

15 ANIVERSARIO
FRAPPÉ
1998 - 2013

terroir
CACHI

diario de viajes
SALTA

aniversario
LA FIESTA

bodegas
CATENA

restó
DEMURU

www.frappe.com.ar/relax

FRAPPÉ

Verano **relax**



18 #edición

Escrituella Gascon
POLO TEAM

- Gastón Lauhlé = 7 goles = Abierto San Jorge 2013



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



BODEGA UXMAL

MENDOZA - ARGENTINA



WWW.BODEGAUXMAL.COM

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



06. TERROIR

Cachi & Molinos / Colomé

12. SELECCION

Blancos y Espumantes

16. ARTE

Cariló Arte Contemporáneo

20. BODEGAS

Ernesto Catena Vineyards

26. VIAJES

Salta

30. FESTEJOS

15 Aniversario Frappé

34. BODEGAS

Catena Zapata

36. RESTO

Demuru



Celebrar

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

- Llega el verano, se acercan las fiestas y nos preparamos para celebrar con todo.

Seguimos recorriendo la provincia de Salta, esta vez la zona de Cachi y Molinos para descubrir un terroir exclusivo en la altura.

Momentos inolvidables nos esperan en Estancia Colomé y el Museo James Turrell, una experiencia increíble.

Te presentamos una selección de blancos y espumantes para degustar en estos momentos de calor.

Luego de la playa te invitamos a darte una vuelta por Cariló Arte Contemporáneo para disfrutar con obras de artistas plásticos nacionales e internacionales de primer nivel en un entorno único.

Demuru Carilo nos ofrece clásicos y cocina de autor, ideal para estas vacaciones.

Ernesto Catena abre las puertas de su universo creativo, donde el arte y la naturaleza se unen para crear los más exquisitos vinos.

Cumplimos 15 años y no queríamos dejar pasar la oportunidad de compartirlo con nuestros amigos.

Frappe no se toma vacaciones para seguir a tu lado..



FRAPPÉ

www.frappe.com.ar/relax

relax

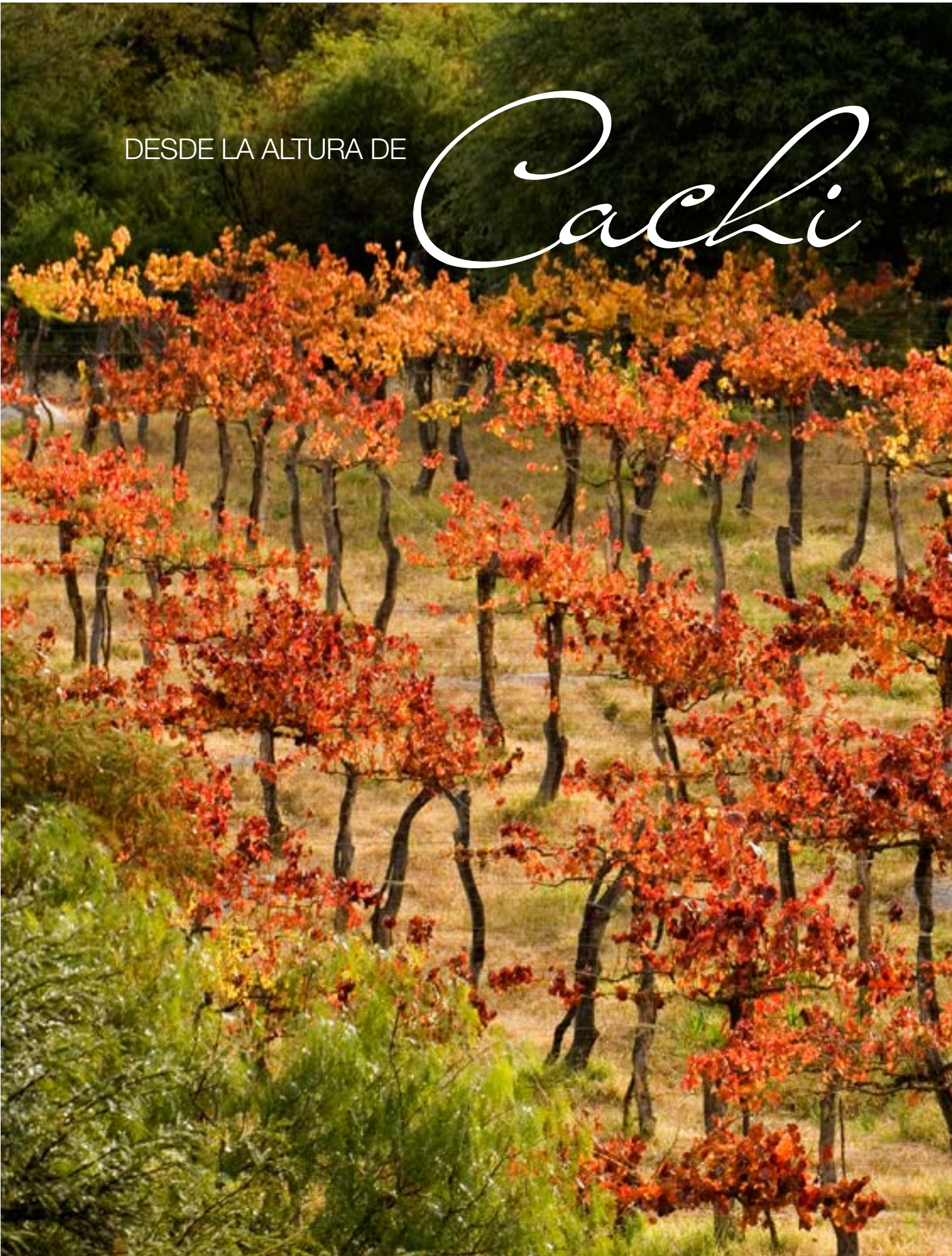
Verano


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

18
#edición

DESDE LA ALTURA DE

Cachi





En un paisaje de majestuosa belleza y silencio penetrante, que vio los pasos del Inca hace más de 500 años, se producen vinos de gran intensidad y originalidad en bodegas casi bicentenarias.

