

FRAPPÉ

relax

Nro.14

edición verano

BODEGAS | ROSADOS | RECOMENDADOS | DIARIO DE VIAJE:

JAMESON | VERANO CARILLO | RESTAURANT EL ORIGEN

VINOS & ROCK | POLO ABIERTO TORTUGAS COUNTRY CLUB





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.

FRAPPÉ relax

WWW.FRAPPE.COM.AR/RELAX

AÑO 4 | NUMERO 14



Terminamos un año espectacular en Frappé. Llegamos a 12 sucursales. Un orgullo y la satisfacción de un trabajo bien hecho. Y lo celebramos con un número extraordinario de esta edición de verano de Relax.

Ernesto Catena en primera persona, una nota especial sobre vinos rosados, ideales para esta temporada.

A nuestra tradicional selección de vinos sumamos destilados y una completísima guía de tragos refrescantes.

Viajamos a Irlanda y les mostramos detalles de su destilería nro.1, Jameson.

En Cariló recorrimos lo mejor de su hotelería y su gastronomía.

Cubrimos un evento de polo del más alto nivel y cerramos con una sensacional nota sobre vino y rock&roll.

Así iniciamos nuestro tercer verano en Cariló, con todo.

04. BODEGAS

Ernesto Catena, creador de sensaciones.

08. ROSADOS

Color, intensidad, frescura y vitalidad.

12. RECOMENDADOS

Selección de vinos y destilados

14. DIARIO DE VIAJE

Irlanda: Jameson

18. VERANO CARILÓ

Razones para disfrutar de un destino exclusivo.

22. EL ORIGEN

Nos ofrece una mezcla de estilos culinarios de diferentes culturas y platos de contraste.

28. ROCK'N'WINES

El mundo del vino abre sus puertas a los amantes del rock.

32. POLO

Abierto del Tortugas Country Club.

36. COCKTELERÍA

Selección de tragos para disfrutar este verano.

CREADOR

de sensaciones



Su tarjeta personal dice “Créateur de vins”, y eso es lo que más importa en la vida de Ernesto Catena. Un verdadero artista que regala sensaciones.

Hedonista, hombre apasionado, amante de la belleza.

Será por eso, tal vez, que le resulta casi igual de complejo elaborar un buen vino como diseñar sus etiquetas. Puede estar más de un año trabajando en un diseño. “Es una pieza de arte minimalista que debe llevar sólo lo necesario, lo justo, pero ser atractiva y representar el concepto y la personalidad de ese vino”.

Presidente de la bodega Escorihuela Gascón, creó un equipo de polo que participa en torneos locales. En su galería de arte Foster-Catena, muestras fotográficas alternan con las degustaciones de vino, y además, dirige su propia bodega de vinos y espumantes, Ernesto Catena Vineyards.

Allí se crean las líneas Padrillos, Animal, Siesta, Tikal y Alma Negra. Ubicada en Vistaflores, valle de Uco, la pequeña bodega esta en medio de fincas simétricamente plantadas, donde se puede apreciar un viñedo con la forma del escudo de la bodega, además de una huerta plantada en forma de sol, y podrá toparse con llamas que pastorean tranquilamente por allí.

En una demostración de su alma inquieta e innovadora, (algo que se nota claramente en sus vinos) Ernesto Catena impulsó este año el primer Rally de Motos Antiguas por los viñedos mendocinos.

El recorrido comenzó en una de las fincas que Catena posee en Altamira y finalizó en su finca Nakké de Vista Flores, donde se encuentra la champañera donde nacen los Alma Negra Blanc de Blanc, Alma Negra Rose, Animal Brut Nature y Animal Brut Nature Rose, además de alguna que otra creación en proceso.





Una vez completado el recorrido, los pilotos fueron recibidos por un grupo de invitados especiales que disfrutaron de las instalaciones mientras participaban de Olimpiadas Dionisiacas organizadas por el personal de la bodega. Un divertido programa que incluía arquería, paintball, bici polo y cabalgatas entre los viñedos biodinámicos y el laberinto de Malbec.

Lector ávido y curioso sin remedio, un viaje a Guatemala lo marcó. Fascinado por la arquitectura maya, impulsó la construcción de la bodega Catena Zapata en forma de pirámide maya.



Otro tema que lo entusiasma hasta perder la noción del tiempo es la biodinámica y su aplicación al vino. “Tom Peters dice en su libro: si quieres ver el futuro júntate con gente rara; la gente convencional vive en el presente o el pasado. Y bien, me volví fanático de la biodinámica, creada por Rudolf Steiner, fundador de la Escuela Waldorf. El concepto de fondo es que la tierra debe estar viva, con gusanos y microorganismos. Los cultivos que reciben pesticidas y fertilizantes están muertos. Incorporan un espíritu de unión con la tierra, de respeto, es sensibilizarse con el milagro de la vida. Podemos llegar a hacer cosas maravillosas con los vinos”.



Si uno levanta la vista en el centro de los viñedos de Ernesto Catena Vineyards, vera Nakbe, la champañera... y un poco mas allá, se eleva la construcción de la bodega biodinámica en forma de caracol, que comenzara con un gran tanque de acero inoxidable, e ira bajando la cantidad de cada uno de los recipientes, hasta llegar quizás, a una pequeña vasija de menos de 20 litros. Un diseño exquisito que respeta las normas de la biodinamia, que tanto está dando que hablar a nivel mundial.

*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.

TODOS SOBRE ROSADOS



Hace mucho tiempo que se pensaba que el vino rosado era la combinación de blanco y tinto. Bastante lejos de la realidad, pero no descabellado (pues hoy hay en mercado algunos rosados con pequeños cortes de uva blanca).

En Argentina, se supo consumir bastante vino rosado, pero con el tiempo, este consumidor se fue pasando a los tintos jóvenes. Hoy por hoy, podemos encontrar por lo menos un centenar de etiquetas de vinos rosados, un puñado de ellos, de nivel internacional.

Los hay de Malbec, y en gran cantidad, pero también de Merlot, Syrah y hasta Cabernet Sauvignon. Los hay frescos, casi como blancos, y los hay potentes y con aires de tinto con todas las letras.

El color, así como la intensidad del vino, varía de acuerdo al tiempo que estuvo en contacto el jugo con la piel de la uva. Cuanto más tiempo se prolongue esa maceración, más potencia y más color se obtendrá. En cambio, si el contacto es breve, se mantendrá la frescura y vivacidad que nos llevara a pesar que es casi un vino blanco.

