

relax

FRAPPÉ 12

WWW.FRAPPE.COM.AR/RELAX AÑO - 4 | NRO - 12



edición otoño

WHISKY | DIARIO DE VIAJE: ESCOCIA | EL POBRE LUIS | PAN Y OLIVA DE ZUCCARDI | PROMOCIONES | CATENA ZAPATA | GIFT CARD FRAPPÉ | RECOMENDADOS



EJEMPLAR DE DISTRIBUCIÓN GRATUITA



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



ESCORHUELA GASCÓN POLO TEAM,
CAMPEÓN DEL 44º ABIERTO DE SAN JORGE,
CAMPO ARGENTINO DE POLO, PALERMO,
SEPTIEMBRE 2011



VINITERRA

WINES OF TERROIR



Mendoza / Argentina
www.viniterra.com.ar

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

CATENA ZAPATA .06
Orgullo nacional

RECOMENDADOS.10
Selección de Vinos

RECOMENDADOS.11
Selección de Whiskys

WHISKY.12
El rey de Escocia

DIARIO DE VIAJE.18
Destino: Escocia

PERSONAJES.26
El Pobre Luis

PAN Y OLIVA.30
Familia Zuccardi

GIFTCARD FRAPPÉ.33
La nueva forma de regalar

PROMOCIONES.34
Chivas + Humberto Canale

RECOMENDADOS.36
Selección de Cocktails

relax

FRAPPÉ 12

Comienza el otoño y arrancamos la estación con una nota central dedicada al whisky. Su historia, sus variedades, sus regiones. Un amplio panorama para conocer esta bebida creada por los celtas hace cientos de años. Estrenamos una nueva sección: diario de viaje. En ella contaremos en primera persona nuestras experiencias recorriendo destilerías y bodegas en Argentina y en el mundo. En esta primera entrega les mostraremos tres destilerías escocesas conocidas y no tanto: Strathisla, Glenlivet y Edradour.

En el capítulo bodegas les presentamos un número uno: Catena Zapata: orgullo de familia y tradición argentina, y les mostramos la inauguración de un nuevo restaurante dentro de Bodega Zuccardi: Pan y Oliva.

En nuestra sección recomendados presentamos vinos y whiskys junto con nuevas recetas de tragos para pasar mejor el frío que llega.

Visitamos a un amigo: Luis Acuña en su famosa parrilla, El Pobre Luis. Una charla imperdible con un referente de la cocina rioplatense.

Presentamos una moderna forma de regalar: Frappé GiftCard.

Un nuevo número de Relax, el orgullo de poder ayudar a descubrir un poco más el maravilloso mundo de las bebidas. ●



CATENA

Orgullo de Familia, tradición Argentina.

Cuando nos referimos a vinos y marcas, y que estos están posicionados a nivel nacional e internacional como ícono, estamos haciendo referencia al trabajo intenso y a la lucha constante que mantuvo y aún hoy conserva, la familia Catena Zapata.

Catena Zapata, no es sólo una bodega. Hay que recorrer más de 100 años de historia para llegar a sus orígenes, para conocer a esta familia que tanto nombre a vino tiene.



ZAPATA

A principios del siglo XX, llega de Italia, Nicola Catena. Y llegan también sus sueños de trabajar nuestras tierras, de elaborar los vinos que formarían parte de todas las mesas de las familias argentinas. Su pasión por la vid fue heredada por su hijo mayor, Domingo, quien tomó las riendas y siguió la tradición familiar en tierras mendocinas, con una bodega de vino a granel, estilo que predominaba en ese entonces en el país.

La pasión vitivinícola también fue

sembrada en la sangre de otro de los hijos, Nicolás Catena, quien a su regreso de California, innovó ideas para el fascinante mundo de los vinos, que implementó en el negocio familiar. Es así que decidió vender la uva a granel, para sorpresa de muchos y bajo los rumores de locura que invadieron la provincia.

Hasta ese momento, nadie se había propuesto generar vinos varietales, buscar regiones nuevas y darle importancia a la altura y el suelo, factor que

era ignorado por los bodegueros de ese entonces. Lejos de conformarse con estos cambios, buscó "suelos pobres" a la vista, climas áridos y una amplitud térmica, que transformaron todo esto en un terroir excelente para el cultivo de la vid.

Los vinos que se conocían eran blancos y tintos, no existía el nombre de varietal en las etiquetas. Si bien el consumo era grande, la calidad era baja. Tampoco se contaba con tecnología que favoreciera a la producción,

hacer vinos era un verdadero arte.

Nicolás Catena y su familia empezaron tras estos cambios, que pronto darían sus frutos y serían de reconocimiento popular, una incursión en la elaboración de vinos finos elegantes, con roble, de buen pasar en boca y buena vida en botella. Pronto se convertirían en íconos de referencia dentro del tanpreciado mundo vitivinícola. Orgullo de Familia, orgullo de poder degustar de estos exquisitos vinos elaborados en tierra argentina. Ideales para compartir con amigos y seres queridos.

Etiquetas recomendadas de la línea top de la bodega para los más exigentes paladares:

ESTIBA RESERVADA

El preferido de la bodega. Estiba Reservada, con un packaging no muy tradicional y de buen gusto, se presenta ante el público en vinotecas y algunos restaurantes. De excelente longevidad y comprendido por las variedades Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Petit Verdot y Malbec.

MALBEC ARGENTINO

Para llevar a cabo este vino, se eligen los mejores viñedos, para recolectar las mejores uvas donde se concentran esos colores intensos y taninos complejos. La uva se micro fermenta en barricas de primer uso de roble francés y donde perdura por 24 meses. Tenemos que tener en cuenta que este vino se elabora en pequeñas cantidades.

D.V. CATENA

En la línea de D.V. nos encontramos con algo muy particular que se da desde hace muchos años: el corte, pero en este caso de las mismas variedades. El poder unir dentro de una misma botella dos cepajes del mismo nombre pero de diferente terroir es algo muy interesante y le da cierta complejidad al vino. Federico Catena y su grupo de enólogos e ingenieros agrónomos lo ha realizado de manera notable, vinos redondos y de muy buen aroma. En la línea encontramos los diferentes cortes: Cabernet - Cabernet, Malbec - Malbec, Cabernet - Malbec, Syrah - Syrah, Chardonnay - Chardonnay,

Malbec Adriana Vineyard, Malbec Nicasia Vineyard, y para cerrar la línea un Espumante Nature de vino base Chardonnay y Pinot Noir de método Champenoise.

