

mendoza  
LUJÁN DE CUYO

diario de viajes  
ESCOCIA

día del padre  
ESPECIAL

bodegas  
SHOPHENIA

entrevista  
ENOLOGÍA

15 ANIVERSARIO  
FRAPPÉ  
1998 - 2013

www.frappe.com.ar/relax

FRAPPÉ

relax  
en  
vi  
en



MALBEC 2010  
GOLD MEDAL  
ARGENTINA  
WINE AWARDS 2013



16 #edición

HABER APRENDIDO A HACER MÁS INTERESANTES INCLUSO LOS SILENCIOS



**FOND DE CAVE RESERVA.**  
PERFECCIONADO POR EL TIEMPO.

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



## 04. TAPA

Luján de Cuyo

## 10. SELECCIÓN

Vinos / Destilados

## 12. DIARIO DE VIAJE

Ballantine's

## 16. DESTILADOS

Cognac

## 22. DÍA DEL PADRE

Promociones

## 28. BODEGAS

Finca Sopenia

## 32. ENTREVISTA

Germán Di Cesare, enólogo de Bodega Trivento

## 36. COCKTAILS

Recomendados



# Calidez

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

● Pasaron ya 15 años desde nuestro primer encuentro. Allí por el 4 de noviembre de 1998 abríamos el primer local de Frappé con toda la ilusión y la esperanza de poder compartir con ustedes la pasión por el vino.

En este número de invierno, les acercamos dos notas fuertes para entrar en calor: visita a Ballantine's, en Escocia, y Cognac, bebida de reyes.

Viajamos a Mendoza para recorrer una zona emblemática para nuestros malbecs y les presentamos dos modernas bodegas, Sopenia y Trivento.

Para el Día del Padre les ofrecemos una selección de los mejores regalos y promociones para celebrar en familia. Y como siempre, nuestras recomendaciones en vinos, destilados y cócteles para hacer más cálido el invierno que se avecina.



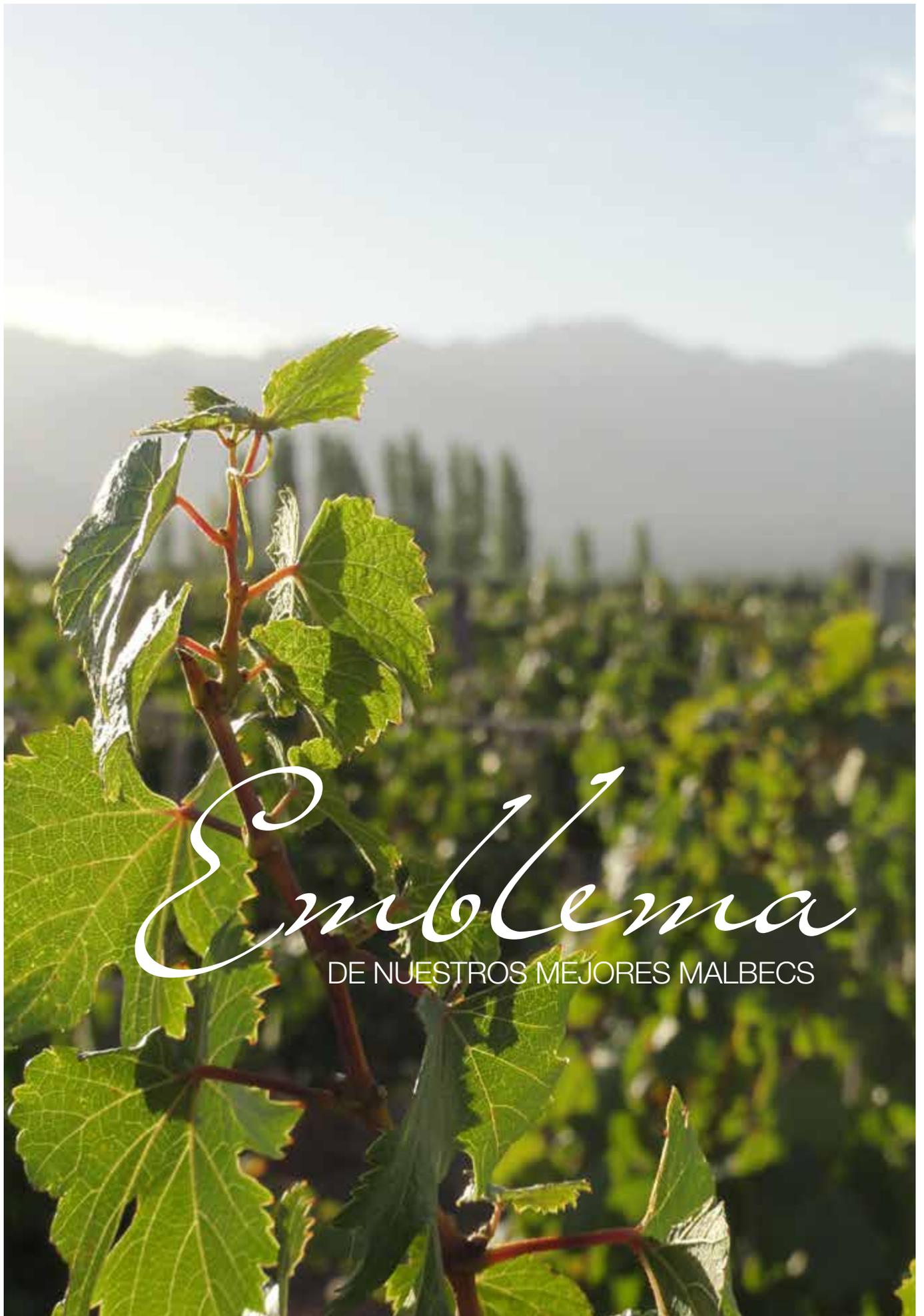
www.frappe.com.ar/relax

FRAPPÉ

# invierno

FRAPPÉ S.R.L. Y ENSAMBLE GRÁFICO S.H. no se responsabilizan 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

16  
#edición



*Emblema*  
DE NUESTROS MEJORES MALBECS

Luján de Cuyo se ha transformado en la cuna del tinto frutal que es emblema de Argentina en el mundo, el valle reúne todas las condiciones necesarias para lograr los mejores Malbecs de nuestro país.