- Alguna tropa de guanacos se cruza
- por el camino atravesando la recta del Tin Tin, una larga cinta asfáltica construida exactamente por donde el Inca había construido su camino hace más de 500 años atrás: Es el camino a Cachi, un pequeño pueblo enclavado en el Valle Calchaquí.

Atrás quedó el Valle Encantado y el Parque Nacional Los Cardones. Lugares de una belleza que enmudece, por su majestuosidad y por su penetrante silencio, donde añejos y gigantes cardones ayudan a los vientos a entonar una melancólica melodía que bailan majestuosos unos cóndores sobre las altas cumbres.

El camino de montaña se termina y a lo lejos se pueden ver como el valle se abre entre los cerros, los marrones y ocres, ahora comienzan a entresacarse con los distintos tonos de verdes manchados sólo con los rojos pimientos secándose al sol.

Payogasta es la puerta de entrada al Valle Cachaquí, un pequeño poblado de construcciones tan antiguas como pintorescas, álamos y algarrobos prevalecen sobre una verde vegetación natural que convive armoniosamente con las primeras plantaciones de vid de la zona, es así como nos encontramos en la cuna de los vinos de altura.

La Sala de Payogasta es una pequeña bodega con una superficie experimental de 2 hectáreas, se implantaron siete variedades en cepajes de la más alta calidad enológica: Tannat, Merlot, Malbec, Sangiovese, Cabernet, Sauvignon Blanc y Petit Verdot. Un cuidadoso manejo del viñedo y una producción todavía artesanal de los vinos se reflejan en los excelentes y prometedores resultados obtenidos.



Toda la tecnología del viñedo y bodega se ha adaptado a estas condiciones excepcionales, obteniéndose en las primeras cosechas vinos de gran intensidad y originalidad. Un enófilo exigente encontrará un producto diferente de alta calidad y a través de él, una cultura antigua y renovada a la vez.

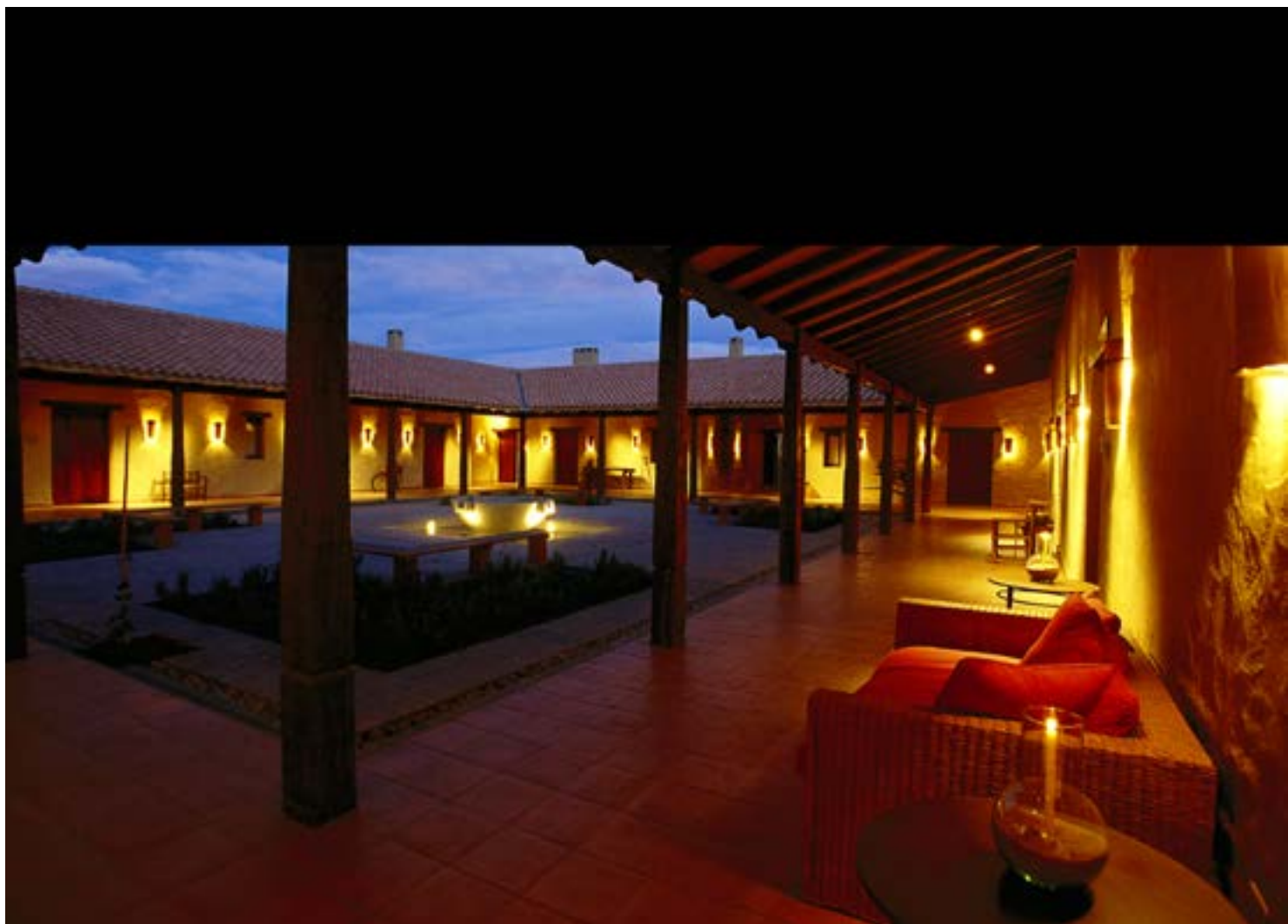
Siguiendo la ruta y dejando atrás al vistoso Payogasta y aparece Cachi, escoltando un serpenteante río de aguas cristalinas que sirve para alimentar las viñas que surgen a la vera del camino.

