 950 MSNM, tiene condiciones de suelos más profundos, con mayor riqueza en materia orgánica, que a su vez están regados por el sistema tradicional de canales o surcos. Las amplitudes térmicas son menores y de ello resultan vinos con una potencia en boca y alcohólica mayor. Las plantas casi tienen 100 años de vida.

- Agrelo (Lujan de Cuyo) se halla a 1050 MSNM. Con buenas amplitudes térmicas del orden de 14 a 15°C entre el día y la noche en la época de maduración de las uvas. Los suelos son medianamente profundo de textura arcillo-limoso, algo pesada, que brindan vinos aromáticamente potentes, que en su juventud expresan notas aromáticas intensas a ciruelas, frutos rojos del tipo de las berries y violetas. A la vista la fuerte intensidad de color, que muta de los rojos a los azules, siendo su distintivo personal.

- En cambio a los 1150 MSNM, que corresponde a la zona de Vista Flores (Tunuyan) enmarca característica de suelos poco profundo, asentado en cantos rodados, con poca materia orgánica y muy buena amplitud térmica (15°C), dando lugar vinos más frescos y ácidos, que contribuyen al ciclo de vida del vino

¿Cómo se define el Blend?

Define el expertiz de la alta enología, que los enólogos manejan. Iniciándose este concepto en Burdeos y ahora esta presente en toda la vitivinicultura mundial. Enmarca, cuestiones históricas-culturales, geográficas y climáticas. Nuestro blend tiene el casamiento de tres zonas, Vistalba (950 MSNM), Agrelo (1050 MSNM) y Vista Flores (1150 MSNM)

¿Qué particularidades tiene el viñedo Agrelo?

La zona de Agrelo y sus viñedos, empezamos a descubrir sus virtudes a fines de la década de 1990, donde los Malbec de esa zona muestran su potencia a la vista, su riqueza aromática y la carnosidad en boca. El caso nuestro es paradójico, ya que los viñedos fueron plantados en 1970 y conducidos en parral cuyano, modificado a sistema de poda en H. Esto reivindicó el trabajo de nuestro equipo agronómico y brindó una oportunidad de calidad a este sistema de conducción.

¿Cómo se logra en el manejo de viñedo y en la práctica enológica el gran potencial de guarda que caracteriza a Cadus?

Es un vino que se prepara desde el viñedo. Se eligen plantas que tengan un balance entre la superficie foliar (cantidad de hojas) y superficie radicular (cantidad de raíces nuevas), para generar un concepto de fruta también armónica. Las intervenciones humanas, tendrán a restablecer siempre este equilibrio.

Desde el punto enológico, el tratamiento de estas uvas y proceso de transformación, vendrá de un sabio y estudiado manejo, que es preciso y específico. Sobrellevaremos una etapa de extracción de polifenoles responsable del color del futuro vino, que están localizados en la piel (maceración fría a 10°C), un proceso de generación de alcohol, seleccionando las

mejores levaduras que la ciencia microbiológica pueda darnos (fermentación alcohólica). Un proceso de extracción de taninos, que están ubicados en la piel, pero que son extraíbles en presencia de alcohol y que es necesario, para armar la estructura del vino (maceración clásica a 25°C durante 10 días). Seguidamente, vendrá la gestión de la maloláctica con bacterias seleccionadas para amabilizar la acidez del vino, transformando el ácido málico en láctico. Por último vendrá el añejamiento en madera, que tendrá por objeto madurar los taninos y volverlos sedosos a la boca. Para ello la elección de las barricas será un arte-ciencia. Por último vendrá el añejamiento en botella, que permitirá refinar los últimos taninos y sobre todo mejorar el nivel aromático de los vinos.

¿Cuáles son los atributos del Cadus Champenoise?

Los atributos cualitativos de nuestro Champenoise son: el color donde remarca la presencia de uvas tintas como el Pinot y el Malbec. Un corte excelente, que no solo contribuye en el color, sino en la estructura en boca y en la velocidad de desprendimiento de las burbujas. El tiempo de contacto con las levaduras, durante 18 meses dará lugar a una mayor complejidad aromática, recordando a los tradicionales champañas franceses blanc de noir.

El toque de una grappa añejada por Nieto Senetiner en roble francés, proveniente de nuestras uvas más Premium, será el ingrediente final, que contara este champaña en el momento del degüelle, que reforzara la complejidad en la guarda.