- Paul Hobbs no se equivocó: hace varios años, el reconocido winemaker le puso el ojo al Malbec argentino. Y le dio fama mundial. Hoy es la cepa insignia de nuestro país y hasta tiene su propio día: desde el año 2011 el 17 de abril se festeja el Día Mundial del Malbec. Las 35 mil hectáreas cultivadas le dan a la Argentina el primer puesto en el podio de productores a nivel mundial –por encima de Francia, de donde es originaria la cepa; allí no supera las 5 mil hectáreas–.

La cuna del mejor Malbec está en la región central de la provincia de Mendoza, en Luján de Cuyo, en la zona alta del río del mismo nombre, entre los 700 y 1067 metros. Allí se encuentran los malbec más antiguos que llegaron desde Francia, vía Chile. En el distrito de Agrelo están las bodegas Ruca Malen, Catena Zapata, Dominio del Plata, Melipal, Carlos Pulenta y Chandon; en Perdriel, Norton, Achaval Ferrer, Renacer y Terrazas de los Andes. Luigi Bosca, Lagarde y Benegas se encuentran en la localidad de Mayor Drummond y, en Chacras de Coria, Altavista. En Vistalba encontraremos a Nieto Senetiner, Fabre Montmayou y Bodegas Vistalba.

¿Qué tiene Luján de Cuyo? “El suelo tuvo su origen por acción de los glacia-



res, hielos y el río, dando lugar a suelos aluviales (de origen fluvial), poco evolucionados o nuevos. Encontramos así suelos con texturas variadas como franco a franco limosos con presencia de grava y canto rodado, originado por la desintegración de minerales de la cordillera de los Andes, depositados por el agua y el hielo en capas de textura arenosa con buen drenaje”, explica Tomás Hughes, agrónomo de la bodega Nieto Senetiner, estudioso de la historia del vino argentino desde el período que arranca en 1888.

Con clima árido y mayoría de precipitaciones en verano, Hughes habla de tormentas violentas y con descargas eléctricas y chaparrones. “Esto da lugar a altos números de días diáfanos (heliofanía), que en los vinos Malbec se traducen en intensos colores rojos (antocianos) que, sumados a la amplitud de térmica entre el día y la noche (14°C mínimo), generaran abundante cantidad de polifenoles (taninos) y aromas a frutos rojos, negros y violetas”.

Alberto Arizu, presidente de Wines of Argentina, también se refiere a la influencia de la altura: “Por cada 180 metros desciende 1°C la temperatura. Es decir que a 1000 metros de altura la temperatura nocturna será 6°C menor que en el llano, lo que permite una madurez más lenta, mayor concentración de polifenoles y un índice aromático más elevado”.



Violentas tormentas con descargas eléctricas dan lugar a días diáfanos que en los vinos Malbec se traducen en intensos colores rojos.

#### **CON SELLO DE ORIGEN Y PROCESOS**

Si bien a la variedad Malbec se la usó para mejorar el cuerpo de otras más débiles, no fue cultivada originariamente para eso, como sí sucedió en Francia. Roberto González, enólogo de Nieto Senetiner explica que “fue utilizado para mejorar los Cabernet Sauvignon, antes de lograr su reconocimiento internacional (previo a la década del 90). También en Francia su calidad ha tenido reconocimiento, utilizándose para aumentar el color de los vinos de Burdeos”.

La cepa tiene una historia de más de 150 años en tierras argentinas, con una exitosa adaptación al suelo y clima y Mendoza se lo toma muy en serio: para preservar esas características, en 1989 se creó el Consejo de Denominación de Origen Controlada (DOC) de Luján de Cuyo, para proteger, promover y difundir el encepado tinto tan característico de la zona. Para que un vino obtenga las siglas DOC debe estar dentro de la zona de producción –área de 372 km cuadrados, en los territorios ubicados entre los 825 y los 1080 metros sobre el nivel del mar– y debe ser elaborado



y embotellado dentro de los límites del departamento. Sólo se admite la forma de poda llamada Guyot Simple y Doble –viejo sistema francés de Burdeos– con una variante llamada sistema mendocino (admite presencia de un tercer cargador). También están contempladas –y regladas– las prácticas de manejo del viñedo, como araduras de suelo y riegos anuales.

Para ser un Malbec DOC el vino deberá tener 85% de la variedad en su corte final. El 15% restante puede ser Cabernet Sauvignon, Pinot Noir, Syrah o Merlot.

Las bodegas Norton, Nieto Senetiner y Luigi Bosca son las que hasta hoy lograron su etiqueta DOC Con esa distinción las tres aseguran no sólo que las uvas son de suelo de Luján de Cuyo sino que también cumplen con el añejamiento en barricas de roble francés y botella. El Malbec DOC Nieto Senetiner tiene 100% variedad Malbec, una crianza de 12 meses en barricas y su potencial de guarda es de 5 años. Es un vino definido e intenso, de color rojo profundo. Con notas a frutos rojos pequeños, ciruela e higos que combinan con los aromas a vainilla y tabaco

*info*

**ubicación**

Zona Centro-Norte de Mendoza

**superficie**

4847 km<sup>2</sup>

**altura**

Entre los 700 y los 1100 metros snm.

**suelo**

Originado por acción de los glaciares, hielos y el ríos, dando lugar a suelos aluviales (de origen fluvial), poco evolucionados o nuevos.

**clima**

Semidesértico, con una temperatura media anual de 16°C, con máximas de 38°C y mínimas cercanas a los -5°C.

**economía**

Vitivinicultura, agricultura, minería, hidrocarburos, industria metalmeccánica y el turismo.

Para obtener la sigla DOC los viñedos deben hallarse dentro de un área específica de 372 km cuadrados, entre los 825 y los 1080 metros de altura, y el producto debe ser elaborado y embotellado dentro de los límites del departamento.



entregados durante su crianza en roble francés. La recomendación es beberlo con carnes rojas grilladas, pastas con salsas rojas, cerdo, aves de caza, locro, chivito y queso.

