

# FRAPPÉ relax

Nro.13

## edición primavera

ESCORIHUELA GASCÓN | TAPA A ROSCA | ESPUMANTES  
DIARIO DE VIAJE: BEEFEATER | PURA TIERRA | ALTA VISTA  
COCKTAILS CON GIN | EXPO VINOS Y BODEGAS 2012  
CERVEZAS | RECOMENDADOS | TORRONTÉS

*Navarro Correas*  
EXTRA BRUT





ALGUNOS WHISKIES  
SE COMPRAN,  
OTROS SE MERECEAN.  
KEEP WALKING.™



JOHNNIE WALKER. 

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



# FRAPPÉ relax

WWW.FRAPPE.COM.AR/RELAX AÑO - 4 | NRO - 13

**P**rimavera. Época del año en que las cosas se renuevan. Así lo hace **Frappé**, que aprovechando el impulso, suma una **nueva sucursal**. Se trata de la onceava de la cadena, y está ubicada en el barrio de **recoleta**, justo frente a la llamativa fuente que decora la esquina entre las calles Rodríguez Peña y Juncal.

También se renuevan las costumbres: desde **relax**, Susana Balbo nos cuenta cuales son los motivos por los que prefiere la **tapa a rosca** en sus vinos, vamos a ver de qué otra forma se puede tomar el **vino espumante**, y te mostramos otra cara de una cepa que es muy conocida, pero no de este modo: el **torrontés**.

Se renueva el clima: es momento de dejar atrás el frío, de volver a salir y disfrutar. Visitamos **Pura Tierra**, el restaurante de **Martín Molteni**, quien con su versión de la cocina argentina, nos tienta a ir a visitarlo.

Y también se renueva nuestro compromiso de seguir acercando a la gente con el mundo del vino: visitamos dos bodegas: **Alta Vista** y **Escorihuela Gascón**, y repasamos una selección de vinos imposibles de dejar pasar.

Además viajamos a **Escocia** para visitar **Beefeater**, destilería del famoso Gin, y te contamos cuáles son las marcas de **cerveza** que están irrumpiendo con fuerza en el mercado. Porque hay algo que no se renueva: nuestras ganas de seguir acercando toda la información sobre el apasionante mundo del vino, las espirituosas y la gastronomía. •

## 04. ESCORIHUELA

4 motivos para conocer una gran bodega

## 08. ESPUMANTES

Un enfoque muy distinto

## 12. RECOMENDADOS

Selección de Vinos

## 14. DIARIO DE VIAJE

Escocia: Beefeater

## 18. TAPA A ROSCA

Las 8 razones de Susana Balbo

## 20. VINOS Y BODEGAS

Fuimos parte de la 12° edición

## 22. PURA TIERRA

La cocina de Martín Molteni

## 26. ALTA VISTA

Familia francesa, Terroirs argentinos

## 28. CERVEZAS

Marcas que empujan fuerte

## 33. TORRONTÉS

La cepa que sigue evolucionando

## 36. RECOMENDADOS

Cocktails hechos con Gin

SEPTIEMBRE 2012 | PRENSA@FRAPPE.COM.AR | IMPRESIÓN ENSAMBLE GRÁFICO | ENSAMBLEGRAFICO.COM.AR

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 10.000 EJEMPLARES



# ESCORIHUELA GASCÓN

Cuatro razones para no dejar de conocer de una de las bodegas más importantes de nuestro país.





## 01

## Pasado presente y futuro

En 1884 Don Miguel Escorihuela Gascón, hombre muy visionario y de gran tesón, dio origen a una de las empresas vitivinícolas de mayor prestigio de la República Argentina: Establecimientos Vitivinícolas Escorihuela.

Siguiendo la tradición del aventurero y ferviente fundador, desde hace once años Bodegas Escorihuela Gascón se encuentra bajo la conducción de Ernesto Catena. Hoy, Escorihuela Gascón elabora vinos de gran calidad con el mismo criterio que en su nacimiento, constituyéndose en la bodega mendocina más antigua en actividad. Con su dedicación a la calidad y a la experimentación, y promoviendo el rol del vino como parte integral de la cultura argentina, acompaña al MALBA, uno de los museos más prestigiosos de Latino

américa, en los más de 50 eventos que organiza cada año, ofreciendo a los invitados degustar una selección de sus mejores vinos.

Bodegas Escorihuela Gascón es el hogar del Restaurante 1884, que tiene una de las mejores cartas de vino en Argentina y un menú cambiante creado por el renombrado chef Francis Mallmann.

## 02

## Comienza la nueva temporada de polo

El polo es un deporte elegante, noble y exclusivo, con el que la bodega comparte sus valores y la pasión que despierta. Tanto el polo como el vino son embajadores por excelencia de la bandera Argentina en el mundo, y es un orgullo para Escorihuela Gascón ayudar a fomentarlo. La bodega cuenta con Escorihuela Gascón Polo Team, un

un equipo que combina elegancia e intensidad para participar en más de 30 torneos de polo al año en todo el país. Además, viene acompañando al polo de alto handicap desde hace varios años, siendo sponsor –en varias ocasiones– de los más importantes torneos como el Abierto de Tortugas - Copa Emilio de Anchorena - primer etapa de la Triple Corona -, el Abierto de Hurlingham - segunda etapa de la Triple Corona -, el Abierto del Jockey Club y del Abierto de San Jorge, entre otros torneos.

Para disfrutar junto al polo mientras se reciben los primeros rayos cálidos de sol se puede resaltar las opciones frescas y frutales que ofrecen los vinos blancos, rosados y espumantes del portafolio. Entre ellos se destacan:

Pequeñas Producciones Rosé Extra Brut, un espumante con perlage delicado, de colores vivos, complejo



en aroma, recuerda a fresas rojas con notas de pan tostado, que aparecen nuevamente en una boca de buena acidez y final largo y persistente. Sus burbujas refrescantes son perfectas para festejar la llegada de la primavera, acompañado por una colorida tabla de sushi o unos langostinos crocantes.

Pequeñas Producciones Chardonnay 2009, un vino blanco tranquilo con aromas a frutas tropicales, cítricos y notas florales, en boca tiene una frescura untuosa con sabores a frutas maduras y notas de vainilla. Elegante, de buena acidez y elegante final, es ideal para acompañar platos de carnes blancas o pescados con salsas livianas, como un salmón rosado sellado a la plancha con crema de puerros suave.

De la línea de vinos Premium: Escorihuela Gascón Viognier 2010, un vino blanco de nariz fragante, con aromas florales y notas de duraznos maduros. Elegante, redondo y de buena acidez, tiene un excelente final. Podría potenciar un gran abanico de platos, entre ellos unos raviolos capresse o un pollito de campo, en un almuerzo desplegado dentro de un jardín envuelto por aromas a rosas, magnolias y conversaciones infinitas.

Familia Gascón Rosé 2011, de un atractivo color rosa coral, con delicados aromas a frutos rojos, proveniente de uvas Malbec y Sangiovese. En boca es sensual y fresco, un aliado maravilloso como aperitivo, para acompañar una tarde de aires cálidos y aromas a naturaleza, mientras se disfruta de un partido de polo con buena compañía.

El portafolio se completa con las líneas de alta gama: DON Miguel

Escorihuela Gascón, Miguel Escorihuela Gascón, Pequeñas Producciones; y cuatro líneas Premium: Escorihuela Gascón, Familia Gascón Reserva, Familia Gascón y Sol Amante.

Entre los recientes lanzamientos de la bodega se puede resaltar el del Escorihuela Gascón Gran Reserva Malbec 2009, nuevo emblema que refuerza su línea de vinos insignia Escorihuela Gascón.

## 03

### Estilo de cultivo: biodinámica

La agricultura biodinámica comenzó su recorrido en 1924, cuando el filósofo austriaco Rudolf Steiner dictó un curso en el que expuso sus principios emparentados con la ecología y la energía de los astros. El objetivo de esta disciplina es desarrollar una vitivinicultura que esté en armonía con la naturaleza. Escorihuela Gascón adhiere a la teoría biodinámica, razón por la que se encuentra en proceso de recibir la certificación de Demeter Internacional, una organización creada en el año 1997 para divulgar este tipo de prácticas agrícolas.

