

20
#edición

invierno relax

FRAPPÉ



MALBEC

Sauvignon Blanc

PINOT NOIR VIOGNIER SANGIOVESE

CABERNET
SAUVIGNON

Malbec - Cabernet
SYRAH - MALBEC

SYRAH

Escorihuela Gascon

POLO TEAM



Escorihuelag



LAGARDE

BODEGA 1897

Haciendo Historia - History in the Making



**PRIMERAS VIÑAS
CABERNET SAUVIGNON 2011**

Gold Medal - Argentina Wine Awards (Arg.)

93 Pts. - Descorchados (Latin America)



PRIMERAS VIÑAS MALBEC 2011

93 Pts. - Tim Atkin MW (UK)

93 Pts. - Descorchados (Latin America)

Gold Medal - Argentina Wine Awards (Latin America)

WWW.LAGARDE.COM.AR

 www.facebook.com/BodegaLagarde

 www.twitter.com/BodegaLagarde

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



06. VODKA

Tragos clásicos

14. SELECCION

Vinos y destilados

16. DOC... Y PUNTO

Origen

22. ALTA VISTA

Bodegas

28. VINO+ARTE

El vino en el medioevo

32. NUEVO LOCAL

Frappé Caballito

34. RECOLETA

Circuitos gastronómicos

38. 130 AÑOS

Escorihuela Gascón

42. WINE4LESS

Novedad en el mercado



Presente

JUNIO 2014 | PRENSA@FRAPPE.COM.AR | PRODUCCIÓN INTEGRAL ENSAMBLE GRÁFICO | ENSAMBLEGRAFICO.COM.AR

Como dijo algun personaje... el ayer es historia y el mañana un misterio, pero hoy es un obsequio y por ello lo llamamos presente.

En Frappé ese presente está formado de proyectos en camino, de crecimiento, de expectativas y muchas emociones; con nuestros sueños y el esfuerzo por brindar cada día más servicio y mejor atención. Ese presente que queremos regalar a nuestros amigos y, ahora, también nuevos vecinos en Caballito, donde abrimos un nuevo local para que siempre encuentren los productos mas nobles y mejor cuidados, cerca de casa.

Hoy, desde este espacio los queremos acompañar recorriendo las historias que son origen de los más clásicos tragos con vodka. Visitamos bodegas, Nieto Senetiner nos cuenta sus nuevos lanzamientos, Alta Vista deslumbra con su desarrollo de viticultura de precisión. Escorihuela Gascón nos enorgullece con su tradición y prestigio.

El vino nos cuenta sus secretos medievales y damos un paseo por Recoleta y su oferta gastronómica.

Para no perderse, selección de vinos y destilados.

www.frappe.com.ar/relax

FRAPPÉ relax 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 materiales publicitarios es responsabilidad de las empresas anunciantes. Prohibida su reproducción total o parcial. Registro de la propiedad intelectual en trámite. IPADA 10.000 EJEMPLARES

20
#edición

EL VINO

Del pan

Mucho más joven que el vino y más fuerte que la mayoría de las bebidas alcohólicas, el vodka, sigue siendo una entidad cuyo origen se remonta al siglo XV y se mantiene viva en la esfera internacional actual.

El vodka es una de las bebidas alcohólicas más antiguas y esconde leyendas únicas. Su lugar de origen se disputa entre Rusia y Polonia, pero de lo que no hay dudas es de su aparición: los primeros escritos que lo nombran giran alrededor del 1400.

ANTECEDENTES HISTÓRICOS

El clima frío dificultaba poder cultivar la vid de forma efectiva, este impedimento impulsó el estudio de la fermentación alcohólica de los cereales y de las plantas con un alto índice de almidón. Así, se descubrió lo que se



llamaría, en un comienzo, “el vino de pan”. El primer vodka, el más tradicional, está hecho a base de la fermentación de diversos tipos de cereales o papas. Es una mezcla simple entre agua y etanol. En sus orígenes, formaba parte de la medicina, se lo utilizaba para desinfectar heridas y como anestésico rudimentario. Su desarrollo, purificación y expansión, a través de los siglos, lo convirtieron en una bebida de peso en todo el mundo.

Su etimología proviene de la palabra “vodá” -que significa agua- y al utilizarla en diminutivo, se convierte en

“vodka”, que significa “agüita”. Se debe tener en cuenta que en Rusia la palabra vodka no se utiliza solo para nombrar al compuesto de agua y etanol, si no, también a muchos licores destilados provenientes de cereales o frutas que en occidente se denominan con la palabra “whisky”. En el contexto ruso, vodka, es una palabra genérica que sirve para designar diferentes destilados.

Como la fabricación del vodka resultaba muy económica, el gobierno ruso de Iván “El Terrible” inició su industrialización y su desarrollo. Hasta ese momento, la bebida solo se fabricaba

clásicos

DESTORNILLADOR

Según cuenta el mito popular, el Destornillador nació entre los mineros rusos a mediados de 1950. Como en las minas se comenzaron a detectar una gran cantidad de accidentes laborales por los efectos del alcohol, les prohibieron a los mineros seguir consumiendo vodka. Así, los trabajadores optaron por añadirle jugo de naranja para que pase desapercibido y camuflarlo. Como no poseían nada para batir el trago utilizaban un destornillador, de ahí proviene el nombre.

Para prepararlo se necesitan: 60 ml de Vodka, 120 ml de jugo de naranja, una rodaja de naranja y cubos de hielo. Se colocan 2 cubos de hielo en un vaso de trago largo, se vierte el vodka hasta que estos floten y se le agrega el jugo de naranja. Se le puede incorporar unas gotas de limón y un poco de azúcar si se lo desea. Se decora con una rodaja de naranja.



clásicos

COSMOPÓLITAN

➤ La respuesta a la pregunta ¿Quién es el creador del Cosmopolitan? está muy disputada. Según cuenta la leyenda, fue la barwoman Cheryl Cook quien creó el cóctel mientras trabajaba un bar llamado The Strand situado en South Beach, Florida. El trago se hizo conocido por su característico color rosa. Pero hay otros bartenders que contribuyeron a que el trago adquiriera fama internacional como John Caine, Toby Cecchini y Dale DeGroff. El Cosmopolitan se popularizó mucho más a mediados de los 90, gracias a la serie de televisión Sex and the city, donde el personaje principal de Carrie Bradshaw (Sarah Jessica Parker) solía pedir este trago cuando salía con sus amigas.

Para prepararlo se necesitan: 40 ml de Vodka, 120 ml de TripleSec (Cointreau o Grand Marnier), 20 ml de jugo de limón y 40 ml de jugo de arándanos. Todos los ingredientes se añaden en una coctelera con hielo y se agita. Se sirve en una copa de cóctel, sin hielo, y se lo adorna con una rodaja de limón. El borde de la copa se humedece con jugo y se reboza con azúcar.