SAINT FELICIEN

Línea que da un inicio a los vinos varietales en la Argentina, con una excelente relación calidad precio, esta línea se posicionó en el mercado exterior y luego en nuestro país.

La línea comprende las siguientes variedades: entre las tintas encontramos Malbec, Cabernet Sauvignon, Syrah, Cabernet Sauvignon.

Nuestra recomendación como consumidores es que puedan degustar cada una de las etiquetas. Cada una de ellas tiene un momento adecuado para ser descorchada, la buena compañía y la armonía son dos referentes ideales para poder degustar de esta y otras bodegas de manera excelente. ●



Salón de degustaciones de Catena Zapata en Mendoza.

ESMERALDA FERNANDEZ

Bodegas Esmeralda
MENDOZA



Bodegas Esmeralda
MENDOZA

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

FRAPPÉ

selección **whisky**

SCAPA

16 años / Este particular Single Malt de color ámbar proviene de las islas Orcadas, al norte de la costa escocesa. Es delicado y suave ya que no tiene terminación ahumada. Descanso en barricas de bourbon que le otorga fineza y recuerdos de nuez y avellanas. En boca es equilibrado y de largo final. ●

SCAPA 16 AÑOS \$ 530.- 1 x 750 Cc. ESCOCIA.



LONGMORN

16 años / Este atractivo whisky de la región de speyside, zona alta de Escocia, atrapa con sus aromas de frutos secos envueltos en miel. Notas minerales y ahumadas típicas de esta parte de Escocia le otorgan complejidad. En boca es envolvente, gustoso e invita a seguir bebiendo con su final seco y algo cítrico. Una etiqueta de lujo más que justificada. ●

LONGMORN 16 AÑOS \$ 510.- 1 x 750 Cc. ESCOCIA.



STRATHISLA

12 años / Desde una de las mejores destilerías de Escocia (Chivas Regal) en el corazón de Spideside. Tenemos el placer de encontrar a este Single Malt suave y equilibrado. De color oro y aromas de miel y canela y final largo y delicado. Es muy poca la producción de esta etiqueta, ya que es mayormente utilizado en blends. Si encuentra alguna botella, aprovéchela. ●

STRATHISLA 12 AÑOS \$ 400.- 1 x 750 Cc. ESCOCIA.



JOHNNIE WALKER CHILLER

Blue Label / De la mano de Porsche Design Studio (una de las más prestigiosas casas de diseño del mundo) Jhonnie Walker Blue Label presenta "Chiller" una exquisita pieza de colección que encierra a este preciado blend. Realizado a mano, en cuero azul y acero inoxidable, presenta dos bloques que se separan a 24° de inclinación (ángulo exacto de la etiqueta de J. W.) y se transforma en una moderna hielera. ●

JOHNNIE WALKER BLUE LABEL CHILLER \$ 1.850.- 1 x 750 Cc. ESCOCIA.



FRAPPÉ

selección **vinos**



MARCUS GRAN RESERVA

Pinot Noir / Elegante integrante de la línea de vinos de alta gama de Humberto Canale, pionera en nuestros terruños patagónicos, elaborado con uvas proveniente de viñedos de más de 35 años, con aromas frutales y terrosos sabe cautivar a los amantes de este varietal y asombrar a neófitos. ●

MARCUS GRAN RESERVA PINOT NOIR \$ 185.- 1 x 750 Cc. RÍO NEGRO, ARGENTINA.

NOSOTROS

Malbec / De la mano Susana Balbo, presentamos este vino selección de las mejores barricas de la bodega. Robusto, distinguido, promete crecer y convertirse en un Malbec de estirpe. Aromas profundos de fruta roja con recuerdos de vainilla y tabaco debido a su larga guarda en barricas de roble francés. Dedicación y arte en pos de un vino de excelencia. ●

NOSOTROS MALBEC \$ 580.- 1 x 750 Cc. MENDOZA, ARGENTINA.



SELECCIÓN DEL ENÓLOGO

Blend / Compuesto por 36 % Cabernet Franc, 32 % Malbec, 32 % Petit Verdot, nace a partir de parcelas especialmente seleccionadas donde se percibió una evolución y calidad sobresaliente. Un vino único que realza las características particulares de cada varietal y las amalgama de manera extraordinaria mediante su añejamiento y estiba. ●

NAVARRO CORREAS SELECCIÓN DEL ENÓLOGO \$ 110.- 1 x 750 Cc. MDZA, ARGENTINA.



FELIPE RUTINI

Blend / Un vino que puede considerarse extraordinario. Desde su primer ejemplar de 1985 ha sido un digno embajador de nuestras tierras. Complejo blend de aromas de fruta roja madura y aromas vainillados. Estructura que promete una larga guarda pero que tiene un paso elegantemente agradable hoy. ●

FELIPE RUTINI \$ 765.- 1 x 750 Cc. MENDOZA, ARGENTINA.





WHISKY

Rey en la corte de las bebidas alcohólicas

Es el resultado del destilado de cereales y posterior añejamiento de barricas de roble. Los más renombrados y conocidos son los escoceses, aunque algunos documentos más antiguos ubican el origen en Irlanda.

De todas maneras, se cree que el whisky existía (no como lo conocemos hoy), desde mucho antes de la mano de los celtas. Ellos destilaban cebada y centeno y al resultante lo consideraban un regalo de los dioses que poseía “poderes curativos” y calentaba en invierno. No sorprende que esta bebida de más

de cuarenta grados de graduación alcohólica endulzara el ánimo y calentara corazones.

Se elaboran whiskys en Escocia, Irlanda, Canadá, Estados Unidos, Gales, Japón e India. En Escocia podemos distinguir las Maltas, Single Malt, y los Blends. Los whiskys de



malta son exclusivos y muchas veces escasos y difíciles de conseguir. Generalmente los amantes de estas joyas suelen ser muy fieles a una determinada etiqueta que lleva consigo los secretos y el arte ancestral de una región determinada de Escocia.