¿Cómo se logran los 92 puntos en el Reserva Bonarda?

Este es un proyecto que nació con la cosecha 2000. Hoy después de recorrer estos años, logramos poner a punto muchas técnicas, que van

desde el manejo en el viñedo, como así también desde el punto de vista enológico. El tratamiento delicado y el aporte de las mejores maderas logran una calidad que es reconocida con un sistema de puntuación elaborado por gente experta, que mide los atributos cualitativos que tiene el vino.

¿Cuáles fueron las características de la última cosecha?

Esta fue una cosecha adecuada para la marcha climática del año, muy buena desde el punto de color y acidez en los vinos. Mucho más masiva en calidad, desde el punto de vista cuantitativo.

Cuéntenos de los nuevos espumantes de la bodega

Los nuevos espumantes de nuestra bodega son Nieto Senetiner Nature, Nieto Senetiner Gran Cuvee Brut Nature y Gran Cuvee Extra Brut. Donde el Gran Cuvee, da lugar a un nuevo concepto de espumantes, donde sus bases fueron añejadas en roble francés

¿Cuáles son los próximos objetivos?

Seguir creciendo e innovando, sin olvidarnos del consumidor y permaneciendo cerca de ellos. ●



espumantes

Bodega Nieto Senetiner continúa creciendo en el segmento de espumantes y nos presenta sus nuevos productos: Nieto Senetiner Nature, Nieto Senetiner Millesimé y Nieto Senetiner Grand Cuvée Brut Nature que se suman a su ya amplio portfollio.

Los espumantes, Blanc de Noirs, son elaborados con Cuées de uvas tintas donde se destacan las particularidades del Pinot Noir, cepa que les confiere el color asalmonado y aromas frutales y florales que ya son un clásico de la marca. ●



CADUS CHAMPENOISE ESTUCHE \$ 220.- x 750 Cc. MENDOZA, ARGENTINA.

NIETO SENETINER EXTRA BRUT \$ 54,50.- x 750 Cc. MENDOZA, ARGENTINA.

NIETO SENETIER BRUT NATURE \$ 59,90.- x 750 Cc. MENDOZA, ARG.

NIETO SENETIER NATURE \$ 63.- x 750 Cc. MENDOZA, ARGENTINA.

NIETO SENETIER MILLESIMÉ \$ 100.- x 750 Cc. MENDOZA, ARGENTINA.

NIETO SENETIER G. CUVÉE EXTRA BRUT \$ 86.- x 750 Cc. MDZA, ARG.

NIETO SENETIER G. CUVÉE BRUT NATURE \$ 95.- x 750 Cc. MDZA, ARG.



ALGO BUENO ESTÁ PASANDO.
NUEVO TRAPICHE EXTRA BRUT.

TRAPICHE
ARGENTINA



BEBER CON MODERACIÓN. PROHIBIDA SU VENTA A MENORES DE 18 AÑOS.

trapiche

iscay

Iscay significa "dos" en Quechua y hasta la cosecha 2007 de este vino ícono de la bodega Trapiche, esto significaba Malbec y Merlot. Podría ser alusivo a los dos profesionales que dan vida a este blend, dupla que va cambiando año tras año. Siempre con la firma del gran Daniel Pi, quien supo ser acompañado por Michel Rolland entre otros grandes de la viticultura mundial. Buscando un poco más en lo profundo de la botella, podría significar tranquilamente Terciopelo y Elegancia, o quizás Complejidad y Fineza.

Hoy podemos afirmar que estamos frente a uno de los vinos "distintos" que podemos encontrar en el mercado.

¿Por qué distinto? Este vino de Bodegas Trapiche es una amalgama perfecta entre potencia y elegancia. En un mercado saturado de Malbecs, encontrar este sutil corte con Merlot (y nada menos que un Merlot High Class) es como encontrar un oasis en el desierto.

Podremos disfrutar de este grandioso vino, hoy mismo, pero cabe destacar que con el paso del tiempo y buenas condiciones de estiba, evolucionará de tal modo

que sorprenderá a más de un avezado amante de esta bebida.

El secreto de este vino, está dividido, valga la redundancia, en dos:

El Malbec, proviene de una selecta parcela ubicada en Altamira, a más de 1.100 MSNM, logrando un firmeza tánica, mucho color y complejidad aromática.