En el contexto ruso, vodka, es una palabra genérica que sirve para designar diferentes destilados





TRAPICHE
— RESERVA —

TRAPICHE

— RESERVA —

2012

MALBEC

AL PIE DE LA CORDILLERA
DE LOS ANDES NACE ESTE VINO.
CRIADO DURANTE 12 MESES
EN ROBLE FRANCÉS Y AMERICANO
QUE LE OTORGAN DELICADEZA,
ARMONÍA Y COMPLEJIDAD.



MENDOZA ARGENTINA

TENER PRINCIPIOS.
TENER UN FIN.

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



clásicos

SEX ON THE BEACH

Según cuenta la leyenda la creación de este trago gira en torno a un concurso de venta de licor de melocotón. En 1987 una empresa de Fort Lauderdale, Florida, lanzó al mercado un licor hecho a base de melocotones. El lanzamiento se produjo durante la primavera, época en la que los jóvenes llenaban la ciudad y celebraban la llegada del calor. Para aprovechar esta ocasión, la empresa le propuso a los bares locales un concurso con un premio de 1000 dólares a quien vendiera la mayor cantidad de este licor. Un barman local, Ted Pizio, ideó esta mezcla y lo bautizó con el nombre Sex on the Beach. El trago fue un éxito, se hizo conocido entre los jóvenes y Pizio consiguió ganar el concurso.

Para prepararlo se necesitan: 50 ml de vodka, 30 ml de licor de melocotón, 1/2 vaso de jugo de naranja y un chorrito de granadina. En un vaso alto se colocan algunos cubos de hielo, se vierten los ingredientes y se mezclan. Lo que resta es decorarlo con una rodaja de naranja en el filo del vaso y colocarle un sorbete.



de forma artesanal. El desafío más grande fue aumentar su calidad y su pureza, además de disminuir la mayor cantidad de congéneres que producen la resaca. Esto no ocurrió hasta la llegada de emperatriz Catalina II, quien permitió que el vodka se elaborase en las fincas de los nobles para aumentar las ganancias de esta industria. A partir de este momento, se intentaron usar diferentes granos y tipos de destilación.

El gran salto del vodka se produjo en el siglo XIX, cuando Pyotr Arsenievich Smirnov inventó la depuración a través del uso de placas de carbón vegetal. La bebida comenzó a fabricarse en una destilería fundada en Moscú. Años después, ya dominaba la mayor parte del mercado de vodka en la región. Al fallecer Pyotr, su tercer hijo Vladimir Smirnov continuó con la empresa hasta que, a comienzos del siglo XX, vendió la fábrica y la marca. En la actualidad el vodka Smirnoff pertenece a la empresa Diageo y se distribuye en más de 125 países.

Actualmente, el vodka es una de las bebidas más consumidas en todo el mundo y es necesaria para realizar tragos de todo tipo. Las nuevas tendencias causaron la aparición de variedades de alta gama y la aromatización de la bebida con diversos sabores como cítricos, frutales, vainilla, pimienta o guindilla. Las marcas más populares y consumidas internacionalmente son Smirnoff, Absolut, Sky, Finlandia, Grey Goose, Zubrowka y Stolichnaya.

PROCESO DE ELABORACIÓN

Originariamente, la producción del vodka provenía de los productos agrícolas que resultaban más económicos y abundantes como el maíz, las papas, el trigo o la combinación de estos. Su elaboración era simple y muy diferente a la que se utiliza hoy en día. Consistía en una filtración rápida del fermento de la materia prima elegida, utilizando un filtro a base de carbón vegetal. Luego, el líquido purificado era potabilizado mediante un agregado de agua destilada y se embotellaba. El resultado era una bebida incolora e inodora con una elevada graduación alcohólica. El proceso era rápido y demandaba escaso dinero. Actualmente, su elaboración es más refinada y se realiza en 4 etapas:

La primera es la preparación del jugo o caldo, en la cual se muele la materia prima elegida (trigo, centeno, melaza, cebada, papa), se la convierte en harina, se le añade agua y se hace la mezcla. El almidón se convierte en gel y luego en azúcar. Luego, se añade la levadura y se lo deja fermentar. Después de, aproximadamente, 40 horas esta mezcla se convierte en un alcohol fuerte, con una graduación cercana al 90 por ciento.

En la destilación, la bebida que se consigue en la primera etapa se destila en alambiques -tipo de contenedor- aislados. Estos, son de acero inoxidable, con partes de cobre y se utilizan de dos a cinco en cada proceso. La cantidad

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.

clásicos

BLOODY MARY

Según cuenta la leyenda, este trago fue creado por Fernand Pe-tiot y se originó el Harry's New York Bar de París, en Francia. Luego, esta receta se trasladó y ganó gran fama en los Estados Unidos. El nombre Bloody Mary (María sangrienta) del trago haría referencia a la reina María I de Inglaterra, que recibió ese apodo luego de ordenar una persecución contra los protestantes en el siglo XVI.

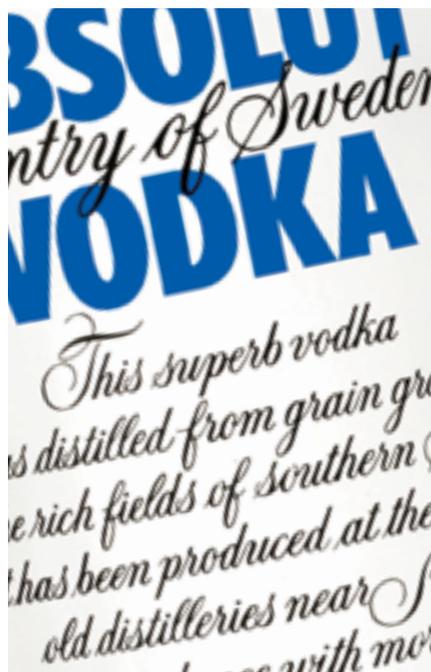
Para prepararlo se necesitan: 40 ml de vodka, 120 ml de jugo de tomate, 10 ml de Worcester, 5 ml de salsa de tabasco, una pizca de sal, pimienta y apio (opcional) y una rodaja de limón. Se mezclan los ingredientes y se sirve un vaso alto con hielo.



LAGUNA AZUL

Según cuenta la leyenda, este trago fue creado en 1960 por Andy MacElhone, hijo de un destacado barman, Harry MacElhone, luego de heredar el bar de su padre. Allí, se propuso mezclar diversos ingredientes, hasta obtener un cóctel de color azul intenso para recordar siempre los lagos que visitaba. Por eso, lo nombró Blue Lagoon -Laguna azul- en su barra del Harry's New York Bar.

Para prepararlo se necesitan: 45 ml de vodka, 15 ml de blue curacao, 5 ml de jugo de limón, soda y hielo. En un vaso largo se vierten el vodka, el blue curacao, el limón y los hielos. Luego, se agrega la soda. Se decora con pedacitos de fruta en el filo del vaso y un sorbete.



de veces que el vodka es destilado depende de la marca y de la calidad. Los más comunes se destilan de dos a tres veces. Los de mayor nivel se pueden destilar hasta nueve veces.