Los Single Malt se elaboran a partir de cebada malteada y provienen de una sola destilería. Podríamos hacer una analogía entre estos whiskys y el concepto de variedades en el mundo del vino. Es posible reconocer características distintivas de acuerdo a la zona en la que es elaborado. En un vaso de whisky de malta uno conoce un clima y una región determinada de la isla. Es por eso que se pueden reconocer estilos de maltas según la ubicación de las destilerías.

En la zona sur, Low Land, encontramos maltas de carácter cítrico, secas y livianas, un ejemplo es Glenkinchie, un

whisky liviano, ideal como aperitivo. Posee aromas que recuerdan al pasto recién cortado y a flores blancas.

En la región norte, Highlands, tenemos como protagonista la zona de Speyside que concentra a la mitad de las destilerías que se encuentran en Escocia. Aquí encontramos, en general, whiskys de mayor cuerpo aromas frutados y maduros. Glen Elgin 12 años es una buena recomendación si le interesa conocer los whiskys de esta región. Aromas profundos que recuerdan a fruta madura, caramelo y violetas. Envuelve el paladar con sabores homólogos y elegancia. Glenlivet 12 años también destaca por su alta calidad y precio justo.

En tercer lugar podemos nombrar a las islas aunque quizá no sea lo más exacto, pero es útil al fin de poder distinguir diferentes perfiles utilizando un mapa. Los whiskys de estas

regiones son de gran carácter, con aromas potentes iodados y ahumados. Se imponen en boca con autoridad y sabores intensos. Ejemplos de este tipo de malta son Caol Ila y Talisker. Potentes y distintivos de un estilo que no es para cualquiera.

Otra historia son los whiskys blends, que se elaboran con mezclas de varios whiskys. Se utilizan single malts y whisky de grano. Ahí está el secreto que catapultó a Escocia como ícono de esta bebida.

En una botella de Johnnie Walker Black Label podemos encontrar por ejemplo proporciones de Talisker, Glenkinchie, entre otras maltas y whisky de grano, donde el más joven tiene doce años de añejamiento, ya que la legislación así lo impone si la edad quiere ser señalada en la etiqueta de la botella. Imaginemos qué tipo de producto Premium estamos bebiendo.



En un Chivas doce años podemos encontrar partes de Strathisla y Longmorn. Tengamos en cuenta que el mínimo legal que debe tener de añejamiento un whisky, en Escocia, es de tres años. Chivas establece como mínimo doce años para sus destilados.

Si hablamos de Irish Whiskey hablamos de whisky irlandés. Este se elabora de cebada malteada y whisky de grano. Pero a diferencia de sus vecinos, tiene una triple destilación en alambiques de cobre. De ahí su suavidad y su carácter frutado. Lo que lo convierte en una opción muy viable para entrar al mundo de esta bebida. Un claro ejemplo es el afamado Jameson. Un versátil whisky que se disfruta solo y también puede ser mezclado en coctelería.

Por último hablaremos del whiskey de Estados Unidos. Aquí partimos de otra materia prima, el maíz, cada botella debe tener un mínimo del cincuenta y

uno por ciento de whiskey de maíz. Este se envejece en barriles de roble americano carbonizado, generalmente durante seis meses, un lapso significativamente menor a los escoceses aunque esto no determina calidad.

El Bourbon whiskey es aquel que es destilado y envejecido en Kentucky. Sólo estos pueden tener esta denominación en su etiqueta. De este tipo de whiskys podemos encontrar Jim Beam y Makers Mark's. Potentes y frutados de fuerte carácter ahumado.

En la vereda de enfrente podemos encontrar los whiskeys de Tennessee donde el abanderado oficial es el Jack Daniel's. Estos se elaboran igual que los Bourbons pero tienen un filtrado en carbón de madera de arce sacarino que le da un toque especial y distintivo.

Los whiskys son particulares y lleva tiempo conocerlos, descubrirlos y enamorarse de ellos.

ESCOCIA

Tierras bajas (Lowlands), tierras altas (Highlands), y las islas.

Como mencionamos anteriormente se pueden determinar tres regiones diferentes productoras de Whisky. A la vez se pueden dividir en subregiones y teniendo en cuenta a las islas también pueden haber más divisiones.

TIERRAS BAJAS

Esta región se encuentra en la zona sur de Escocia, abajo de la línea entre el río Forth y el lago Lomond.

Solo quedan tres destilerías de las catorce que había en 1974. Glenkinchie es una de ellas, situada en Pencaitland cerca de Edimburgo, y es una digna representante de la región. De final seco y aromas delicados de hierbas y flores blancas. Una virtud de

las maltas de estas latitudes es su capacidad de ser añejadas por largos periodos de tiempo sin perder tipicidad. Es decir que a pesar de su largo contacto con el roble no pierde intensidad al no ser tan permeable al aporte del mismo.

En esta región encontraremos maltas de sabores frescos y secas. Ideales como aperitivo. Pero también pueden aprovecharse para acompañar algún plato. Para los aventureros de los sabores se recomienda acompañar platos de mariscos frescos y ensaladas de frutos de mar. A tener en cuenta que se trata de una bebida liviana por lo que un plato muy pesado la dejara de lado totalmente.

TIERRAS ALTAS E ISLAS

Es una vasta región con diferentes características, debido a su tamaño, por lo que suele dividirse en Norte, Este, Oeste y Centro.

En la zona norte encontramos maltas de gran complejidad y sabores delicados con finales secos y algo picantes en algunos casos.

De esta región proviene Highland Park. Un Whisky de cuerpo medio y aromas complejos y en boca nos recuerda almendras, miel, brezo y especias. Delicado en su paso pero inolvidable. Scapa también puede situarse en las tierras del norte, se encuentra en la costa norte del Scapa Flow.

Podemos encontrar también a una de las etiquetas más populares de Escocia, Glenmorangie, malta muy apreciada de estructura media y sabores delicados y complejos. Proviene de una de las destilerías pioneras en la utilización de barricas de Jerez para los últimos años de añejamiento de estos whiskys.