Cachi está ubicada en la convergencia de los ríos Cachi y Calchaquí, en lengua quechua, la palabra Cachi significa sal pero no se puede explicar su razón. Otra etimología que se le asigna proviene de la lengua diaguita, en la cual “Kak” significa peñón, piedra ó roca y “chi” o “chin”, silencio o soledad. Otra

versión habla de un vocablo atacameño que significa valle hermoso. Previo a la conquista, poblaban esta tierra los diaguitas, que fueron agricultores sedentarios, expertos alfareros y metalúrgicos, y quienes además habían domesticado y criado llamas. Este pueblo indígena había rechazado el avance de los incas, pero en el año 1.300 el imperio incaico logró imponer cierta dominación, pese a que los diaguitas continuaron desarrollando su forma y estilo de vida.

La zona fue denominada Pueblo Viejo y poseía gran valor histórico y turístico por tratarse de una construcción colonial del siglo XVIII, que se inició con la iglesia considerada una joya arquitectónica, destinada a la catequesis y la consolidación de la lengua hispana. Próximo a Cachi, se encuentra San José

Un ranchito de adobe con un techo hecho de tablas de un viejo cardón indica el camino para llegar hasta Colomé, en Molinos, una bodega que este año cumple 182 años de vida, siendo la bodega más antigua de la Argentina.



de Cachi, un pequeño poblado a orillas del río Calchaquí, que tiene el privilegio de haber sido cuna del nacimiento del Dr. Victorino de la Plaza, uno de los presidentes de la Nación Argentina. En Cachi Adentro, se encuentra la bodega El Molino de Cachi.

Sus dueños, Nuny y Alberto Durand, empezaron a restaurar el molino y la antigua casa y al mismo tiempo empezaron a plantar variedades francesas de uva para vinificar, tales como. Malbec, Merlot y Cabernet Sauvignon que fueron importadas directamente desde Francia.

En 1998 ellos obtuvieron el primer vino tinto en pequeña cantidad, a 2.400 mts de altura. Uno de los pocos en el mundo a esta altitud, tomando ventaja de las noches frías y los días de pleno sol durante la estación de

crecimiento y maduración, los cuales son dos caracteres necesarios para obtener un vino de gran potencial con alta concentración de taninos y fenoles, como también un sabor frutal y de bajo tenor alcohólico.

Un ranchito de adobe con un techo hecho de tablas de un viejo cardón indica el camino para llegar hasta Colomé, en Molinos, una bodega que este año cumple 182 años de vida, siendo la bodega más antigua de La Argentina.

La Bodega Colomé se fundó en el año 1831, probablemente a cargo del gobernador español de Salta, Nicolás Severo de Isasmendi y Echalar. En el año 1854, su hija Ascensión, quien contrajo matrimonio con José Benjamín Dávalos, introdujo en Colomé las vides francesas Malbec prefiloxera y Cabernet Sauvignon. Tres viñedos de 4

hectáreas cada uno, los cuales datan de aquellos tiempos, aún producen uvas que van a formar parte del vino Colomé Reserva.

Colomé perteneció a las familias Isasmendi-Dávalos a lo largo de 170 años. En 1969, la familia Rodó adquirió la finca y bodega; y la conservó durante 13 años. Raúl Dávalos, descendiente directo de la familia Isasmendi-Dávalos, recuperó la antigua granja de la familia en el año 1982 y la conservó hasta que el Grupo Hess la adquirió en el 2001.

Donald y Ursula Hess visitaron por primera vez los Valles Calchaquíes en 1998. Estaban buscando el lugar perfecto y el clima ideal para hacer vinos auténticamente únicos en Argentina, y todo lo encontraron en Colomé, no sólo la tierra y el sol para sus uvas, sino también su lugar en el mundo. Cuando



Cachi está ubicada en la convergencia de los ríos Cachi y Calchaquí, en lengua quechua, la palabra Cachi significa sal pero no se puede explicar su razón. Otra etimología que se le asigna proviene de la lengua diaguita, en la cual “Kak” significa peñón, piedra ó roca y “chi” o “chin”, silencio o soledad.

la adquirieron, plantaron viñas hasta llegar a las 140 has actuales distribuidos en 4 Fincas, edificaron nuevas instalaciones para la Bodega con la última tecnología y equipamiento; construyeron una Estancia que funciona como Hotel Rural Boutique; y el exclusivo Museo James Turrell.

En la actualidad Bodega Colomé es un referente de los vinos de calidad y alta gama en Argentina; cosecha y elabora más de medio millón de litros y exporta sus vinos a más de 25 países en todo el mundo.

Colomé Torrontés, Colomé Estate Malbec, Colomé Auténtico Malbec y Colomé Reserva Malbec se producen a 2.300 y 3.111 metros de altura, esta característica hacen que sus vinos

adopten una personalidad imponente, son vinos serenos, maduros que representan un desafío a cada sorbo.

Además la Bodega, en forma experimental y con partidas limitadas, elabora una línea a la que llamaron Colomé Lotes Especiales: Tannat, Bonarda, Syrah, y tres Malbec de distintas alturas de sus tres fincas: Malbec Finca La Brava 1700 metros, Malbec Finca Colomé 2300 metros, Malbec Finca El Arenal 2600 metros.

La Bodega Colomé es un lugar de ensueños, es único, es un desafío a los sentidos, mirar las paletas de los pintores en sus paisajes, los caprichos del viento en los sonidos y el suspiro de Baco en cada uva.

EMPRENDEDORES EN ALTURA

Los departamentos de Cachi y Molinos conquistaron a muchos empresarios que apostaron en emprendimientos bodegueros en la zona.

Es el caso de Bodega Humanao, ubicada en Molinos, que está a cargo de la familia Franzini. Sus viñedos fueron plantados en 1957 por Néstor Ramírez, uno de los pioneros de la vitivinicultura en estas alturas. Actualmente cuentan con 7 hectáreas de viñedos de Malbec y Cabernet Sauvignon de más de 40 años, a los que se suman otras 19 hectáreas con plantaciones jóvenes de diversas variedades.

En la misma zona, se encuentra la Bodega Tacuil. Sus vinos son una mezcla de Cabernet-Malbec, con características propias y de cepas autóctonas de viñas no injertadas, regadas por agua de deshielo. El cultivo es totalmente orgánico y el vino no recibe ningún contacto con roble, se embotella sin purificación ni filtrado y su producción es extremadamente limitada. Sus vinos son: Viñas de Dávalos, 33 de Dávalos, Doña Ascensión, RD.