En cambio, el Merlot llega desde Cruz de Piedra, en la mendocina localidad de Maipú, a 850 MSNM. En la finca 1883 nace este exponente de la variedad, de un suelo franco, donde se obtienen caldos concentrados, elegantes y con una paleta aromática que abarca desde frutos del bosque, Cassis, hasta especias.

El otro secreto, es la mano de Daniel Pi y su equipo, quienes seleccionan minuciosamente los racimos, acompañan los caldos mientras fermentan, y cuidan celosamente mientras reposa durante un año y medio en las barricas nuevas, donde termina de pulirse y prepararse para cosechar elogios a lo largo y ancho del globo. ●



ISCAY \$ 240.- x 750 Cc. MENDOZA, ARGENTINA.



\$83,50



\$150



\$104



\$101



\$146



\$192

Beber con moderación. Prohibida su venta a menores de 18 años. Si bebe no conduzca.



ALEGORÍA GRAN RESERVA MALBEC \$ 125.- x 750 Cc. MENDOZA, ARGENTINA.

alegoría

Empezó como un sueño,
se tradujo en un gran vino.

Alegoría es una línea de vinos Premium de imagen elegante y ambiciosa composición.

En el Alegoría Gran Reserva Malbec se encuentra el balance y la complejidad de los sabores que caracterizan a esta cepa emblemática de la Argentina. Con un trabajo de precisión en el manejo del riego y podas en los viñedos de La Consulta y Luján de Cuyo se obtiene este vino de color profundo, muy frutado, de textura aterciopelada y taninos balanceados. Gaspar Roby, Winemaker de la Bodega Navarro Correas lo define como "Puro carácter varietal, fiel reflejo del terroir al que pertenece".

El Alegoría Gran Reserva Cabernet Sauvignon es un vino con gran capa-

cidad de añejamiento. La maduración lenta de la fruta en viñedos de zonas altas del Valle de Uco le da a este vino sabores concentrados a frutas negras que se vuelven más complejos durante los 15 meses de crianza en barricas de roble nuevas. El Alegoría Gran Reserva Chardonnay tiene un sabor fresco, frutado e intenso, de textura untuosa y largo final en boca. La selección de los mejores racimos y su lenta fermentación en barricas nuevas de roble francés, hacen que este vino presente gran complejidad.

Cierra esta línea el Alegoría Tardío, de color dorado con aromas a tilo, miel, higo seco y frutas cítricas. De importante untuosidad en boca y equilibrada acidez que aporta frescura. ●

La ambición de esta línea se refleja en los premios que le fueron otorgados a nivel internacional. Entre los más destacados se encuentran:

- Argentina Wine Awards 2011. Medalla de Oro Alegoría Gran Reserva Malbec 2008.
- The Wine Advocate 2010. 91 puntos Alegoría Gran Reserva Malbec 2008.
- Decanter World Wines Awards 2010. Commended Alegoría Gran Reserva Malbec 2007.
- Vinus 2010. Medalla Doble Oro Alegoría Gran Reserva Cabernet Sauvignon 2007.
- Concours Mondial de Bruxelles 2011. Medalla de Plata Alegoría Chardonnay 2009.
- Decanter World Wines Awards 2009. Alegoría Tardío 2006. Medalla de Plata.

importados



FINLANDIA
\$ 100.-
x 750 Cc. FINLANDIA.



SOUTHERN
COMFORTS \$ 119.-
x 750 Cc. EEUU.



HERRADURA
\$ 490.-
x 750 Cc. MÉXICO

BODEGA
**RUCA
MALEN**

PASIÓN POR LA CALIDAD.



www.bodegarucamalen.com - facebook.com/bodegarucamalen

BEBER CON MODERACIÓN. PROHIBIDA SU VENTA A MENORES DE 18 AÑOS.

novedades FRAPPÉ

Saint Felicien Cabernet Franc 2007

Este varietal, creado por el gran Alejandro Vigil, tiene un 2% de Petit Verdot y descansa 14 meses en Barricas de Roble Francés. Un dato técnico sorprendente, es la alta acidez natural de este vino de zonas pedregosas: 7.2 gramos por litro (casi lo mismo que un vino blanco) lo que augura un muy buen potencial de guarda y una excelente frescura para este momento. ● SAINT FELICIEN CAB. FRANC \$ 82.- x 750 Cc. MDZA, ARG.