La tercera etapa es la filtración y tiene como objetivo eliminar las impurezas que se encuentran en el líquido. Su método varía, pero el más utilizado es el uso de filtros de carbón orgánico de madera de abedul o manzano. Existen otros métodos como la utilización de diamantes, arenas de cuarzo o metales preciosos.

Por último, se realiza la disolución. Hasta esta etapa la bebida contiene una graduación alcohólica cercana al 90 por ciento y carece de sabor y olor. La calidad del agua que se incorpora resulta fundamental para un buen resultado. Pueden provenir de lagos, glaciares o determinados manantiales. Finalmente, se lleva la graduación alcohólica del vodka desde un 90 por ciento hasta un 37 por ciento o 42 por ciento para los que se comercializan en occidente y hasta un 70 por ciento en algunos destilados de Rusia.



EL APORTE DE LOS PENSADORES

El químico ruso Dmitri Ivánovich Mendeléyev (1834-1907), además de haber creado la tabla periódica de los elementos, es conocido por haber aportado sus conocimientos científicos en la elaboración del vodka. Antes de Mendeléyev, el porcentaje alcohólico de la bebida variaba. Según cuenta la leyenda, se dice que él fue quien declaró que la graduación alcohólica debía ser de un 40 por ciento. Esta decisión la tomó por ser el director de la Oficina de Pesos y Medidas de Rusia. Antes de esta medida los vodkas se elaboraban con graduaciones diversas.

El historiador ruso Viliam Pojliobkin fue quién investigó y confirmó que el vodka se tomaba en Moscovia alrededor del siglo XV. Estos estudios surgieron de la controversia que se produjo cuando Polonia le reclamó a Rusia el origen de la bebida. Rusia fue quien ganó la disputa y, actualmente, mantiene su derecho como bebida nacional. Desde Polonia no se pudo probar que el vodka local se produjera antes de mediados del siglo XVI.

ANIMAL

NATURAL VINEYARDS

espumante / chardonnay

pinot noir / malbec / cabernet sauvignon

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

DOC...

y punto

Con el Malbec como bandera, la Denominación de Origen Controlada crece en la Argentina y se extiende a otras cepas.

Tres letras forman una sigla, y la sigla encierra un mundo: DOC. Aun en la cena y mirando de cerca la etiqueta de una botella, el oficinista hiperconectado podrá pensar que se trata del documento de un procesador de textos (el maldito “puntodoc” que



le quita el sueño en las vísperas de una presentación ante su jefe), pero el sibarita encontrará en la vocal abrazada por dos consonantes un motivo más de disfrute. Y si es cierto que el Malbec es el varietal que más nos representa (el “cepaje extrovertido”, según un crítico gastronómico, un rasgo común

a casi todos los argentinos), ¿qué dice de nosotros la sigla DOC? Que ese vino tiene “Denominación de Origen Controlada”: el sistema para categorizar las bebidas que se usa más que nada en Europa sin necesidad de declarar





las variedades de la uva. El DOC es un sello de identidad que dice mucho más que sus tres letras escuetas. Para la sommelier española Meritxell Falgueras, autora del didáctico y preciso libro *Presume de vinos en 7 días*, “la denominación de origen es el certificado de que un vino es de una calidad óptima y

proviene de una zona delimitada, con sus características climatológicas, una uva determinada y la personalidad de sus gentes”.

A fines de los '80, la necesidad de exportar vino a Europa ya se insinuaba como un boom que pondría a nuestro país en las mejores posiciones del

mapa vitivinícola mundial. Y entonces nació la primera DOC de la Argentina, para certificar el Malbec cultivado en una región específica. Si es cierto que “el vino es agua llena de sol”, como comparó Galileo Galilei, en las luminosas fincas de Luján de Cuyo, Mendoza, nació aquella primera DOC. “Somos cuatro bodegas que participamos de este consorcio y la idea es conquistar



A fines de los '80, la necesidad de exportar vino a Europa ya se insinuaba como un boom que pondría a nuestro país en las mejores posiciones del mapa vitivinícola mundial



a consumidores amantes del buen vino que busquen Malbec con sello de calidad”, explica Federico Ruiz, Brand Ambassador de Nieto Senetiner, una bodega que ostenta un liderazgo fuerte en el ancho mundo del Malbec. En terrenos que se levantan a una altura que los pone más cerca del sol (entre

800 y 1.000 metros por encima del nivel del mar), la producción de estos vinos “amparados” se reparte por más de 10.000 hectáreas de la ciudad de Luján de Cuyo y, también, por Chacras de Coria, Perdriel o Agrelo, entre otras zonas, y representa la botánica privilegiada de la zona así como simboliza el carácter terrenal de sus pobladores. Como el jerez para Cádiz o el

champagne para la región homónima del noreste de Francia, el DOC Luján de Cuyo sólo puede (¡debe!) crecer en estos viñedos.

Si el vino es una “sustancia galvánica”, que nos transforma en cuanto lo tomamos y que convierte al débil en fuerte y al tímido en desfachatado, ¿cómo podría mejorar aún más la experiencia dionisiaca del bebedor? El sello DOC devela uno de los misterios

EL NUEVO SEMILLÓN

Con una crianza de seis meses en roble francés y de otros seis meses en botella, el nuevo Semillón de Nieto Senetiner está listo para el descorche. Pero además de sus atributos naturales, tiene el aval de las tres letras. “La distinción DOC Luján de Cuyo garantiza un Semillón de calidad superior, elaborado y supervisado bajo estrictas normas reglamentadas por el consejo DOC”, explican en la bodega mendocina. Las uvas de piel dorada fueron seleccionadas con cuidado desde el viñedo y ahora llegan con etiquetas que consagran la cosecha 2013 y con un potencial de guarda de siete años. Listo para ser servido en una temperatura de entre 14 y 16 grados, el Semillón de Nieto Senetiner (cultivado a 900 metros por encima del nivel del mar) llena la copa con su promesa del maridaje perfecto con pescados a la plancha, salmón grillado, pollo a las finas hierbas, pastas con hongos o con espinacas y, por qué no, para postre o como aperitivo.



“Somos cuatro bodegas que participamos de este consorcio y la idea es conquistar a consumidores amantes del buen vino que busquen Malbec con sello de calidad”

explica Federico Ruiz,
Brand Ambassador de Nieto Senetiner

inescrutables de la botella y despeja las dudas al momento del descorche: sin arruinar la sorpresa, permite intuir algunas cualidades y obtener ciertos avales sobre su especie. Y entonces, ¿qué le brinda al vino tener la DOC? Para Ruiz, “es la garantía de calidad que le aporta la zona de donde vienen las uvas. Y es también una garantía sobre el proceso, tanto en el viñedo como en la bodega, que se debe cumplir para poder certificar como DOC a un vino”. Para que ese sello tenga vigencia hay que cumplir con ciertas condiciones: sólo podrán acceder a la DOC Luján de Cuyo aquellos vinos que procedan de una vid concreta, con el cultivo y la poda exactos, con un tenor alcohólico preciso y un nivel de aromas y de sabor que, en la degustación del sommelier más estricto, alcanzará la conclusión inevitable: “Éste es un vino de acá y no de otro lado”.