## 04

### Innovación

Días pasados hizo su presentación en sociedad el novísimo Escorihuela Gascón Gran Reserva Malbec. Este vino llega a nosotros para engalanar el portafolio de la Bodega Escorihuela Gascón y nada mejor que la parrilla de El Pobre Luis (la cual comentamos la edición pasada) para estar a la altura de la situación.

Malbec 100% y con una guarda de 18 meses en barricas de roble, se

nos presenta como un Malbec de gama superior.

Despliega aromas intensos pero a su vez elegantes. Perfumes Terrosos y especiados provenientes de su prolongada estadía en contacto con roble.

El evento contó con la presencia de todo el staff de Vinotecas Frappé que fueron (y fuimos) recibidos por el Gerente de esta tradicional bodega mendocina.

Como nos tiene acostumbrado Escorihuela Gascón, el evento resulto delicioso para los sentidos de principio a fin.

Este Malbec Gran Reserva, versátil, demostró estar preparado para sostener toda la cena, logrando que cada comensal disfrute de este gran vino en cada uno de los pasos de la cena.

Cerrando una noche brillante y excelentemente organizada, tanto por el personal de El Pobre Luis y Escorihuela Gascón, pudimos disfrutar de las finar burbujas del Extra Brut de esta prestigiosa bodega.

Sin lugar a dudas, este Gran Reserva Malbec 2009 de la casa Escorihuela, va a dar que hablar a medida que los amantes del vino lo vayan conociendo.

Un vino para disfrutar hoy, pero que se tornara muy interesante con el paso del tiempo.



## Expresión del Legado Familiar

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



WINE OF ARGENTINA



*Luigi Bosca*

DE SANGRE

2008



BODEGA LUIGI BOSCA  
FAMILIA ARIZU

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





# OTRA FORMA DE TOMAR ESPUMANTES

**E**l mercado de los espumantes está en alza y cada vez son más las bodegas que los incorporan a su portfolio.

Las bodegas están poniendo la mira en productos dulces y naturales con el fin de seducir a más consumidores a los que normalmente les cuesta entrar en el segmento de los vinos espumosos. Algunas marcas líderes ya tenían productos de este tipo, ganando un segmento de consumidores.

Según las últimas estadísticas, la Argentina forma parte del top ten del consumo per cápita mundial de

espumantes. Se formaron dos tipos de nuevos consumidores: los conocedores y los bebedores jóvenes. Los primeros saben de la bebida y son exigentes con sus productores; en cambio, los segundos, se tratan de consumidores jóvenes, sin miedo a transgredir los estereotipos clásicos del champagne y priorizan ante todo el placer de las burbujas.

Los tragos más clásicos son el Kir Royal (espumante y licor de Cassis), el Bellini (con jugo de durazno) y el Mimosa (con jugo de Naranja). Hay muchas combinaciones tanto con vinos como con espumantes. Los



consumidores los eligen a la hora de beber un trago suave en su graduación alcohólica y por su intensidad aromática. Los espumantes, le dan ese toque gasificado que ninguna otra bebida puede aportar.

### Los tragos de Navarro Correas.

Navarro Correas ha enfocado la producción de espumantes no sólo a la alta calidad del producto sino también a compartir cada momento especial de la vida de nuestros consumidores por pequeño que sea.

Su **Extra Brut** que es un blend de Chardonnay-Pinot Noir tiene una gran sedocidad, elegante burbuja y frescura, característica ideal para maridarlo con comida asiática y postres.

- **Ginger Pear:** Mezclar en copa flauta 1/3 de jugo de peras licuadas con un trozo chico de jengibre fresco y algo de azúcar. Agregar 2/3 de espumante Extra Brut.

Navarro Correas **Nature** cautiva por su color, cremosidad y largo en boca, su

proceso de elaboración y contacto en borras permite obtener un rosario de burbujas constante. Se marida muy bien con frutos de mar, brochetes de vegetales, rissotos en todas sus gamas.

- **Caipirante:** Una fresca versión de la caipirinha, que aporta el espumante. Poner en un mortero una lima o limón sutil en trozos, agregar azúcar a gusto y machacar. Poner en un vaso de trago largo, agregar 50 ml de Cachaça y completar con espumante Nature.

Navarro Correas **Brut Malbec Rosé** resalta por su atractivo color rosado propio del malbec y su aroma a frutos rojos es muy fresco y atrayente. Estas cualidades permiten que sea el acompañante perfecto de tablas de quesos, tapas de fiambres y embutidos, como también así foie gras.

- **Strawbery Pepper:** Mezclar en copa flauta 1/3 de jugo de frutillas y 2/3 de espumante Malbec Rosé. Coronar con pimienta negra recién molida.

Navarro Correas **Grand Cuvée** es el espumante premium elaborado a través del método champenoise, tiene



toda la frescura del Chardonnay y el floral del Pinot Noir. Acompaña muy bien entradas y postres.

- **Kir Royal:** Poner en una copa flauta 50 ml de licor de cassis y completar con espumante. Se puede agregar un twist de limón o una cereza. En este caso usar Grand Cuvée. ●



# Momentos únicos con el nuevo Emilia Spumante

*El último lanzamiento de Bodegas Nieto Senetiner es un espumante fresco y delicado, de inconfundible aroma a frutas cítricas, equilibrado sabor en boca y persistentes burbujas.*

**E**milia Nieto Senetiner ha desembarcado en el mercado latinoamericano con una propuesta innovadora, alineada a las nuevas tendencias de consumo mundial de vinos frescos y delicados. Con sus variedades de Malbec, Malbec Bonarda, Chardonnay Viognier y Malbec Rosé, ha logrado posicionarse en pocos años como la opción ideal para compartir y disfrutar en momentos únicos de relax y placer.

Durante el mes de septiembre, la etiqueta más amable y delicada de la prestigiosa Bodega vuelve a innovar con un flamante lanzamiento: Emilia Nieto Senetiner Spumante, una variedad de Moscatel de Alejandría, Blanc de Blanc.

Emilia Spumante es de color amarillo tenue, brillante y de burbujas finas. En nariz, se percibe exquisitamente frutado, con notas cítricas y frutas tropicales como el mango y maracuyá, combinadas con sutiles aromas de flores blancas. En boca, es elegante y envolvente, con una acidez muy equilibrada, que le otorga frescura y persistencia, y un retrogusto frutal. *Con una propuesta así, sobran motivos para celebrar.*

## *El maridaje perfecto*

*Emilia Spumante es un refrescante aperitivo en días cálidos y en momentos de distensión. Es ideal para acompañar platos con poca sal o los que se cocinan al vapor, sushi, ceviches, cócteles de frutos de mar, pescados de río, postres helados, mousses de chocolate y tartas de frutas. Recomendamos servirlo a 6-7° y consumirlo dentro del año de elaboración.*



EMILIA  
NIETO SENETINER

*Spumante*  
FRESCO & DELICADO

BODEGAS  
  
NIETO SENETINER  
DESDE 1888





△  
**tikal**

ALMANEGRA

**ANIMAL**

PADRILLOS

*Siesta*

L U C A

**MASI**<sup>®</sup>  
TUPUNGATO

BODEGAS  
**CARO**

---

*info@erneslocatenavineyards.com*

ERNESTO CATENA VINEYARDS

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



# FRAPPÉ

selección **vinos**



## ESCORIHUELA GASCÓN

**Gran Reserva Malbec /** Vientos de cambio en la casa Escorihuela Gascón. Con pequeños toques de Petit Verdot y Cabernet Franc, este Malbec reposó 18 meses en barricas de roble de primer uso, mayormente Francés. 18 meses más, terminaron de pulir esta joya que viene a ocupar un lugar privilegiado en el portfolio de la casa. •