La Bodega Isasmendi, enclavada en Cachi, se creó con la finalidad del consumo familiar, pero luego de la primera vendimia, realizada en 2005, cobró mayor alcance debido a los favorables resultados obtenidos. Actualmente cuenta con viñedos de Tannat, Cabernet Sauvignon, Merlot, Malbec, Syrah, Torrontés, y produce 8 mil botellas anuales.

Por el momento sólo se comercializa en la Bodega, ya que un producto exclusivo con elaboración artesanal, pero la idea es introducirlo en los mercados de Buenos Aires y Córdoba.

También en la zona de Cachi se encuentra Bodega Miraluna, cuyos viñedos están ubicados a 2.650 mts. sobre el nivel del mar, implantados en suelos de escaso desarrollo, sueltos (con buen drenaje), franco arenosos y con muy escasa materia orgánica. Cuenta con 4 hectáreas de viñedos Malbec, Merlot, y Tannat.

Abierta hace ocho años, Miraluna es la más grande de las bodegas cacheñas alcanzando las 10 mil botellas.

Expresión del Legado Familiar

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



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



BODEGAS
SALENTEIN

VALLE DE UCO, MENDOZA
ARGENTINA

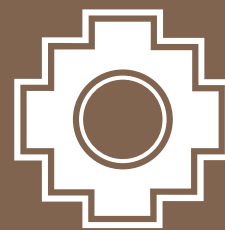


LLEGÁS A LO
MÁS ALTO CUANDO
DISFRUTÁS DE CADA
MOMENTO



SALENTEIN
HIGH ALTITUDE
SPARKLING WINES.

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



B O D E G A

EL PORVENIR

DE CAFAYATE

WITH ROOTS IN THE FUTURE OF CAFAYATE
CON RAÍCES EN EL FUTURO DE CAFAYATE

www.elporvenirdecafayate.com

Beber con moderación. Prohibida la venta de bebidas alcohólicas a menores de 18 años. Ley nacional de lucha contra el alcoholismo N° 24788.



• Siempre deseamos volver a recorrerlo, año tras año, renovando su propuesta, ha logrado adueñarse de nuestra fidelidad.

Cariló Arte Contemporáneo, en el centro de Cariló, es una visita de placer para nuestros sentidos, una galería

dedicada a la difusión de artistas contemporáneos nacionales y extranjeros en un marco único. Un singular espacio, amplio, diáfano y vidriado, incorporado de tal manera al bosque circundante, que por las noches, las obras allí expuestas parecieran flotar entre los árboles.

Inaugurado en 2011 con una muestra de Pérez Celis, hoy podemos disfrutar en el obras de Ana Borzone, Eric Franco, Edgardo Gimenez, Balbina Lightowler, Milo Lockett, Emilio Reato, Martin Riwnij, Claudio Roncolli, Monique Rozanes, Jardiel Valente y Rodolfo Zagert entre otros.

winefroz

CAVAS PREMIUM DE VINOS



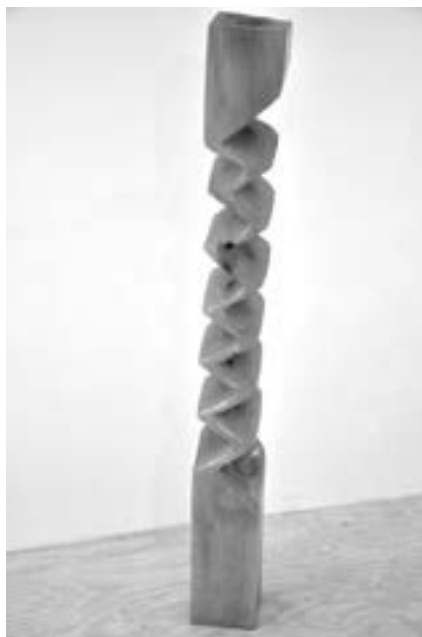
Las Cavas Premium Winefroz, son ideales para quienes aprecian los beneficios de la buena conservación de los vinos.

Con puerta de acero inoxidable, estantes con frente de acero inoxidable, luz LED interior. Simple, doble y triple temperatura según modelo y lo más importante con motor compresor.

La línea Winefroz está integrada por 7 modelos de cavas, con capacidad de almacenamiento desde 27 hasta 165 botellas.

Las Cavas Premium Winefroz pueden ser empotradas en cocinas o livings; lo que las convierte en un electrodoméstico de lujo, incorporado a la decoración del hogar.

www.winefroz.com



+info

Avellano 264 (Carilo)

02254 570 373

011 15 6540 7434

info@cariloarte.com.ar

www.cariloarte.com.ar

 Carilo Arte Contemporáneo



BEST SELLER IN USA
MOSCATEL DE ALEJANDRÍA
~ NUEVO EN ARGENTINA ~



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

VINOS QUE NARRAN

Historias



Una bodega personal, donde el vino se cruza con el arte y la naturaleza; y la tradición de cuatro generaciones de enólogos se combina con la innovación en la búsqueda de nuevos y mejores productos

Tikal, Siesta, Padrillos, Ánimal y Alma Negra son las cuidadas y reconocidas etiquetas de Ernesto Catena Vineyards y llevan su ya inconfundible sello personal. Viajero incansable (vivió en Nueva York, Berkeley, Cambridge, Milán y Londres) y apasionado por el terroir de Mendoza y sus viñedos, Ernesto es autor de una bodega totalmente personal, productora de blends y espumantes sofisticados y “misteriosos” en los que se cruzan la naturaleza y el arte. Aquí, la belleza es la búsqueda principal.

variedades como Pinot Noir, Viognier o Bonarda. Con una carrera que comenzó a mediados de los 90 y que se fue alejando del tronco familiar, Ernesto suele aclarar: “Tenemos un principio sagrado, muy italiano: nunca pelearse en la familia”.