En definitiva, lo que una DOC consagra es la tradición de las generaciones afinadas en el terruño que cultivan el vino de una manera que se convierte en su

sello de fábrica, si pudiera entenderse la siembra y la cosecha como una línea de montaje ya no organizada por máquinas sino por la naturaleza. La DOC fue una estrategia de comercialización que aprovecharon los países europeos para vincular sus bebidas emblemáticas (sí, como el jerez o el champagne), con algunas tierras determinadas. Y desde hace unos años, bodegas argentinas como Nieto Senetiner se valen de aquella exitosa experiencia europea para certificar los vinos argentinos y, en vista al futuro, dar un paso más allá del Malbec: ahora lanza el Semillón, un fresquísimo blanco con DOC Luján de Cuyo.

Con las botellas sobre el mantel y aun en la cata improvisada, en la sobremesa podrá discutirse el eterno dilema: si los hombres son de Marte y las mujeres son de Venus, ¿los vinos blancos son femeninos y los tintos, masculinos? Fuera de las discusiones sexistas, se intuye que el hombre argentino prefiere el Malbec antes que otro varietal y, en cualquier ocasión que lo merezca, encontrará en el DOC de Nieto Senetiner un compañero de truco al que le conoce las señas pero que no deja de sorprenderlo cada vez que recibe tres cartas, o tres letras.

NIETO SENETINER D.O.C.

Tradicionalmente innovador



En 1995 Bodegas Nieto Senetiner lanza su primera D.O.C. de uva Malbec.

En 2014 presenta la primera D.O.C. blanca de Luján de Cuyo, Nieto Senetiner Semillón D.O.C.



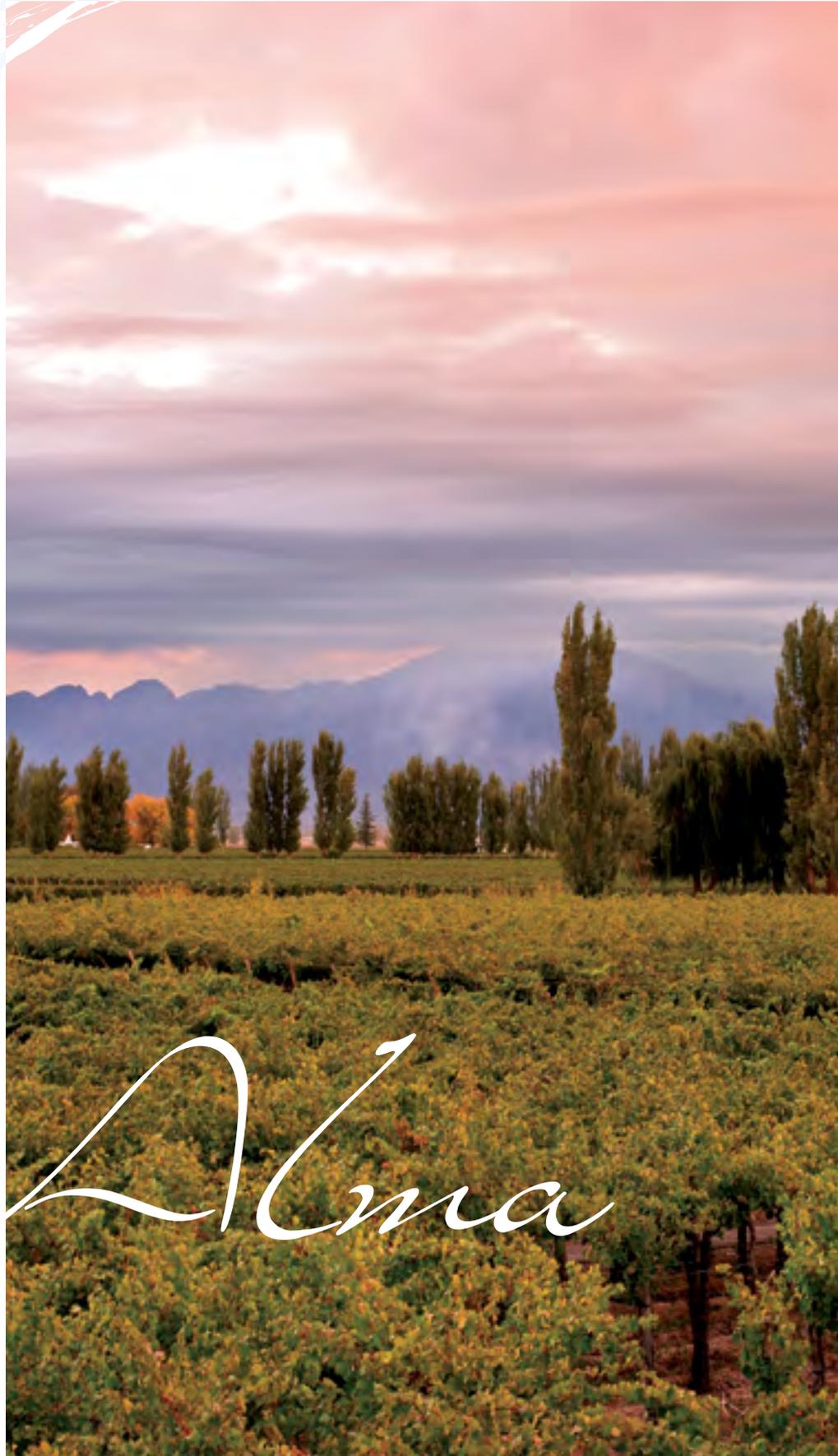
BEBER CON MODERACIÓN. PROHIBIDA SU VENTA A MENORES DE 18 AÑOS.

Fundada en 1998,
Alta Vista trabaja
según su filosofía, en
la búsqueda constante
de calidad y placer.

Perteneciente a
la familia francesa
d'Aulan, con oficinas
en Bordeaux y
Budapest, desarrolló
en Argentina el
potencial para
producir y ofrecer
vinos que reflejaran
toda la autenticidad
de su origen, siendo
pioneros en la
expresión de Terroirs
de Argentina.

PRECISIÓN &

Alma





Alta Vista Alto 1998, el vino que dio origen a la bodega, hoy es considerado un ícono de la producción Argentina.

El expertise y la pasión del equipo de trabajo de Alta Vista, se ve reflejado en una armoniosa fusión cultural franco-argentina. Siguiendo valores fundamentales hace primordial la búsqueda de la calidad, respetando la cultura, la naturaleza y al hombre; trabajando consistentemente en sus productos y actividades logrando que el progreso y la investigación sean constantes.

“El Terroir es algo empírico, es el conjunto de suelo, subsuelo, vid, microclima, incidencia del riego, sol, entorno y la mano del hombre. El entorno es importante por la morfología del terreno y también por los vientos que pueden derivar de estos terrenos. El terroir management es la mano del hombre que en cada uno de los terroirs, va a adaptar las prácticas culturales a las características propias del lugar, consolidando nuestro paradigma: la calidad comienza en el viñedo.” define Philippe Rolet, Director Técnico de la bodega.