**ESCORIHUELA GASCÓN GRAN RESERVA MALBEC \$ 120.-** 1 x 750 Cc. MENDOZA, ARG.



## CADUS

**Single Vineyard Finca Las Tortugas /** La línea Cadus cuenta hoy con un vino nacido en un viñedo único de calidad superior como lo es Alto Agrelo a unos 1100 MSNM. Este varietal de Malbec reposó durante unos largos 24 meses en barricas logrando así una complejidad única, destacándose en una línea de altísima calidad. •

**CADUS SINGLE VINEYARD FINCA LAS TORTUGAS \$ 360.-** 1 X 750 CC. MDZA, ARG.

## NIETO SENETINER

**Malbec Rosé /** Bodegas Nieto Senetiner lanzó su Malbec Rosé Nouveau cosecha 2012 con presentación tapa a rosca. Recordamos que es el primer vino argentino rosado criado en barricas de Acacia. Este leve paso por madera intensifica los aromas propios de Malbec sin alterar sus notas frutales y florales. Su acidez le aporta juventud y expresión. •

**NIETO SENETINER MALBEC ROSÉ \$ 74.-** 1 x 750 Cc. MENDOZA, ARGENTINA.



## SOPHENIA

**Reserve Malbec /** Desde Gualtallary, corazón de Tupungato, nos llegan estos grandes exponentes de la nueva enología argentina. De la mano de Rogelio Rabino, en Finca Sopenia se elaboran y crían estos excelentes vinos que están dando que hablar dentro y fuera del territorio nacional. Malbec, Cabernet y Chardonnay con una fuerte impronta de la tierra que los vio nacer. •

**SOPHENIA RESERVE MALBEC \$ 89.-** 1 x 750 Cc. MENDOZA, ARGENTINA.



# FRAPPÉ

selección **vinos**



## TRIVENTO

**Eolo /** Trivento Eolo Malbec 2007 nace en antiguos viñedos plantados en 1912 y es añejado durante 18 meses en barricas de roble francés. Un vino prometedor de la casa Trivento elaborado por Federico Galdeano. Este ejemplar obtuvo la importante calificación del crítico Robert Parker, quien le otorgo nada menos que 92 puntos. •

**TRIVENTO EOLO \$ 300.-** 1 x 750 Cc. MENDOZA, ARGENTINA.



## CRÍOS

**Rosé of Malbec /** Crios es la primera línea de la célebre enóloga Susana Balbo. La maceración es el puntapie inicial para obtener la vivacidad y fragancias frutales de este rosé. Ideal para beber fresco y como aperitivo, debemos decir que es uno de los Rosados de Malbec mejor logrados del mercado. •

**CRÍOS ROSÉ OR MALBEC \$ 63.-** 1 x 750 Cc. MENDOZA, ARGENTINA.



## MALAMADO

**Soleria /** Si hay una bodega que sabe de "dulces", esta es Familia Zuccardi. Para ellos crearon la línea Malamado, que hoy presenta esta nueva joya. De una variedad aromática y con identidad bien argentina, Rodolfo Montenegro eligió al Torrontés como varietal para este nuevo encabezado. Criado durante más de 40 meses, Soleria nos regala nada menos que 180 gr. de azúcar por litro. •

**MALAMADO SOLERIA \$ 159,50.-** 1 x 750 Cc. MDZA, ARGENTINA.



## ALMA 4

**Botritys - Passito /** Los cuatro famosos, pero ya no tan jóvenes, enólogos nos presentan 2 extraordinarios vinos tranquilos. Uno de ellos elaborado en base a Cabernet Sauvignon con uvas atacadas por el hongo Botritys Cinerea, y el otro, un blanco que nace de uvas pasificadas de la variedad Viognier; cosecha 2003. Ambos fueron elaborados por única vez. •

**ALMA 4 BOTRITYS O ALMA 4 PASSITO \$ 120.-** 1 X 375 CC. MDZA, ARG.



# BEEFEATER

diario de viaje



RECIBEN SU  
NOMBRE DEL  
INGLÉS 'BEEF  
EATERS'  
(COMEDORES  
DE CARNE).

EN ESTOS ALAMBIQUES,  
UBICADOS EN LA CAPITAL  
DEL REINO UNIDO, ES DONDE  
NACE BEEFEATER DE LA  
MANO DEL MAESTRO DESTI-  
LADOR DESMOND PAYNE.



Chivas Brothers Limited  
BEEFEATER GIN DISTILLERY  
20 MONTEFORD PLACE

BEEFEATER ES PROPIEDAD  
DE CHIVAS BROTHERS  
LIMITED Y ES UNA DE LAS  
MÁS PRECIADAS MARCAS  
ESTRATÉGICAS DEL GRUPO  
PERNOD RICARD.



BEEFEATER ES LA  
MÁXIMA EXPRESIÓN DE  
LA GINEBRA LONDINEN-  
SE. INGREDIENTES MUY  
PRECIADOS EN EL REINO  
UNIDO COMO EL TÉ  
JAPONÉS SENCHA, TÉ  
VERDE CHINO, CASCA-  
RAS DE NARANJAS DE  
VALENCIA O ALMEN-  
DRAS, REPOSAN AROMA-  
TIZANDO EL ALCOHOL  
QUE LUEGO SERÁ  
DESTILADO LENTAMEN-  
TE EN ESTOS ALTOS  
ALAMBIQUES, CREANDO  
ASÍ ESTA SUAVE,  
AROMÁTICA Y SUTIL  
GINEBRA.





YEOMEN WARDERS OF HER MAJESTY'S ROYAL PALACE AND FORTRESS THE TOWER OF LONDON (THE BEEFEATER'S), SON GUARDIANES CEREMONIALES DE LA TORRE DE LONDRES, POR ESO ESTA MARCA ESTA ALTAMENTE LIGADA CON EL SENTIMIENTO NACIONALISTA BRITÁNICO.



SON 12 LOS INGREDIENTES DE LA JOYA DE LA CASA: BEEFEATER 24. PROVIENEN DE DIFERENTES PAÍSES Y ENTRE ELLOS PODEMOS ENCONTRAR SEMILLAS DE CILANTRO, RAÍZ DE ANGÉLICA, PIEL DE POMELO Y LIMÓN, REGALIZ O ALMENDRA.







BODEGAS ETCHART  
CAFAYATE · SALTA · ARGENTINA

350  $\text{cm}^3$  de Colores  
400  $\text{cm}^3$  de Paz  

---

750  $\text{cm}^3$  de Cafayate

EN CADA BOTELLA  
HAY ALGO DE *Cafayate*



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





# 8 RAZONES PARA ELEGIR LA TAPA A ROSCA

por SUSANA BALBO

**C**uando en una bodega tomamos la decisión de cambiar un tipo de cierre hacia otro más moderno, en general está acompañado de una investigación muy minuciosa y detallada a efectos de producir el menor impacto posible en nuestros clientes. No obstante esto, encontramos muchas veces que la gente tiene una natural resistencia a este tipo de cierres que por ser más modernos muchas veces aparecen como más económicos o que hagan significar "que es un vino barato". Sin embargo, después de investigar por más de un año y medio en distintas partes del mundo y fundamentalmente en



Australia y Nueva Zelanda, países líderes en la decisión de usar tapa a rosca en sus vinos de más alta calidad, llegué a la conclusión que era lo mejor que podía hacer por mis consumidores y por mis vinos.

## 01

Es fácil de abrir. O sea que si alguien quiere llevar una botella de regalo, a un picnic, o a una reunión fuera de la casa, no tiene que andar pensando que el sacacorchos debe estar en la canasta del picnic.

## 02

Es un sellado fiable. Desde luego esto es muy importante a tener en cuenta y es la razón por la cual yo decidí ponerlo en mis vinos. Las tapas a rosca tienen dos tipos de cierre (liners) en el extremo de la misma. Los liners son láminas (son tri laminas: Polietileno, aluminio y silicona) que pueden venir de dos tipos: una de ellas tiene una mínima permeabilidad de oxígeno, permitiendo que el vino que está dentro de la botella pueda evolucionar como si estuviera tapado con un tapón natural de muy alta calidad, que son muchas veces muy caros para ser usados en vinos un poco más comerciales. El otro tipo de liner es totalmente hermético, lo que permite que un vino blanco pueda mantenerse hasta 20 años en una botella.