La versión certificada de Luigi Bosca tiene 14 meses de crianza en barrica y 12 en botella. Es de un profundo color violáceo y se caracteriza por sus aromas a cerezas y ciruelas maduras. Especiado y con notas de moka y moras, tiene acidez equilibrada y gran redondez. Con un potencial de guarda de 10 años es un vino que acompaña muy bien carnes rojas como cordero o lomo. Y combina perfectamente con quesos duros especiados.

#### **LOS MALBEC BLENDS**

González explica que para desarrollarlos se buscan atributos complementarios entre dos o tres vinos, como

ejemplo da la dulzura y concentración de color que se encuentra en el Malbec y la concentración tánica en el Cabernet Sauvignon. Ensamblar ese rompecabezas para obtener una figura armónica es el objetivo del blend. Pero, ¿Pasaron de moda? Según Arizu “Luján de Cuyo tiene distintos sub distritos con características muy definidas e incluso otras regiones fuera de Luján. La combinación entre la selección de uvas de distintas zonas proporciona vinos de buen equilibrio y con un carácter más complejo. Los viticultores lo hacen desde siempre, sobre todos aquellos que tenemos viñedos en distintas zonas. Hoy luce bien mencionarlo en las etiquetas”. Para González los Malbec “tienen dos oportunidades de crecimiento: a través del trabajo de desarrollo de las indicaciones geográficas, con zonas específicas y que brinden productos diferenciales o a través de

los blends. Este último camino, parece que también intentará recorrerlo y lo está haciendo con éxito en la alta gama”.

Según estadísticas del Instituto Nacional de Vitivinicultura el 86% de las hectáreas plantadas en el país con Malbec se encuentran en la provincia de Mendoza –es el 19% del total provincial–. Con el 21,95%, esta cepa ocupa el primer lugar de importancia entre las variedades de alta calidad enológica destinadas a elaborar vinos y mostos –la siguen el Bonarda con 15,56% y Syrah con 10,75%–.

El Malbec es la uva tinta nacional. Y Luján de Cuyo, su mejor cuna. ■

BODEGAS  
NIETO SENETINER  
DESDE 1888

# NIETO SENETINER RESERVA

El más elegido por los consumidores argentinos.  
*Nº 1 en ventas en los últimos 5 años.\**

Certificación D.O.C.  
*Garantiza el más estricto cuidado en nuestros procesos,  
desde el terroir hasta la botella.*

Mejor zona para elaborar vinos Malbec de alta gama.  
*Luján de Cuyo.*

125 años de experiencia.  
*Desde 1888.*

  [nietosenetiner.com](http://nietosenetiner.com)



\* Datos reportados por Nielsen Argentina, mediante el servicio Retail Index para la categoría vinos finos del período Enero-Diciembre 2007-2011 para el mercado argentino.

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





# Diario de Viajes



En 1827, George Ballantine inauguró en Edimburgo un pequeño almacén de venta de vinos y alcoholes. Desde entonces, Ballantine's Scotch Whisky ofrece ininterrumpidamente las mezclas exactas de diferentes whiskies elaborados con malta y grano de las cuatro famosas regiones escocesas: Islands, Highlands, Speyside y Lowlands.



En 2006, Sandy Hyslop fue nombrado maestro mezclador de Ballantine's, el quinto en los 180 años de esa casa.

Los maestros de mezcla de Ballantine's son los responsables de la calidad de sus productos. Su labor es asegurar la tradición que comenzó George Ballantine en 1827 para conservar el estándar de calidad. La mezcla exacta de los diferentes whiskies es un secreto de empresa y sólo se transmite de un maestro mezclador a otro. Para la elaboración de Ballantine's se utilizan whiskies de malta y grano de las cuatro regiones productoras de Escocia: Islands, Highlands, Speyside, Lowlands

# Scotland

La historia de Ballantine's Scotch Whisky comienza en la localidad escocesa de Edimburgo en 1827. George Ballantine inauguró allí con sólo 19 años un pequeño almacén con venta de vino y bebidas alcohólicas. El negocio creció y en 1837 se trasladó a la prestigiosa área de South Bridge, cerca de Princes Street en Edimburgo. Ballantine comenzó a probar con la mezcla de whiskies de diferentes edades, destilerías y regiones para obtener un producto ligero y fino. Para Ballantine el "Blending" (mezcla) fue una forma de arte.





A partir de 1881 la empresa Ballantine & Son Ltd. comenzó a exportar whisky blend a todo el mundo y a ganar fama en los mercados internacionales.

## Scotland

En en 1937, con la compra del conglomerado de bebidas alcohólicas canadiense Hiram Walker Gooderham & Worts, Ballantine's alcanzó éxito definitivo y reconocimiento internacional. Esta unión le permitió comprar las destilerías de Milnonguff y Glenburgie, y construir una nueva de grano, la más grande Europa, en Dumbarton.



En 2005 fue adquirido por el grupo francés Pernod Ricard aunque Ballantine's sigue manteniendo un importante complejo de almacenes en Dumbarton East y una planta embotelladora en el norte de la ciudad.

## Expresión del Legado Familiar

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



WINE OF ARGENTINA



*Luigi Bosca*

DE SANGRE

2010



BODEGA LUIGI BOSCA  
FAMILIA ARIZU



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



De melosidad y suavidad típicamente francesas, el cognac es el padre de todos los brandys. En 1909, el país europeo logró la denominación de origen para los destilados de vino en las regiones de Grande Champagne, Petite Champagne, Borderies, Fins Bois, Bon Bois, Bois Ordinaires y Bois á Terrior. Courvoisier, Martell, Hennessy y Rémy Martin, entre las principales bodegas.

# Reyes

BEBIDA DE

- El cognac es un tipo de brandy.
- Por eso, todo cognac es brandy, pero no todo el brandy es cognac. Fue uno de los placeres de la corte francesa desde el Renacimiento. Tenía que ser francés: meloso y suave, ya desde aquella época se distinguía de los destilados rústicos de otros reinos europeos.

