

mendoza  
**VALLE DE UCO**

bodegas  
**VISTALBA**

recomendados  
**VINOS&COCKTAILS**

diario de viaje  
**CUBA**

restaurants  
**CHIZZA**

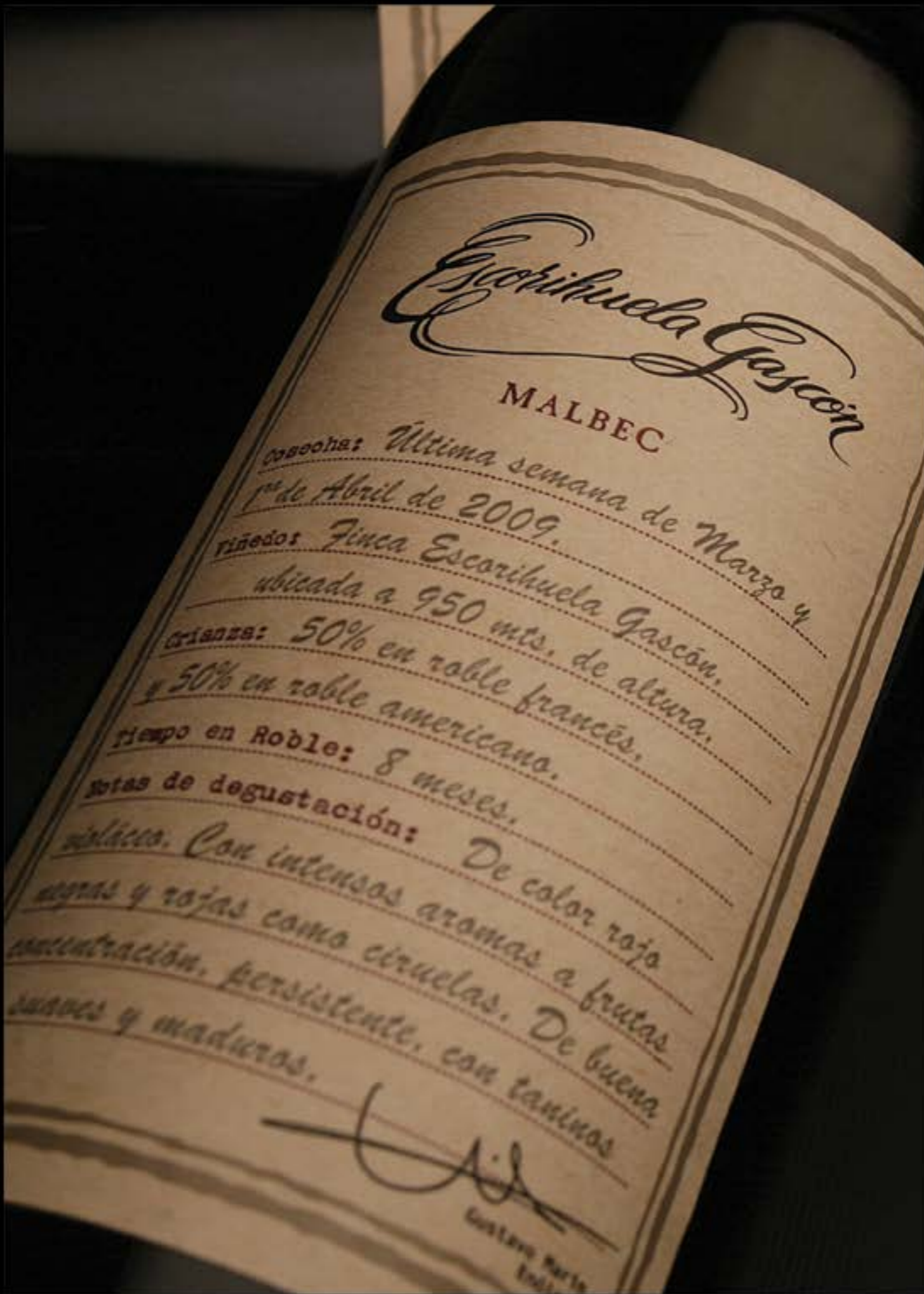


15 #edición

FRAPPÉ

[www.frappe.com.ar/relax](http://www.frappe.com.ar/relax)

# otoño relax



Escorihuela Gascon



**NUESTRO  
MALBEC  
RECORRE  
EL MUNDO**

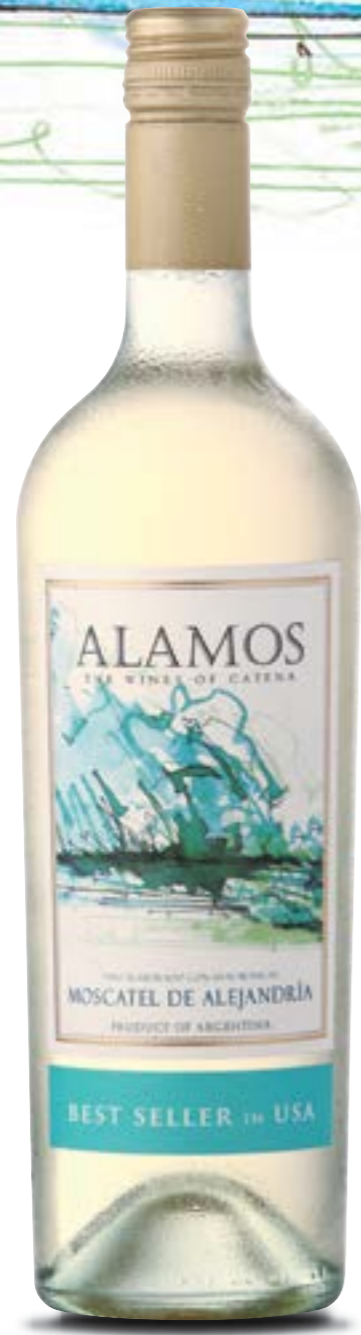
**17** DE ABRIL  
DÍA INTERNACIONAL  
DEL MALBEC