Ernesto Catena Vineyards, cuyo alma mater se define a sí mismo como creador de vinos, créateur de vins, como dice su tarjeta personal, sigue aquella tradición familiar, de selección de las mejores uvas de diferentes viñedos con microclimas y terruños distintos

Ernesto Catena -que estudió Economía y Computación en Massachusetts, Estados Unidos; Diseño, en Milán, Italia; e Historia en Londres, Inglaterra- se identifica con su abuelo, Domingo (un inmigrante italiano autodidacta fundador de la bodega que lleva su apellido), y se describe a sí mismo como intuitivo y sensorial. En esta bodega, el diseño de los vinos es tan importante como el de las etiquetas, y uno y otra pueden llevar muchos meses, e incluso años. La bodega, de 70 hectáreas en Vista Flores, en el Valle de Uco, es para Catena una obra de arte, con caminos anchos, bosques y plantaciones en forma de laberintos, en cuyo diseño participaron artistas.

Las etiquetas cuentan historias y son como obras de arte: en Ánimal, una jungla salvaje; en Siesta, se observa la idea de la longevidad y el silencio; en Alma Negra, hay un halo teatral de misterio; y en Tikal Locura, que recoge la obra del fotógrafo Martín Gurfein. Vino y etiqueta deben resumir su concepto, personalidad e identidad:

- Alma Negra. Es la serie del misterio que lleva a indagar en el origen de las sensaciones que produce, con uvas de distintos viñedos, cultivadas por distintas manos. Está integrada por variedades (Pinot Noir, Bonarda y Viognier), blends (I, Blend Magnum y Espumante Magnum), cuya composición es un verdadero misterio, y espumantes (Rosado de Malbec y Blanc de Blancs), 100% varietales.

- Ánimal. Esta línea se caracteriza por los sabores salvajes, vinos con bouquet, de sabores intensos y aromas seductores y complejos que invitan a recorrer lo primitivo e inocente. Vinos orgánicos provenientes de viñedos certificados en los que se realiza una agricultura ecológica con un sistema de producción sustentable que hace un uso racional de los recursos naturales y no utiliza productos de síntesis.

Incluye las etiquetas Malbec, Cabernet Sauvignon, Chardonnay, espumante



Ernesto Catena, es un viticultor joven que se convirtió rápidamente en referente de una nueva generación que empieza a tomar la posta en la búsqueda de nuevos horizontes en productos y mercados (exporta a más de diez países). Esas nuevas fronteras van más allá de Malbec, Cabernet Sauvignon o Chardonnay y llegan hasta nuevas

en un trabajo delicado y artesanal en el que involucra a pequeños agricultores. Pero se trata de una bodega nueva, creada en 2002 y caracterizada por producir vinos de muy alta calidad en poco volumen, con la menor intervención posible para poder controlar la elaboración y con un muy robusto concepto de marca.



Rosado de Malbec, espumante Blanco de Chardonnay y Pinot Noir.

- **Tikal.** Es un vino con linajes y estirpe de alta gama: ímpetu, bríos, extravagancia, fortaleza... Un vino inquieto y vivaz con rasgos del “nuevo mundo”. Aquí hay que listar Júbilo (Malbec-Cabernet Sauvignon), Amorío (Malbec), Patriota (Bonarda-Malbec), Locura (Bonarda, Malbec y Torrontés), Natural (Malbec orgánico).

- **Siesta.** La fuerza se esconde en lo profundo de la tierra, en el interior de las cosas. La siesta en el Tahuantinsuyu encubre un secreto, un silencio sagrado. Cuenta la leyenda inca que el Tahuantinsuyu “la tierra de cuatro cuadrantes o caminos del mundo”, había sido bendecida por sus riquezas, provocando el afán de los españoles por conquistarlas. El último Inca hizo cargar su tesoro sobre 20.000 llamas sagradas y las envió a los puntos más recónditos de su imperio. Allí donde se levantan las más altas cumbres de los

Andes, llegaron 40 de ellas, enterrando su tesoro como ofrenda en pos de protección. Nadie pudo hasta el día de hoy descifrar la ubicación de esta fortuna oculta, que nunca más vio la luz. Allí, generaciones tras generaciones de labradores cultivan la vid a la sombra de los Andes, bajo la bendición del tesoro Inca. Incluye las etiquetas Malbec, Cabernet Franc, Bonarda/Malbec, Syrah, Semillon Doux y Chardonnay.

- **Padrillos.** Inspirado en la pasión de Ernesto por los caballos (el bodeguero es un buen jugador de Polo), expresa el atractivo salvaje de los varietales. Esta línea incluye Pinot Noir (sobre el cual el dueño de la bodega ha expresado públicamente su debilidad) y Malbec.

La oferta de la bodega se completa con la distribución de los vinos Luca y Caro; y los vinos de producción argentina de la bodega italiana Masi.

Ernesto creó su primera empresa en 1987, cuando regresó al país luego de estudiar informática en Estados

• **Innovador nato,** como su abuelo, Ernesto Catena lanzó en los últimos años ediciones especiales de algunos de sus vinos, entre las cuales se destacan Siesta Adobe y Tikal Locura.

La botella Siesta Adobe viene medida dentro de un ladrillo de adobe hecho de suelo mendocino, porque para asegurar la calidad de guarda de su vino, sus creadores pensaron en su tierra.

El adobe de este packaging está hecho con una mezcla especial de tierras de Mendoza que tienen distintas propiedades para conservar el vino en perfecto estado durante períodos de tiempo prolongados. Conserva el vino a la temperatura adecuada para ser tomado, como si fuera una cava para una botella, tal como una casa de adobe protegía del frío y del calor a las familias de la región. Es cuestión de desgranar el bloque para después disfrutar del buen vino.

De manera similar, Tikal Locura va enfundado dentro de una pelota de pato un litro y medio de un blend de tres uvas de regiones diferentes: Malbec del sur, Bonarda del este y Torrontés del norte. Catena lo bautizó Locura porque nunca antes se había hecho un vino de gran categoría usando varietales tan diferentes. La metáfora: un vino tan rico que los bebedores pugnarán para obtenerlo tal como lo hacen los jugadores del deporte nacional argentino.

Unidos: fue Worknet, una firma de computación. Pero estar rodeado de gente con mentalidad numérica lo decepcionó. Y cambió de industria: se fue a la moda, que lo llevó hasta Milán para estudiar diseño. Allí fue que adhirió al lujo sobrio, sin ostentación. En otro viaje conoció a su esposa, en

OLD VINEYARD

OLD VINEYARD



La elaboración de este Malbec estuvo claramente inspirada en mis nietos varones, sexta generación de la familia Canale. Pequeños, fuertes, corpulentos, profundos con una gran personalidad pero a la vez cálidos, dulces y originales. Compañeros de múltiples ocasiones.