Muchas veces se habla de brandy y cognac como equivalentes, pero no lo son desde el 1° de mayo de 1909

cuando Francia obtuvo la denominación de origen y dirimió dudas.

Desde entonces, para que este destilado de vino sea considerado cognac debe ser elaborado cerca de la ciudad del mismo nombre, en el departamento Charente, en las regiones de Grande Champagne, Petite Champagne, Borderies, Fins Bois, Bon Bois, Bois Ordinaires y Bois á Terrior. Eso es cognac, lo demás será sólo brandy.

# Hennessy

Por sus servicios como guerrero, en 1765 Luis XV compensó al irlandés Richard Hennessy con tierras en el pueblo de Cognac. Allí, Hennessy comenzó un emprendimiento comercial que en un primer momento consistió en exportar licor a sus amigos y familiares en Irlanda. Fue su hijo, James Hennessy, quien expandió la casa y la orientó hacia la elaboración de cognac para convertirse de inmediato en proveedor de varias casas reales europeas, que podían elegir sus propios blends y terminaron convirtiéndose en los principales difusores de la casa. Precisamente, esas assemblage están en manos de la familia Fillioux, maestros de cava de Hennessy, desde hace 200 años.

Aunque los Hennessy, ahora en su octava generación, siguen presentes en la empresa, la propiedad de la maison cambió, primero tras la fusión en 1971 con Moët & Chandon, y luego, en 1987, con una nueva fusión esta vez con la firma de alta costura Louis Vuitton, lo que dio lugar a la compañía de bienes de lujo más grande del mundo: LVMH.

La colección de Hennessy incluye Paradis, Pardis Imperial, Richard Hennessy, Very Special, Hennessy VS Limited Edition by Futura, Hennessy Privé, VSOP, XO. Recientemente, Hennessy introdujo nuevos productos con el objetivo de fomentar el atractivo del cognac más allá de su consumo tradicional, entre ellos Pure White y Fine de Cognac.



El terruño bien delimitado dio origen a otras reglas inquebrantables para su elaboración. Así, desde la selección de las uvas hasta el proceso de destilación tienen particularidades que refuerzan su identidad. El cognac se realiza sólo con granos blancos de tres tipos, St. Emilion (también conocida como Ugni Blanc), Folle Blanche o Colombard, y pasa por un doble destilado en alambiques discontinuos de cobre para luego dejar reposar los vinos como mínimo dos años y medio en barriles de roble (que no pueden haber contenido ninguna otra bebida antes). Ese reposo en esos recipientes le da a la bebida el color ámbar que la caracteriza.

Mientras que en el cobre se deshace de la toxicidad para quedarse con lo mejor del líquido, en el roble encontrará la madurez y obtendrá su color ámbar característico. Este tradicional proceso

Una vez cumplido el tiempo de añejamiento, aparece en escena el *maître de chai*, maestro en el arte del *assemblage*, quien hace un blend de diferentes *eaux-de-vie* (aguas de vida, según su nombre original), cada uno con su añejamiento y origen particular.



RÉMY  
*Martin*

↳ Louis Rémy Martin fundó la casa en 1724, y cinco generaciones después, la misma familia de comerciantes de vinos sigue apasionada por capturar el corazón del cognac.

En 1880 la casa adoptó el símbolo del Centauro, que desde entonces caracteriza sus etiquetas.

Todos sus productos son Fine Champagne Cognac, es decir, están elaborados con uvas de las dos principales regiones permitidas, Grande Champagne y Petite Champagne.

En los últimos cien años, Rémy Martin tuvo apenas cuatro maestros bodegueros, la última de los cuales es su actual maître de chai, Pierrette Trichet, la primera mujer en haber accedido a este nivel de especialización. "Liberar la riqueza aromática del Cognac Fine Champagne es la obra de toda mi vida", dice Tricher en la web de la casa.

La colección de Rémy Martin incluye sus cognacs VSOP, VSOP Premier CRU, XO Excellence, XO Premiere CRU, Vintage 1988 y Centaure de Diamant.

se repite desde hace más de 300 años en la elaboración del cognac.

Los suelos y climas de las regiones donde se producen imprimen en sus uvas una alta acidez que contribuye al resultado final del producto. Mientras que la región de Grand Champagne tiene un suelo calizo, con contenido arcilloso, Bois Ordinaires lo tiene arenoso. Esto hace que en la primera el cognac se añeje muy lentamente y en la última lo haga con rapidez.

Una vez cumplido el tiempo de añejamiento, aparece en escena el maître de chai, maestro en el arte del assemblage, quien hace un blend de diferentes eaux-de-vie (aguas de vida, según su nombre original), cada uno con su añejamiento y origen particular. El prestigio del maestro, que combina distintos cognacs, algunos mayores,



## EL COGNAC DE *Napoleón*

La casa Martell fue fundada por Jean Martell en 1715 y se jacta de ser la más antigua de Francia y de que algunas de sus botellas de cognac ya existían en la época de la coronación de Napoleón. En 1988 fue vendida por la familia Firino-Martell a la destilería quebequesa Seagram, y luego nuevamente transferida a Pernod Ricard Group. En la tradición que caracteriza al cognac, los maestros bodegueros de esta casa pertenecieron a la misma familia, los Chapeau, hasta 1980. Actualmente, su maestro de cava es Benoît Fil.

La colección de Martell incluye VS, VSOP, Noblige, Cordon Bleu, XO, Chanteloup Perspective, Création Grand Extra, Cohiba, 1968 Collection Millésimes, L'Or de Jean Martel.

Una antigua historia sostiene que el cognac de Courvoisier fue la bebida preferida de Napoleón Bonaparte, que murió en 1821. La empresa explica hoy que sus comienzos datan de 1809, con Emmanuel Courvoisier y su socio, Louis Gallois en el suburbio parisino de Bercy. Los almacenes de ese emprendimiento habrían sido visitados por Bonaparte en 1811, y la historia sostiene que varias cajas con este cognac acompañaron al destronado emperador en su prisión de Santa Elena.