BODEGAS ESCORIHUELA GASCÓN  
AGRELO, MENDOZA

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

 /escorihuelag  
 @Escorihuelag

BEST SELLER IN USA



# ALAMOS MOSCATEL DE ALEJANDRÍA

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



## 06. TAPA

Valle de Uco

## 12. BODEGAS

Salentein

## 16. SELECCIÓN

Vinos / Destilados

## 18. DIARIO DE VIAJE

Cuba / Havana Club

## 22. BODEGAS

Vistalba

## 28. RESTÓ

Chizza

## 32. EVENTOS

Día del Malbec

## 36. COCKTAILS

Recomendados



# Esperanza

ABRIL 2013 | PRENSA@FRAPPE.COM.AR | PRODUCCIÓN INTEGRAL ENSAMBLE GRÁFICO | ENSAMBLEGRAFICO.COM.AR

● Pasó el verano y arrancamos la temporada alta de bebidas con una novedad: un nuevo local en Coronel Díaz esquina Mansilla que se suma para seguir mejorando nuestra propuesta de vinos y bebidas.

Aprovechamos las vacaciones para viajar y visitar bodegas y destilerías y acercarnos sus propuestas de primera mano.

Estuvimos en Cuba recorriendo la hermosa ciudad de La Habana y visitamos Havana Club, un ícono mundial en producción de ron.

La vendimia nos invitó a Mendoza para internarnos en el Valle de Uco, una región fundamental en la vitivinicultura actual y futura.

Conocimos Bodega Vistalba, sus productos y su historia. En nuestra sección restaurantes les presentamos Chizza, referente en Los Cardales.

Acercamos una propuesta de Malbec en su día, además de nuestras clásicas selecciones de vinos, destilados y tragos.

Pasó el verano, seguimos trabajando para ofrecerles el mejor servicio.



FRAPPÉ

www.frappe.com.ar/relax

# relax otomora

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

15  
#edición



CUSTODIADO POR  
*Gigantes*

En la provincia de Mendoza, formando parte de los departamentos de Tunuyán, Tupungato y San Carlos, el Valle de Uco nos deslumbra con sus paisajes únicos, coronados por las altas cumbres de los Andes. Múltiples factores se combinan para transformarlo en el lugar ideal para el cultivo de la vid y el desarrollo de los mejores vinos del país.

• A 100 kilómetros de la ciudad de Mendoza, al norte del río Tunuyán, crecen las inversiones vitivinícolas y las del turismo asociado a ellas: desde hoteles y lodges exclusivos, restaurantes entre las vides y canchas de polo hasta museos. Cada vez más, los emprendedores del vino mundial compran en esta zona y los grandes bodegueros locales adquieren hectáreas para realizar sus mejores vinos.

La zona de altura representa muchos beneficios para los reconocidos enólogos en busca de la elaboración de vinos de autor. La amplitud térmica de la región –con mucho sol durante el día y marcado descenso de temperatura durante la noche– logra que las uvas obtengan una maduración perfecta.

El trabajo de los hacedores del vino es investigar el suelo, saber cómo plantarlas, ralearlas para conseguir concentración, conocer el momento exacto de la cosecha y sobre todo, conseguir agua para que crezcan en estas zonas desérticas y en altura.



De origen aluvial, el suelo presenta distintas formaciones, se descubrieron algunas compuestas por calcáreos procedentes de conchas marinas.



Es notable el desarrollo que ha experimentado la zona, prueba de ello es la presencia de emprendimientos con infraestructura de primer nivel donde poder combinar las experiencias que ofrecen sus vinos, deportes como el golf y el polo, o el placer de estar rodeado de naturaleza de una forma única.

A 50 minutos de la ciudad de Mendoza encontramos **Tupungato Winelands**, el primer Wine Country Club de la Argentina, desarrollado al pie de la Cordillera.

Con canchas de tenis, polo y golf, un hotel boutique con spa, bodega, restaurantes, áreas recreativas y toda la infraestructura de servicios necesaria se convierte en un espacio ideal para construir su casa y, ¿por qué no?, hacer sus propios vinos.

Para que la experiencia del vino sea integral, un equipo de expertos supervisa el funcionamiento de las fincas y asesora a los propietarios en la toma de decisiones, ya sea para producir su propio vino o bien para vender las uvas. Los propietarios de Tupungato Winelands cuentan con la exclusividad de Michel Rolland como Winemaker de sus vinos y además, con el expertise de su empresa, Enorolland, para el manejo de los viñedos.

Más info en [www.tupungatowinelands.com](http://www.tupungatowinelands.com)



PRECURSORES EN

## Gualtaryari

Alejandro Vigil es el jefe winemaker de Catena Zapata y hacedor de su gran vino El Enemigo.

Uno de los primeros en llegar a Gualtaryari, cuenta el largo proceso por el que pasaron para obtener vinos de alta gama. “Lo primero que intentamos fue homogeneizar los viñedos. Después del quinto año sin conseguir el resultado, nos dimos cuenta de que aquello era antinatural, ya que tenemos 12 tipos de suelos diferentes con profundidades que van desde los 20 centímetros hasta 1, 5 metros. Entonces comenzamos el proceso inverso: la identificación de grupos de plantas que tenían comportamiento parecido”, explica.