## 03

No es vulnerable a sustancias ajenas al vino. Los corchos son susceptibles a contaminarse con

aromas que hay en el ambiente y hacerlos que emigren adentro del vino. Por ejemplo, si usted tiene un ambiente en su casa donde tiene muchas cajas de cartón, usted va a sentir un aroma a cartón mojado. Ese aroma a cartón mojado, nos indica la presencia de cloroanisoles. Estos cloro anisoles pueden migrar a través del corcho hacia el vino. Por lo tanto la tapa a rosca, nos garantiza esa impermeabilidad.

## 04

Reduce la oxidación manteniendo la frescura del vino. El hecho de no ser permeable a la entrada de oxígeno, el vino se mantiene más fresco y con menos problemas de oxidación en la botella,

## 05

Permite el correcto envejecimiento y su conservación. Desde luego esto es consecuencia del punto anterior. Como no hay oxidación, los vinos tienen mayor vida en la botella y si usted lo acompaña manteniéndolo en la oscuridad y a una temperatura fresca, son muchos años los que puede conservar una botella.

## 06

Otorga una mayor resistencia a los cambios de temperatura. La tapa a rosca tiene la ventaja de que como el espacio que queda entre el líquido y el cierre es un poquito más grande que el que quedaría con un corcho, puede estar sujeto a mayor expansión o contracción del volumen del líquido fruto de la temperatura; pero recuerde que no

sería bueno que usted someta al vino a cambios de temperatura si usted quiere conservarlo por mucho tiempo.

## 07

Facilita el almacenamiento vertical. Esto es verdad. Usted puede mantenerlo en forma vertical porque como la forma de cierre que se hace con una tapa a rosca hay que usar gases inertes para asegurar una mayor longevidad del vino, es indiferente si usted lo mantiene acostado o parado al vino. En general el vino acostado, se hace para mantener la humedad del corcho y evitar la entrada de aire. Con tapa a rosca, lo puede mantener en forma vertical.

## 08

Permite una guarda prolongada. Una tapa a rosca le asegura a usted tener un vino en condiciones increíbles durante 10, 15 o 20 años.

Muchas gracias! Prefiéralo ustedes también. •





# VINOS Y BODEGAS 2012

Con gran afluencia de público visitante, finalizó la duodécima edición de Vinos y Bodegas

**C**ulminó con éxito la muestra emblemática del sector vitivinícola argentino, organizada por Bodegas de Argentina y La Rural, Predio Ferial de Buenos Aires. Durante cuatro días más de treinta y cinco mil personas visitaron la exposición, realizada en los 5.000 m2 del Pabellón Ocre de La Rural, Predio Ferial de Buenos Aires.

La 12ª edición de Vinos & Bodegas contó con la participación de más de 1000 etiquetas, pertenecientes a las más 70 bodegas expositoras que dieron a conocer sus nuevos productos y ofrecieron a los visitantes diferentes opciones a la hora de catar vinos.

Para la Cosecha 2012 Vinos y Bodegas renovó sus contenidos y actividades, manteniendo al mismo tiempo la esencia que la distingue para consolidarse año a año como "la mayor exposición de vinos del país". Reunió a los actores más importantes del rubro, con contenidos que representaron los distintos intereses y atraen a diversos públicos para que experimenten las diferentes sensaciones que trae aparejada esta noble bebida.

Durante esta nueva edición, dos nuevos sectores se sumaron a la amplia propuesta de productos: "Producciones Limitadas" y "Espumantes", convocando a una importan

te cantidad de público especializado a disfrutar de las ediciones especiales con una entrada diferencial y en un impecable ambiente.

En este marco, tuvo lugar la 8ª Ronda Internacional de Compradores de Vino organizada por la Fundación Exportar, con el objetivo de reunir empresas argentinas del sector vitivinícola con empresas extranjeras importadoras o posibles aliados comerciales. A lo largo de los tres días de Trade, asistieron 6 compradores que mantuvieron 60 reuniones con más de 20 bodegas. Los participantes extranjeros de este año fueron Canadá, Estados Unidos, Colombia, Venezuela y China.





En la Jornada Exclusiva para el Canal Comercial, los expositores contaron –por primera vez– con tres jornadas para afianzar sus vínculos comerciales con contactos de restaurantes, vinotecas, supermercados y distribuidores de todo el país. Los invitados al Trade, disfrutaron también de beneficios exclusivos en almuerzos, after expo y cenas.

Otra de las apuestas de la Expo Vinos & Bodegas 2012 para este año, fue un fuerte incentivo al desarrollo de las nuevas tecnologías para difundir contenidos exclusivos, concursos y trivial, los visitantes y consumidores del vino pudieron interactuar con la feria y participar a través de las cuentas en Twitter (@vinos\_y\_bodegas), Facebook (/expovinosybodegas), y Youtube (/user/expovinosybodegas).

Las escuelas de vinos ofrecieron diferentes propuestas y capacitaciones, tendientes a formar consumidores cada vez más informados. Profesionales de la carrera de Sommelier de la Escuela de El Gato Dumas brindaron visitas guiadas por la muestra a los

visitantes e información sobre vinos, bodegas, variedades y zonas de producción. La Asociación Argentina de Sommeliers (AAS) ofreció charlas de Introducción a la degustación y apreciación del vino.

En el Paseo de las Olivas se pudo conocer el mundo de los aceites argentinos que cada vez ganan más terreno en el exterior con más de 15 stands. Y Cocina Show, ofreció shows diarios de platos de autor con ingredientes autóctonos de las provincias, a cargo de los chefs locales.

Cabe destacar la campaña que los organizadores realizaron nuevamente durante la muestra para promover la responsabilidad en el consumo de alcohol, que permite disfrutar de excelentes vinos argentinos con moderación.

Marcia Guttner, Gerente Comercial de La Rural, Predio Ferial de Buenos Aires expresó: “Es un honor para nosotros, realizar año a año Vinos y Bodegas apoyando a la industria vitivinícola nacional. Desde hace 12 ediciones la

exposición convoca tanto a los amantes del vino como al público de negocios, convirtiéndolo en el evento más emblemático de la industria vitivinícola. Para La Rural es un gran orgullo contar con esta muestra, que este año continuó su éxito de público. Decidimos incorporar un sector de espumantes y producciones limitadas y no nos equivocamos, los visitantes disfrutaron muchísimo de los ejemplares de alta gama”, agregó.

Desde Bodegas de Argentina, Guillermo Barletta, expresó: “Estamos muy contentos y satisfechos con los resultados de esta duodécima edición de la muestra. La respuesta de este año por parte del público ha sido muy positiva, se mostraron muy interesados en descubrir los diferentes variedades de cada región”, comentó. Y agregó: “Estamos muy conformes con la gran afluencia de visitantes de este año, las nuevas experiencias como recorridos temáticos, maridajes y degustaciones a ciegas llamaron muchísimo la atención”. ●







# PURA TIERRA

## COCINA ARGENTINA DE LA MANO DE MARTÍN MOLTENI

**P**uratierra se crea con el fin de desarrollar una gastronomía argentina, con matices sudamericanos, tomando como inspiración preparaciones precolombinas, y con fuerte carácter del producto de estación.

Un ambiente íntimo, relajado, de luces tenues y jazz amable, donde, en un clima de exclusiva cordialidad, el comensal se puede sentir a gusto, para disfrutar de toda la experiencia que significa Puratierra, donde ambiente, propuesta, gastronomía, vinos y servicios, completan un círculo único de la experiencia culinaria.

Sus platos se basan en la interpretación de Martín Molteni, de una nueva cocina argentina, poniendo énfasis en los productos que mejor se dan en las cinco regiones del país, y respetando la estacionalidad.