El Comodín

A la hora de jugar al Sommelier y definir el maridaje para nuestros platos, pocas veces uno optará por un vino rosado. O blanco, o tinto. Vamos más allá? O blanco con madera y potencia, o tinto joven, fresco. Y si llegamos al punto de que el tinto es muy potente y tapara todos los sabores y aromas de nuestro plato? Y si es blanco queda ligero, y nuestra comida hará que el vino quede en segundo plano? El comodín siempre es un rosado.

Frescura, fruta, potencia. Si se elige bien dentro de todas las opciones que podemos encontrar, un rosé ira de maravillas con ese plato difícil de conjugar con vino.

Sushi, arroces, pescados, pastas, algunas carnes. Todo puede ir bien con un vino rosado.

Hoy en día se está lanzando uno de los primeros vinos blancos elaborados en base a una uva tinta en el sur del Brasil. Un Merlot Blanco que promete dar que hablar a Nivel Mundial. También hay un vino blanco elaborado de uva tinta, que fue mas bien un olvido o un descuido si se quiere: Pinot Noir de una prestigiosa bodega chilena.

Cabe aclarar que hay muchos espumantes blancos que se elaboran en base a uvas tintas, principalmente Pinot Noir, pero estos dos ejemplos anteriores corresponden a vinos tranquilos, es decir, sin burbujas.

Malbec + Torrontes

Amalaya Rosado de Corte es un rosado que sorprende por su vivacidad y su potencia. En la botella se conjuga el Malbec cosechado tempranamente, para mantener la frescura que necesita un rosado todo terreno, y un toque jugoso de Torrontes, que aporta una explosión en la nariz de

aromas a jazmines y uva fresca, que nos transporta directamente al valle Calchaquí.

Casi tinto

Carmela Benegas Cabernet Franc es un vino rosado al que hay que prestarle atención, pues a simple vista, puede pasar por un tinto más. Intenso. Muy intenso. El Cabernet Franc aporta toques minerales a la fruta y frescura obtenida por esa maceración breve, logrando así una interesante combinación de aromas y sabores.

Rosado con acento Francés

L'Argentin de Malartic es un rosado con ADN Francés. Si bien es un vino Argentino, elaborado con la uva típica de nuestro país, este Malbec es cuidado, y cosechado en medio de esa embajada enológica Francesa que hay en el valle de Uco, a la que algunos llamamos Clos de los Siete.

Nervioso, brioso, firme pero fresco a la vez. Vino para el principio o el final de una gran cena, con una tabla de quesos, como para que la experiencia sea única.

Excéntrico Rose Nouveau

Si bien algunos vinos se pueden criar en barricas para ganar volumen en boca, complejidad y demás, son generalmente barricas de roble francés o americano, que han sido utilizadas para otros vinos anteriormente. Pues bien. Nieto Senetiner hizo descansar este rosado en barricas de Acacias. El resultado? Un rosado diferente. Interesante y complejo. Digno exponente. Tradición e innovación en la casa Nieto Senetiner.

Permítase disfrutar de cualquiera de los vinos rosados que tenemos en Frappé. Una opción más que interesante para refrescarse en verano. Ese comodín para las comidas. Descubra el Rosé y déjese sorprender. ●

Momentos únicos con el nuevo Emilia Nieto Senetiner 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.

Con sus variedades de *Malbec, Malbec Bonarda, Chardonnay Viognier y Malbec Rosé*, Emilia Nieto Senetiner es ideal para compartir y disfrutar en momentos de relax y placer. Ahora, la etiqueta sorprende con un nuevo lanzamiento.

Emilia Nieto Senetiner Spumante es una variedad de Moscatel de Alejandría, Blanc de Blanc, de color amarillo tenue, brillante, de burbujas finas. Exquisitamente frutado, desprende 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 equilibrada que le otorga frescura y persistencia. *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

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

NACIDO DE LOS QUE ELIGIERON
CONVERTIR SU PASIÓN EN UN GRAN VINO.

PRESENTAMOS
TRAPICHE
RESERVA



TRAPICHE
ARGENTINA

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

FRAPPÉ

selecciónvinos



TIKAL

Natural 2010 / Elaborado con uvas 100% orgánicas de Malbec y con unos 91 puntos de Robert Parker, es el primer vino de estas características de la colección de Ernesto Catena. Las uvas nacen en Tupungato y Vista Flores, que luego descansan 10 meses en Barricas francesas y americanas. ●

TIKAL NATURAL 2010 \$ 130.- 1 x 750 Cc. MENDOZA, ARGENTINA.



ANGÉLICA ZAPATA

Chardonnay / Uno de los mejores vinos blancos de la Argentina. Cosecha tras cosecha, busca sorprender con una nariz fragante, una boca fresca y compleja, y un final que no solo queda en el paladar, sino también en la memoria del consumidor. Un vino que nunca debería faltar. Otra creación mas del prolifero Alejandro Vigil en la casa Catena Zapata. ●

ANGÉLICA ZAPATA CHARDONNAY \$ 168.- 1 x 750 Cc. MENDOZA, ARGENTINA.



TRAPICHE

Reserva / Malbec, Cabernet Sauvignon y Chardonnay son el último lanzamiento de esta tradicional casa mendocina. Elaborados por Sergio Casse, bajo la atenta mirada del Gran Daniel Pi, con el nombre de "Reserva" para ayudar al consumidor a entender que estos vinos están criados en barricas de 6 a 12 meses, y elaborados con cuidados especiales. ●

TRAPICHE RESERVA \$ 57,50.- 1 x 750 Cc. MENDOZA, ARGENTINA.



ISCAY

Series N° 1 2010 / Otra sorpresa de una empresa lider. Este Iscay nace de la mano de Daniel Pi, Winemaker N°1 del grupo Peñaflor y de Joey Tensley. "Intervenir lo menos posible, y dejar que el viñedo hable por si solo" declara este amante del Syrah. 97% de Tinto y 3% de Blanco. Pi y compañía saben muy bien lo que hacen y a donde quieren llegar. ●

ISCAY \$ 260.- 1 x 750 Cc. MENDOZA, ARGENTINA.