Después comenzaron a trabajar con la hipótesis de que si tenían diferente suelo tanto estructural como textural, también tendrían distintos momentos de cosecha que deberían respetar. “De repente tuvimos más de 300 subparcelas determinadas por suelo, altura y pendiente, que luego terminaron dando origen a diferentes vinos. En cuatro años elaboramos más de 2000 microvinificaciones. De ese modo encontramos las diferencias reales en el vino respecto de los suelos y sus microclimas”, resume.

Con ese propósito, los especialistas hicieron uso de las nuevas tecnologías y apuntaron al riego consciente. Así nació el método por goteo, mediante el cual cada cuartel de viñedos, plantados en forma de espaldero, cuenta con un sistema que proporciona el agua gota a gota, según la necesidad de cada planta.

Las dificultades que propone el terreno se convierten en verdaderos desafío que dan origen a los denominados vinos de diseño o diseñados desde el viñedo.

### DEL VARIETAL AL BLEND

En el mundo del vino, Argentina es conocida por su Malbec, la cepa originaria de Francia que trajeron a Mendoza a finales de 1800. Esta variedad tuvo un gran desarrollo en el suelo local, pero no fue la única. Existen otras que lograron exaltar las características del terroir según dónde se las plante,

como el Torrontés cultivado en los Valles Calchaquíes salteños, o los grandes Pinot Noir que se consiguen en la Patagonia.

Hoy, la visión entre los enólogos que marcan tendencia en los vinos de alta gama, no se enfoca en el varietal sino en el blend, una mezcla de cepajes que propondrá una identificación con el terroir. Por eso, cada vez más se apuesta a la investigación de micro regiones. Así, pequeñas zonas son divididas en parcelas para el estudio del suelo, el viento, la temperatura y la amplitud térmica. Esta metodología permite cosechar cada vid cuando alcanza su punto justo.

Gualtaryari, ubicada en el Valle de Uco, en Tupungato, a más de 1300 metros de altura, es un buen ejemplo de esto. Los creadores de vinos confían en que el conocimiento en detalle de cada parcela, la realización de una viticultura intensiva y las microvinificaciones



La amplitud térmica de la región –abundante sol durante el día y marcado descenso de temperatura durante la noche– logra que las uvas obtengan una maduración perfecta.

UN ANTIGUO  
LECHO  
*Marino*

↳ Durante muchos años, los enólogos argentinos se preguntaron qué necesitaban para obtener la gran calidad del Medoc Francés, en base al Cabernet Sauvignon y al Chardonnay. Una de las tantas hipótesis era que la temperatura afectaba directamente la calidad de este varietal. Así es como llegan a Tupungato y Gualtallary, un territorio virgen de viñedos en busca de temperatura menores que en las zonas tradicionales.

Lo cierto es que Gualtallary tiene una gran cantidad de factores que benefician el vino. La altura, que afecta la intensidad lumínica (la aumenta por tener menos atmósfera y estar más cerca del sol); la temperatura que disminuye un grado cada 100 metros; la luz UV, con efectos en la baya que posteriormente se traducen en el vino, y el suelo de origen aluvial, que presenta distintas formaciones.

Entre las más interesantes se descubrieron una compuesta por carbonatos de calcio y piedras caliches, y otra de calcáreos procedentes de conchas marinas. Se sabe que esta zona antiguamente fue un lecho marino.

Hasta el momento se encontraron doce tipos de suelo, todos jóvenes y poco evolucionados.

por barricas, son el camino hacia una enología más expansiva, pero que al mismo tiempo profundice metro tras metro en el conocimiento del terreno.

Para Marcelo Pelleriti, actual ganador de los 100 puntos Parker por La Violette en Pomerol, el terroir es importante, pero hay que trabajar para conocer cada piedra del suelo. De lo contrario, el vino no dirá nada más que el nombre de la etiqueta.

Desde los años noventa, la vitivinicultura local creció a pasos agigantados. Hoy nuestros vinos son merecedores de grandes puntajes y exhibidos en bateas de gran calidad. En ese desafío por crear nuevos sabores, los conocedores se enfocan en la investigación de suelos y terruños. Así, Argentina con sus diferentes zonas, va ganando especificidad y diseño a la hora de nombrar y hacer los vinos. ■

BODEGA UXMAL  
MENDOZA - ARGENTINA



Es la bodega pionera en el desarrollo de vinos Premium en el Valle de Uco.

En 1995 adquiere la primera finca, ochenta hectáreas de viñedos de excelente calidad plantados entre los años 1977 y 1979.

# Pioneros

DEL VALLE

En un lugar abrazado por el sol y los vientos de la cordillera, se desarrolla esta historia que tiene por protagonista a Bodegas Salentein.

Pionera en el Valle, luego de invertir en su primera finca, en 1996 adquirió una segunda propiedad y comenzó la plantación de nuevos viñedos de variedades nobles. En 1997 se compró la última finca y la propiedad alcanzó una superficie total de 2000 hectáreas.

En 1998 comenzó la construcción de la bodega que terminó en el año 2000. Allí se presentaron los primeros vinos cosecha 1999, bajo las marcas Finca el Portillo, Salentein y Primus.

Salentein posee la finca de clima frío más grande de Mendoza. Se trata de un lugar único para la vitivinicultura, ya que cuenta con 22 kilómetros de este a oeste, viñedos a altitudes que oscilan entre los 1.050 y los 1.600 metros sobre el nivel del mar, donde podemos encontrar cinco microclimas diferentes.

Tiene 2.000 hectáreas, de las cuales 700 están cultivadas con viñedos en tres fincas que son irrigadas con agua pura de deshielo de los Andes. Esto hace que las uvas tengan bajo pH y por lo tanto el vino concentre mayor acidez, buen color y capacidad de añejamiento.