Cuve Los Andes Malbec

Por la casa de los Cuvelier, también se agranda la familia. Esta bodega que se destaca por su tradicional Grand Malbec, suma un hermano menor. Y apostando al crecimiento, se incorporan un Cabernet Sauvignon, y la difícil Merlot. Vinos con crianza, de estilo tradicional, enorgullecen a Bertrand y Jean-Guy, quienes hoy pueden afirmar que tienen "colección completa". ● CUVE LOS ANDES MALBEC \$ 86.- x 750 Cc. MDZA, ARG.



Marchiori & Barraud Malbec

Andrea Marchiori y Luis Barraud, siguen apostando a los grandes vinos y ahora nos presentan sus varietales Malbec y Cabernet Sauvignon de la zona de Perdriel. Son vinos nacidos a 980 MSNM, de viñas de 50 años y meticulosamente cuidadas. Con muy bajos rendimientos se logra una gran concentración, dando paso a la única intervención de la pareja: la maduración. ● MARCHIORI & BARRAUD MALBEC \$ 70.- x 750 Cc. MDZA, ARG.



Siesta x 500 Cc.

En el número anterior, destacamos los beneficios del envase de 375 Cc. Atentos a las demandas del mercado, Ernesto Catena Vineyards, lanza sus varietales en 500 Cc., y suma un Tardío. Ahora, podremos encontrar en las góndolas, Malbec, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Chardonnay y un Semillón Tardío, en este interesante formato. ● SIESTA MALBEC \$ 65.- x 500 Cc. MDZA, ARGENTINA.



Cuando el terroir se manifiesta.



— Serie —
TERRA
BODEGA VINITERRA

BEBER CON MODERACIÓN. PROHIBIDA SU VENTA A MENORES DE 18 AÑOS.

oro verde

Muy asociado al cultivo de la uva, está el de la oliva. Son cientos las referencias que tenemos a lo largo de la historia, de estos dos productos juntos. El vino y el aceite, son parte casi fundamental de nuestra mesa, y así también de cada uno de los terruños con cobijan estos cultivos.

Por eso, hoy encontramos también en el sendero de la alta calidad olivícola, a tradicionales bodegas como Familia Zuccardi, Lagarde, Alta Vista, Achával Ferrer y Atilio Avena, que también cuenta con una gran gama de productos derivados del olivo.

No es coincidencia que, grandes bodegas como estas produzcan aceites de oliva de excelente calidad, si no un resultado de años de trabajo.

Hoy las mesas argentinas pueden tener, no sólo vinos de clase mundial, si no también, Aceite de Oliva de la misma calidad. ●





promo^[1]
2+1

Con la compra de dos Humberto Canale Intimo Family Reserve, te obsequiamos otro Humberto Canale Intimo Family Reserve.

3 HUMBERTO CANALE INTIMO FAMILY RESERVE
x 750 Cc. RÍO NEGRO, ARGENTINA. \$ 178.-
AHORRO: \$ 89.-

humberto canale

H Humberto Canale es una bodega patagónica que se mantiene vigente, prestigiosa y exitosa en el mercado nacional como internacional. Con más de cien años de trayectoria, la conducción sigue estando en manos de la familia, actualmente dirigida por la cuarta generación.

Los principales proyectos del negocio pasan por seguir consolidando la marca de la bodega, sus productos e intensificar su participación en el segmento de alta gama, poniendo énfasis en la fórmula que los hizo fuertes: ofrecer vinos con una calidad superior a la media en cada segmento, combinando la tradición y el conocimiento maximizados con modernas técnicas de elaboración como la utilización del frío, del acero inoxidable y más de 700 barricas nuevas de roble francés y americano. ●



Sabor Argento

BOLS
NEGGO

HENRY



HENRY GRAN GUARDA \$ 340.-
x 750 Cc. MENDOZA, ARGENTINA.

Qué diferencia tiene el vino en comparación a otras bebidas?

Fácil: cuando tenemos una botella delante de nosotros, no sólo vemos una bebida, si no que tenemos una porción de historia, envasada en una botella.

El vino ícono de la casa Lagarde, es ni más ni menos, que eso. Esa difícil combinación entre una larga historia de vides y hombres que las cuidaron, un presente contundente de reconocimientos y calidad, más un auspicioso futuro, que sólo unos pocos podrán conocer. Todo eso, bajo el nombre de Henry Gran Guarda.