FRAPPÉ

selección destilados



MARTINI

Bitter / Este aperitivo, recién llegado desde Torino, Italia, es el más suave y aromático en su categoría. El amargo no es nada chocante, convirtiendo así la experiencia al beberlo en algo más sutil y placentero. Es un producto que respeta la receta original y antiquísima, y por ello, su éxito. ●

MARTINI BITTER \$ 65.- 1 x 750 Cc. MENDOZA, ARGENTINA.

BACARDI

8 años / Este ron se elabora con cañas vírgenes de azúcar, y se deja reposar 8 años como mínimo en barriles de roble. Es un ron versátil, que tanto se puede disfrutar solo, como en tragos. Para completar la experiencia Bacardi, disfrute un puro, ron y siéntase en medio del Caribe. ●

BACARDI 8 AÑOS \$ 200.- 1 x 750 Cc. MENDOZA, ARGENTINA.



JIM BEAM

Black / Bourbon meloso, fuerte, complejo y largo. Con 6 años en barriles, se torna dorado, casi caramelo a la vista. En Norteamérica se bebe en shots grandes, sin hielo y de un solo sorbo. Por estas latitudes, se prefiere con hielo y refrescado. No importa cómo, solo importa que se disfrute. ●

JIM BEAM BLACK \$ 199.- 1 x 750 Cc. MENDOZA, ARGENTINA.



BALLANTINES

17 Y.O. / Este Whisky fue elaborado por primera en 1930 y desde ese entonces mantiene vivo el estilo de la familia. Cremoso y armonioso, se aprecian en la boca notas dulces proveniente de su extenso descanso en roble. De final largo, con toques dulces y especiados se convierte así en un whisky de maltas y granos, para paladares sofisticados. ●

BALLANTINES 17 Y.O. \$ 440.- 1 x 750 Cc. MENDOZA, ARGENTINA.



JAMESON

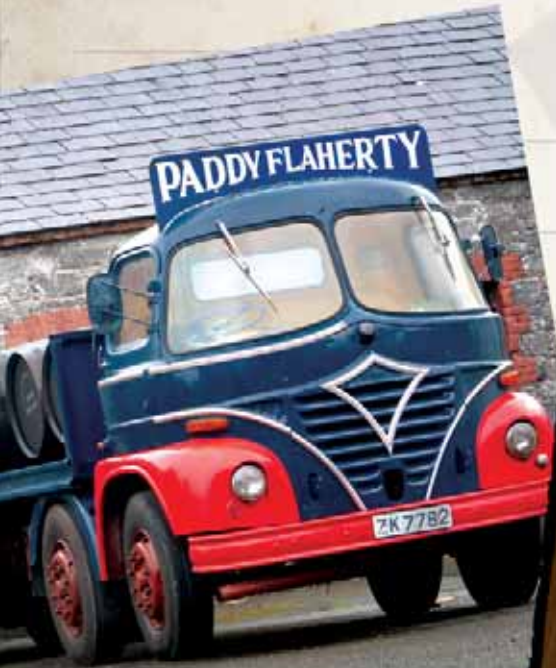
diario de viaje

Entrada principal de Jameson en Cork, Irlanda. Fundada por el escocés John Jameson en 1780, hoy es la marca número 1 del mundo de whisky irlandés



John Jameson pasó de la habitual doble destilación escocesa a la triple destilación. Su marca para lograr un whisky más suave.



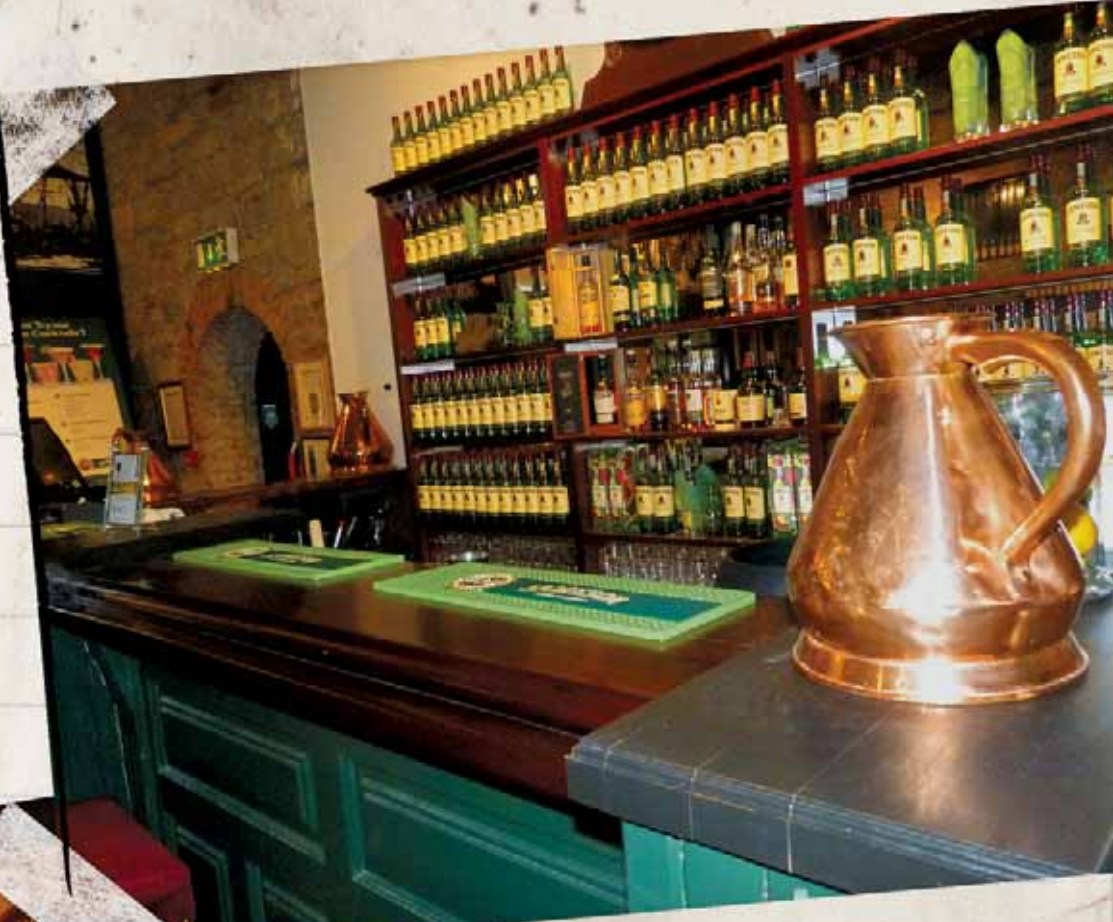


En los comienzos de la destilería, los trabajadores tenían los mejores salarios y condiciones de trabajo, además del honor de beber con el jefe, John Jameson.