Sus terroirs se ubican en Luján de Cuyo y en el Valle de Uco, Mendoza. Actualmente se encuentra en desarrollo su sexto terroir en la provincia de Salta, en Cafayate.

Desde aquel primer vino que vio nacer la bodega en 1998, hasta este presente de investigación y desarrollo

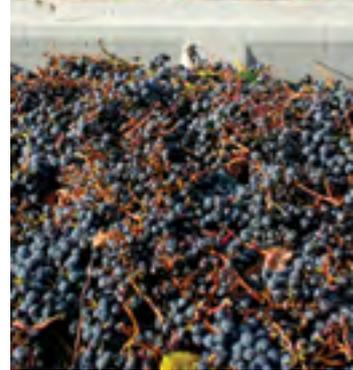
tecnológico, Alta Vista ha ganado el respeto de los profesionales y del público Argentino y mundial por la calidad de sus vinos que han sido calificados internacionalmente como unos de los más representativos de Argentina.

PRÁCTICAS Y DESARROLLO

En Alta Vista se practican los métodos de elaboración habituales en los “grands crus” franceses, adaptados a la interpretación y a las características propias de nuestros terroirs, del cepaje y del clima argentino: cosecha en verde, deshoje, selección de cuarteles para una óptima maduración de la uva, bajo rendimiento, vendimia manual en pequeñas cajas, mesa de selección antes de la molienda, llenado de piletas por gravedad, control de temperatura durante la fermentación, crianza en barricas de roble...

Desde el año 2007, se realiza un estudio en cada viñedo buscando obtener zonas de cosecha homogéneas en cada parcela para poder incrementar el potencial de calidad del futuro vino.

El trabajo se realiza sobre fotografías satelitales y de avión con un sistema infrarojo que destaca zonas informando el comportamiento de ciertos sectores.



Luego se verifican zonas seleccionadas para establecer si hay factores responsables de las diferencias: riego, edades, enfermedades, suelos, etc. Cada una de las zonas se cosechan por separado en distintas pasadas y se colocan en piletas separadas para determinar las diferencias del vino.

Con un 60% del total de los viñedos superiores a los 50 años de antigüedad garantiza producciones equilibradas. La uva es cosechada y seleccionada a mano, primero los racimos y luego grano por grano. Sus cavas subterráneas permiten guardar más de mil barricas de roble francés y americano.

Junto a la tradición y el compromiso aporta el desarrollo profesional y tecnológico, creando herramientas que garantizan la calidad y el origen genuino de cada producto.



#reconocimientos

- Alto 2009: 95 pts Wine Advocate
- 2007: TOP 5- Outstanding Winery. Parker's Wine Buying Guide Nº 7
- Alto 2007: 95 pts Wine Advocate
- Single Vineyard Alizarine 2010: 93 pts Wine Spectator
- Single Vineyard Serenade 2010: 93 pts Wine Advocate
- Single Vineyard Temis 2010: 93 pts Wine Spectator
Top 100 Wine Enthusiast
- Terroir Selection 2011: trophy Argentina Wine Awards
- Terroir Selection 2010: Gold Medal Mundis Vini
90 pts. Stephen Tanzer
- Atemporal Blend 2010: 91 pts Descorchados
- Premium Malbec 2012: Gold Medal Mundus Vini
- Premium Torrontés 2013: 93 pts Descorchados & Best Torrontés



ALTA VISTA

WINEMAKER

✦ Matthieu Grassin completó la carrera de Ingeniería Agrónoma con especialización en viticultura y enología en la ciudad de Angers, Francia.

Llegó a la Argentina en el año 2000, para hacer su tesis en INTA (Instituto Nacional de Tecnología Agrícola). También hizo un master en viticultura y enología en la Universidad de Cuyo.

Antes de entrar a Alta Vista, fue consultor para bodegas y viñedos en Mendoza (Región Este, Valle de Uco y región Sur) y antes de eso, trabajó por dos años en el INTA para su tesis sobre el efecto del Terroir en Mendoza.

TURISMO

Ubicada en Chacras de Coria, a 20 minutos al sur de la ciudad de Mendoza, los circuitos turísticos diarios para conocer la bodega incluyen el reconocimiento

del viñedo y degustaciones de vinos exclusivos. Pueden realizarse por la mañana o por la tarde, tanto en español como en inglés, con previa reserva.



ALTA VISTA
Terroir Expression Winemakers®

ALTA VISTA TERROIR SELECTION

UN ASSEMBLAGE
DE LOS MEJORES MALBEC
DE NUESTROS TERROIRS
EN MENDOZA



*Alizanine Vineyard
Las Compuertas - Lujan de Cuyo*

*Serenade Vineyard
Alto Agrelo - Lujan de Cuyo*

*Albaneve Vineyard
Campo de los Andes - Valle de Uco*

*Termis Vineyard
El Cepillo - Valle de Uco.*

WWW.ALTAVISTAWINES.COM



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



VINEYARD MANAGER

➤ Pamela Alfonso se unió al equipo de Alta Vista en 2011.

Además de su trabajo para la bodega, participa en una cátedra part time en la Universidad Nacional de Cuyo.

En el mismo 2011, Pamela lideró un programa de investigación con Alta Vista, en conjunto con UNCUIYO, INTI, INTA e ISCAMEN, para adaptar el desarrollo de Biobeds en Argentina.

Los Biobeds contribuyen a minimizar la contaminación ambiental por el uso de químicos en la viña, y hasta el momento no habían sido implementados en nuestro país.



PATRICK D'AULAN

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

El edificio de Bodega Alta Vista es considerado patrimonio histórico, ya que no ha dejado de funcionar en un siglo, y ha sido restaurado exhaustivamente.

Posee techos de caña, paredes de adobe, portones de hierro realizados con los flejes de las barricas, caminos de piedras y cavas subterráneas. La entrada a la bodega se encuentra enmarcada

por un extenso parque de cinco hectáreas donde se respetaron los árboles de lugar, que en algunos casos superan los 80 años. Con el Cordón del Plata enmarcando el paisaje, el parque cuenta con lavandas y más de 50 olivos centenarios que fueron trasplantados desde los Terroirs de la bodega.

Cuenta con un viñedo experimental, que es una representación de sus Terroirs, para que la gente que la visite conozca como es un viñedo y el Terroir Management que emplea la bodega.

En una antigua pileta de cemento de 1912 se construyó la boutique, lugar donde finalizan las visitas y tienen lugar las degustaciones.



Ubicación:

Alzaga 3972, Chacras de Coria, Mendoza.

Días y horarios de visita:

Lunes a domingos de 9.30 a 18 hs

Tours con reserva previa:

0261-4964684 Int. 118

o Tourism@altavistawines.com

RED BLEND

El misterioso arte del blend

Nicasia
Lote 1

Nicasia
Lote 1

Nicasia
Lote 1

Nicasia
Lote 2

ia
2

9-

Nicasia

Nicasia



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

Esencial

AL SER HUMANO

Desde agregados de hierbas y miel hasta las primeras bodegas en conventos y monasterios. Tiempos en los que el vino trazaba status social y las recetas de cocina comienza a agregarlo como parte de sus preparaciones. ¿Era mejor que el agua?