Sus cocciones son en horno de barro, con un fuerte carácter gourmet. Así encontramos desde productos tradicionales, como ojo de bife, lomo, pollo alimentado a grano, pescados del día del mar atlántico, como patos, codornices, corderos, llama y otros productos de carácter particular. Siempre habrá un elemento sorprendente, algo que le dé un carácter particular y único a cada plato, sea entrada, principal, o postre.

Los productos utilizados surgen de los cinco rincones de Argentina – NOA, NEA, CUYO, PATAGONIA y PAMPA (centro). Así, todos lo nativo que nace de la tierra, llega en sus distintas temporadas – antiguas papas andinas, maíces de las montañas y las selvas, pimientos y ajíes en todas sus variedades, porotos en todas sus expresiones, cereales únicos como la quinoa y el amaranto, maníes, variedades fantásti-

cas de zapallos (dentro de la gran trilogía de la milpa, junto con los maíces y frijoles), tomates únicos, cacao, vainilla, maracuyá, ananá, y miles de familias y variedades del mundo botánico y zoológico para transformar a través de calores, cortes y cocciones.

Los vinos argentinos son quienes marcan los pasos, a través de sus distintas regiones productoras. Cada carta es pensada, y conversada, entre chef y sommelier, para encontrar las mejores expresiones de cada terruño, en conjunto con el producto autóctono y exótico expresado en sus platos. Claro, Malbec y Torrontés son las listas más extensas de nuestra carta, para darle una clara expresión local.

### Sobre Martín Molteni

Luego de aprender el proceso de origen, tradición y creación de la



**PURA TIERRA**

3 de Febrero 1167, C.A.B.A

[www.puratierra.com.ar](http://www.puratierra.com.ar)

(54.011) 4899.2007

cocina mundial, Martín Molteni se instala en Argentina con el propósito de encontrarle una identidad a la cocina argentina, la de su tierra, a través de interactuar con los hacedores de la historia: los aborígenes, la fuente del producto: lagos, montañas, selvas, bosques, estepas y todo el paisaje argentino, y a través de sus recetas precolombinas y sus productos más variados, concebir una nueva visión, de calidad, sabor y contenido únicos, para poder contarle al mundo de lo que esta deslumbrante tierra se trata.

**Su historia**

- Descubre la cocina, en el restaurant de su familia, a los 12 años.
- Realiza sus diplomas de Cocina, y de Pastelería en el Regency Hotel School, de Australia.
- Desde los 17 a los 21 años, trabaja en cocinas de hoteles y restaurants de renombre - Lola, Dill, El Aljibe - Sheraton Hotel, La Mansión - Park Hyatt
- Durante 1994 y 1995 se muda a

Francia, donde aprende el proceso de tradición, origen y creación de la cocina, principalmente junto a Jacky Dallais, de "La Promenade".

- En 1996 regresa a Argentina, con el propósito de encontrarle una identidad a la cocina local, la de su tierra, a través de interactuar con los aborígenes, con la fuente del producto, y con todo el paisaje argentino, concibiendo una nueva visión, de calidad, sabor y contenido únicos, para poder contarle al mundo de lo que esta deslumbrante tierra se trata.
- Desde su regreso, fue chef de cocina de distintos restaurants, dirigió postítulos de cocina, disertó asiduamente en festivales, exposiciones y seminarios, y fue jurado de competencias culinarias, en Argentina y el exterior.
- En el 2001 representa a Argentina en el "Trofeo Internacional de Cocina y Pastelería" de la Academia Culinaria de Francia, en Paris, Francia.
- En los años 1998, 2000 y 2003 participa en el concurso "Gorro de

Oro" obteniendo dos tercer y un primer puesto.

- Representa a Argentina en el Concurso Mundial de Cocina "Bocuse d'Or 2003" en Lyon, Francia.
- Entre 2002 a 2006 fue consultor gastronómico de los Hoteles Boutique Mares Sur.
- Actualmente, desarrolla su filosofía culinaria, en su restaurant PURATIERRA desde donde da forma a una nueva visión de cocina argentina apoyado sobre las bases culinarias precolombinas de Sudamérica.
- Opera la planta de CATERING PURATIERRA, y la chocolatería-pastelería de alta gama KAO.
- Continúa asesorando y realizando proyectos de formación, y es consultor de proyectos hoteleros y gastronómicos para empresas en argentina y el exterior •



# ESMERALDA FERNANDEZ

*Bodegas Esmeralda*  
MENDOZA



*Bodegas Esmeralda*  
MENDOZA

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



# ALTA VISTA

Fundada en 1998, Alta Vista es una bodega familiar que trabaja siguiendo la filosofía de búsqueda constante de calidad y placer.

**P**ertenece a la familia francesa d'Aulan, quienes encontraron en Argentina el potencial para producir y ofrecer vinos que reflejaran toda la autenticidad de su origen, siendo pioneros en la expresión de terroirs de Argentina.

Alta Vista posee 5 terroirs en la provincia de Mendoza. Su sexto terroir en la provincia de Salta, en

Cafayate, está aún en desarrollo, y es por ello que las uvas que dan origen a su torrontés proviene de una finca en Cafayate donde la bodega tiene un alquiler de largo plazo.

Alta Vista ha ganado el respeto de los profesionales del sector, tanto en Argentina como en otros países productores, por la calidad de sus vinos que han sido calificados

internacionalmente como unos de los más representativos de Argentina.

## Reconocimientos destacados

**BODEGA ALTA VISTA TOP 5** Outstanding Winery. Parker's Wine Buying Guide N° 7. **Alto 2007:** 95 pts Wine Advocate, 94 pts Wine Spectator. **Alta Vista Single Vineyard Alizarine 2007:** 93 pts The Wine Advocate.



Los métodos de elaboración en Alta Vista son los que se practican usualmente en los "Grands Crus" franceses, pero adaptados a la interpretación y a las características propias del terroir, del cepaje y del clima argentino.

El 60% del total de los viñedos de Alta Vista supera los 50 años de antigüedad, lo que garantiza producciones equilibradas en calidad y cantidad, en las diferentes añadas.

El 100 por ciento de la uva es cosechada y seleccionada a mano cuando ingresa en la bodega.

Alta Vista fue la primera bodega en incorporar mesa de selección en Mendoza, lo que permitió un producto excelente en 1998, año de difícil producción por el Efecto de la corriente del Niño.

La bodega está equipada de piletas de una capacidad promedio de 118 hls. de hormigón armado recubierto con epoxi, y 29 tanques de acero inoxidable de una capacidad promedio de 140 hls.

También cuenta con 16 mini-piletas de hormigón armado de 52 hls. exclusivas para los vinos de alta gama, para poder vinificar por separado los distintos lotes de un viñedo, realizar vinificaciones precisas, obtener lotes auténticos de cada origen de viñedo, crear una paleta de diversidad que procura complejidad y armonía a los cortes, realizar un cuidado extremo y lograr una inercia térmica.

Las cavas subterráneas que posee Alta Vista permiten guardar más de 1.000 barricas de roble francés y americano, y otorgan frescura, humedad y oscuridad, una gran ventaja frente al clima desértico de Mendoza.

Alta Vista tiene capacidad para producir al año 2.500.000 botellas de nivel premium.

La Bodega está ubicada en Chacras de Coria, a 20 minutos al sur de la ciudad de Mendoza.

El edificio de la Bodega fue construido en 1890 pero recién en 1998, cuando la familia d'Aulan funda Alta Vista, comienza un proceso de restauración que duró casi seis años. La familia aportó su estilo francés, respetando las características de las bodegas de su época.

El edificio es considerado patrimonio histórico, ya que no ha dejado de funcionar en un siglo, y ha sido restaurado con tecnología de punta.

### Turismo

Los circuitos turísticos diarios para conocer la bodega incluyen el reconocimiento del viñedo y degustaciones de vinos exclusivos. Pueden realizarse por la mañana o por la tarde, tanto en español como en inglés, con previa reserva.