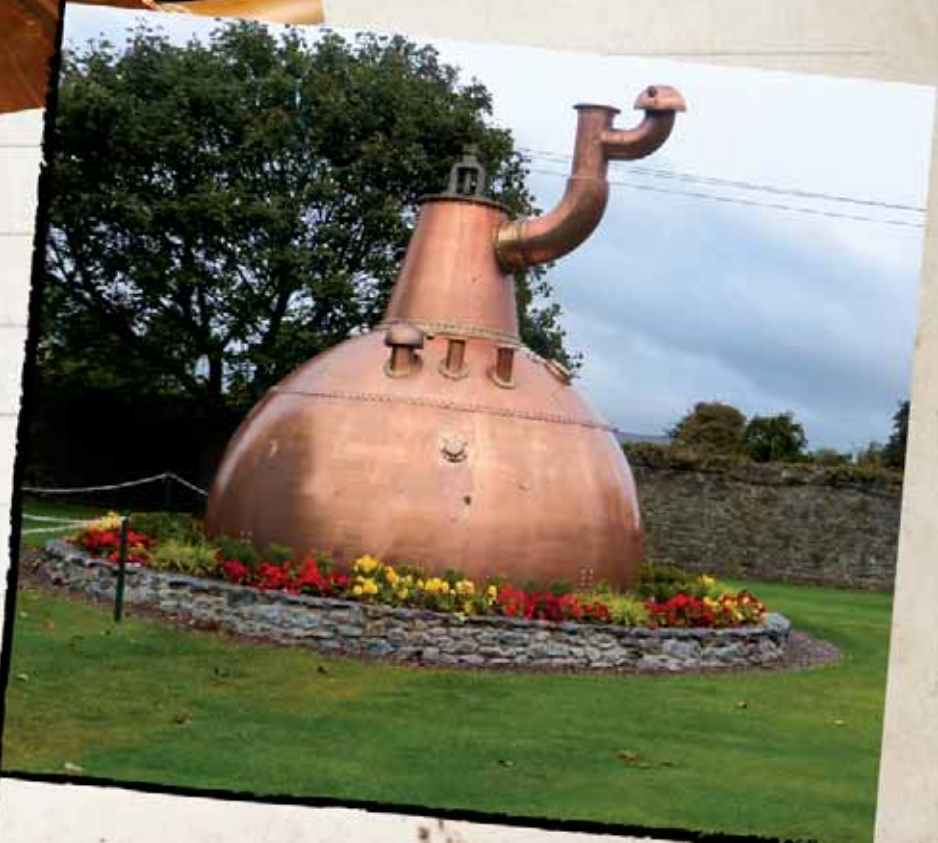


En la etiqueta se puede ver a dos hombres cargando un barril, esto simboliza las generaciones de hombres y mujeres que han brindado su pasión y compromiso para producir el mejor whisky.

John Jameson estableció una sola destilería para hacer su whisky. Esto significa que todo, desde la selección del grano y de barril, con triple destilación y maduración, tenía lugar en una destilería que era supervisada por el mismo para garantizar un control total de calidad.



La única destilería en Bow Street se hizo famosa también por las reuniones sociales. Hasta el día de hoy, la Old Jameson Distillery sigue albergando dichas reuniones, digna de visitar y pasar un momento de ocio.





BODEGAS ETCHART

CAFAYATE · SALTA · ARGENTINA

350 cm^3 de Colores
400 cm^3 de Paz

750 cm^3 de Cafayate

EN CADA BOTELLA
HAY ALGO DE *Cafayate*



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

EXCLUSIVO & natural

Son muchas y variadas las razones para veranear en Cariló: los amantes del golf por su cancha de 18 hoyos, para los aficionados al juego por el casino cercano, para los sibaritas por su excelente gastronomía, para los amantes de la naturaleza por sus bosques y el encanto de sus aves, para los que tienen niños por la posibilidad de esparcimiento y cuidado para ellos; y para los que sólo disfrutan del ocio por sí mismo, por la posibilidad de no hacer absolutamente nada pero, en un lugar paradisíaco. Enumerar todas las razones por las cuales quien, llegadas las vacaciones, elegiría el exclusivo

Cariló como lugar de descanso es una tarea imposible o por lo menos, casi inabordable. Por ello, en una apretada síntesis, nos referimos sólo a algunas de ellas que invitan a disfrutar de este balneario, creado por Héctor Manuel Guerrero, durante la primera mitad del siglo pasado.

En primer término se nos presenta como un espacio amigable con la naturaleza que está presente hasta en su nombre aborígen que significa médano verde. Esta circunstancia se nos presenta, también, en la nomenclatura de sus calles con denominaciones de pájaros y árboles.

Desde la ruta Interbalnearia (RP11) por la calle Cerezo, hacia el centro, cruzamos Zorzal, Urutaú, Reyesuelo, Reinamora y Choique, que a su vez, se encuentran con Caldén, Caoba, Casuarina, Cedro, Ceibo y Espinillo (paralelas a Cerezo). Estos nombres significan algo más que un gesto amigable con el entorno. Son la síntesis de una filosofía y una muestra más del espíritu de los fundadores, las fuerzas vivas del lugar y de sus habitantes.

Sus amplios espacios verdes, entre los que se destacan, en plena planta urbana, El Cariló Tennis Club, el



Hotelería

1 | AGUA CALMA

Avellano e/Boyero y Becasina
(011) 5787-8000

2 | CARILO VILLAGE

Carpintero y Divisadero
(02254) 470244/45
(011) 4825-6222

3 | CILENE DE CARLIO

Lambertiana y el Mar
(02254) 571200

4 | CILENE DEL CENTRO

Avellano e/Boyero y Becasina
(02254) 570136

5 | MARCIN HOTEL CARILO

Laurel y el Mar
(02254) 570888

6 | SEA BREEZE

Albatros e/ Cerezo y Ciruelo
(02254) 570500

7 | SEA POINT

Albatros y Cerezo
(02254) 579323

8 | SEA VIEW

Albatros e/ Cerezo y Ciruelo
(02254) 570600

9 | TUNKELEN CARILO

Avutarda 926
(02254) 572960
(02254) 579090



APC (Asociación Propietarios Cariló), la cancha del Club Golf Carilo, un poco más lejos el Centro Hípico Cariló y los bosques circundantes con un par de centenares de miles de árboles de diferentes especies son una muestra de la supremacía del culto a la naturaleza por sobre la especulación inmobiliaria que se advierte, además, en el respeto de los generosos retiros sobre la línea municipal y las estrictas normas construcción que hacen que Cariló sea, en todo sentido, una villa residencial y veraniega.