El medioevo transcurrió desde el siglo V hasta fines del XV, un período en el cual la cultura del vino fue pilar en los aspectos básicos de la vida cotidiana. “Era frecuente en la Edad Media la representación de Noé plantando vides una vez terminado el Diluvio, como lo muestra un mosaico en San Marcos de Venecia del siglo XIII, o bien ebrio”, afirma el escritor Melchor López Valle.

Los salmos bíblicos alababan los frutos de la tierra extendiendo la idea de que el vino era esencial al ser humano ya que brindaba salud y alegraba el corazón.

“En su magna obra *Lo Crestia*, el franciscano y prolífico escritor catalán Francesc Eiximenis (1330?-1409), articuló su aceptación del consumo de vino aduciendo razones de diversa índole. En su razonamiento bíblico relata que Dios creó la vid y el vino para alegrar la tristeza de Noé tras el Diluvio; pero ante la caída de este justo varón en el pecado de embriaguez, Dios buscó remedio a través de que el vino fuese considerado un producto reverenciado; y por ello lo convirtió en la especie eucarística que se transubstancia en la sangre de Cristo, en la bebida de salvación y de vida eterna”, escribió María Luz Rodrigo Estevan en el libro *El consumo de vino en el occidente medieval*.

Pablo Brescia en la revista *Universidad de México*, dispara: “Desde las civilizaciones y mitologías griegas y romanas, pasando por los carnavales de la Europa medieval y por los sacramentos cristianos, y llegando a los wine bars de hoy, la función e importancia del vino en el mundo occidental es notable”.

Fue tan notable esta bebida en la Edad Media que es en esta época cuando se hace extensivo el almacenamiento del vino en barriles de madera supliendo, así, a los cántaros de barro. Aunque, al





decir de las crónicas de la época, esta bebida no lograba aún su punto justo ya que muchos se avinagraban al llegar la primavera.

“La protección contra la oxidación era muy pobre y el uso del dióxido de sulfuro (SO₂) era prácticamente desconocido. A pesar de ello se empleaban algunas técnicas con el objeto de aumentar la vida del vino: recubrimientos de brea, empleo de resinas (antimicrobianos), uso de saborizantes que enmascaran el sabor del vino avinagrado, entre otros”, detalla el vinoy-sussecretos.com

El secreto, entonces, para hacer del vino una bebida llena de sabores y aromas, estaba en consumirlo con agregado de hierbas y miel. Estas eran mucho más que el producto de la vid ya que se las consideraba como bebidas espirituosas.

Por esto era costumbre beber vinos especiados llamados: ippocrasso, que estaba hecho con tinto; y charetto, preparado con blanco. Estos se consumían, generalmente en una suerte de maridaje junto con dulces, mermeladas y tartas. “Se hacían así por dos razones: para mejorar el sabor de los vinos menos sabrosos o malos, y alargar el tiempo que este se podía conservar”, puntualiza Xavi Vila en el sitio La plaza del conocimiento.

En la edad media la elaboración de este tipo de elixir sobresalía, sin dudas, por los olores y sabores de las nuevas especias: ajeno mezclado con cardamomo, canela, clavo, mirra o ruibarbo. En la actualidad puede prepararse con una base de vino blanco o tinto y el agregado de miel o azúcar, enebro, canela, pimienta negra, clavos de olor y jengibre.

La bebida obtenida del fruto de la vid era base de la alimentación en la sociedad mediterránea. Era tal la influencia que había escuelas de la medicina que

desaconsejaban la ingesta de agua sola argumentando que traía problemas estomacales y de digestión: “Bebe buen vino para que sea fácil la digestión; mientras comes debes beber frecuentemente pero poco; comienza la comida con vino, para alejar las penas”, recomendaban los sabios.

Las dietas contemplaban “vino aguado para pobres, vinos exquisitos para mesas de poderosos. Carnes de ternera, cordero y cabrito para personas notables, vísceras y carnes de peor calidad para pobres. Pero estos parámetros son únicamente para aquellos pobres que no son mendigos o aún no han caído en la más absoluta precariedad. Estos últimos viven absolutamente de la caridad de los vecinos y en épocas extremas, alimentándose con raíces del campo, mientras sus vidas se van apagando”, enumera José Rodríguez Molina en La pobreza como marginación y delito (Universidad de Granada).

BEBIDA CON CLASE

Al margen de gustos y elaboraciones el vino era símbolo de estatus social entre las nuevas clases acomodadas de las ciudades.

En el siglo XI junto al despertar de la vida urbana y el crecimiento de la demanda de alimentos se extendió el cultivo de la viña que dejó de ser patrimonio de nobles y eclesiásticos. “En la Europa septentrional –amplía López Valle– el vino se convirtió en símbolo de estatus social entre las nuevas clases acomodadas de las ciudades. Mientras el común de sus habitantes consumía principalmente cerveza, la bebida de los pobres, el vino era licor habitual de comerciantes y burgueses que bañaban las grandes celebraciones.”

La cocina comienza a incluir vinos en sus recetas, especialmente la francesa. Y entre los siglos IX y XII sobresalen los vinos gallegos de la castella e auriense



que surtían mesas y banquetes de monarcas y monasterios en los reinos cristianos de la península Ibérica.

Si bien aún se continuaba bebiendo el vino mezclado con agua, tras la caída del imperio romano en conventos y monasterios hicieron cubas en los sótanos para refugiarlo de saqueos y destrucciones.

“De esta forma tan casual encontró el vino un sitio adecuado para reposar, creando por primera vez las bodegas. Las órdenes monásticas se encargaban de los procesos de vinificación: Benedictinos en los bancales del Rin, Cistercienses en los valles del Mosela, provenza y Languedoc. Las denominaciones de los vinos recordaban su origen: clos, kloster, hermitage, entre otros. Por su parte –se lee en el *Vino y sus secretos*–Calvino y Enrique VIII pararon la producción viticultora de los Monasterios de Suiza e Inglaterra respectivamente.”



COMO EL AGUA Y EL VINO

En *Razón de amor con los denuestos del agua y del vino*, poema de los albores del siglo XIII rubricado por Lope de Moros -de quien poco se sabe-, se describe que el vino invoca nobleza ya que en la Eucaristía muta en la sangre de Cristo, y el agua emana pureza al ser bendecida para el bautismo. Ambas entrelazadas lograrían el equilibrio justo de amor puro y sensualidad.

María Luz Rodrigo Estevan, en *Beber vino en la Edad Media. Modos, significados y sociabilidades en el Reino de Aragón*, recuerda que “la costumbre de mezclar vino con agua se constata ya en época romana, y llega a considerarse en los siglos alto medievales como ejemplo de moderación, sobriedad y rectitud y es altamente aconsejada en los tratados bajomedievales de salud”.