La colección de Courvoisier, tradicional rival de la casa Hennessy, incluye: VP, VSOP, VSOP Exclusif, Napoleon Fine Champagne, XO Imperial, Initiale Extra, 12 Year Old, 21 Year Old, L'essence de Courvoisier y Succession J.S.



La edad del cognac no está determinada por el año de la vendimia, sino la cantidad de tiempo que permanece en las barricas, lo que ha dado lugar a un código de siglas que dan cuenta de ese tiempo.

otros jóvenes, está en relación con el producto alcanzado, pero también en la constancia de esa calidad a lo largo de los años. Al cognac, como a todos los buenos vinos, no se lo apura, se lo espera.

De hecho, la edad del cognac no está determinada por el año de la vendimia, sino la cantidad de tiempo que permanece en las barricas, lo que ha dado lugar a un código de siglas que dan cuenta de ese tiempo:

• VS (very special), dos años de añejamiento. Especial para cócteles.

- VO (very old), entre cuatro y diez años.
- VSOP (very special old pale), entre cuatro y quince años.
- XO (extra old), mínimo de siete años. Extra, mínimo de siete años pero con un máximo que supera los cien años.

El cognac es exportado a los principales mercados del mundo, especialmente a los Estados Unidos. Algunas de las marcas más reconocidas globalmente son Courvoisier, Martell, Hennessy y Rémy Martin. ■



# BODEGA UXMAL

MENDOZA - ARGENTINA



[WWW.BODEGAUXMAL.COM](http://WWW.BODEGAUXMAL.COM)

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

# Luigi Bosca



\$250.-

## OLIVA ESSENCIA LUIGI BOSCA

Estuche cartón / 3 x 250 cm<sup>3</sup>  
Fruttato Suave • Fruttato Medio • Fruttato Intenso  
Mendoza



\$370.-

## MADERA VARIETALES LUIGI BOSCA

Estuche madera / 3 x 750 cm<sup>3</sup>  
Malbec • Sauvignon Blanc • Cabernet Sauvignon  
Mendoza



\$790.-

## GALA LUIGI BOSCA

Estuche cartón / 4 x 750 cm<sup>3</sup>  
1. Malbec/Petit Verdot/Tannat  
2. Cabernet Sauvignon/Cabernet Franc/Merlot  
3. Viognier/Chardonnay/Riesling  
4. Cabernet Franc/Malbec  
Mendoza



\$1.400.-

## ICONO LUIGI BOSCA

Estuche cartón / 1 x 750 cm<sup>3</sup>  
Mendoza



\$180.-

## LUJÁN DE CUYO LUIGI BOSCA MALBEC DOC

Estuche cartón / 1 x 750 cm<sup>3</sup>  
Malbec  
Luján de Cuyo, Mendoza

\$180.-

## ESTUCHE LUIGI BOSCA DE SANGRE

Est. cartón / 1 x 750 cm<sup>3</sup>  
Mendoza



cer del placer de regalar



\$153.- P.Unitario

**SELECT** VINITERRA

1 x 750 cm<sup>3</sup>  
Carmenere / Malbec  
Mendoza

\$270.-

**ÚNICO**  
VINITERRA SINGLE  
VINEYARD

1 x 750 cm<sup>3</sup>  
Malbec  
Luján de Cuyo,  
Mendoza



\$82.-

**EXTRA BRUT**  
VINITERRA

1 x 750 cm<sup>3</sup>  
Extra Brut  
Mendoza



\$77.- P.Unitario

**VARIETALES**  
VINITERRA

1 x 750 cm<sup>3</sup>  
Carmenere  
Mendoza

\$71.- P.Unitario

**VARIETALES**  
VINITERRA

1 x 750 cm<sup>3</sup>  
Malbec / Merlot  
Cabernet Sauvignon  
Pinot Noir  
Sauvignon Blanc  
Mendoza

SERIE  
**TERRA.**



**2+1**

\$46.- P.Unitario

**PROMO** SERIE TERRA VARIETALES

3 x 2 / 750 cm<sup>3</sup>  
Malbec • Cabernet Sauvignon  
• Sauvignon Blanc  
Mendoza





\$49.-

**EMILIA** NIETO SENETINER

Estuche cartón / 1 x 750 cm<sup>3</sup>  
Malbec • Malbec y Bonarda  
Mendoza



\$150.-

**EXTRA BRUT**  
NIETO SENETINER  
GRAND CUVEE

Est. madera / 1 x 750 cm<sup>3</sup>  
Extra Brut  
Mendoza



\$100.-

**DON NICANOR**  
NIETO SENETINER BLEND

Est. cartón / 1 x 750 cm<sup>3</sup>  
Malbec, Cabernet, Merlot  
Mendoza



\$67.-

**NIETO SENETINER**  
MALBEC

Estuche cartón / 1 x 750 cm<sup>3</sup>  
Malbec  
Mendoza



\$80.-

**NIETO SENETINER**  
EXTRA BRUT

Estuche cartón / 1 x 750 cm<sup>3</sup>  
Extra Brut  
Mendoza



\$46.-

**BRUT NATURE**  
NIETO SENETINER

Est. cartón / 2 x 375 cm<sup>3</sup>  
Brut Nature  
Mendoza

**2+1** pagás 2  
llevás 3



\$199.-

**AR**  
TAMARÍ

1 x 750 cm<sup>3</sup>  
Malbec  
Mendoza



\$50.- P.Unitario

**RESERVA**  
TAMARÍ

3 x 2 / 750 cm<sup>3</sup>  
Malbec  
Cabernet Sauvignon  
Mendoza



\$145.-

**CONTROL**  
ORIGINAL PISCO  
PREMIUM

1 x 750 cm<sup>3</sup>  
Pisco 40°  
Chile



\$72.-

**MISTRAL**  
ESPECIAL

Estuche / 1 x 750 cm<sup>3</sup>  
Pisco 35°  
Chile



\$180.-

**MISTRAL** NOBEL

Estuche / 1 x 750 cm<sup>3</sup>  
Pisco 40°  
Chile



\$199.-

**KEG** HEINEKEN

1 x 5 litros  
Cerveza  
Holanda

DESDE 1909

# HUMBERTO CANALE

C A R A C T E R P A T A G O N I C O

**2+1** pagás 2  
llevás 3



**\$98.-** P.Unitario

**ÍNTIMO**  
HUMBERTO CANALE  
FAMILY RESERVE

3 x 2 / 750 cm<sup>3</sup>  
Alto Valle del Río Negro



**\$349.-** **H. CANALE** OLD VINEYARD

Estuche cartón / 3 x 750 cm<sup>3</sup>  
Malbec • Pinot Noir • Riesling  
Alto Valle del Río Negro