Durante la temporada de primavera y verano la bodega ofrece una simpática propuesta. Alta Vista Le Parc, donde los turistas pueden disfrutar de un picnic en los agradables jardines con el Cordón de Plata de escenario.

**Dirección:** Alzaga 3972, Chacras de Coria, Mendoza.

**Días y horarios de visita:** Lunes a Domingos de 9.30 a 18 hs

**Tours con reserva previa:** 0261-4964684 Int. 118 o [tourism@altavistawines.com](mailto:tourism@altavistawines.com)

### Vinos destacados

**ALTA VISTA SINGLE VINEYARD**

Con esta línea de malbec, la bodega fue pionera en producir vinos Single Vineyard de Malbec en Argentina, creando una nueva categoría de vinos y poniendo de manifiesto y en toda autenticidad la importancia del origen de los vinos.

### ALTA VISTA ROSÉ

Este auténtico rosé de malbec cuenta en su etiqueta con la ilustración de un pájaro tijereta.

Al llegar la primavera, y una vez realizada la clarificación y estabilización, se coloca en botella. Es por esta época de días cálidos y brisas frescas, que la bodega recibe en sus viñedos los primeros pájaros tijeretas de la temporada, como si anunciaran el momento ideal para disfrutar este rosé fresco y frutado. ●





LAS NUEVAS

# CERVEZAS

SOPLAN VIENTOS DE CAMBIO  
PARA LOS AMANTES DEL  
MUNDO DE LA CERVEZA.





### Otro Mundo Brewing Company

Esta marca de cervezas de alta gama, deja su posición de elaboradora de pequeña escala, para dar el gran salto de la mano de CCU.

Fundada en 2004, esta compañía centra su elaboración en la provincia de más tradición cervecera, como lo es Santa Fe.

Con la alianza entre ambas empresas, llegan a nosotros las Otro Mundo Strong Red Ale, Otro Mundo Gold Ale y Otro Mundo Nut Brown Ale.

Estas tres exquisitas cervezas tienen la particularidad de elaborarse con "Blends de Maltas" y todas ellas tienen un porcentaje de maltas del viejo mundo. La primera de ellas utiliza un 6% de Maltas provenientes de la zona de Baviera, y las dos restantes utilizarán entre el 6% y 10% de maltas de la prestigiosa Maltería de Weyermann, de la zona de Bamberg, Alemania.

Si hablamos de las particularidades de estas cervezas, tenemos que destacar ese amargor que distingue estas cervezas del resto. La clave radica en los Lupulos utilizados. Minusiosamente seleccionados, provienen de la patago-

nia (Red Ale), Inglaterra (Red Ale, Nut Brown) y Alemania (Golden Ale y Nut Brown).

### Del otro lado de la Cordillera.

Allí, cerca del pacífico, es donde nace esta cerveza distinta a las demás. Elaborada estrictamente bajo un edicto de pureza. Si le sumamos la pureza del deshielo de las montañas valdivianas del sur de Chile, da como resultado una deliciosa cerveza de gran cuerpo y de un color ámbar con destellos rojizos oscuros.

Esta cerveza fue bautizada como Gran Torobayo y lleva en su composición, levaduras seleccionadas exclusivamente para esta marca en el sur de Alemania.

Sus 7,5° alcohólicos no se notan en ningún momento de la degustación, siendo una cerveza amable sin perder la potencia.

Ideal para disfrutar con una buena comida como ser carnes ahumadas, salsas agrídulces o platos picantes.

De más esta decir que probar esta Kunstman Gran Torobayo es un camino de ida... de ida hacia el sur del vecino país.



**Y** claro está, que si hablamos de cervezas, hablamos de una de las compañías más grandes, no sólo a nivel local sino también regional y mundial, como lo es CCU.

Esta empresa, es hoy propietaria y productora de prestigiosas marcas de cervezas de alto tiraje y consumo y a su vez, representante exclusivo y comercializadora de las más importantes marcas de cerveza proveniente de los más diversos países.

Podemos hablar de la tradición de la empresa, de los nuevos mercados de ultramar para las cervezas argentinas, pero vayamos a lo que más nos interesa que son las nuevas marcas que irrumpen en nuestro mercado y lo hacen con fuerza.





Tanto en Inglaterra y el Reino Unido como en Alemania se podrían encontrar distintos estilos desde las más oscuras Stouts o Porter hasta las lager mas brillantes y doradas.

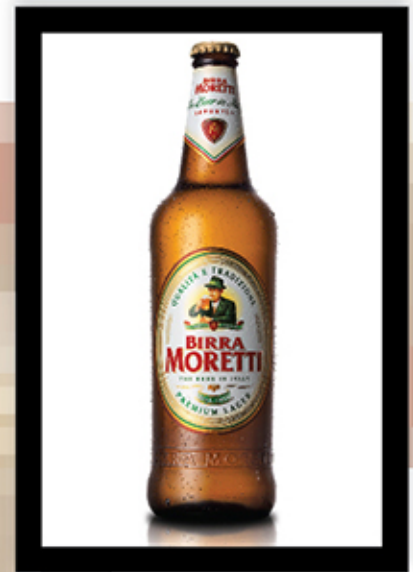
Orgullo Mexicano, llamada "la crema de la cerveza" comenzó a elaborarse en 1925 en la ciudad de México. Del tipo Múnich, entrega sabores típicos de la malta, como el caramelo y el amargor del lúpulo, obteniendo así un equilibrio perfecto.

De espuma intensa, esta cerveza se disfruta hasta la ultima gota. Haga la prueba si se anima a esta Negra Modelo Azteca.



cautiva desde el principio con la cremosidad de su espuma.

Guinness logra que todos los días festejemos el St. Patrick Day como si viviésemos en un eterno 17 de Marzo.



La negra más prestigiosa está entre nosotros

Directamente desde Irlanda, llega esta cerveza que se ubica entre las mas prestigiosas y de renombre a nivel mundial.

Hablar de Cerveza y de Irlanda, debe llevar también en su enunciado el nombre GUINNESS.

Esta cerveza negra, de importantes aromas de café, tostados y ahumados, es elaborada a base de cebada que ya



Otra Negra, pero esta vez, Modelo.

La cerveza negra tiene una importante relevancia durante el desarrollo de la histórica elaboración de las cervezas en distintas partes del mundo.

Birra Moretti no cambia su receta desde 1859, año de su creación.

Esta rubia proveniente del norte de la península Itálica, se destaca por la frescura y la facilidad de beber. No muchas cervezas se pueden dar el lujo de preciar de esta bondad.

De tonalidades que recuerdan al oro, esta birra de baja graduación alcohólica es ideal para refrescarse, como aperitivo o simplemente para disfrutar con amigos.



Elaborada a base de Malta de cebada y maíz, llega a la Argentina esta Birra Italiana de "Qualità e Tradizione".



### Una cerveza distinta, para bebedores distintos: Paulaner Hefe-Weissbier

En su web reza que esta cerveza blanca de trigo, produce un "Cosquilleo maravillosamente refrescante" el cual sentimos los asiduos consumidores de este elixir proveniente de la bella Baviera.

La respuesta es "Sin Filtrar" si nos preguntamos cual es el noseque que encontramos en la boca cuando bebemos la Paulaner Hefe-WeissBier. Y si vamos mas allá en la indagatoria hallaremos que debido a su elaboración sin filtrado, se mantiene tanto su natural carácter primitivo y también las numerosas vitaminas, minerales y oligoelementos.

Esta cerveza de trigo con levadura sin filtrar Paulaner es la cerveza más vendida de esta cervecería. La levadura de fermentación alta, es cultivada especialmente y le otorga su carácter inconfundible: espumante, suave y frutal.

Con delicado aroma a levadura, llama de inmediato la atención su tonalidad anaranjada brillante con una turbiedad constante y la intensa espuma.

Es la bebida ideal para el verano y en los últimos años su consumo se ha convertido cada vez más en un estilo de vida, ganando terreno en el público más joven.