“Los códigos legales insisten, además, en que para evitar engaños y adulteraciones la mezcla debía hacerse a la vista del comensal o del cliente y por ello penalizan el aguado o bautizo del vino antes de su venta o su consumo en las expendedorías al por menor: bodegas y tabernas. Sobre esta manera de beber el vino con agua, las ordenanzas de la Casa Real de Aragón del siglo XIV precisan el ritual establecido para realizar la mezcla ante el rey”, amplía Rodrigo Estevan.

Tras la caída del imperio romano, en conventos y monasterios hicieron cubas en los sótanos para refugiarlo de saqueos y destrucción. De esta forma tan casual encontró el vino un sitio adecuado para reposar, creandose por primera vez las bodegas.

Su consumo era mucho más que catar aromas y beber por placer: era una forma exquisita de comunicarse en el trazado social del cual se participaba. Podía ser en el seno del hogar, en fiestas públicas, círculos privados, parroquias, cofradías o tabernas. Por cierto era penado el abuso del vino tanto en su cantidad como en sitios no adecuados generando desprecio y marginación.

Jorge Luis Borges en *Soneto del vino* sintetiza en uno de sus versos el devenir de la historia de la tan noble bebida: “Con otoños de oro la inventaron. El vino / fluye rojo a lo largo de las generaciones / como el río del tiempo y en el arduo camino / nos prodiga su música, su fuego y sus leones”.

Remirnos

PASIÓN NUESTRA



Nos apasiona estar cerca de nuestros amigos, por eso estamos en Caballito, para que cada vez sea más fácil acercarse a Frappé y disfrutar beneficios exclusivos.

Legamos al centro geográfico de la ciudad, un barrio con encantadora belleza y apasionante historia. Donde hubo lujosas quintas y pasaron los tranvías, hoy nos encontramos para acercarnos a tus mejores momentos.

Con la calidez y el profesionalismo de siempre, te esperamos en nuestro nuevo local de Avenida Rivadavia 4528.

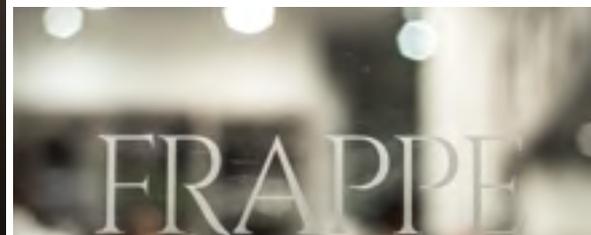
Tenemos las mejores ofertas y beneficios exclusivos para que sólo te concentres en esos sabores y aromas que se impregnaran en tu memoria.

De lunes a sábados, entre la 10 y las 21 hs. nuestras puertas estarán abiertas para ofrecerles la mejor selección de vinos, espumantes, bebidas espirituosas, delicatessen y habanos.

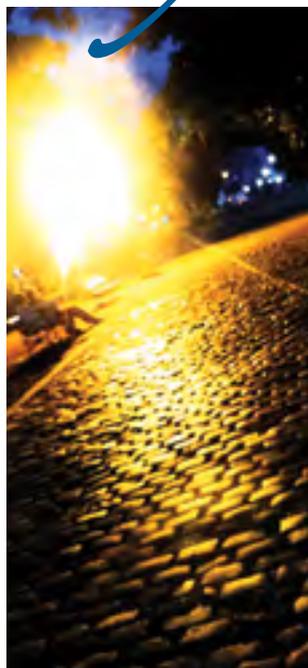


FRAPPÉ

VINOTECA • WINE STORE



Recoleta



Gracias a una amplia oferta de restaurantes y tradicionales cafeterías, el barrio de Recoleta sigue marcando tendencias sin perder su esencia tradicional.

El barrio de Recoleta es reconocido internacionalmente por su amplia oferta gastronómica y cultural. Aquí, se pueden encontrar diversas propuestas gourmet premiadas internacionalmente, platos elaborados y exóticos, como también las comidas regionales más tradicionales de la Argentina. Es un espacio ideal para probar recetas únicas y disfrutar de las diversas propuestas artísticas que ofrece.

Para contar la historia de este mítico barrio hay que remontarse al año 1580, cuando el conquistador español, Juan de Garay, repartió las tierras entre los 65 exploradores que lo acompañaban. De esas parcelas, solo seis estaban ubicadas en lo que hoy es Recoleta. La zona central del barrio había sido otorgada a Rodrigo Ortiz Zárate, quien instaló una chacra a la que llamó "Los Omébúes". Tras su muerte, su hijo mayor, Juan, heredó las tierras. Según cuenta la leyenda, el nuevo propietario le vendió la chacra al capitán francés Beaumont a cambio de un traje de hombre

porque creía que las tierras no tenían valor. Luego, en 1608, el capitán cambió las parcelas por una tenaza, una peluca y un abrigo. Las tierras fueron pasando por varios propietarios hasta que, en el siglo XVIII, fueron donadas a los frailes Recoletos descalzos de la Congregación Franciscana. El nombre del barrio proviene del Convento y la Iglesia de Nuestra Señora del Pilar que los Recoletos comenzaron a construir en 1706 e inauguraron en 1731.

En el 1870, la población se desconcentró para evitar el contagio de las epidemias de cólera y fiebre amarilla. Las clases de menor ingreso económico se instalaron en la zona sur y las más acaudaladas en Recoleta, ya que la altura de los terrenos reducía la presencia de los insectos que transmitían estas enfermedades. Estas familias, que tenían grandes sumas de dinero, fueron las que construyeron los grandes edificios, las lujosas mansiones de estilo francés y los parques, con materiales que trajeron



del continente europeo. Actualmente, estas edificaciones de antaño conviven con las construcciones más modernas. Las calles que delimitan el barrio de Recoleta son Montevideo, Uruguay, Av. Córdoba, Mario Bravo, Avenida Coronel Díaz, Avenida General Las Heras, Tagle, las vías del Ferrocarril General Mitre, Jerónimo Salguero y la traza de la Autopista Costera hasta la prolongación de Montevideo.

PARA TODOS LOS GUSTOS

El barrio de Recoleta ofrece un amplio menú de gran calidad y sofisticación. Cada espacio es especial, posee una esencia única y está pensado para cada estilo de cliente. Por eso, es uno de los lugares preferidos de los turistas que desean conocer las últimas tendencias en Buenos Aires. El circuito gastronómico que se encuentra en el barrio es muy variado. En él, conviven diferentes estilos de restaurantes que son elegidos por sus visitantes, año tras año, por su calidad y diseño.

Si la idea es visitar uno de los restaurantes más clásicos del barrio, no se puede dejar de asistir a Down Town Matías. Este espacio, que se instaló en Buenos Aires en 1973, es uno de los más reconocidos y concurridos del barrio. Aquí, se pueden disfrutar los platillos internacionales más variados y los tragos más sabrosos en un ambiente cálido al estilo Irish Pub.