Este vino, de partida limitada, nace de viñedos centenarios, plantados en 1906, logrando así, una concentración y complejidad, únicas. También integran este blend, uvas que provienen de viñedos de 1993 y 1998, de minucioso trabajo durante el año, obteniendo una fruta de alta calidad enológica, que aporta color, aroma y sabor a este prestigioso corte. El Cabernet Sauvignon (51 %) predomina sobre el Malbec (32 %) y el Syrah (17 %), aportando estructura y potencial de guarda. El Malbec, en cambio, trae a este corte: frescura, elegancia y aromas a frutos maduros, que se amalgaman de excelente manera con los

aportes especiados del Syrah, y esos complejos toques de tabaco y madera aportados por su crianza en barricas de Roble de primer uso por 24 meses. Para llegar al mercado, reposa 10 meses más en la bodega, terminando de definir este perfil de gran vino argentino al que nos tiene acostumbrados Bodegas Lagarde, y así, llegar a nuestra copa en su momento óptimo de consumo. Sólo quienes se animen a guardar algunas botellas de este Henry Gran Guarda, podrán disfrutar de este gran presente, que en aquellas épocas, será ni más ni menos, que una porción de historia. ●

ESMERALDA FERNANDEZ

Bodegas Esmeralda
MENDOZA



OCTUBRE 2011
WINE STORE & ART
PALERMO SOHO - BUENOS AIRES

BEBER CON MODERACIÓN. PROHIBIDA SU VENTA A MENORES DE 18 AÑOS.

con imagen renovada



COLOMÉ TORRONTÉS \$ 56.- x 750 Cc. SALTA, ARGENTINA.

La bodega emblemática de Cafayate lanzó al mercado la nueva añada de su Torrontés, que viene acompañada de una renovada imagen que incluye un código QR (Quick Response) que puede ser leído por teléfonos celulares inteligentes.

Este vino blanco de altura tiene su origen en el Valle Calchaquí, lo que le aporta características únicas. Su nueva presentación busca una mayor concordancia con la esencia y los valores de la marca. Se trata de un 100% Torrontés que es producido con uvas provenientes principalmente de

Finca La Brava, ubicada a 1.700 M.S.N.M. altura considerada como óptima para esta variedad.

Se trata de un Torrontés de estilo delicado, de gran frescura y excelente acidez. Es ideal para combinar con comidas étnicas, como la asiática, la mexicana y la peruana, así como con la cocina andina.

Su nueva etiqueta blanca, con el logo aplicado en color oro, lo diferencia del resto de los vinos blancos de la bodega. ●



AMALAYA BLANCO \$ 38.-
x 750 Cc. SALTA, ARGENTINA.

Expresión del Legado Familiar

| Un blend que define a la Familia.
| La historia vivida como un prólogo.



Beber con moderación. Prohibida su venta a menores de 18 años.

nueva sala para degustaciones

En pleno Microcentro porteño, Paraguay 678, inauguramos una nueva sala ambientada para degustaciones y eventos, que se suma a las que ya disponemos en el local de Paraná 1259 y Av. Cabildo 4561.

La misma cuenta con todas las condiciones técnicas para una presentación profesional: mesa de directorio con capacidad para 12 personas, sala de estar, plasma y baño privado. Todo con una excelente ambientación con temperatura y humedad controlada.

Asimismo cuenta con lockers individuales para guardar habanos y/o bebidas.

Para degustaciones dirigidas o eventos corporativos consulte en el local al (54.011) 4313.6782. ●





ESPRESSO MARTINI

3 partes de Grappa Alexander.
1 parte de licor de Café.
Hielo.

Servir en copa de cocktail.



COINTREAU POLITAN

3 partes de Cointreau.
2 partes de jugo de Cranberry.
1 parte de jugo de Lima.

Servir en copa de cocktail con hielo.



PERFECT PATRÓN MARGARITA

3 partes de Patrón Silver.
1 parte de Patrón Citrónge.
Jugo de Naranja y jugo de 1/2 Lima.

Servir en copa de cocktail.



AMARULA WHITE NILE

1 parte de Amaretto.
1/2 parte de Cointreau.
1/2 parte de Licor de Crema de Chocolate.

Batir en una coctelera con hielo y servir.



SPRITZ

3 partes de Prosecco Canevari.
1 parte de Campari o Aperol.
Rodajas de Naranja.