**\$300.-**

**MARCUS**  
GRAN RESERVA

Est. madera / 1 x 750 cm<sup>3</sup>  
Malbec  
Alto Valle del Río Negro



**\$79.-** P.Unitario

**HUMBERTO CANALE** ESTATE

3 x 2 / 750 cm<sup>3</sup>  
Cabernet Merlot / Malbec / Sauvignon Blanc / Pinot Noir / Merlot  
Alto Valle del Río Negro



Con tu compra de \$ 500.- en productos H. Canale recibirás  
\$ 100.- en Gift Card Frappe. No acumulable con otras promociones.



**BODEGAS  
SALENTEIN**

**VALLE DE UCO, MENDOZA  
ARGENTINA**

**BODEGAS CALLIA**  
SAN JUAN ARGENTINA



**\$290.-** PUnitario

**SALENTEIN  
SINGLE VINEYARD**

1 x 750 cm<sup>3</sup>  
Malbec  
Valle de Uco, Mendoza



**\$290.-**

**SALENTEIN  
SINGLE VINEYARD**

1 x 750 cm<sup>3</sup>  
Pinot Noir  
Valle de Uco, Mendoza



**\$144.-**

**CALLIA MAGNA  
TERROIR SELECTION**

Estuche cartón / 4 x 3 / 750 cm<sup>3</sup>  
2 Shiraz + 2 Cabernet Sauvignon  
Valle de Tulum, San Juan



**\$56.-**

**KILLKA MALBEC**

Est. cartón / 1 x 750 cm<sup>3</sup>  
Malbec  
Valle de Uco, Mendoza



**\$91.-**

**SALENTEIN  
RESERVÉ MALBEC**

Est. cartón / 1 x 750 cm<sup>3</sup>  
Malbec  
Valle de Uco, Mendoza



**\$68.-**

**EXTRA BRUT  
SALENTEIN  
CUVÉE SPÉCIALE**

Est. cartón / 1 x 750 cm<sup>3</sup>  
Extra Brut  
Valle de Uco, Mendoza



**\$75.-**

**BRUT  
NATURE  
SALENTEIN**

1 x 750 cm<sup>3</sup>  
Valle de Uco,  
Mendoza



Con tu compra de \$ 500.- en productos Salentein recibirás  
**\$ 100.- en Gift Card Frappe.** No acumulable con otras promociones.



# Frescura & REFINAMIENTO

Ubicada en Gualtallary, a 1200 metros sobre el nivel del mar, en la zona alta de Tupungato, esta finca joven produce vinos premium con uvas provenientes de sus 130 hectáreas y un perfil netamente contemporáneo.

• Finca Sopenia es una bodega  
• argentina con alto reconocimiento en el mundo por la calidad de sus vinos. A pesar de su juventud, ya ocupa una posición de prestigio en lugares selectos de las principales capitales del mundo. De perfil contemporáneo, su marca connota frescura y refinamiento.



Desde su origen, la bodega tuvo el claro objetivo de ser una de las marcas más atractivas de la Argentina por la calidad de sus vinos y lograr una firme posición en el mundo de los productos de prestigio. Finca Sopenia comercializa numerosos vinos que participan en exclusivos segmentos del mercado premium.

## SOPHENIA

### Finca Sopenia Roberto L

Blend de Malbec, Cabernet sauvignon y Merlot, producción exclusiva | \$400

### Synthesis The Blend

Sintetiza en una botella los mejores vinos de la bodega, Corte de Malbec, Cabernet Sauvignon y Merlot | \$315

### Sopenia Synthesis

Dos Single vineyards varietales Malbec y Sauvignon Blanc | \$195

### Sopenia Reserve

Viognier, Chardonnay, Cabernet Sauvignon, Merlot, Malbec y Syrah | \$ 95)

### Sopenia 2

Torrontés-Sauvignon Blanc, Cabernet Sauvignon-Malbec, Malbec-Syrah | \$74

## ALTOSUR

Malbec, Cabernet Sauvignon, Merlot, Malbec Rose, Chardonnay, Sauvignon Blanc y Torrontés | \$59

Línea espumante

### SOPHENIA BRUT NATURE

Método Charmat largo (6 meses) Chardonnay-Semillon | \$79,50

Línea Cosecha Tardía

### FINCA SOPHENIA TARDÍO

Tardío de Sauvignon Blanc con 12 meses de crianza | \$89

La bodega se ubica en Gualtallary, zona alta de Tupungato (que en lengua huarpe significa ‘mirador de estrellas’), provincia de Mendoza, habiendo sido pionera en la región. Hoy, es considerada por los expertos internacionales entre los mejores territorios vitivinícolas del mundo, por su aptitud para

producir vinos de gran calidad. Alguna vez Miguel Brascó la definió como “el Palermo Chico de la región de las viñas”, por encontrarse aquí lo más exclusivo de la vitivinicultura Argentina.

“Tuve que crear todo de la nada. Hacer una viña donde no la había, una marca que no existía, promover el vino en lu-



## EQUIPO *Enológico*

Bajo la dirección enológica y vitícola del ingeniero agrónomo Rogelio Rabino, los vinos cuentan con el sello del prestigioso enólogo francés Michel Roland, que aporta su visión internacional, y el asesoramiento del enólogo argentino Matías Michelini, que innova en la definición de los vinos.