### Para disfrutar con un gajito de limón.

Lo primero que debemos decir de la Cerveza Corona Extra es que tiene un color incomparable. Fácilmente reconocible en cualquier parte del mundo.

Corona es una cerveza clara que no esconde nada, de ahí su botella transparente. Y es que cuando se usan sólo los mejores ingredientes, no hay nada que ocultar. La hermana rubia de la Negra Modelo, es la joya de esta casa Mexicana.

Refrescante como ninguna otra, esta cerveza potencia aromas y sabores si agregamos en el cuello de la botella un pequeño gajito de lima o limón.

Disfrutar con amigos, con buenos momentos, buena comida es la premisa para poder apreciar todo lo que esta cerveza nos puede ofrecer.



### Jugando de local.

Heineken es la apuesta a nivel local. Porrón nacional que se potencia con la llegada de su hermana Holandesa en pequeños barriles de 5 litros.

Sin dudas esta cerveza fue y es concebida para compartir y disfrutar no solo de buenos momentos, ya que la alta calidad de esta espumosa bebida cada día nos sorprende más.

Lo mejor del caso, es que vienen épocas de temperaturas elevadas, salidas con amigos, despedidas y porque no, bienvenidas.

Y como en Vinoteca Frappé pensamos en vos, incorporamos todos estos productos para que puedas disfrutarlos cuando quieras y como quieras.

No hay temporada para las cervezas, y hoy te ofrecemos una experiencia única, recorriendo el mundo en un par de porrones. ●





BODEGAS  
SALENTEIN

VALLE DE UCO, MENDOZA  
ARGENTINA

LO QUE MUCHOS NO SE IMAGINAN,  
ALGUNOS LO HACEN.

*Lo que hoy nos deslumbra, alguien lo vio antes de que existiera. Lo soñó, le dio forma en su mente y le sumó talento y actitud para que, finalmente, pase a ser parte de la realidad. Este es el espíritu fundacional de Bodegas Salentein, donde brindamos por todos aquellos que, a la hora de tomar decisiones, saben ver más allá.*

FORJANDO UN CAMINO QUE OTROS SEGUIRÁN



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



# EL OTRO LADO TORRONTÉS

Hace algunos años estamos viendo un cambio importante en los vinos de la uva blanca emblema de nuestro país.



**A**trás quedaron esos vinos extremadamente aromáticos y rústicos que dejaban el paladar con una sensación amarga, no por el amargor en sí, sino por la falta de sabor.

Si bien sabemos que en un principio fue una uva destinada casi en su totalidad para vinos de mesa, incluso para el consumo en fresco, esta fue ganando poco a poco de la mano de algunos conocedores de las altas tierras norteñas un terreno importante a nivel enológico en

nuestro mapa vitivinícola. Es así que se posiciona como la uva blanca más plantada en la altura de la Argentina.

## Torrontés, Torrontés y Torrontés.

La uva Torrontés, es casi en exclusividad Argentina. Existen registros de que hay hectáreas plantadas en Uruguay, Chile y hasta en Brasil. Hasta se hicieron exhaustivas investigaciones genéticas de la homónima uva plantada en España, pero estos resultados fueron negativos, arrojando que la

Torrontés nacional es un híbrido entre la Moscatel de Alejandría y la uva criolla llamada Misión.

Sólo para hacer un poco más complicado al Torrontés, resulta que las uvas en la Argentina tienen tres subvariedades: el Torrontés riojano, el mejor y más aromático, que proviene de las provincias norteñas de La Rioja y Salta; el menos aromático Torrontés sanjuanino, de la provincia de San Juan, al sur de La Rioja, y el mucho menos aromático Torrontés mendocino,



de la zona de Mendoza, que quizá no esté relacionado para nada con los otros dos.

Muchas de las bodegas más tradicionales de Mendoza, buscan en Cafayate, ese oasis de uva blanca, aromática y de crujiente acidez: Catena Zapata, Luigi Bosca o Terrazas de los Andes son un claro ejemplo de ello.

### Un argentino en Nueva York, Washington o Los Ángeles.

En 2010 la Argentina exportó más de 231.000 cajas de Torrontés a los Estados Unidos, según Vinos de la Argentina, una cámara empresarial. La cifra parece minúscula comparada con los más de 3 millones de cajas de Malbec Argentino que Estados Unidos recibe año a año. Pero si comparamos esta cifra con las pocas cajas de Torrontés exportadas a Estados Unidos en 2004, el crecimiento ha sido llamativo. Pasar de menos de 30.000 a más de 231.000 en 8 años no es poca cosa.

### Compañeros en el paisaje y en la cocina.

El Torrontés tiene una simbiosis especial con las comidas picantes, especiadas y bien condimentadas, como los platos tailandeses, indios, chinos y vietnamitas. Es un excelente compañero de la cocina regional del noroeste argentino, en especial de las empanadas salteñas y tucumanas, así como del típico loco. Es un excelente vino para acompañar frutos de mar, Ceviche y Sushi. La frescura que se nos presenta en la boca de la mano de la acidez, y la potencia aromática que despliega lo hacen un vino versátil, que puede acompañar finger food, siendo ideal para aperitivos.

### Grandes exponentes de la cepa

De la mano de Marcos Etchart, enólogo residente en Yacochuya y con el asesoramiento del prestigioso Michel Rolland el San Pedro de Yacochuya se convierte en unos de los mejores vinos de Torrontés de la república Argentina. Y así fue que en su momento los amantes de esta uva pudimos disfrutar del Mariflor Torrontés, que, by Yacochuya engalano la prestigiosa Rolland Collection aunque por pocas cosechas.

Luego que Finca Quara se propusiera atacar la alta gama, puso manos en las microvinificaciones y Pancho Lavaque armó un equipo de primera: José Luis Mounier y Marcelo Pelleriti. Así fue que llegaron los grandes Torrontés, que hoy llamamos "Los vinos de Pancho". Quara Single Vineyard es un Torrontés distinto al resto, porque logra tener la armonía de un gran vino, sin olvidar el ADN salteño de potencia y las fragancias típicas de un Torrontés con todas las letras. También tenemos una versión más sencilla y directa, sin perder ese ADN ni la mano de estos grandes enólogos: Quara Reserva, y su versión dulce y tardía, ideal para acompañar postres y dulces llegados desde las alturas norteñas.

No podemos dejar de mencionar a Donald Hess y sus vinos de bodega Colomé. "Buscamos en Colomé una interpretación delicada, elegante y distinguida de esta variedad. Las uvas provienen principalmente de nuestra Finca La Brava en Cafayate a 1,700 mts sobre el nivel del mar que es considerada la elevación óptima para esta variedad" dice este Bodeguero Danés sobre su Colomé Torrontés.

Y por si fuera poco, debemos nombrar el Amalaya Blanco. Porque blanco y no Amalaya Torrontés? Simple: No es un vino 100% Torrontés, pero aun así es un gran representante de esta uva y de esta región. Su compañero? Riesling. En un principio, esta combinación nos resulta cuanto menos, extravagante, pero al probar el vino, la explosión de sabores y aromas, la potencia y la mineralidad del mismo, ponen a este vino en el casillero de "Torrontés distinto". Si tenemos en cuenta su valor en el mercado, nos gustara un poco más aún.

Otro alta gama, cargado de elegancia y con un perfil quizás mas internacional es el Gran Linaje Torrontés, de bodega Etchart, propiedad del poderoso grupo de bebidas Pernod Ricard.

El nombre "Gran Linaje" es un homenaje que responde al legado que Bodegas Etchart tomó de la región de Cafayate y de su Torrontés. Una forma de honrar la dedicación de los mejores viñateros para conseguir las uvas de mejor calidad. Así, la gamela dorada que adorna la botella premia una labor excelente y que dio origen al "Gran Linaje" de Bodegas Etchart.