En la región Este podemos encontrarlos con aromas frutados y sabores

suaves, dulces y ahumados pero finales secos.

En el oeste encontramos cinco destilerías, tres pertenecen a islas y dos a tierra firme. De las Islas destacaremos a Jura, de la isla de Jura, y a Talisker, de la isla de Skye. Aquí la característica que las une es el recuerdo de pimienta y humo pero de manera más delicada que las provenientes de Islay. También hay que tener el añejamiento del whisky particularmente.

Jura tiene un estilo delicado, teniendo en cuenta la región, es elegante y de aromas profundos. En un principio se creó la destilería, para generar empleo. Hoy los aficionados agradecen enormemente este gesto altruista.

Talisker es de aromas más ahumados pero profundos que invitan a descubrirlo y disfrutarlo. Con final seco y algo picante y es considerado un "Classic Malt" por la unión de destilerías.

Podemos generalizar de que estos whiskys son terrosos y ahumados pero no tanto como sus primos de Islay. Poseen un inicio algo dulce pero son recios y con fuerte carácter. Hay que conocerlos bien para poder juzgarlos con sapiencia.

Finalmente nos encontramos con la zona central. Estos son suaves y más dulces que sus vecinos del oeste pero no tanto como los de speyside. Son fragantes y complejos con recuerdos de pera, especias y violetas aunque de todas maneras poseen un final seco.

Por último, en las tierras altas vamos a diferenciar a Speyside. Quien merece un apartado. Aunque de todos modos y al igual que todas las subregiones que hemos enumerado, líneas anteriores, perteneces y pueden considerarse dentro de la highlands. En esta región podemos encontrar a las maltas más

elegantes y complejas de Escocia. El Río Spey nace en la sierra Monadhliath y corre por el este y el norte y es muy reconocido por su pesca de salmón. Es un lugar privilegiado donde su paisaje destaca por su belleza y además es el lugar que concentra la mayor cantidad de destilerías.

Como característica destacamos: sabores dulces, generalmente, y encontramos poco la turba. Sus aromas abarcan una amplia gama de matices con recuerdos de violetas, peras, almendras, manzanas, bananas y hasta cítricos. El aporte de las barricas de Jerez les queda muy bien y tienen nobleza y buen cuerpo.

De esta región invitamos a conocer las maltas de Glenlivet, Longmorn, Macallan, Glen Elgin entre otros.

En cuanto al maridaje con los Whiskys de esta región en particular, se aconsejan carnes de cerdo o pato en reducciones de miel, naranjas o peras.

Si hablamos de dulces podemos optar por chocolates amargos (70% o más), frutos secos, esto es más recomendable para maltas que tengan un añejamiento superior a los 18 años.

Estos son solo algunos consejos e ingredientes. Pero la magia de realizar una buena combinación está en la experimentación y el espíritu emprendedor. Por lo que se recomienda probar opciones. ●



NIETO SENETINER

RESERVA



*Donde hay un
Nieto, hay un
Padre*



nietosenetiner

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



CADUS

SINGLE VINEYARD

*Cadus Single Vineyard presenta
sus nuevas expresiones de
Malbec de Fincas propias*

— Finca — — Finca —
Villa Blanca ♦ *Las Tortugas*
— MALBEC — — MALBEC —



nietosenetiner

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

ESCOCIA

diario de viaje



SON 78 KM DE ABERDEEN A KEITH, LA CIUDAD DE STRATHISLA, RECORRIENDO LAS HIGHLANDS PARA LLEGAR A LA ZONA DE SPEYSIDE. ESTA ANTIGUA DESTILERÍA REPRESENTA EL CORAZÓN ESPIRITUAL DE CHIVAS REGAL PUES SUS MALTAS LE APORTAN UNA SUAVIDAD ÚNICA.



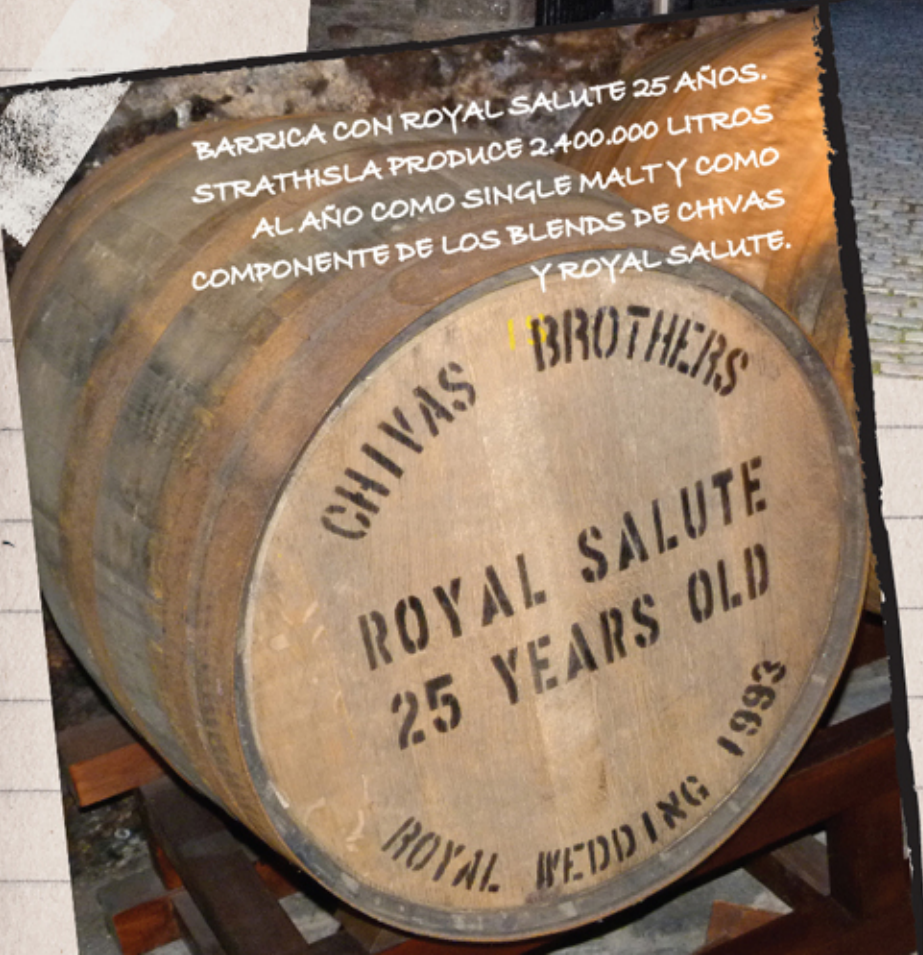
AL LLEGAR IMPACTAN LAS PAGODAS DOBLES QUE RECIBEN AL VISITANTE DESDE SU CREACIÓN EN 1786. ES EN LA ACTUALIDAD LA DESTILERÍA MÁS ANTIGUA EN FUNCIONAMIENTO DEL NORTE DE ESCOCIA.