Ocio y esparcimiento

La Costa, con tres kilómetros de playa, ofrece servicios, seguridad y entretenimientos en balnearios de excelente nivel. Entre estos se destacan Divisadero del Mar, Cozumel, Chao Montesco y Hemingway. Estos poseen piscina, vestuarios, carpas, sombrillas y reposeras. Y, en algunos casos, barra tropical, fast-food, drugstore, cancha de tenis y fútbol 5 y hasta cocheras cubiertas.

Por otra parte, en Cariló se pueden realizar variados paseos y excursiones, como travesías en 4x4, cabalgatas, cicloturismo, caminatas o safaris fotográficos por la playa y el bosque. El Golf Club y el centro hípico se suman al abanico de actividades. La cancha del primero, de 18 hoyos, ofrece una mitad (estilo británico) trabada con legs dog que obligan a cambiar bruscamente de dirección y otra (9 hoyos) más relajada. Pesca embarcada (en mar y laguna), surf, windsurf, kite surf y skateboard son otras de las ofertas abiertas al turista y que se completan con la posibilidad de jugar al fútbol, al padle o al tenis.

Gastronomía

Más de 40 establecimientos (durante la temporada) conforman la oferta gastronómica que abarca un espectro de gran amplitud. Desde tapas y comidas ligeras hasta haute cuisine internacional. En esta franja, quien disfruta de la buena mesa, puede hallar platos típicos de la cocina mexicana, española e italiana, tradicionales parrillas, marisque-

rías y hasta sushi; acompañados de excelentes cartas de vino. Acqua e Farina, A Mano, Bar de Tapas, Bistro del Dock, Burzaco en el Mar, Café del Paseo, Café Martínez y Carmelia Sensi, situado en el Paseo del Manzano, son apenas una parte del muestrario de opciones.

Shopping

En cuanto a compras, el Centro Comercial Cariló (Divisadero entre Avellano y Cerezo) es, sin duda, un polo de atracción a la hora de buscar las mejores marcas. Sin embargo, un paseo de compras no se agota allí, sino que continúa, por ejemplo, en Galería Terrazas, Patio de la Pulpería, Feria del Bosque, El Solaz del Caminante y en los Paseos de las Alondras, las Victorias, los Avellanos, los Arcos, de La Verbena, del Manzano, Epuyen o en Los Tipales.



La Ventola



Gastronomía

1 | A MANO

Feria del Bosque
(02254) 571411 / (0223) 155298251
Especialidad: Parrilla

2 | ACQUA E FARINA

Galeria Carilo Plaza
(02254) 570278
Especialidad: Pastas

3 | CATTALINA

Feria del Bosque
(02254) 571922
Especialidad: Pastas

4 | COZUMEL

Acacia y la Playa
(02254) 470246 / 470409
Especialidad: Comida Mediterranea

5 | COZUMEL BAR

Avellano 266
(02254) 470755
Especialidad: Desayunos

6 | LA RESERVA

Galeria Carilo Plaza
(02254) 572857
Especialidad: Comida Casera

7 | LA VENTOLA

Paseo de las Palmeras
Calandria y Castaño
(02254) 572222
Especialidad: Mariscos

8 | OSSADA

Paseo de las Alondras
(02254) 571157
Especialidad: Parrilla

9 | TANTE

Paseo de las Alondras
(02254) 571111
Especialidad: Cocina Internacional



Hotelería

60 Propuestas, entre ellas, Aguas Calmas, Cariló Village, Cilene del Centro, Cilene del Mar, Cilene Cariló,

Marcin Hotel Cariló, Sea Breeze, Sea Point, Sea View, Tunquelen Cariló, y muchas propuestas más.

DESDE EL ORIGEN

Emplazado en medio de los bosques de Cariló y cerca del mar, irrumpen “El Origen”, un restó de cocina fusión, mezcla de estilos culinarios de diferentes culturas y platos de contraste.

“Un lugar único, mi lugar, el origen de mis propios platos, mi cocina, mi estilo, mi toque y mis sugerencias” cuenta entusiasmado Fernando Garmendia, Chef y mentor de este emprendimiento con el que soñó desde niño.

“Un poco de acá (América) pero también de allá (España, Francia e Italia) todo confluye en “El Origen”, que es la síntesis de mi experiencia de vida familiar y profesional” agrega.



Hoy estoy abocado a lo que me gusta hacer; ofrecer un servicio gastronómico de excelencia pensando en un comensal exigente.

En El Origen se disfruta de un lugar pleno de paz, calidez, arte en sus paredes, música agradable y especiales de música en vivo.

Hay que destacar que el restó es atendido por sus dueños, cuenta con huerta de hierbas aromáticas, vegetales de estación y utilizan materia prima regional, pesca artesanal fresca del día y carnes de granjas de Madariaga

Experiencia laboral

A sus 27 años, Fernando cuenta con una frondosa experiencia profesional en Argentina y en el mundo.

En 2004 trabajó durante la temporada alta en San Martín de Los Andes en el Refugio Bar y Resto Graeff, a 1.600 mts en el cerro Chapelco. “Esto fue una gran batalla, era encargado de la parrilla con cientos de comensales por día pero fue un gran aprendizaje”, relata.

En el 2005 volvió a la costa atlántica. Durante el verano estuvo en Pinamar en “El ojo de las Artes”, una experiencia de arte y gastronomía donde la especialidad eran los pinchos, ensaladas, brochetas y picadas.

Ese año al finalizar la temporada alta viajó a España radicándose en Marbella, donde aprendió y se especializó en cocina mediterránea (pescados, mariscos, cerdo, solomillo, costeletas y entrecots). Fue en el restorán “Las Olas” donde venció otra prueba de fuego. “Es un clásico en esa zona, receta de 40 años de paella - cuenta Fernando. A diario atendíamos a muchos clientes, y la dueña siempre me decía: “Niño, esta es la paella de mi restaurant”; muchos comensales, gambas al ajillo, almejas, pilpil, pescados a la espalda y sardinas. Volvió Argentina y trabajó en cocinas de hotel, estuvo a cargo de diferentes restaurantes y de repente volvieron las ganas de estudiar de nuevo. Con el empuje de





un amigo fue al Instituto Argentino Gastronómico (IAG), orientado en cocina francesa. Allí aprendió, pastelería, panadería, cocina india, medio oriente, italiana y española. “Casi al término de la carrera de IAG empecé a prepararme para mi propio emprendimiento del que hoy estoy muy orgulloso”.