Todo esto se debe a la significativa amplitud térmica de la región: investigaciones han demostrado que cuando la temperatura oscila entre los 15°C y 25°C, puede producir más taninos y capas de células en la piel de las uvas tintas que se traducen en vinos con más color y aroma. ■



Con su sencillez, parece desconocer que él mismo fue uno de los protagonistas de la historia enológica del país.



JOSÉ GALANTE

# Chief Winemaker

✦ José Galante es argentino, nacido y criado en el departamento de San Martín, provincia de Mendoza. Con 61 años, su nombre se encuentra ligado ineludiblemente al cambio producido

en el estilo de los vinos argentinos desde los años 80 en adelante. Ya su padre y su abuelo trabajaban elaborando vinos. Es por esa tradición familiar y por su deseo de hacer vinos

únicos, que decidió estudiar enología en la Facultad Tecnológica de Enología "Don Bosco" de la Universidad Juan Agustín Maza (UJAM), donde se recibió con honores. En ese entonces tuvo el privilegio de tener como profesor al padre Francisco Oreglia, autor del primer Tratado de Enología orientado específicamente a la enología argentina. Sus clases magistrales y su forma de enseñar marcaron su vida.

Durante 34 años trabajó como enólogo de la bodega Catena Zapata hasta que en 2010, se incorporó a Bodegas Salentein como Chief Winemaker.

Con su apabullante sencillez, José Galante parece desconocer que él mismo fue uno de los protagonistas de la historia enológica del país. Historia que cuenta a través de la pasión que demuestra por su profesión, que considera una "forma de vivir plenamente cada día".

Como enólogo de Bodegas Salentein, su filosofía para elaborar los vinos consiste en "preservar íntegramente el espectro de aromas y sabores de la fruta mediante un proceso de vinificación suave y gentil, a través de la excelente tecnología, con especial énfasis en

lograr las mejores expresiones del Valle de Uco", señala. Los vinos deberán tener el aporte de la madera, sin que ésta afecte la tipicidad varietal ni la del terroir; "vinos aromáticos de gran concentración, buena textura tánica, suave y sedosa, de largas caudalías", enfatiza.

Con más de 34 cosechas en su haber, y luego de vinificar en las regiones más importantes de Mendoza, José Galante es un convencido de que el Valle de Uco es la mejor zona de la Argentina para producir vinos de la más alta calidad. ■

<i>+info</i>	
<b>locación</b>	Valle de Uco, Provincia de Mendoza
<b>altitud</b>	850 a 1700 m.s.n.m., <i>vinos con...</i>
<b>clima</b>	Continental, monzónico, fresco, <i>colores más intensos.</i>
<b>amplitud térmica</b>	De hasta 20 °C, <i>sabores y aromas frutados.</i>
<b>suelos</b>	Aluvionales y pedregosos, <i>más estructura.</i>
<b>agua</b>	Pura de deshielo, <i>mayor capacidad de guarda</i>
<b>espacio protegido</b>	Valle libre de polución.





# Cuba

• Rica en historia, la isla de Cuba nos deslumbró con su misterio y nos recibió con toda la frescura de su gente para contarnos los secretos de una de las bebidas más disfrutadas en todo el mundo.



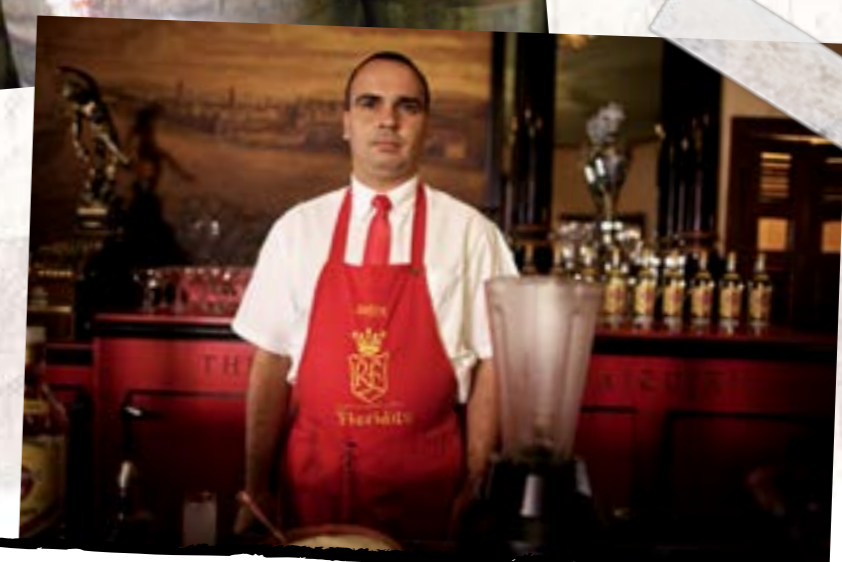
Del Mojito al Daiquiri, o al Cuba Libre, Havana ha estado en el epicentro a la hora de la creación de algunos de los cócteles más innovadores del mundo.



Havana Club ha mantenido vivo el arte del añejamiento y la mezcla de rones de primera calidad. De este modo, ha garantizado la herencia y la excelencia de la tradición cubana de elaboración de rones.



Aparte de los clásicos ya establecidos, Havana Club inspira a los bartenders a ir más allá de los límites, para crear cócteles aún más creativos que puedan convertirse en futuros clásicos.