ALAMBIQUES DE COBRE, EL CORAZÓN DEL PROCESO DE ESTILACIÓN. LA REGIÓN DE SPEYSIDE SE ENCUENTRA ALREDEDOR DEL RIO SPEY Y CONCENTRA LA MAYOR CANTIDAD DE DESTILERÍAS DE TODAS LAS REGIONES ESCOCESAS.



BARRICA CON ROYAL SALUTE 25 AÑOS. STRATHISLA PRODUCE 2.400.000 LITROS AL AÑO COMO SINGLE MALT Y COMO COMPONENTE DE LOS BLENDS DE CHIVAS Y ROYAL SALUTE.



FUNDADA 1786 COMO MILLTOWN DISTILLERY POR GEORGE TAYLOR, CAMBIÓ SU NOMBRE POR STRATHISLA EN LA DÉCADA DE 1870. EN 1950 FUE ADQUIRIDA POR CHIVAS BROTHERS. SUS EDIFICIOS Y SU PATIO ADOQUINADO HAN PERMANECIDO INALTERADOS DESDE SU FUNDACIÓN.

↗
TAPÓN DE ROYAL SALUTE 62
GUN. LA MÁS PRESTIGIOSA
EXPRESIÓN DE LA COLECCIÓN
ROYAL SALUTE. EL LEGADO DE
4 MASTER BLENDERS QUE
UTILIZA WHISKIES CON UN
MÍNIMO DE 40 AÑOS DE
AÑEJAMIENTO.

THE
GLENLIVET



YENDO DE LA RECEPCIÓN
AL SHOP ENCONTRAMOS ESTA
INCRÍBLE ESCULTURA ARMADA
CON BOTELLAS DE GLENLIVET.

43 KM DE KEITH A
GLENLIVET POR AUTOPISTA
A95. FUNDADA EN 1824
GLENLIVET DISTILLERY POR
GEORGE SMITH UN
DESTILADOR ILEGAL DE
SPEYSIDE QUE LA CONVIRTIÓ
EN LA PRIMER DESTILERÍA
LEGAL DE ESCOCIA. HOY
COMBINA MODERNIDAD CON
LAS VIEJAS TRADICIONES
PARA HACER WHISKY.



THE EDRADOUR

*The Smallest Distillery
in Scotland*

EDRADOUR, DEL GAÉLICO, ENTRE DOS RÍOS, ESTÁ UBICADA EN EL PUEBLO DE PITLOCHRY, EN PLENO CENTRO DE LOS SOUTHS HIGHLANDS. CONSIDERADA LA DESTILERÍA MÁS PEQUEÑA DE ESCOCIA POSEE, TAMBIÉN, LOS ALAMBIQUES EN USO MÁS CHICOS.



COMO TODOS LOS WHISKIES DE MALTA, EDRADOUR SE HACE CON CEBADA MALTEADA, LEVADURA Y AGUA. TRAS LA DESTILACIÓN EL ALCOHOL SE SE DEJA EN REPOSO EN BARRICAS DE ROBLE DURANTE 3 AÑOS PARA SER LEGALMENTE CLASIFICADO COMO SCOTCH WHISKY. EDRADOUR SE DEJA MADURAR 10 AÑOS PARA QUE ALCANCE TODO SU SABOR Y CARÁCTER. EN ESTE CASO 31 AÑOS.



FUNDADA EN 1825 TRADICIONALMENTE OPERADA POR SÓLO TRES HOMBRES PRODUCE 12 BARRICAS DE WHISKY A LA SEMANA. TODO HECHO A MANO COMO DESDE HACE 150 AÑOS.





CURIOSO CARTEL INDICADOR EN PLENA ROYAL MILE, LA CALLE PRINCIPAL DE EDIMBURGO. ESTA AVENIDA RECORRE 1,80 KMS DE LARGO (LA MEDIDA DE LA MILLA ESCOCESA) Y ATRAVIESA EL CASCO ANTIGUO DE LA CIUDAD ENTRE EL CASTILLO DE EDIMBURGO Y EL PALACIO HOLYROODHOUSE (RESIDENCIA DE LA REINA DE INGLATERRA)

SCOTCH WHISKY DIRECTORY

THE COFFEE SHOP

THE WHISKY TOUR

AMBER RESTAURANT

EN EUROPA TAMBIÉN SE CONSIGUE.



LOCAL DE VENTA DE WHISKY TAMBIÉN EN LA ROYAL MILE, CERCA DE LA ENTRADA DEL CASTILLO.

TÍPICO PUB SOBRE LA ROYAL MILE. THE MITRE: EN 1615 ESTE SITIO FUE PROPIEDAD DE JOHN SPOTTISWOOD QUE LUEGO FUE OBISPO DE ST. ANDREWS. LA CASA SE INCENDIÓ EN 1814 Y DESDE ENTONCES FUNCIONA EL PUB. LA LEYENDA DICE QUE EL OBISPO ESTABA SENTADO SOBRE SU TRONO DURANTE EL INCENDIO Y HAY QUIÉN DICE QUE SU ESPÍRITU AÚN CAMINA POR EL PUB.



TUMBA DE ADAM SMITH,
ECONOMISTA CLÁSICO
FALLECIDO EN EDIMBURGO
EN 1790.