Servir con hielo en vaso de trago largo.



JIM BEAM MANHATTAN

1 parte de Jim Beam
1/2 parte de Vermut Rosso
2 golpes de Angostura Bitter

Mezclar bien y servir en copa de Martini.

Gancia

DRINKS



GANCIA POMELO

- 4 partes de Gancia
- 6 partes de jugo de pomelo rosado
- 1/2 rodaja de pomelo

GANCIA LIMA LIMÓN

- 4 partes de Gancia
- 6 partes de gaseosa lima limón
- 1 rodaja de lima
- Hielo

APPLE GANCIA

- 4 partes de Gancia
- 6 partes de jugo de manzana roja
- Gajos de manzana roja
- 3 gajos de lima
- 1 cucharada de azúcar
- Hielo



NUÑEZ

Av. Cabildo 4561 | C1429ABD | C.A.B.A.
(011) 4704.6273 | cabildo@frappe.com.ar

BELGRANO

Av. Libertador 5975 | C1428ARC | C.A.B.A.
(011) 3535.9166 | libertador@frappe.com.ar

PALERMO

Rep. Árabe Siria 3152 | C1425EYN | C.A.B.A.
(011) 4806.5590 | palermo@frappe.com.ar

PALERMO

Av. Coronel Díaz 1764 | C1425DQQ | C.A.B.A.
(011) 4827.3363 | coroneldiaz@frappe.com.ar

BARRIO NORTE

Paraná 1259 | C1018ADE | C.A.B.A.
(011) 4811.2063 | parana@frappe.com.ar

RECOLETA

Av. Callao 1380 | C1023AAT | C.A.B.A.
(011) 4816.6123 | callao@frappe.com.ar

RECOLETA

Av. Pueyrredón 2470 | C1119ACU | C.A.B.A.
(011) 4801.2584 | pueyrredon@frappe.com.ar