Algunas personas son capaces de recorrer un largo camino para tomarse un buen cóctel. Havana siempre ha sido un destino turístico popular, no fue hasta la Ley Seca, es decir la prohibición de vender bebidas alcohólicas que estuvo en vigor en los Estados Unidos de 1920 a 1933, que empezaron a llegar hordas de visitantes americanos que ayudaron a expandir la reputación de la ciudad como un destino de clase mundial para tomar cócteles. Cuando los sedientos turistas llegaron a La Habana descubrieron no sólo tragos de increíble sabor, sino también legiones de cantineros dispuestos a servirles con un salero sin igual. El "Club de Cantineros" (Asociación profesional de bármanes en Cuba) se fundó en 1924 para ayudar a conseguir el estatus de artistas.



# CADUS

SINGLE VINEYARD



## *Cadus Bonarda Partida Limitada*

*El vino y calidad de siempre, nuevo orgullo de nuestra línea icono.*





*Finea*

*Las Tortugas*

BONARDA



[www.nietosenetiner.com](http://www.nietosenetiner.com)  [www.twitter.com/nietosenetiner](https://twitter.com/nietosenetiner)  [www.facebook.com/nietosenetiner](https://www.facebook.com/nietosenetiner)

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



# Conocedores

DE SU TIERRA

Una historia que rinde culto a la tradición y, al mismo tiempo, se enriquece con la tecnología más moderna.

- La finca de Bodegas Vistalba se
- cuela en la geografía mendocina para la elaboración de los mejores vinos de corte de uvas tintas y hacer de la combinación de cepas sabores únicos.

Construida en 2002, entre el campo y la ciudad, Bodega Vistalba está a casi mil metros sobre el nivel del mar, don-

de la amplitud térmica y la aspereza de la tierra colaboran para hacer del Malbec una verdadera especialidad. El suelo aluvial –con buen drenaje– facilita que las raíces busquen minerales a cuatro metros de profundidad, una característica que se traduce en el color oscuro e intenso del vino y los taninos dulces.



## TRADICIÓN & Pasión

↳ Carlos Pulenta forma parte de la segunda generación de una familia con extensa tradición vinícola en Mendoza.

Desde la infancia, los viñedos forman parte de su vida. Su padre, Antonio, y su tío plantaron viñas hace 70 años en la provincia y fueron verdaderos precursores de la industria.

Le sobraron maestros en el arte de la viticultura. Tomó el legado, lo hizo suyo y convirtió su bodega en un refugio acogedor para el recién llegado, donde la naturaleza cautiva con su belleza y las buenas instalaciones acompañan con todo el confort.

Hoy, junto con Alejandro Bulghe-roni, reconocido empresario de la industria del petróleo, llevan adelante no sólo Bodega Vistalba, sino muchos otros proyectos alrededor del mundo como, Bodega Garzón en Uruguay; Renwood Winery, en Amador County (Estados Unidos); Dièvole, en Italia, y Argento Wines, la marca de vino argentino más vendida en Europa.



Allí, el proceso completo de elaboración del vino, desde la cosecha hasta el embotellado, se realiza por gravedad, sin la utilización de bombas que dañen la uva, y con recolección manual. La uva pasa una noche entera a seis grados de temperatura y recién después, se realiza la selección. Los granos enteros ya seleccionados se depositan en piletas de cemento,

donde luego de una maceración de entre tres y cuatro días inician la fermentación.

En estos piletones también se explica la clave del éxito de los vinos de corte de Vistalba. Fueron diseñados, a pedido de Carlos Pulenta, el hacedor de esta bodega, con un sistema de control computarizado de tempera-



El proceso de elaboración se realiza por gravedad, sin la utilización de bombas que dañen la uva.

tura que trabaja con agua fría y caliente, mediante tuberías que recorren el interior de las paredes. Por su parte, la crianza de los vinos se realiza en barricas de roble francés. Así, el método rinde culto a la tradición y, al mismo tiempo, se enriquece con la tecnología más moderna.

Los viñedos, de más de 60 años de antigüedad, se reparten en las más de 50 hectáreas entre Malbec (35 hectáreas), Bonarda o Corbeau (5 hectáreas) y el

resto en Cabernet Sauvignon. Además de las viñas, Vialba sobresale en la geografía mendocina por su arquitectura que sabe equilibrar el adobe y la cultura criolla con las últimas tendencias.

Allí se elaboran todos los vinos de corte de uvas tintas: A, B y C. El primero, se estaciona un año y medio en barricas; el segundo, doce meses, y el tercero, sólo el 20% pasa por madera. Son vinos de terroir y blends que representan lo mejor de cada cosecha.



Trivento elogiado entre los mejores vinos argentinos en el concurso internacional más importante del país.

Febrero 2013 - Next Generation



## La Posada



En la Posada, el visitante tendrá la posibilidad de descubrir el espíritu de la bodega y de su gente, durante su visita podrá experimentar el proceso de elaboración del vino desde su comienzo, recorrer los viñedos, aprender a diferenciar variedades y ser parte del recorrido de la uva, desde su ingreso a la bodega hasta el embotellado del vino. Además tendrá la oportunidad de degustar exclusivos vinos junto al enólogo de la bodega. Para su comodidad, podrá alojarse en habitaciones dobles de 70 m<sup>2</sup> cada una, ambientadas con refinado buen gusto y con vistas espectaculares a la salida y puesta del sol, detrás de la eterna y plateada Cordillera de los Andes.

Para su viaje de negocios, la posada también dispone de una oficina para recibir clientes y mantener reuniones con absoluta privacidad y confort, en un entorno único y con un equipo de gente que resolverá sus inquietudes en forma cálida y personalizada.