Fuerte historia familiar

“Me gustó la cocina desde chico. En las fiestas me llamaba mucho la atención tanta comida y preparativos. En la casa de mis abuelos, todos los domingos, en los almuerzos familiares, en cada reunión que se organizaba. A mí me gustaba ver y preguntar todo. De chico disfrutaba de todos los platos que me sirvieran; pescados, carnes, mariscos, guisos, verduras, pastas con estofado... los de mi abuela, no me los olvido más”.

A los 12 años junto a su familia se mudaron a Cariló y fue ahí cuando empezó a cocinar sumado a la llegada al mundo de un hermanito. “Al llegar de la escuela al mediodía preparaba la comida para todos: platos básicos como milanesas con puré, pastel de papas, algún que otro guiso pero muy rápido me empecé a entusiasmar.” “En mi casa siempre comimos mucho pescado fresco, por amigos de la familia pescadores, un lujo de vivir en la playa”, agrega.

“A medida que fui creciendo, comencé a preparar asados con amigos, carnes al disco de arado y fue así que me empecé a enamorar de la cocina. Ya terminando el secundario fui a estudiar a kinesiología y gastronomía en Mar del Plata; pero la “kinesio” no fue lo mío”.

“ver cómo era la gastronomía profesional, la dinámica de la organización y la planificación de un buen servicio eso fue la clave para cumplir mi sueño... que comencé a soñar desde niño”. ●

CUANDO
EL
SILENCIO
HABLA.



FINCA
LAS MORAS

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

ROCK'N

¿EL TRANQUILO MUNDO DEL VINO O LAS CUERDAS DE UNA GUITARRA ELÉCTRICA?

¿LA PAZ QUE REINA EN LAS CAVAS DE LAS BODEGAS O LA EUFORIA DE UN HIT ROCKANDROLLER?

ALEJANDRO VIGIL, MARCELO PELLERITI Y JUANCHI BALEIRON PREFIEREN AMBAS.

'WININES

Ale Vigil, laureadísimo Chieff Winemaker de Catena, toca la viola hace más de 15 años. Escucha Las Pelotas, Pappo, Summo y se le anima a Emir Kusturica con sus locas creaciones musicales, un tanto difíciles de digerir para quien no ama con tanta pasión la música. Siempre tiene una guitarra cerca, y cuando no, toca en el aire. Su vinos, de los que hemos hablado en reiteradísimas oportunidades, tienen un poco de Rock en su ADN.

Patean el tablero, son revolucionarios. Los hay elegantes y firmes como algunas baladas, los hay nerviosos y potentes cual si fueran una especie de punk rock.

Juanchi Baleiron es la otra cara de este artículo. Rockero amante, conocedor, y algún día elaborador de vino. Bebe vino desde siempre. "En casa se bebía vino de mesa en botella de litro y media, con soda. Años después tome un Rutini Merlot 1997 y me di cuenta que había un mundo mejor". Luego de ese amor a primer sorbo con ese Merlot, compro revistas, libros y hasta hizo cursos con Sommeliers, hasta llegar al día de hoy donde se encuentra siendo amigo "de enólogos, bodegueros, retail. Hasta tengo

una cava y cajas en el sótano de casa". Lo que se dice, un verdadero amante del vino.

Perdón, hace falta aclarar que Juan Alfredo Baleiron es fundador de Los Pericos, actual guitarrista y vocalista, y además de eso, hoy productor de bandas como Ataque 77 o No Te Va Gustar entre otros? Un verdadero peso pesado del Rock. Un Todoterrenos del vino.

Marcelo Pelleriti pareciera ser que es el menos rockero de este grupo. Pero las apariencias engañan. Lleva la música en la sangre, y es capaz de interpretar de música clásica, hasta el más heavy de todos los Rock's. Amplio él, como sus vinos, y por si fuera poco, como su música.

Con la contextura física, y quizás la cabellera de Gene Simons (no hace falta aclarar que Marcelo es bastante más joven que el Rockero nacido en Israel en 1949) lleva adelante cosecha tras cosecha los vinos de Catherine Pere-Verge tanto en Francia como en Argentina.

Tanto ama la música, que Marcelo bautizo a los vinos jóvenes de Marcelo Pelleriti Wines como SOL-FA-SOL. Tanto en la música como en la enología.

Rock al pie de la cordillera

En las instalaciones del Clos de los Siete, precisamente en la antesala de la bodega Monteviejo, hace ya 2 ediciones que se lleva a cabo esta jornada de Rock y Vino. Desde Pelleriti y su banda "Soulmates", programa en vivo de In Vino Veritas, presentación del primer disco de Rano Sarbach, y hasta Matías Camisani versión Rockera. Hasta barricas al aire libre cargadas de Lindaflor, Monteviejo, Clos de los Siete. Un evento para no perderse si se está en Mendoza.



Marcelo Pelleriti en el Monteviejo Wine Rock

Por si fuera poco, Marcelo y Alejandro son co-conductores de IN VINO VERITAS. Un programa de radio dedicado al vino y la música. Este programa lleva emitidos más de 50 programas, y ha contado con la presencia (además de los monstruos que lo llevan adelante) como la de Michel Rolland, hasta el propio ministro de turismo de la Provincia de Mendoza.

Junto a ellos, José Bahamonde (Artista, diseñador de etiquetas y tipo sensible a todo ya sea vino, arte, música o lo que fuere) y el periodista Mauricio Llaver (periodista que hace las veces de "Malbec" para que todo se pueda conjugar y constanciar dentro del programa, como si fuese un blend... que como dice, es lo que importa) llevan a cabo esta emisión radial muy escuchada a través de internet por todos los amantes del vino y la música.