Ya pasaron más de 25 años de aquella primera exportación de Torrontés de parte de la bodega Etchart, allá por 1984 y esa es la mejor explicación de porqué este vino porta el nombre que porta. ●



DONDE OTROS VIERON UN DESIERTO,  
NOSOTROS VIMOS LA FRESCURA DEL ROSADO



AMALAYA



AMALAYA

ESPERANZA POR UN MILAGRO

ROSADO DE CORTE  
2012

VINO ROSADO DE ALTURA,  
VALLE CALCHAQUI, SALTA, ARGENTINA

www.bochacamejia.com.ar



HESS FAMILY ESTATES  
Terroir Wines Crafted On 4 Continents

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





**GIN TONIC /** Una de las versiones sobre el origen de este trago, asegura que el combinado de ginebra con tónica nace precisamente debido a las propiedades de la quinina para combatir la malaria. •

### Ingredientes

Gin Broker's  
½ Rodaja de Limón  
Agua Tónica  
Hielo

### Preparación

Vierta el Gin en un vaso alto con hielo y la rodaja de limón. Complete con Agua Tónica. La proporción de Gin & Tonic depende del gusto del consumidor.

**DRY MARTINI /** Cuando se derogó la Ley seca estadounidense, el recién elegido presidente Franklin Roosevelt preparó un Martini seco en la Casa Blanca para oficializar el mandato. •

### Ingredientes

Bombay Sapphire 55 cc  
Martini Dry 15 cc  
Hielo  
Aceituna/s

### Preparación

Mezcle los ingredientes en el vaso mezclador. cuele sobre una copa de cocktail. Adorne con la aceituna. Al ser este uno de los cocktails más afamados del mundo, la copa Cocktail también suele llamarse copa Martini.



**ALEXANDER /** La citación más antigua de este cocktail es un libro de recetas de Hugo Ensslin datado en 1915 en el que describe una mezcla por igual de sus tres ingredientes: ginebra, licor de cacao y nata. •

### Ingredientes

Gin Beefeater: 25 cc  
Licor de Cacao: 25 cc  
Crema de leche: 25 cc  
Nuez Moscada

### Preparación

Mezclar todos los ingredientes en una coctelera con hielo, excepto la Nuez Moscada. Batir y servir en copa de cocktail y poner sobre el trago una pizca de Nuez Moscada.



# FRAPPÉ

## selección cocktails

**NEGRONI /** Se originó en los años 20 en Florencia, Italia. Esta ciudad era el lugar de reunión más conocido de Europa de la alta aristocracia. Y fue ahí donde el barman nombro este cocktail, tras su cliente más habitual: el conde Camillo Negroni. •

### Ingredientes

Tanqueray 30 cc  
Campari 30 cc  
Martini Rosso 30 cc

### Preparación

Colocar hielo el vaso old fashion, agregar el Gin, el Campari y el Vermouth. Decorar con una cereza y una rodaja de naranja.



**ALASKA GREEN /** Un trago que puede servir de aperitivo por su toque cítrico que le entrega la naranja. Sin embargo, lo fuerte del absenta se mantiene, por lo que esta pensado solo para los más osados. •

### Ingredientes

Gin Broker's 50 cc  
Absenta 15 cc  
3 gotas de Angostura Orange  
Twist de Limón

### Preparación

Mezclar todos los ingredientes en una coctelera con hielo, excepto el Twist de Limón. Batir y servir en copa de martini. Decorar con el Twist de Limón.

**GIBSON /** Un trago poco tradicional, en este caso el sabor del gin toma un cierto giro gracias a la leve presencia del vermouth. Lo curioso de este cocktail lo aporta el sabor de la cebolla que se introduce dentro de la preparación. •

### Ingredientes

Gin Tanqueray 50 cc  
3-4 gotas de Martini Dry  
1 Cebolla Perla

### Preparación

Mezclar todos los ingredientes (excepto la Cebolla Perla) en un vaso largo con hielo, mezclar rápidamente y colar el líquido a una copa de martini. Decorar con una Cebolla Perla dentro de la copa.







# NUEVA APERTURA

## SUCURSAL RODRIGUEZ PEÑA

vení a conocerla!

### NUÑEZ

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

### BARRIO NORTE

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

### CENTRO

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

### BELGRANO

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

### RECOLETA

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

### CARILÓ

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

### PALERMO

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

### RECOLETA II

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

### GUALEGUAYCHÚ

España 56 | E2822EJB | GUALEGUAYCHÚ  
(03446) 430551 | gualaguaychu@frappe.com.ar

### PALERMO II

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

### RECOLETA III

Rodríguez Peña 1320 | C1021ABD | C.A.B.A.  
rodriguezpena@frappe.com.ar

### CALL CENTER

0810.777.3727  
ventas@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 31/10/12 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. PUEYRREDÓN 2470 - C.A.B.A.) 8. RECOLETA (RODRÍGUEZ PEÑA 1320 - C.A.B.A.) 9. CENTRO (PARAGUAY 678 - C.A.B.A.) 10. CARILÓ (AVELLANO Y BOYERO - CARILÓ, PARTIDO DE PINAMAR). 11. GUALEGUAYCHÚ (ESPAÑA 56 - GUALEGUAYCHÚ, ENTRE RÍOS).

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



— BODEGA —  
**DEL FIN DEL MUNDO**  
— PATAGONIA ARGENTINA —

Es la primera bodega de la Provincia de Neuquén, donde las condiciones agro-ecológicas son ideales para el cultivo de la vid. En este ambiente patagónico, naturalmente sano y sobre suelos arenosos y pedregosos crecen nuestras 870 hectáreas de viñedos. Nuestra Bodega cuenta con la más alta tecnología para la elaboración de sus vinos.

Esto permite perfeccionar las técnicas de vinificación para aumentar la calidad, acentuar la personalidad y estilo de cada vino.

El objetivo de la bodega es mantener una gran calidad en sus productos, usando tecnología de última generación y sacando provecho de las cualidades excepcionales del terroir Patagónico.



**POSTALES  
ROBLE**

Esta línea cuenta con 3 vinos varietales: Cabernet Sauvignon, Malbec y Chardonnay. Suman a su estructura la complejidad que les otorga los 6 meses de crianza en barricas de roble.



**NEWEN**

La línea Newen cuenta con 6 vinos varietales: Cabernet Sauvignon, Malbec, Merlot, Pinot Noir, Syrah y Sauvignon Blanc. La sutil presencia de roble aporta redondez y largo final en boca.



**RESERVA  
DEL FIN DEL  
MUNDO**

Las variedades que componen esta línea son Cabernet Sauvignon, Malbec, Merlot, Pinot Noir, Chardonnay y Viognier.



**GRAN  
RESERVA  
DEL FIN DEL  
MUNDO**

Vino de corte de Malbec, Cabernet Sauvignon, Merlot y Cabernet Franc con crianza de 12 meses en barricas nuevas de roble.



**SPECIAL  
BLEND**

Este corte de Cabernet Sauvignon, Malbec y Merlot con 15 meses de crianza en barricas de roble francés concentra la máxima expresión de los vinos de la Patagonia.



**FIN  
SINGLE  
VINEYARD**

Su singularidad es el aspecto que lo diferencia en su variedades Malbec, Cabernet Sauvignon, Pinot Noir, Cabernet Franc, Merlot y Tannat.



**EXTRA  
BRUT  
DEL FIN DEL  
MUNDO**

Elaborado a partir del tradicional método champenoise y las variedades Pinot Noir y Chardonnay concentra su estilo elegante.

[WWW.BODEGADELFINDELMUNDO.COM](http://WWW.BODEGADELFINDELMUNDO.COM)  
SAN PATRICIO DEL CHAÑAR - NEUQUÉN - PATAGONIA ARGENTINA

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





B O D E G A

*Navarro Correas*®

R E S E R V A

SELECCIÓN *de* PARCELAS

*En la selección descubrimos  
un vino único.*

· LUJÁN DE CUYO · SAN CARLOS · TUNUYÁN ·

*De nuestros mejores viñedos y de la selección de las uvas  
más excepcionales de cada parcela, nace este blend de malbecs.  
Perfectamente equilibrado y armónico, que se disfruta con todos los sentidos.*

CRIADO **12** MESES  
*en barricas de roble*

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