EN ESTA PRIMERA ENTREGA DE NUESTRA NUEVA SECCIÓN DIARIOS DE VIAJE VISITAMOS TRES DESTILERÍAS ESCOCESAS: STRATHSLA, EMBLEMA DE CHIVAS REGAL, GLENLIVET UNA DE LAS DESTILERÍAS DE MAYOR PRESTIGIO DEL MUNDO QUE PRODUCE 6.000.000 DE BOTELLAS DE SINGLE MALT AL AÑO. Y SU CONTRASTE, EDRAOUR, LA MÁS PEQUEÑA DE ESCOCIA. EN EL FINAL, UN RECORRIDO POR LA ANTIGUA CIUDAD DE EDIMBURGO Y SUS APASIONANTES HISTORIAS. HASTA EL PRÓXIMO VIAJE.



En 1999, después de haber dedicado su talento durante más de 20 años al asesoramiento de empresas nacionales e internacionales del sector vitivinícola, Susana Balbo decidió llevar a cabo su sueño de tener una bodega propia dando inicio a la construcción de Dominio del Plata en el corazón de Luján de Cuyo, Mendoza. Después de 12 años de crecimiento constante en los mercados internacionales, otro de sus sueños se hizo realidad: sus hijos, Jose, enólogo recibido de la Universidad UC Davis (California) y Ana, licenciada en Administración de Empresas de la Universidad de San Andrés, decidieron continuar con la tradición familiar e integrarse al equipo de Dominio del Plata.

Dotada de la más moderna tecnología, Dominio del Plata se caracteriza por su diseño único y simple, pensado para la elaboración de vinos de alta calidad. Cada variedad se cosecha manualmente y se trata en forma especial para mantener toda la expresión de la fruta y lograr vinos de estilos particulares y únicos.

A lo largo de los 13 últimos años, Susana y su equipo trabajaron fuertemente para cumplir con los más altos estándares de calidad a nivel internacional, demostrando su compromiso con las problemáticas más importantes del siglo XXI: inocuidad alimentaria, sustentabilidad y responsabilidad social empresarial.





El nombre **Crios** fue elegido por Susana para expresar su amor y compromiso con sus hijos y con los vinos jóvenes. Sus "**Crios**" son como sus hijos, llenos de energía, pero a su vez con un enorme potencial de alcanzar la madurez y complejidad de sus vinos de autor, esto es así porque reciben el mismo cuidado y atención en todo el proceso desde la viña hasta la elaboración. Inspirada en los símbolos de la cultura maya, la etiqueta muestra 3 manos conectadas y superpuestas, representando las manos de Susana y las de sus dos hijos, Ana y Jose. Después de 10 años, Susana tiene el placer de ver a Jose y Ana unir sus talentos al suyo para crear las nuevas generaciones de **Crios**.





EL una rica charla con POBRE LUIS

En nuestra sana costumbre de visitar y entrevistar a amigos que nos gusta lo que hacen, estuvimos con Luis Acuña, el pionero de la parrilla uruguaya aquí en Buenos Aires y alma mater del impactante "Pobre Luis", restaurante ubicado en Arribeños y Blanco Encalada en el coqueto barrio de Belgrano.

Costó llegar hasta esto no?
Y sí, yo me fui de Uruguay en 1974, eran épocas duras...

¿Y cómo empezaste?

Hice de todo, menos tocar algo ajeno. Al principio plomería, herrería, luego tuve mis primeros comedores, pero me fue mal con mis socios, así que me cansé y me largué solo hace 25 años con el primer parripollo.

En una época se habían puesto de moda...

Claro, yo tenía dos y los vendí, y con eso puse El Pobre Luis, en Quesada y Arribeños, y hace unos años nos mudamos aquí.

Llegó un momento en que aquel local te quedó chico.

Sí, se llenaba el salón y quedaba mucha gente esperando, tuvimos que agrandarnos.

¿Tuvo algo que ver tu pasión por River?

Tuve la suerte que como era amigo de Francescoli, que recién se incorporaba a River, empezó a venir y a traer jugadores y dirigentes, entonces la gente venía y se amontonaba a ver a



los jugadores. Era una época de gloria...

¿En lo futbolístico o en el restaurant?

(Ríe), en ambas, en lo futbolístico tirábamos fuegos artificiales cada 4 meses, ahora estamos sufriendo en la B, por culpa de Pasarella que se cree número uno.

Se nota que te gusta el fútbol, muchas camisetas colgadas...

Tengo 370, todas firmadas por sus dueños, si me gusta mucho el fútbol y lo vivo entre mis dos amores, Peñarol y River.

¿De los otros amores tenés más de uno?

(Ríe de nuevo pero enseguida se pone serio). No, de esos tengo uno solo, mi esposa argentina.

También te gusta mucho la música.

Sí, claro, soy muy amigo de Alfredo Zitarrosa, y apoyo el proyecto Casa Zitarrosa desde su creación en el 2003. Con Alfredo, tuve el privilegio de pasar muchas noches de guitarreadas.

¿Seguís yendo a Uruguay?

Trato de viajar seguido, me gusta no perder el contacto con mis raíces. Además mi hermano tiene en la ciudad de Las Piedras una parrilla "El Pobre Acuña" y trato de darle una mano.

¿Por qué ya no estás más haciendo el asado como en Quesada?

Y, fui ocupándome de otras cosas, igual siempre paso por ahí y me quedo un rato, además esta parrilla toda de acero inoxidable la diseñé yo personalmente para que los que trabajan no sufran como sufría yo el calor en la

cabeza, el pecho. Ahora aquí se trabaja más cómodo y mejor.

También tuviste tu experiencia internacional, no sólo en la Argentina.

Cociné en Brasil, México, España, incluso hice un hígado a la tela en el restaurant de Robert de Niro en Nueva York. Pero no me la creo, eso es lo peor que a uno puede pasarle.

¿Volverías a Uruguay?

Me encantaría, pero ya hice mi vida aquí, mis hijos están estudiando, es muy difícil.

¡Suerte para nosotros que tenemos Pobre Luis para rato!