In vino veritas es una forma desestructurada de comunicar el vino. Tan sencillo como eso. ●

OTROS QUE DISFRUTAN DEL VINO TANTO COMO HACER MÚSICA

♥ **Joan Manuel Serrat** advierte que no es un hobby su dedicación al mundo del vino. Mas Perinet es el nombre de su bodega, que junto a 2 socios compro en 1998. Hoy se comercializan aquí de la mano de Familia Zuccardi. Mas Perinet produce vinos en sus 300 hectareas ubicadas en las denominaciones de Origen catalanas de Priorat y Mont Sant.

♥ El Multi-instrumentista y productor **Cachorro López**, dentro de sus tantas tareas, dedica tiempo especial a seleccionar y compartir botellas con muchos de los artistas con los cuales trabaja. Es así como comparte bebidas con Miranda! Diego Torres o Tan Bionica. Un verdadero amante del vino, que se toma su tiempo para elegir minuciosamente las etiquetas en nuestra sucursal de Cabildo.

♥ **Miguel Mateos** visita nuestra sucursal de Carilo en busca de vinos y espumantes cada vez que pasa por esa localidad costera. Gusta de los vinos potentes, y de los espumantes de burbuja pequeña. Cuenta que tiene una pequeña cava que va llenando cada vez que pasa por Frappe Carilo.

INTERNACIONAL

♥ Así como los Rolling Stones sacaron para su aniversario un whisky, los **Iron Maiden** pusieron a la venta desde su tienda On-line un vino llamado "Iron Maiden Eddie's Evil Brew" que sería un Merlot Chileno. No solo los locales aman y hacen negocios con el vino. A nivel mundial también se toma en cuenta este tipo de proyectos.



Marcelo Pelleritti junto a Michel Rolland



Alejandro Vigil



Marcelo Pelleritti



Alejandro Vigil



JUANCHI BALEIRON NOS CUENTA COMO LLEGO AL MUNDO DEL VINO

En casa se tomaba vino de mesa botella de litro y medio y con soda, obvio. Años después, cuando tomé un Rutini Merlot en 1997 me di cuenta que existía un mundo mejor. Luego con un pequeño curso que hicimos en casa con mi amigo sommelier Maco Lucioni, le entré de cabeza: me hice socio de un club de vinos, compré revistas nacionales y extranjeras en los viajes y también libros claves: "El Larousse de los Vinos" y "Oxford Companion to wine". Hasta conocer a los enólogos que de los vinos que mas me gustan no paré y hasta soy amigo de varios de ellos! Tengo amigos en el trend desde retailers, distribuidores bodegueros dueños de bodegas enólogos sommeliers, periodistas y gente de marketing. Tengo una cava y cajas en el sótano.

Que estilo de vinos te atraen?

Como la música: me gustan todos los que estén bien hechos. Desde un vino de poco alcohol, mineral y ácido hasta uno corpulento, frutado, maderoso y alcohólico. Todos los estilos. Estoy en esa etapa de apreciar todos estilos según las DOC's regiones, clásicos y modernos, tradicionales o innovadores. Igualmente, prefiero los de cuerpo medio, con madera, redondos y domaditos por el tiempo.

Cuál es el mejor vino que probaste?

Un Chateau Latour 1996 en la Pirámide de Catena con Ale Vigil, los Pericos y mi mujer. El bueno de Ale nos recibió con un asadazo, el día era espléndido... ¿Hace falta aclarar algo más?

Qué lugar ocupa el vino en tu vida?

De todos los días, Ni más ni menos. Es lo que más tomo después del agua.

Como ves la relación entre el vino y la inspiración?

Tomar mucho no colabora con inspiración, según mis experiencias, y mirá que insisto! jajaja. En realidad, me desinhibe pero no me inspira. Tal vez más para la interpretación que para la composición. Me inspira para cocinar, comer, seguir tomando y pasarla bien! ●



ESMERALDA FERNANDEZ

Bodegas Esmeralda
MENDOZA



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

NUEVO

GANCIA[®]

Spritz[®]

APERITIVO
IDEALE PER
LA PREPARAZIONE
DI COCKTAILS



Spritz

- + 2 partes Gancia Spritz
- + 2 partes Spumante Gancia
- + 1 parte soda
- + piel de naranja



Gancia Spritz con naranja

- + 2 partes Gancia Spritz
- + 3 partes jugo de naranja



Gancia Spritz con soda

- + 1 parte Gancia Spritz
- + 1 parte soda

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



Ellesrtina festeja el título obtenido

A bierto del
TORTUGAS
Country Club



JUNTO A LA RECONOCIDA COMPAÑÍA VITIVINÍCOLA ESCORIHUELA GASCON NOS HICIMOS PRESENTES PARA COMPARTIR UN EVENTO INOLVIDABLE

70° Abierto del Tortugas Country Club, acompañó los festejos del flamante campeón Ellerstina que en un vibrante partido derrotó a La Dolfina por 12 a 11.

El equipo de La Z, integrado por los hermanos Pieres -Facundo, Gonzalo y Nicolás- y Mariano Aguerre le ganó el partido final a La Dolfina, conformado por Adolfo Cambiaso, Pablo Mac Donough, Pelón Sterling & Juan Martín Nero, con sus 40 goles de hándicap, tras un partido increíble por su intensidad y elegancia.

Luego de varias jornadas suspendidas por las inclemencias climáticas, la organización decidió realizar el esperado choque en las canchas del Campo Argentino de Polo en Palermo, que se colmó de una multitud de gente expectante por la gran final en una jornada soleada de primavera.



Escorihuela Gascón Point



Ellerstina en el campo de juego

Así, Ellerstina, con una soberbia actuación del goleador del partido Facundo Pieres, alcanzó –por 10º ocasión– la prestigiosa copa Copa Emilio de Anchorena y festejó con los espumantes premium de Escorihuela Gascón.

La reconocida compañía vitivinícola junto con Relax estuvieron presentes por quinto año consecutivo como Sponsor del Campeonato Abierto de Polo de Tortugas Copa Emilio de Anchorena, Gran Premio Audi 2012 Presentado por Citi en Tortugas Country Club.

En la 70º edición del prestigioso torneo, fue la única bodega presente en el torneo contando con un espacio exclusivo en el palco VIP y el Escorihuela Gascón Point en el after polo para que los amigos y fans disfruten del mejor polo del mundo junto a los exquisitos vinos y espumantes de la línea Premium.

A lo largo del torneo estuvieron presentes Pablo Massey, Lara Bernasconi, Bernardita Barreiro, Virginia Da Cunha, Gastón Ricaud, Emilia Attias, Eduardo Novillo Astrada, entre otras destacadas personalidades que fueron recibidas por Ernesto Catena, presidente de la bodega.