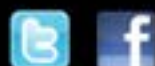
- Guillermo Berti Canale, Presidente.

MALBEC - 91 Pts. (Robert Parker) 91

PINOT NOIR - 91 Pts. (Tim Atkins) 91

RIESLING - 90 Pts. (Robert Parker) 91

info@bodegahcanale.com - www.bodegahcanale.com



PROMO PATAGONICA



LINEA
HUMBERTO CANALE
ESTATE

2+1

HUMBERTO CANALE
CARACTER PATAGONICO

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



Inglaterra, donde estudió en The Imperial College un curso de ciencia antigua y contemporánea: el Renacimiento, Leonardo Da Vinci, Galileo... naturaleza, ciencia y arte, justo lo que se refleja en sus vinos.

Ernesto entiende al vino como un puente entre la naturaleza y el arte y

esa concepción se refleja también en la presentación de las novedades de la bodega, muchas veces realizadas en la galería de arte Foster Catena, dirigida por su esposa, con la presencia de reconocidos artistas, músicos y chefs. Ernesto es un fiel exponente de su generación, y la sofisticación de su empresa incluye aspectos de lifestyle que

van más allá del vino, como la promoción del uso de la bicicleta como medio de transporte saludable y ecológico. Así organizó el Tour de Sommeliers et Amis, en el que un grupo de ciclistas “gastronómicos” amigos lucieron bicicletas con alto contenido de diseño, muchas de ellas de estética antigua y piezas originales de época. La consigna de vestuario de los convocados fue vintage.

También tuvo esa característica un rally de motos antiguas por los viñedos que organizó en 2012: el reglamento permitía únicamente la participación de vehículos de origen inglés, y el dress code para los riders era un vestuario inspirado en la década del 30, estilo inglés.

Es que la clave de esta bodega está en los detalles, que arranca en el cuidado de los vinos desde las uvas en los viñedos. Elegidos todos en zonas de alta montaña en la primera región vitivinícola de Mendoza; buscando las mejores filas o parcelas de la hectárea seleccionada y tratándola con las mejores condiciones de producción, como el sistema de raleo y deshoje, para obtener el mejor rendimiento, el método de vinificación con la tecnología más moderna utilizada en el mundo, la crianza en pequeñas barricas nuevas de roble francés y americano.

Esta bodega de época –en la que sobresalen rasgos del presente– incluye viñedos orgánicos con certificación biodinámica, en una búsqueda por intervenir el terroir lo menos posible, respetando los ciclos biológicos y el cultivo ecológico de la tierra.

Con todo esto, no es extraño que, además, Ernesto Catena Vineyards sea una bodega con fans, como los que no se pierden cada año la feria anual de vinos en la galería Foster Catena. Fans que esperan, ansiosos, cada lanzamiento, es decir, cada nueva narración de Ernesto Catena, creador de vinos.

EMILIA

NIETO SENETINER

Extra Brut

El maridaje perfecto

Tomalo como fresco aperitivo para toda ocasión o combinado con sushi, tablas de quesos o platos de fusión.

No dejes de probarlo junto a postres a base de frutas o helados, como mousse de chocolate.

Beber idealmente entre 6° y 8° C.

*Un espumante ideal para tomar,
cuando tenés ganas de tomarlo.*

100% Uva Moscatel de Alejandría.

Fresco, Aromático y Equilibrado.

Este lanzamiento completa la línea de Espumantes
Emilia Nieto Senetiner.

DESDE 1888

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

cachi salta



• En la zona de Molinos, cerca de Cachi, Bodega Colomé nos invita a visitar su Estancia, ofreciendo un sinnúmero de actividades enmarcadas en un entorno natural único. La experiencia Colomé y el contacto con la naturaleza llenan de energía y renuevan el espíritu de los visitantes.

Cuenta con nueve habitaciones con el mayor confort, un restaurante de alta gastronomía; cuidados jardines y terrazas para disfrutar del cielo estrellado por las noches, salones de lectura y todo lo necesario para que nada falte en su estadía.

Sin lugar a dudas, el Museo James Turrell perteneciente a The Hess Art Collection es uno de los puntos mas altos de la visita. Abierto en el año 2009, se encuentra dentro del predio junto a la Bodega y la Estancia. Es el único en el mundo dedicado específicamente a la obra de James Turrell, uno de los artistas contemporáneos más aclamados dedicado a la luz y al espacio.



Las piezas de arte representan cinco décadas de carrera del artista como en un túnel del tiempo; y son exhibidas en nueve salas de luz especialmente adecuadas en un espacio de 1.700 metros cuadrados.

Entre los trabajos exhibidos se encuentra Spread 2003 y Unseen Blue 2002, el espacio de cielo (Skyspace) más grande del mundo que esta emplazado en un patio interior con vista al cielo. Alcanza su intensidad máxima al amanecer durante la salida del sol o al atardecer durante la puesta del sol.



Durante la visita se vive una experiencia sensorial emocionante por lo que transmiten las obras; y por el marco natural que rodea al museo.

Ubicado en Ruta Provincial 53 km 20, Molinos 4419 (Salta), cuenta con un número limitado de visitantes por lo que recomendamos hacer previa reservación: reservas@bodegacolome.com

ZUCCARDI

· SERIE A ·



SANTA ROSA

620 MSNM



SALTA

1850 MSNM



VALLE DE UCO

950 - 1400 MSNM

LA LÍNEA ZUCCARDI SERIE A RESALTA LA RIQUEZA
Y DIVERSIDAD DE LOS DIFERENTES MICROCLIMAS Y SUELOS DE ARGENTINA.

SERIE A SIGNIFICA "SERIE ARGENTINA": LAS VARIEDADES MÁS REPRESENTATIVAS PROVENIENTES DE LAS MEJORES
REGIONES PARA CADA UNA, Y DE VIÑEDOS SELECCIONADOS A LO LARGO DE LA CORDILLERA DE LOS ANDES.