Rabino, de 30 años, integra la nueva generación de enólogos argentinos de vanguardia, para los que hacer vino es una vocación y un estilo de vida. Trabajar en contacto con la naturaleza y obtener productos vivos, únicos para el disfrute del hombre, lo inspiraron en su carrera. Siendo aún estudiante visitó bodegas de Tupungato con familiares del exterior y desde ese momento anheló volver. Sólo cinco meses más tarde estaría contratado en Sophenia. Allí se estableció y hoy vive con su esposa y una hija de 5 años.

La bodega está equipada con la más alta tecnología disponible en el mundo, la misma que poseen las bodegas de Napa Valley, Bordeaux o la Toscana.



gares remotos del mundo donde nunca había estado. Una de mis mayores satisfacciones es beber uno de mis vinos en los mejores restaurantes u hoteles del mundo, sea Londres, Hong Kong o Estocolmo, y recordar los inicios, desmontando la tierra y plantando la viña. El trayecto recorrido desde que compré las primeras tierras vírgenes al pie de la montaña hasta hoy me llena de placer y orgullo”, comentó Roberto Luka, presidente y socio fundador de la bodega.

El establecimiento está equipado con la más alta tecnología disponible en el mundo, la misma que poseen las bodegas de Napa Valley, Bordeaux o la Toscana. Según palabras de Luka, “el equipamiento tecnológico nos permite cuidar lo que Dios ofrece a través del terroir y lo que el hombre hizo en el viñedo”.

### **LA FILOSOFÍA DE LA CALIDAD**

La filosofía de trabajo en finca Sopenia

sólo admite la calidad, el compromiso y la excelencia. Sus productos se elaboran únicamente con uvas propias de las 130 hectáreas plantadas en Gualtallary, a 1200 metros de altura sobre el nivel del mar, lo que garantiza la expresión del terroir que les da su origen.

“La calidad del vino del año que viene en Sopenia debe ser mejor que el de la cosecha anterior, los consumidores así lo exigen. Todo lo que hacemos en la bodega está orientado a ellos”, dice Luka.

La superación constante en la calidad de sus vinos es avalada día a día por los reconocimientos internacionales obtenidos: altos puntajes en degustaciones de críticos de prestigio, publicaciones en revistas de influencia global, presencia en las cartas de exclusivos hoteles, restaurantes y vinotecas de ciudades cosmopolitas. Los variedades, además, se exportan a más de 30 países, entre ellos, los Estados Unidos, Alemania, Japón, Reino Unido y Brasil.

En el último año, las ventas en Argentina tuvieron un enorme crecimiento. “Hoy los vinos de finca Sopenia también son un referente para los consumidores de vinos de alta gama locales como lo son fronteras afuera”, dice Luka.

### **UNA MARCA EMOTIVA**

Para quienes elaboran los vinos en esta bodega, la marca tiene una connotación emotiva: Sopenia es la unión de Sophía y Eugenia, nombres de las hijas de los fundadores, que al momento de la fundación de la bodega tenían 11 años. Hoy son jóvenes profesionales de 25 años que ocupan importantes posiciones en la finca. Es que para Sopenia, su gente es fundamental: “el factor clave del crecimiento de la empresa”, según confiesa el propio Luka. En pocas palabras, es un equipo humano joven, dinámico y ambicioso que siempre exige nuevos desafíos. ■



GERMÁN DI CESARE

# Enólogo

El *wine maker* de los vinos premium y súper premium de bodega Trivento, hijo de una familia de larga tradición viñatera, cuenta los secretos de Golden Reserve, Amado Sur y Reserve.

Germán Di Césare es el enólogo de los vinos premium y súper premium de Trivento. Comenzó en la empresa desde muy joven, hace once años, y mucha de su experiencia la ha adquirido en las múltiples tareas realizadas en la bodega. En 2008, tomó a su cargo la elaboración de los vinos alta gama de Trivento: Golden Reserve, Amado Sur y Reserve. Los viajes técnicos y comerciales alrededor del mundo le han permitido tener una visión completa de la enología.

La pasión de Germán por la viticultura y enología se remonta a la historia de su abuelo viñatero, Armando. Alrededor de 1940, Armando conoció a Alicia mientras cosechaba en unos viñedos de Luján de Cuyo. Años más tarde Armando y Alicia se casaron, sin embargo ninguno de sus hijos siguió sus pasos en el mundo del vino. Fue Germán, quien 50 años más tarde rescató la tradición familiar. Estudió Enología en el Liceo Agrícola y Enológico Domingo Faustino Sarmiento y obtuvo su licenciatura en la Universidad Juan Agustín Maza.

Mendocino de pura cepa, ha vivido rodeado del folklore de la región. Pasó

gran parte de su niñez y adolescencia entre viñedos, escuchando y tocando en su guitarra criolla. Hoy en día, siendo un reconocido y experimentado enólogo, Germán es un fantástico cantante de folklore, talentoso bailarín y dedicado cocinero, especializado en la gastronomía local. *Geri*, como le dicen sus amigos, también disfruta la vida en el campo, jugar cartas españolas y compartir asados con su familia.

## ¿Qué características tienen las fincas de Trivento? ¿Cuáles son los cepajes que se cultivan?

En Trivento seleccionamos cuidadosamente la ubicación de ocho fincas. Estas tierras ofrecen una amplia variedad de topografías y microclimas, distribuidas en tres importantes regiones productivas: Valle de Uco (592 hectáreas) Fincas Los Ponchos, Los Indios y Los Sauces; Oasis Luján-Maipú (334 hectáreas) Fincas Los Vientos y Cruz del Alto; y Oasis Este (363 hectáreas) Fincas Los Portones, Los Zorros y Tres Porteñas.

Entre los principales cepajes cultivados en los viñedos de Trivento se destacan: Chardonnay, Viognier, Sauvignon Blanc y Torrontés; Malbec, Cabernet Sauvign-



non, Syrah, Bonarda, Merlot y Pinot Noir. También trabajamos pequeñas parcelas de Petit Verdot y Cabernet Franc que utilizamos para crear nuevas mezclas.