Calidad en servicio y Gastronomía.

La visita a la parrilla Pobre Luis fue óptima. No sólo pasamos un buen momento charlando y recordando su vida y trayectoria, sino que también pudimos probar sus diferentes platos, saber cómo se hacen y cientos de secretos para tener el éxito asegurado.

Hay que destacar, tanto la buena gastronomía, como la atención en el servicio. Es importante cuando salimos a cenar indicar en qué nivel de servicio gastronómico se ubica el restaurante que visitamos, en este caso hablaríamos de un puntaje excelente, la recepción, la simpatía y la amabilidad, todo esto acompañado de la excelencia de sus platos y la armonía del lugar.

La degustación comenzó con una entrada en la cual pudimos probar las mollejas, degustamos una rica tortilla, y finalmente una provoleta con sus condimentos correspondientes.

En nuestro plato principal elegimos la opción de un buen bife de lomo a punto, nos asombramos de la limpieza y pulcritud de la zona de trabajo, una parrilla hecha de acero inoxidable con un sistema ideal para trabajar cómodo.

El bife lo acompañamos con varias ensaladas y como es de nuestro estilo elegimos un buen Malbec de la zona de Mendoza para el maridaje, el cual fue sacado de la cava, es importante este detalle ya que una cava nos permite mantener el vino tinto a una tempera-

tura de servicio correcto para el comensal.

En momentos de la degustación el mismo Luis se acercaba a nuestra mesa y explicaba sus diferentes secretos, por así decirlo. La carne es cortada en el momento, esto sirve para que el frío no le quite propiedades, estilos uruguayos con un buen concepto y bien realizado.

No es tradicional ver una cierra detrás de la parrilla y tampoco toda la cocina a la vista de los comensales, este detalle es visto en pocos lugares gastronómicos, una cocina exhibida nos denota la pulcritud y orden que tiene el restaurante. ●



*Cada una de nuestras variedades requiere,
en promedio, 3.000 horas de luz para dar una cosecha.
Esto significa que por año, y por la ubicación
de nuestros viñedos, necesitará esa cantidad de sol
para alcanzar el punto óptimo de maduración.*

VIVIR EL TERRUÑO

Bodega Luigi Bosca | Familia Arizu.



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



ZUELO
Ensalada tibia de
Patatas y cebollas
\$
Torta de shiitake
y castaño
\$



ZUELO
extra virgen
Pan de Campo
\$ 10
Baguetines
\$ 10



PAN Y OLIVA

una inauguración de familia zuccardi

Referentes de la prensa y de la gastronomía argentina se dieron cita en este evento. José Alberto Zuccardi destacó la importancia que la inauguración de este nuevo emprendimiento tiene para la empresa, tanto para su actividad olivícola como para su liderazgo en turismo gastronómico.

Entre los chef invitados que llegaron desde Buenos Aires se destacó la presencia de Jean Paul Bondoux, Christophe Krywonis, Takehiro Ohno, Jerome Mathe, Martín Arrieta, Emiliano Sabino, Gonzalo Sacot, Diego Ramírez, Luciana Conte, Sebastián Raggiante, Bruno Gillot, Gabriel Mazzeo, Osvaldo Gross, Nestor Gattorna, Darío Gualtieri,

Olivier Falchi y Máximo Togni. Periodistas y cocineros pudieron disfrutar además de la cosecha de olivos de la variedad Arauco, ubicados en la Finca Maipú de Familia Zuccardi y elaborar su propio aceite de oliva extra virgen sin filtrar.

Ubicado en Finca Maipú, enfrente al molino de extracción dotado de tecno-

logía de última generación y a pocos metros de las plantaciones de olivos, Pan y Oliva es el segundo emprendimiento gastronómico de Familia Zuccardi. Su concepto es totalmente diferente al del actual Restaurant de Casa del Visitante, ya que su identidad es mucho más informal y está enfocada sobre el aceite de oliva como producto más destacado. Tapeos, pastas, ensala-



das y platos caseros preparados con ingredientes frescos y de estación, tienen un lugar relevante dentro una gastronomía desestructurada, y en la que es fácil percibir notables influencias mediterráneas y regionales mendocinas.

Su esencia se resume en tres conceptos: Restaurant- Almacén- Sitio educativo. Tiene una capacidad para 30 comensales en un ambiente amplio, luminoso y cálido, con una amplia cocina a la vista de los comensales y estufa a leña. En el exterior, cerca del sector de los hornos de barro, la galería puede albergar a otras 10 personas. Pan y Oliva tiene un rol fundamental dentro de la propuesta de turismo olivícola y de educación al consumidor de Familia Zuccardi, ya que es el lugar de finalización para una visita al molino o la culminación del programa "Vení a cosechar aceite". En un futuro próximo permitirá la realización de cursos de degustación de aceites de oliva y clases de cocina a cargo de la chef Ana Rodríguez Armisén.

Además de comercializarse los aceites de oliva extra virgen de Familia Zuccardi -Varietales y Zuelo-, en Pan y Oliva pueden adquirirse una amplia variedad de productos gastronómicos, caseros, únicos y naturales -tales como conservas, quesos, aceitunas y panes, entre otros- además de accesorios (delantales, alcuzas, dips, etc) y artículos de cosmética elaborados a base de aceite de oliva. ●

Restaurant Pan y Oliva

Ubicación: Finca Maipú de Familia Zuccardi, Ruta Provincial 33 Km 7,5.

Reservas e informes: (0261) 441.0000.

Email: reservas@familiazuccardi.com

Web: www.casadelvisitante.com.ar



Gift Card

FRAPPÉ

Elegís el valor, lo cargás en la Gift Card y listo para regalar.

El que lo recibe lo usa como quiere.

En una compra o en compras parciales

Hasta alcanzar el valor total.

Más simple

Más cómodo

El mejor regalo



DISPONIBLE EN TODOS LOS LOCALES O EN 810.777.3727

FRAPPÉ

promociones **junio**



chivas regal

promo^[1]

Con la compra de un CHIVAS REGAL 18 años x 750 Cc., te obsequiamos un exclusivo estuche con 2 vasos mareados.