🐦 @ZUCCARDIWINES

ZUCCARDI

ZUCCARDIWINES.COM

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



Compartir

NUESTRA ALEGRÍA, NUESTRO ORGULLO, PERO SOBRE TODO NUESTRO AGRADECIMIENTO A TODOS NUESTROS AMIGOS. CUMPLIMOS **15 AÑOS**, NO ES PARA MENOS.







Buenos Aires nos reservó una de las más lindas noches de primavera para festejar con nuestros amigos estos 15 años de trabajo.

Disfrutando de buena música y, como no podía ser de otra manera, de los más exquisitos placeres, la fiesta se extendió hasta pasada la medianoche.





Hubo momentos para agradecer, para recordar y emocionarse, pero siempre mirando al futuro, pensando en nuevos proyectos para seguir compartiendo.





CUATRO GENERACIONES TRAS EL TERROIR

Prometido

Desde que Nicola Catena se afincó en Mendoza, su familia no cesó en la búsqueda de los mejores microclimas de altura para la producción vitivinícola en los Andes; fruto de ese tesón son sus vinos de altísima calidad y enorme reconocimiento internacional.

• La de la familia Catena es la historia de cómo la pasión puede transformar un árido desierto en una de las zonas vitivinícolas más bellas y únicas del mundo. Una historia de cómo los conocimientos pasaron de padre a hijo y de hijo a hija a través de las generaciones y de cómo se logró ensamblar la memoria colectiva de la familia con la más moderna tecnología vitícola vigente. Trabajo, corazonada, fe y un poco de suerte a lo largo de cuatro generaciones en 100 años de historia.

Nicola Catena partió de Italia hacia la Argentina en 1898 huyendo de la escasez y el hambre en Europa para echar raíces en una nueva tierra de abundancia. Optimista incansable, estaba convencido de que había encontrado la tierra prometida en Mendoza, donde plantó su primera viña de Malbec en 1902. Hasta entonces el Malbec sólo había sido utilizado

en los vinos de corte de Burdeos. Sin embargo, Nicola sospechaba que podría alcanzar su escondido esplendor en los Andes argentinos. Domingo, su hijo mayor, heredó este sueño y condujo la bodega familiar a un segundo nivel, convirtiéndose en uno de los viticultores más prósperos de Mendoza.

En la década del 60, en una época de confusión, crisis económica y alta inflación, la familia Catena enfrentó grandes desafíos. Un día, Domingo se dio cuenta de que le costaría más cosechar que dejar la fruta en la viña y le consultó a Nicolás, su hijo de 22 años, recién graduado como economista, qué hacer frente a semejante dilema. Nicolás le aconsejó no cosechar. Don Domingo no pudo seguir el consejo de su hijo y siguiendo su deber de conciencia, cosechó igual. Nicolás aún recuerda la tristeza que sintió por su padre aquel año.

De bajo perfil, Nicolás Catena fue el silencioso revolucionario de la historia de la familia. Fue él quien delineó el camino hacia una nueva etapa de vinificación, aunando lo aprendido en el viñedo con lo aprendido en la universidad.

Al tomar las riendas de la bodega y viñedos de la familia, a mediados de los 60, se concentró primero en ampliar la distribución dentro de Argentina, durante los convulsivos años 70. A principios de los 80, Nicolás se radicó temporalmente en California, Estados Unidos, para dictar clases de Economía como profesor visitante en la Universidad de Berkeley. La situación económica en Argentina era muy difícil, con una dictadura que acababa de declarar la guerra al Reino Unido y tasas de inflación superiores al 1000 por ciento anual.



California, y en especial la región de Napa Valley, fueron una auténtica inspiración para Nicolás y su esposa Elena, quienes solían pasar los fines de semana allí, con su hija menor Adrianna, que acababa de nacer. Hasta ese entonces, ningún bodeguero del Nuevo Mundo se había atrevido a competir con Francia. Nicolás Catena regresó a Mendoza con esa visión en mente. De un día para otro, vendió su bodega elaboradora de vinos de mesa, quedándose sólo con Esmeralda, la bodega de vinos finos de la familia. En ese entonces, Argentina era vista como productora de vinos a granel y muchos de los colegas argentinos de Nicolás le dijeron que estaba “completamente loco”.

Optimista como Nicola, y perseverante como él mismo, Nicolás se dedicó a identificar las mejores zonas para la plantación de viñedos en Mendoza. Cuando hace poco le preguntaron por qué decidió plantar Chardonnay y Malbec en Gualtallary, a una altura de casi 1.500 metros sobre el nivel del mar, respondió: “Pensé que la única forma de dar un gran salto cualitativo, era arriesgarse a sobrepasar los límites del cultivo de la vid”. Su propio ingeniero agrónomo le había dicho

que el Malbec jamás maduraría allí, pero maduró, y maravillosamente.

Nicolás descubrió que Mendoza posee cualidades excepcionales para el cultivo de la vid, y que cada zona, con su determinada altitud, proporciona un microclima ideal para cada varietal. Descubrió que los suelos pobres de los Andes, descartados por los primeros inmigrantes por su baja fertilidad, constituían de hecho la tierra ideal para el cultivo de uvas de calidad. Y que el clima desértico era un verdadero activo a favor, que le permitía controlar la calidad y el tiempo de colgado de los racimos mediante un estricto control del riego.

Luego vino el desafío de decidir qué hacer con el Malbec. Nicolás no tenía la misma convicción de su padre sobre el potencial de esta uva. Domingo Catena estaba convencido de que el Malbec argentino podía competir de igual a igual con los mejores tintos de Burdeos. Sin embargo, Nicolás dudaba sobre la capacidad de añejamiento de ese varietal. En 1989, al fallecer don Domingo, Nicolás focalizó su pena en intentar comprobar si la intuición de su padre era la correcta. Y efectivamente así fue: el Malbec se convirtió en el varietal insignia de los vinos argentinos.

EL ARTE DEL

Assemblage

El corte de diferentes varietales, diferentes lotes e incluso diferentes cosechas es un arte tan antiguo como la enología misma. En Burdeos, el corte de las cinco famosas cepas (Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot y Malbec) es un arte milenario, donde cada componente añade cierto grado de complejidad al vino.