### ¿Cómo es la relación viticultor-enólogo?

En ciertos vinos de alta gama recurrimos a viñedos antiguos de familias mendocinas tradicionales, con quienes mantenemos una relación basada en la confianza mutua. Por un lado, nosotros aportamos nuestro conocimiento técnico y científico y el viticultor, que conoce las mañas de la planta y el suelo, aporta su experiencia. Este es un trabajo que mantenemos durante el año, aportando en cada una de las labores en el campo.

### ¿Cómo es el proceso creativo del diseño de vinos?

Cuando diseñamos vinos de alta gama el punto de partida es el viñedo, por ello pasamos junto al viticultor o al ingeniero agrónomo mañanas y tardes recorriendo las hileras para definir las labores que se realizarán. Después de hacer ensayos, estudios, calicatas, uno empieza a entender cuál es el potencial de ese viñedo. Podemos proyectar el estilo y la calidad del vino, que nos permite imaginar cómo será el vino que buscamos.

Lo que necesitamos es tener mayor diversidad de componentes aromáticos y estructurales para desarrollar vinos innovadores. Para un mismo vino combinamos distintos tiempos de cosecha de un mismo terruño. Por ejemplo, en Trivento Golden Reserve Chardonnay hacemos una primera vendimia en febrero para obtener aromas cítricos y mayor acidez. Mientras que los aromas a fruta madura como banana y ananá los conseguimos a finales de marzo.

### ¿Cuál es la tendencia mundial en el diseño de vinos, qué mezclas prevalecen? ¿Cómo responden los consumidores?

En los segmentos premium y superiores, donde un consumidor es

más exigente y entrenado, buscamos balance de sensaciones y la identidad del terruño. Entre los productores del Nuevo Mundo, una práctica que está teniendo éxito es combinar la variedad insignia de una región con otras variedades internacionales como Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Syrah, Petit Verdot o Merlot que contribuyan a dar otra perspectiva al vino.

### ¿Cuál considera su mejor creación y por qué?

El desafío más grande que he tenido en mi carrera es Amado Sur. Este vino por definición es un *blend* de tres variedades, siendo Malbec la columna vertebral. Compite en el mundo en una categoría sumamente compleja. Amado Sur guarda dos estilos fusionados en un solo vino. Es jovial y contemporáneo con mucha frescura, con una profunda identidad argentina y al mismo tiempo es maduro y estructurado por la crianza en roble. Este vino es muy exitoso en el mercado norteamericano en donde ha recibido altos puntajes en las principales revistas especializadas (90 puntos en *Wine Spectator* y *The Wine Advocate*).

### ¿Una anécdota que haya marcado su carrera y que pueda contarnos?

Te cuento una anécdota que sería más un *déjà vu*. Cuando me hice cargo de la línea Trivento Golden Reserve y comencé a visitar los viñedos, uno de ellos me resultaba muy familiar. Un día me encuentro con el dueño de esa finca y le comento lo que sentía respecto al lugar. “¡Claro!, si vos venías a jugar acá de niño. Tu abuelo Armando era contratista mío y tenían montones de reuniones familiares aquí en la finca”, me contesta. Yo habré tenido unos 4 o 5 años cuando jugaba entre esas hileras y casi 30 años más tarde volvía como enólogo.

### ¿Un vino para iniciados? ¿Un vino capaz de sorprender a expertos? El vino comodín (ese que se lleva a una cena y siempre se queda bien) ¿Qué características tiene?

A los iniciados les recomiendo que prueben vinos que los desafíen, como los de la línea Trivento Reserve que buscan expresar la tipicidad de cada variedad combinada con la complejidad del roble.

Si de sorprender a expertos se trata Trivento Golden Reserve Malbec es mi elección. Su profundidad, vivacidad y elegancia hablan por sí solas. Representa la tradición de su origen en Luján de Cuyo y a su vez muestra la innovación tecnológica que usamos en la bodega.

El vino que siempre me hace quedar bien es Trivento Amado Sur Malbec/Bonarda/Syrah. Su imagen es “trendy” desde el packaging hasta las sensaciones en el paladar. Los hombres lo disfrutan por la complejidad del assemblage y las mujeres aprecian su delicadeza. ■



LOS VINOS DE  
PANCHO  
LAVAQUE



[WWW.LAVAQUE.COM](http://WWW.LAVAQUE.COM)

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







Con tu compra de \$ 500.- en productos de las siguientes bodegas, recibirás \$ 100.- de regalo en Gift Card Frappe.

Bodegas participantes: Colomé, Ernesto Catena Vineyards, Trapiche, Salentein y Humberto Canale.

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 JUEVES 20% DE DESCUENTO Y 6 CUOTAS SIN INTERÉS CON TARJETAS



FRAPPÉ S.R.L. CUIT: 30-70799044-5. REPÚBLICA ÁRABE SIRIA 3152, CP: C1425EYN C.A.B.A. PRECIOS INCLUYEN IVA. VÁLIDOS HASTA EL 15/07/13 O HASTA AGOTAR STOCK; LO QUE OCURRA PRIMERO EN TODOS LOS LOCALES DE VINOTECAS FRAPPÉ. PRECIOS Y COSECHAS SUJETOS A MODIFICACIONES SIN PREVIO AVISO. PROMOCIONES NO ACUMULABLES CON OTRAS PROMOCIONES, VÁLIDAS HASTA EL 15/07/13 EN EFECTIVO O DÉBITO, EN LOS LOCALES ANTERIORMENTE MENCIONADOS. PROMOCIÓN GIFT CARD: STOCK DISPONIBLE: 500 GIFT CARDS, PROMOCIÓN NO VÁLIDA PARA BODEGAS CHANDON, LUIGI BOSCA Y LA RURAL.

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

tikal



ALMANEGRA

*Siesta*

ÁMBRA

PADRILLOS

LUCA

MASI

CARO

ERNESTO CATENA VINEYARDS



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

Para seguir disfrutando  
el placer de regalar



GIFTCARD FRAPPÉ

Cargale el valor que querés obsequiar y listo.