CHIVAS REGAL 18 AÑOS > \$ 492.-
1 x 750 Cc. Escocia.
Stock 100 u.

chivas regal

promo^[2]

Con la compra de un CHIVAS REGAL 12 años x 750 Cc. o x 1 Lt., te obsequiamos un CHIVAS REGAL 18 años x 200 Cc.

CHIVAS REGAL 12 AÑOS > \$ 180.-
1 x 750 Cc. Escocia.
Stock 100 u.

CHIVAS REGAL 12 AÑOS > \$ 235.-
1 x 1000 Cc. Escocia.
Stock 100 u.



humberto canale

promo^[3]

Con la compra de dos HUMBERTO CANALE ESTATE x 750 Cc., te obsequiamos un BLUSH WINE ROSÉ x 750 Cc. de HUMBERTO CANALE

HUMBERTO CANALE ESTATE > \$ 70.-
1 x 750 Cc. Mendoza, Argentina.
Stock 100 u.



chivas regal



- 12 AÑOS x 1000 Cc. > \$ 235.-
- 12 AÑOS x 750 Cc. > \$ 180.-
- 12 AÑOS x 500 Cc. > \$ 125.-
- 12 AÑOS x 375 Cc. > \$ 96.-

Origen: Escocia.





DRA. KAHLÚA / Este cocktail fue creado por Kahlúa para la celebración de Halloween. Es una receta muy interesante y deliciosa por la mezcla del licor de café con los licores cítricos, frutales y terrosos. ●

Ingredientes

1 y 1/2 Oz. de Kahlúa.
1/2 Oz. de Cognac Remy Martin V.S.O.P.
1/2 Oz. de Cointreau.
3/4 Oz. de Jugo de Limón .
1/2 Oz. de Jarabe de Azúcar.

Preparación

Vertir los ingredientes en una cocktailera y colar en una copa de martini fría.

B-52 / Toma su nombre del Boeing B-52, que en el año 1950, era el avión bombardero por excelencia. Hizo historia al ser el avión que tenía más largo alcance para derribar a otros. ●

Ingredientes

1/3 Oz. de Kahlúa.
1/3 Oz. de Baileys Irish Cream.
1/3 Oz. de Ron Havana Dorado.

Preparación

Servir los ingredientes en un vaso de shot, tratando que ninguno de los 3 se mezcle (un truco es usar una cuchara al revés, vertiendo los ingredientes en la parte curva). Flamear el trago y dejar que queme por unos 15 segundos.



BRONX / Este delicioso trago es un cocktail oficial de la Asociación Internacional de Bartender (IBA). Creado por Joseph Sormani, ocupó el puesto número 3 en 1934 en la categoría de los 10 cocktails más famosos del mundo. ●

Ingredientes

1 y 1/2 Oz. de Beefeater.
1/2 Oz. de Vermouth seco.
1/2 Oz. de Vermouth dulce.

Preparación

Vertir los ingredientes en una cocktailera con hielo, agitar bien y colar en copa de martini helada. También puede hacer un Bronx Seco omitiendo el Vermouth dulce.

FRAPPÉ

selección **cocktails**

APPLE BACK / Delicioso cocktail a base de vodka, toma su nombre de uno de sus ingredientes: el jugo de manzana, la famosa fruta que tentó a Adán e inspiró a Newton. ●

Ingredientes

1 y 1/2 Oz. de Absolut Vodka.
3 Oz. de Ginger Ale.
Jugo de Manzana.

Preparación

En un vaso con hielo vertir los ingredientes y mezclar. Se puede decorar con una rodaja de manzana.



KRIPTONITA / Su nombre proviene del único mineral en el planeta Tierra, cuyas radiaciones pueden debilitar y destruir a Superman. Un cocktail de muy baja puntuación en la guía de Clark Kent. ●

Ingredientes

3/4 Oz. de Licor de Melón.
3/4 Oz. de Ron Malibú.
3/4 Oz. de Ron Havana Blanco.
1/4 Oz. de Absolut Vodka.
3/4 Oz. de Jugo de Piña.

Preparación

Combine los ingredientes con hielo en una cocktailera. Agite y cuele en un vaso. Decorar con una rodaja de naranja.

HURACÁN WHISKY / Prueba de que el Whisky no sólo se toma en las rocas, especialmente destinado para los amantes de los cocktails con cítricos y whisky, una receta 100% tropical para consentir al paladar. ●

Ingredientes

2 Oz. de Chivas Regal 12 años.
Jugo de 1/2 Limón.
Jugo de 1/2 Naranja.

Preparación

Vertir todos los ingredientes en un vaso, mezclarlos y agregar hielo a gusto. Se puede decorar con frutas tropicales en la orila del vaso como rodajas de Kiwi o Piña.



sucursal paraguay

salón de degustaciones

**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
(03446) 430551
gualeguaychu@frappe.com.ar

CALL CENTER

0810.777.3727
ventas@frappe.com.ar

0810.777.3727 | WWW.FRAPPE.COM.AR



AHK
CÁMARA
ARGENTINO
ALEMANA



FRAPPE 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. PROMOCIONES [1], [2], Y [3] NO ACUMULABLES CON OTRAS PROMOCIONES. PRECIOS Y PROMOCIONES VÁLIDOS HASTA EL 30/06/12 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 PINAMAR). 10. GUALEGUAYCHÚ (ESPAÑA 56 - GUALEGUAYCHÚ, ENTRE RÍOS).

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



△
tikal

ALMANEGRA

ANIMAL

PADRILLOS

Siesta

LUCA

MASI[®]
TUPUNGATO

BODEGAS
CARO

info@erneslocatenavineyards.com



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

¿QUERÉS SER DUEÑO
DE UN TOYOTA DURANTE 24 HS.?

 TOYOTA



NUEVA SW4

SW4 TEST DRIVE

Acercate a nuestro
concesionario a probar la
Nueva SW4 cuando
quieras.

testdrive@federicosa.com

FEDERICO S.A.

CONCESIONARIO OFICIAL

Av. Cabildo 4302
Capital Federal - Bs.As.
Tel.: 47029502
info@federicosa.com
www.federicosa.com