No se puede hablar de esta bodega sin mencionar al Tomero que evoca toda la nobleza del riego con agua de la montaña. Estos varietales son elaborados con uvas de Finca Los Álamos, en el Alto Valle de Uco, a 1150 metros de altura. Allí nacen el Tomero Malbec, Cabernet Sauvignon, Rosado de Malbec, Petit Verdot, Pinot Noir, Syrah, Semillón, Chardonnay y Sauvignon Blanc.

La amplitud térmica de la zona y el suelo arenoso, rocoso y poco profundo son variables que favorecen a la buena

concentración. Así, el Tomero Gran Reserva Malbec de 2005 fue galardonado como el mejor Malbec del mundo en 2006.

Además, Vistalba produce Progenie, un espumante elaborado con el método tradicional: segunda fermentación en la botella, inducida por el agregado de algunos granos de azúcar y levaduras. Este vino espumoso se cría por 40 meses sobre borras. ■

# EMILIA,



# VOS & YO



Malbec



Malbec y Bonarda



Malbec Rosé



Chardonnay y Viognier





UN ESTILO MUY

# Personal

•••uego de una larga búsqueda, a Franco Malacisa le ofrecieron una casita vieja (dos habitaciones, cocina mínima y el baño fuera de la casa) en el pueblo de Los Cardales. Sin pensarlo aceptó la oferta y la compró. La casa para él tiene algo especial, como una energía positiva. Típica construcción de principios de 1900, tiene paredes de barro de 60 centímetros, aberturas de madera y pisos de pinotea. La remodelación y construcción duró algunos meses a cargo de Amado Libonato, un entendido en la refacción de casas, que a pesar de todos los contratiempos supo entender el estilo que se buscaba. El restaurant se inauguró en marzo del 2008, prácticamente sin publicidad, sólo con la mejor de las ganas.

El nombre Chizza deriva del apellido de Franco, cuando uno lo lee en italiano se pronuncia "malachisa", la idea era que suene un poco español un poco italiano, el intercambio de la "s" por "z" se hizo pensando en darle un poco más de fuerza al nombre. Debía ser un nombre corto y que llegue al público en forma directa. De ahí vino "Chizza", que en realidad era el nombre alternativo, ya que al momento de registrar la mar-

ca se encontraron con que el nombre originariamente pensado ya estaba registrado.

Franco cocina desde el año 1996, egresado de The BueTrainers, trabajó en hoteles y restaurantes de Buenos Aires. En 1998, junto a su mujer, decidió viajar al viejo mundo. Aterrizaron en Italia, precisamente en Toscana, en casa de la nonna de Franco. Desde allí la remó por distintos lugares de Italia. Después vinieron Inglaterra, Escocia, Gales, Moscú, Kiev (Ucrania) y más tarde y lejos, Siberia. El periplo duró casi 10 años en los que acumuló un caudal de información importante.

Sobre su estilo nos comenta: "Es un concepto de cocina muy personal que abarca desde lo mediterráneo a lo casi campestre". Con productos frescos y de primerísima calidad, la carta se renueva todos los días con platos de sabores intensos en los que las especias dan el toque final y se aprovechan los productos de estación. Hay ciertos platos que ya no pueden salir del menú porque el público los ha convertido en clásicos, como las rabas rebozadas en panko con salsa tártara, los langostinos en tempura. El pescado fresco es muy



fuerte en nuestra carta. La mayor parte de las ventas contienen mariscos o alguna otra especie de mar.

La sal marina es un must en todos los platos, al igual que el aceite de oliva y la pimienta fresca. Las hierbas son cultivadas por ellos mismos, por eso, con orgullo pueden decir que "están recién cortadas cuando llegan al plato".



En la carta se puede encontrar lenguado fresco al estilo mediterráneo con olivas, alcaparras, rúcula y láminas de papa, finas rodajas de hígado salteado con aceto; chivitos santiagueños a la calabresa, garrón de cordero braseado al malbec con puré de papas al oliva; riñones a la mostaza de Dijon; burrata fresca con jamón crudo y vegetales,

e higos frescos caramelizados con queso feta y panceta ahumada. Pero hay que tener en cuenta que los platos cambian a diario

Para Franco la cocina es placer, emoción y adrenalina. No utiliza recetas, sino técnicas para cada tipo de corte y producto.

¿La especialidad de la casa? Es difícil determinar cuál es. El espíritu de Chizza es que cada visitante pase un buen rato y, obviamente, se quede con ganas de más. Muchos clientes mandan mails agradeciendo los momentos disfrutados que, al fin y al cabo, es lo que mas gratifica a Franco: "De eso se trata, la cocina es una emoción, uno pone pasión en lo que hace y lo ve reflejado en los platos más simples".

Chizza cuenta con su propia cava, de unas 2000 botellas con 100 etiquetas. Se trabaja con algunas bodegas conocidas y otras no tanto. "Más de una vez, nuestros clientes nos preguntan: ¿Qué tomo?. Por suerte tenemos una linda variedad de etiquetas y no necesariamente hay que gastar mucha plata para poder disfrutar un rico vino" concluye Franco.

Una vez por mes se realizan cenas con degustaciones de vino y tapeo que permiten maridar las distintas etiquetas que la bodega propone esa noche. Es una forma de acercar a sus clientes al mundo del vino, hacerles pasar un momento agradable entre amigos, con la posibilidad de probar nuevas etiquetas.

Siempre sugerimos reservar, ya que sólo dispone cuarenta cubiertos, cómodamente distribuidos. ■



**actividades**

Restaurant, eventos, coffe break, desayunos empresariales.

**horarios**

Miércoles a sábados por la noche, sábados y domingos al mediodía. Mediodías de semana solo con reserva previa.