Durante los últimos veinte años, Nicolás y Laura Catena han trabajado incansablemente junto a su equipo de agrónomos para descubrir, identificar y desarrollar los mejores microclimas de las zonas altas de Mendoza. En esa búsqueda, Nicolás Catena plantó una enorme cantidad de varietales y clones en diferentes sitios y altitudes de la montaña. Y al observar las importantes diferencias de suelo, temperaturas promedio y amplitud térmica que presenta cada viñedo según la altitud, descubrieron que incluso viñedos muy cercanos entre sí, proporcionan uvas con diferentes características y perfiles aromáticos.

Es así como implementando el antiguo arte del assemblage, se descubrió que al cortar diferentes lotes de un mismo varietal, se puede obtener un vino mucho más complejo.

Así como los grandes artistas emplean su espíritu creativo para mezclar y combinar colores en la producción de sus magníficas obras de arte, este amplio espectro de selección de diferentes lotes, ha permitido a los enólogos de Catena Zapata, adentrarse en este creativo y complejo proceso de cortes para crear o diseñar el vino final.



Con cara de nene, pero con larga trayectoria en el mundo de la gastronomía, Juan Pedro Demuru ya cumple un año con su restaurante en Cariló, lugar que le apasiona porque reúne el mar y el bosque en un mismo paisaje.

- De personalidad inquieta, **Demuru**
- Palermo es su primera casa, donde supo consolidarse y cautivar al público porteño y extranjeros que visitan la ciudad.

Demuru Cariló, por su parte se caracteriza por un servicio cálido y personalizado. Es un espacio donde conviven perfectamente los clásicos de siempre como la fritata de mar, la provoleta Demuru y las minutas con la cocina de autor.

“Como siempre, nuestro espíritu es sorprender a nuestros clientes con la amabilidad, la atención personalizada

y una buena comida, rica y abundante. Creo que estos son los pilares más importantes que todo cliente busca”.

Para los mediodías en la playa, los platos son más simples, sándwiches gourmet, variadas ensaladas, una selección de aperitivos (rabas, langostinos fritos & aros de cebolla se destacan) y clásicas minutas.

A la noche la carta representa más la cocina de Juan Pedro: los tiraditos de pesca, el carpaccio de lomo y nuestras clásica provoleta Demuru y la riquísima Tablita de Crudo & Queso. También los braseados: la bondiola de cerdo, el



cerdo las ribs y nuestro imperdible ojo de bife y las tradicionales pastas caseras: Raviolones de Zapallo Plomo, Espinaca & Ricota. Para el postre la cata de dulces y postres que combinan frutas y chocolate. Todos los productos son sumamente frescos y los platos elaborados en el momento.

Un must de este verano, es pasar a tomar un Trago en el Deck o Terrazas para disfrutar de la quietud del bosque, acompañado de un aperitivo.



profile

JUAN PEDRO DEMURU

En el año 1996 inicio sus estudios de cocina en la escuela The Bue Trainers donde finalizo la carrera de Chef.

Desde entonces, ha participado de los equipos gastronómicos a cargo de Dolli Irigoyen. A muy temprana edad, se destacó por formar parte de Nectarine Pilar y Necatarine Recoleta, siendo el Chef Ejecutivo y Socio Gerente.

En el año 2002 estuvo a cargo de uno de los restos de la cadena Maizales, desempeñando toda su creatividad en Maizales Caballito. Se desempeño durante más de 6 años como Director Gastronómico de Gauri Catering, imponiendo un nuevo estilo de servicio gourmet en este segmento.

Ha realizado Asesoramiento Gastronómicos y puestas en marcha de diversos restaurantes y cadenas en la Patagonia Argentina.

Además participó en los principales certámenes y concursos de cocina obteniendo entre otros: Primer Premio de Joven Chef – 1998 , realizado en el Hotel Sheraton Buenos Aires. En el año 1999, fue asistente de Darío Gualtieri en la participación argentina en el Bocuse D'or. Fue miembro del Staff del Equipo Nacional Culinario en el año 2003. El año siguiente obtuvo el primer puesto en el Torneo Internacional Fenaostra.

En el 2011 fue el representante de Argentina en el concurso de cocina Bocuse D'or que se celebró en Lyon.

+info

DEMURU CARILÓ

Paseo Camelia Sensi, L1 Boyero 1471
02254 571414 / info@demuru.com.ar
www.demuru.com.ar

Todos los días de 9 hasta las 2 am.

DEMURU PALERMO

Honduras 5296 (esquina Godoy Cruz)
Tel.: 4831.5812 / info@demuru.com.ar
www.demuru.com.ar

Lunes a sábados medio día y noche.



El placer de regalar.



GIFTCARD FRAPPÉ

Cargale el valor que querés obsequiar y listo.

WWW.FRAPPE.COM.AR | [0810.777.3727](tel:0810.777.3727) | VENTAS@FRAPPE.COM.AR | [f](#) | [t](#)

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

MANSILLA 3402 ESQ. C. 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

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 DÍAS 10% DE
DESCUENTO, Y TODOS
LOS MIÉRCOLES 20% DE
DESCUENTO CON TARJETAS



TODOS LOS DÍAS 10% DE
DESCUENTO, Y TODOS
LOS JUEVES 20% DE
DESCUENTO CON TARJETAS



TODOS LOS
DÍAS 20% DE
DESCUENTO
PARA SOCIOS



FRAPPÉ S.R.L. CUIT: 30-70799044-5. REPÚBLICA ÁRABE SIRIA 3152, CP: C1425EYN C.A.B.A. PRECIOS INCLUYEN IVA. VÁLIDOS HASTA EL 31/12/2013 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 31/12/2013, EN LOS LOCALES ANTERIORMENTE MENCIONADOS. PROMOCIÓN NO VÁLIDA PARA BODEGAS CHANDON, LEONCIO ARIZU Y LA RURAL

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



ANIMAL

NATURAL VINEYARDS

*espumante brut nature / chardonnay /
pinot noir / malbec / cabernet sauvignon*



SIEMPRE HAY RAZONES

 CHANDON

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