CENTRO

Paraguay 678 | C1057AAH | C.A.B.A.
(011) 4313.6782 | paraguay@frappe.com.ar

CARILÓ

Avellano y Boyero | B7167 | CARILÓ
(02254) 572371 | carilo@frappe.com.ar

GUALEGUAYCHÚ

España 56 | E2822EJB | GUALEGUAYCHÚ
gualeguaychu@frappe.com.ar

CALL CENTER

0810.777.3727
ventas@frappe.com.ar

0810.777.3727 | WWW.FRAPPE.COM.AR



CÁMARA
ARGENTINO
ALEMANA



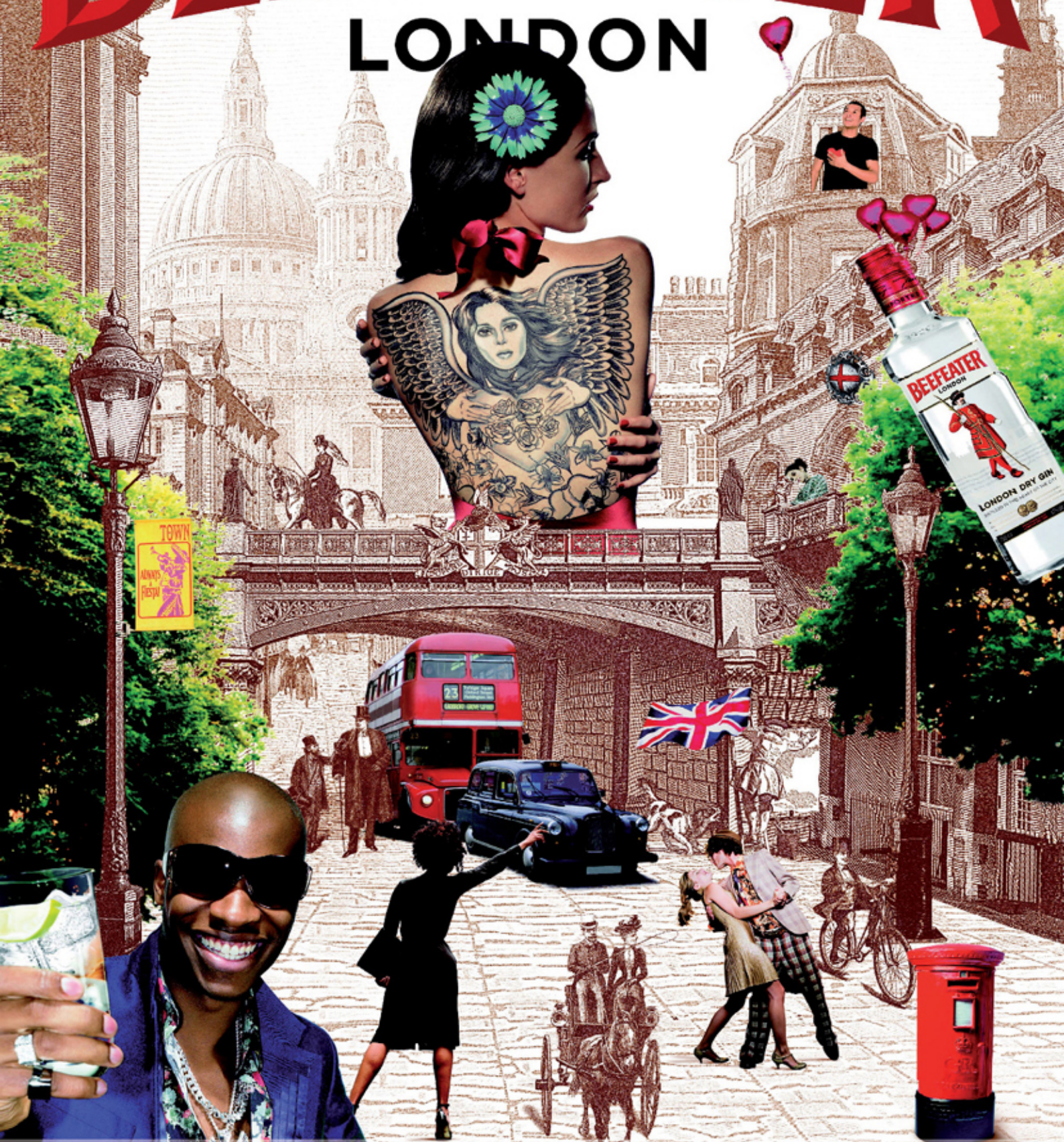
FRAPPÉ S.R.L. CUIT: 30-70799044-5. REPÚBLICA ÁRABE SIRIA 3152, CP: C1425EYN C.A.B.A. TODOS LOS PRECIOS PRESENTES EN LA REVISTA INCLUYEN IVA. VÁLIDOS HASTA EL 31/10/11 O HASTA AGOTAR STOCK DE 100 U. EN CADA CASO; LO QUE OCURRA PRIMERO EN LOS LOCALES 1.NUÑEZ (AV. CABILDO 4561 - C.A.B.A.) 2.BELGRANO (AV. DEL LIBERTADOR 5975 - C.A.B.A.) 3.PALERMO (REP. ÁRABE SIRIA 3152 - C.A.B.A.) 4.PALERMO (AV. CORONEL DÍAZ 1764 - C.A.B.A.) 5.BARRIO NORTE (PARANÁ 1259 - C.A.B.A.) 6.RECOLETA (AV. CALLO 1380 - C.A.B.A.) 7.RECOLETA (AV. PUEYRRREDÓN 2470 - C.A.B.A.) 8.CENTRO (PARAGUAY 678 - C.A.B.A.) 9.CARILÓ (AVELLANO Y BOYERO - CARILÓ, PARTIDO DE LA COSTA). 10. GUALEGUAYCHÚ (ESPAÑA 56 - GUALEGUAYCHÚ, ENTRE RÍOS). [1] PROMOCIÓN NO ACUMULABLE CON OTRAS PROMOCIONES, VÁLIDAS EN EFECTIVO O DÉBITO HASTA EL 31/10/11 O HASTA AGOTAR STOCK DE 100 U.; LO QUE OCURRA PRIMERO EN LOS LOCALES ANTERIORMENTE MENCIONADOS.

BEBER CON MODERACIÓN. PROHIBIDA LA VENTA A MENORES DE 18 AÑOS.

Forever London Since 1820

BEEFEATER[®]

LONDON



BEBER CON MODERACIÓN. PROHIBIDA SU VENTA A MENORES DE 18 AÑOS.



IT ALL STARTS WITH AN ABSOLUT BLANK

BEBER CON MODERACIÓN. PROHIBIDA SU VENTA A MENORES DE 18 AÑOS.