**contacto**

0230 44 92 197  
011 15 63 99 89 88  
ID 587\*3547

**tarjetas**

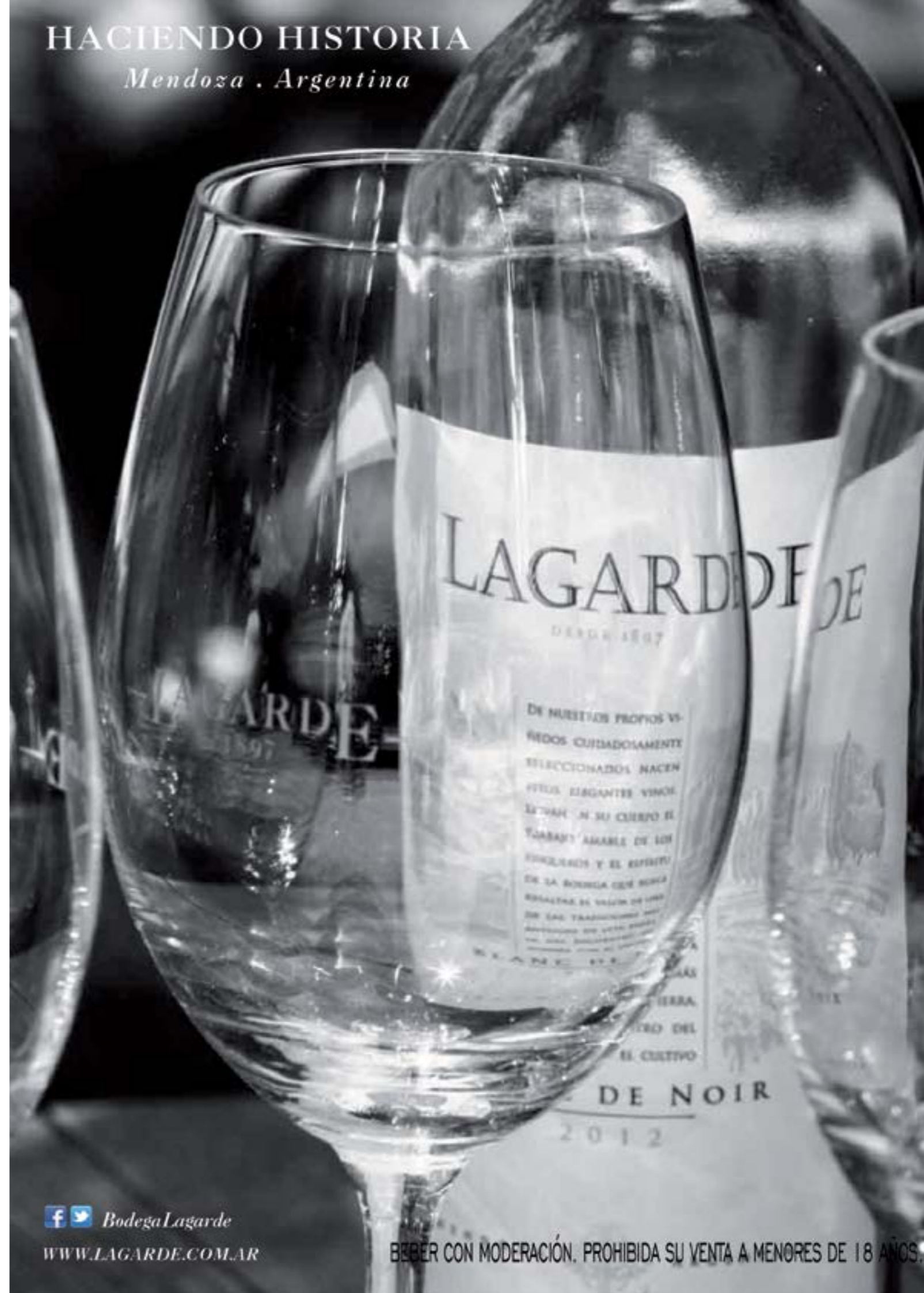
Visa, MasterCard y American Express.

**cómo llegar**

Se encuentra a 45 min de capital por ruta 9 km 61 en dirección a Los Cardales (bajada Hotel Sofitel).

# HACIENDO HISTORIA

Mendoza . Argentina





17 DE  
ABRIL

te ofrecemos  
una selección de  
nuestros mejores  
malbecs

Malbec World Day

Este año se llevó a cabo la tercera edición del Día Mundial del Malbec, llegado de Francia en 1853 para transformarse en emblema de la vitivinicultura argentina, nuestro malbec ha tenido gran reconocimiento en el mercado mundial. 2013 celebró este día con eventos en distintas ciudades del mundo, entre ellas Nueva York, San Pablo, Londres, Shangai y Mendoza.