Para la gran final, el after polo de la mano de Escorihuela Gascón estuvo a tono con la comedia teatral. La bodega se inspiró en la figura del arlequín para festejar la bella intensidad que se vivió en la cancha y que finalmente desembocó en el triunfo del equipo de Ellerstina. Las sommeliers de la bodega representaron con su innovador vestuario y maquillaje a los típicos personajes de la comedia del arte. El Escorihuela Gascón Point vestido con banderines fue el gran escenario de su obra. Humor, brindis espontáneos entre amigos y festejos con espumantes fueron las claves para cerrar una tarde a pura alegría.



Ernesto Catena y Pablo Massey

El 70º Abierto de Tortugas Country Club reunió a los equipos de mayor handicap del mundo y, a su vez, dio comienzo a la denominada Triple Corona, circuito que se completa con los Abiertos de Hurlingham y de Palermo. En Tortugas, participaron seis de los mejores equipos del mundo, lo que lo convierte en el torneo con mayor promedio de handicap.

Agradecemos a **B interactive** por las imágenes y a Bodega Escorihuela Gascon.





Ambar Mandarina / El Ambar Mandarina es ideal para poder disfrutar de la potencia y elegancia de uno de los más puros vodkas del mundo. Esta versión lleva Grey Goose L'Orange, pero podrá disfrutarse solo cualquiera de las versiones de Grey Goose. ●

Ingredientes

30 cm³ de Grey Goose L'Orange
30 cm³ de Martini Dry
15 cm³ de licor de Mandarina

Preparación

Preparar en el vaso mezclador con hielo. Remover y colar en copa de cóctel.

Bullshot / Sólo para paladares osados. Se dice que este cóctel es ideal para la resaca, pues el caldo contribuye a hidratar y el vodka (en esta medida tan pequeña) ayuda a estabilizar. ●

Ingredientes

15 cm³ de Grey Goose.
100 cm³ de caldo de carne vacuna
1 cascarita de Limón

Preparación

Para su preparación, vierta el vodka en un vaso bajo de boca ancha sobre los cubos de hielo. Añada el consomé y la cascarita de limón.



Brasilia / Del corazón de America del Sur y tropical por naturaleza, estos ingredientes se combinan para darle al paladar una explosión de sabor. ●

Ingredientes

30 cm³ de Ron Bacardi Gold
15 cm³ de crema de leche
30 cm³ de café frío
Dash de jugo de limón
Azucar

Preparación

Preparar en una coctelera, con cubitos de hielo para servir bien frío: Agregar crema de leche, café frío y completar con Ron Bacardi Gold. Por último agregar un golpe de jugo de limón y azúcar.

FRAPPÉ

selección cocktails

León Marino / Ideal para refrescarse en verano, el vino blanco potencia los sabores del ron. Esta combinación fue creada para los que, ya aburridos del vino blanco solo, necesitan un toque distinto. ●

Ingredientes

1 copa de vino blanco
2 shots de Bacardi Añejo
Gajos de Limón

Preparación

La preparación es sencilla: Vierta todo en una jarra, agregue hielo y decore con gajos de limón. Sólo resta disfrutar.



Adonis / Interesante combinación de aperitivo, vino seco tipo jerez y fernet. Para exquisitos.

Ingredientes

45 cm³ de Martini Rosso
30 cm³ de Malamado Extra Dry.
5 gotas de Fernet 1882
Piel de Naranja

Preparación

Combinar el Martini Rosso y el Malamado con hielo en un vaso mezclador. Remover con el agitador, verter en la copa. Agregar con las gotas de Fernet 1882 y exprimir piel de naranja para extraer su esencia. Para destacar, las gotitas del fernet hacen el que coctel cambie casi radicalmente.

Rob Roy / Creado en 1894 en en Hotel Waldorf Astoria de Nueva York, es una variación del Manhattan reemplazando el bourbon por whisky escocés. Tradición y actualidad.. ●

Ingredientes

65 cm³ de Dewar's
25 cm³ de Martini Bianco
2 Gotas de Fernet 1882
1 cereza

Preparación

Enfriar un vaso vertiendo hielo dentro. Luego de descartado el hielo, agregar todos los ingredientes y mezclar con el agitador. Ya está listo el Rob Roy, y ya puede disfrutar de uno de los Scotchs más vendidos en los Estados Unidos.





WWW.FRAPPE.COM.AR | 0810.777.3727 | VENTAS@FRAPPE.COM.AR

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

BELGRANO

AV. CRAMER 1811 | C1428CTA | C.A.B.A.
(011) 4789.0023
CRAMER@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

RECOLETA

RODRÍGUEZ PEÑA 1320 | C1021ABD | C.A.B.A.
(011) 2074.6902
RODRIGUEZPENA@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

GALEGUAYCHÚ

ESPAÑA 56 | E2822EJB | GUALEGUAYCHÚ
(03446) 430551
GUALEGUAYCHU@FRAPPE.COM.AR



TODOS LOS MARTES 20%
DESCUENTO CON TARJETAS

BBVA Francés

FRAPPÉ S.R.L. CUIT: 30-70799044-5. REPÚBLICA ÁRABE SIRIA 3152, CP: C1425EYN C.A.B.A. PRECIOS INCLUYEN IVA. VÁLIDOS HASTA EL 01/01/13 O HASTA AGOTAR STOCK; LO QUE OCURRA PRIMERO EN TODOS LOS LOCALES DE VINOTECAS FRAPPÉ. PROMOCIONES NO ACUMULABLES CON OTRAS PROMOCIONES, VÁLIDAS HASTA EL 01/01/13 EN EFECTIVO O DÉBITO, EN LOS LOCALES ANTERIORMENTE MENCIONADOS. PROMOCIÓN GIFT CARD: STOCK DISPONIBLE: 500 GIFT CARDS, PROMOCIÓN NO VÁLIDA PARA BODEGAS CHANDON, ERNESTO CATENA, LUIGI BOSCA Y LA RURAL.

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

tikal



ALMANEGRA

Siesta

ANIMAL

PADRILLOS

LUCA

MASI

CARO

ERNESTO CATENA VINEYARDS



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

Siempre el regalo perfecto



GiftCard Frappé.
Cargale el valor que querés obsequiar y listo.

 **FRAPPÉ**