# día internacional del malbec



NIETO SENETINER  
Emilia  
\$45<sup>00</sup>



COQUENA  
Coquena  
\$70<sup>00</sup>



HUMBERTO CANALE  
Estate  
\$79<sup>00</sup>



BENEGAS LYNCH  
Juan Benegas  
\$76<sup>00</sup>



ERNESTO CATENA  
Padrillos  
\$67<sup>00</sup>



LAGARDE  
Lagarde  
\$90<sup>00</sup>



SOPHENIA  
Altosur  
\$59<sup>00</sup>



LUIGI BOSCA  
Luigi Bosca  
\$95<sup>00</sup>



TRAPICHE  
Reserva  
\$60<sup>00</sup>



CATENA ZAPATA  
DV Catena Nicasia  
\$335<sup>00</sup>



ESCORIHUELA GASCÓN  
Gran Reserva  
\$120<sup>00</sup>



FINCA LAS MORAS  
Paz  
\$92<sup>00</sup>



NIETO SENETINER  
Don Nicanor  
\$90<sup>00</sup>



COLOMÉ  
Lote Especial  
\$135<sup>00</sup>



ERNESTO CATENA  
Animal  
\$87<sup>00</sup>



RIGLOS  
Gran Malbec  
\$170<sup>00</sup>



TRIVENTO  
Golden Reserve  
\$132<sup>00</sup>



CATENA ZAPATA  
Angélica Zapata  
\$281<sup>00</sup>



ERNESTO CATENA  
Siesta  
\$177<sup>00</sup>



MIGUEL ESCORIHUELA GASCÓN  
Pequeñas Producciones  
\$185<sup>00</sup>



TRAPICHE  
Gran Medalla  
\$246<sup>00</sup>

*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.*

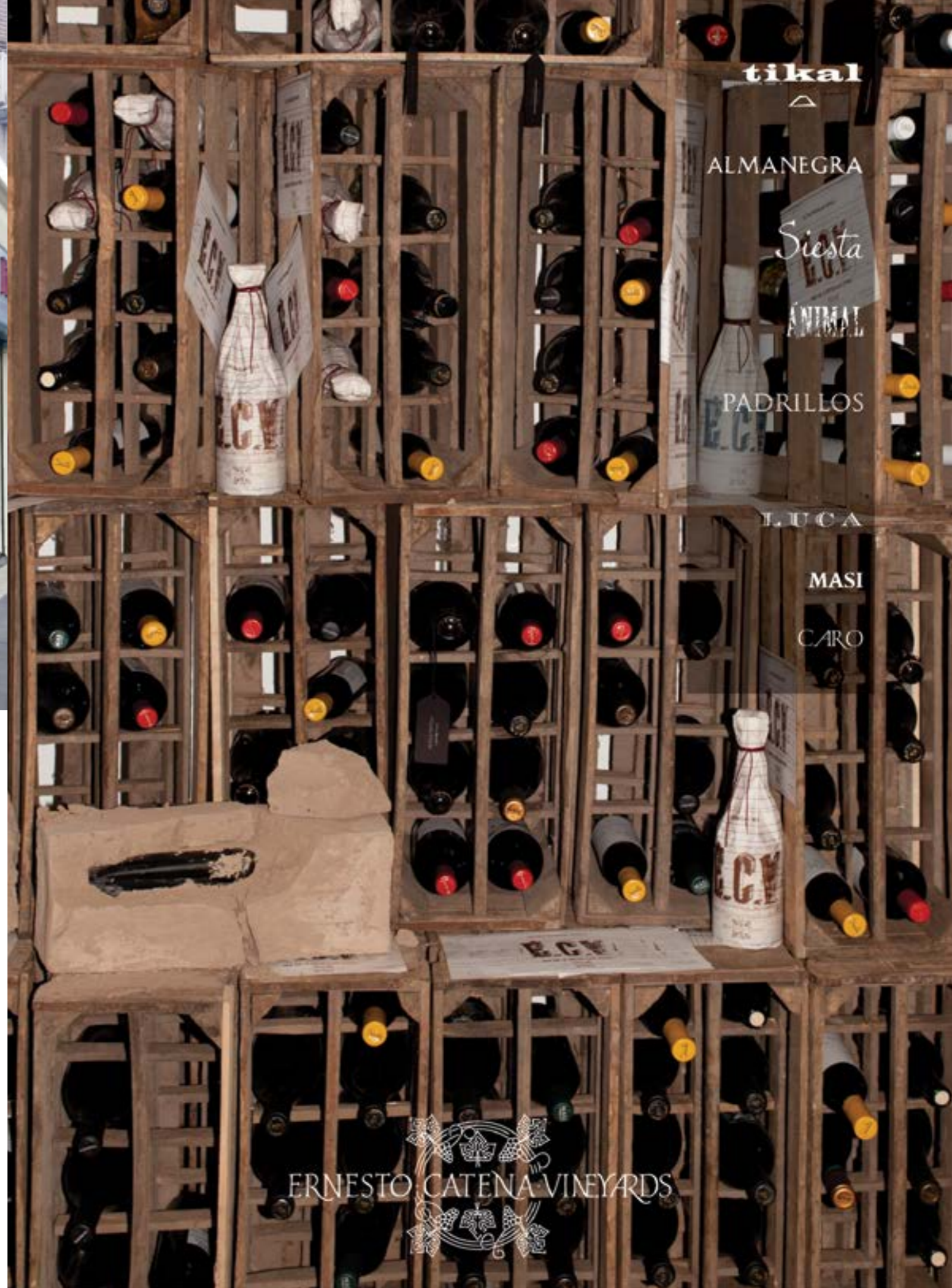
### VIVIR EL TERRUÑO

Bodega Luigi Bosca | Familia Arizu.



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





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 NUEVO LOCAL**

MANSILLA 3402 ESQ. CNEL. DIAZ  
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

**GUALEGUAYCHÚ**

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



TODOS LOS MARTES Y JUEVES 20% DE DESCUENTO Y 6 CUOTAS SIN INTERÉS 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 31/01/13 O HASTA AGOTAR STOCK; LO QUE OCURRA PRIMERO EN TODOS LOS LOCALES DE VINOTECAS FRAPPÉ. PROMOCIONES NO ACUMULABLES CON OTRAS PROMOCIONES, VÁLIDAS HASTA EL 31/01/13 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**

Para seguir disfrutando  
el placer de regalar



GIFTCARD FRAPPÉ

Cargale el valor que querés obsequiar y listo.