Para los amantes de los mariscos, el Palacio Balcarce resulta ideal. Este restaurante cuenta con sus típicas

especialidades como la parrillada de diferentes tipos de pescados y los mariscos con vegetales grillados y papas. Es ideal para probar frescos langostinos, mejillones, una trucha de calidad o el salmón rosado, junto a una bebida que acompañe cada tipo de pescado para resaltar su sabor. El ambiente transporta a sus comensales a otra época, es tranquilo y el salón principal posee grandes ventanales que dan a un amplio jardín.

La Querencia, es otro lugar que no se puede dejar de visitar. Es uno de los restaurantes autóctonos más antiguos, se fundó en 1986. Este espacio propone degustar los sabores de la cocina tradicional de la Argentina. Su especialidad es la parrilla, pero además cuenta con una amplia variedad de empanadas, pastas y pizzas caseras. Es ideal para conocer las comidas tradicionales criollas como el locro, la carbonada, el mondongo, los guisos y los típicos postres argentinos.

Si los comensales desean sentirse como en Italia, La Parolaccia Trattoria es el restaurante al que deben visitar. Sus especialidades son las pastas

caseras artesanales, los fiambres y los típicos platos italianos de autor. Además, cuentan con una amplia variedad de dulces para acompañar sus platos tradicionales.

Para los amantes de la comida francesa, la mejor propuesta es Croque Madame. Este restaurante posee toda la esencia de un verdadero restó parisino. Su amplio menú les propone a sus visitantes recorrer la historia gastronómica de Francia a través de sus delicadas recetas. El lugar es acogedor y la música acompaña la temática del espacio. Posee un gran sector de mesas al exterior, ideal para los almuerzos bajo el sol del mediodía.

El barrio también le dedica un espacio a la comida mexicana. Uno de los lugares más concurridos es El salto de las ranas. Este restaurante es ideal para explorar los sabores de los antiguos aztecas y conocer sus tradiciones gastronómicas. Aquí, se pueden probar sus especialidades como los tacos, burritos, su gran botana, fajitas de pollo, de lomo o de camarones acompañadas de frijoles y arroz. Posee tragos especiales para acompañar cada una de sus especialidades. El ambiente es confortable y posee el auténtico espíritu mexicano.

Recoleta, también posee opciones más informales para almorzar o cenar al paso. Uno de los lugares al que más gente asiste es Natural Deli. Es ideal para comer algo de forma rápida, en un ambiente cálido, de forma saludable y manteniendo los sabores especiales que representan a la gastronomía del barrio. Sus clientes suelen pedir sus típicas ensaladas preparadas con ingredientes naturales como espinaca,





queso de cabra fresco, remolachas asadas y nueces especiadas. Hay una gran variedad de sándwiches y wraps gourmet, con queso Brie, higos tibios dulces, frutos secos o de sabores más tradicionales. Cuentan con una gran variedad de tortas y jugos naturales como el Berry gold, de ananá, frutos rojos, con chia triturada o a base de yogur.

CON HISTORIA PROPIA

Además de una amplia variedad de restaurantes, el barrio de Recoleta invita a recorrer los cafetines y casas de té más tradicionales de Buenos Aires. Estos bares, denominados notables por iniciativa del Gobierno de la Ciudad, son emblemáticos de la ciudad porteña y trasladan a sus visitantes a la época colonial. Aquí, se puede degustar el mejor café, una buena taza de té, las piezas de pastelería más tradicional, beber una copa o elegir una de las tantas opciones que se encuentran en sus menús autóctonos. Todos ellos se destacan por su ambientación y, más que nada, por su gran historia que se mantiene viva a través de los años.

Uno de los bares notables es el café La Biela, que se encuentra en el corazón de la Recoleta hace más de 150 años. Está dedicado especialmente a los amantes del automovilismo y fue bautizado con este nombre en 1950. En ese año, un grupo de fanáticos de la velocidad fue expulsado del lugar en el que se reunían. Luego de este episodio, decidieron ir a dar una vuelta con sus

autos pero la aventura fue corta: la biela de uno de ellos dejó de funcionar en la esquina de las calles Junín y Quintana. "Bitito" Mieres se bajó del auto y, junto con sus compañeros, se dirigieron a este bar al que bautizaron "La biela fundida" y, luego, "La Biela". En 1999 fue declarado "Sitio de Interés Cultural" por la Legislatura de la Ciudad de Buenos Aires. Aquí, han asistido grandes y reconocidos artistas como Ernesto Sábato, Jorge Luis Borges, Adolfo Bioy Casares, Julio Cortázar, Joaquín Sabina, Joan Manuel Serrat. También, una gran cantidad de actores y corredores de Fórmula 1 como Jackie Stewart o Emerson Fitipaldi.

El café Tortoni también es indispensable en la historia porteña. Fue inaugurado en 1858 por un inmigrante francés de apellido Touan. El nombre del lugar lo tomó de un establecimiento del Boulevard des Italiens, famoso por ser el espacio en donde se reunía la elite de la cultura de París en el siglo XIX. A fines de este siglo, el bar fue adquirido por otro francés, don Celestino Curutchet. Al lugar asistían periodistas, músicos, pintores y escritores que formaban parte de la Agrupación de Gente de Artes y Letras, liderada por el pintor Benito Quinquela Martín. Posee la Sala Eladia Blázquez, donde antiguamente se jugaba al billar y hoy es un espacio más reservado para reunirse entre amigos. En la Sala Alfonsina Storni, concebida para instrumentos y voces, es la que le da vida al tango en el café. Este rincón cuenta con un piano, un escenario y un sistema de sonido

especial. Además, se puede visitar la Sala Quinquela Martín, vigente desde 1920 y más conocida como "La Bodega". Aquí, se desarrolla una intensa actividad cultural. Esta cafetería bar es un lugar ideal para reunirse con amigos y disfrutar de un tradicional chocolate caliente con churros.

Otro de los bares notables es el mítico Clásica y Moderna. Para contar su historia hay que remontarse a 1916, cuando Don Emilio Poblet Diez llegó desde Madrid a Buenos Aires para instalarse como librero junto a sus hijos. Toda la familia comenzó a hacerse cargo de varias librerías que se abrieron sobre la calle Callao, bajo el sello de POBLET HNOS. En 1938 uno de sus hijos, Don Fransisco Poblet, se separó de la sociedad y, junto a su esposa Rosa Ferreiro, fundó la librería Clásica y Moderna. Durante la década del 50, el lugar era visitado por importantes políticos y escritores, era un punto de encuentro para los sectores más significativos de la cultura argentina. En 1980 murió su dueño y sus hijos, Natu y Paco Poblet, se hicieron cargo de la librería. En 1988 el lugar se convirtió en un centro con diversas actividades culturales que está vigente hasta el día de hoy. Aquí, se pueden disfrutar de una gran cantidad de espectáculos musicales, muestras de pintura y de encuentros con amigos en el bar restorán. Clásica y Moderna fue distinguida como Sitio de Interés Cultural de la Ciudad, como uno de los Bares Notables y, también, se la incluyó en el grupo de Librerías Notables de la Ciudad de Buenos Aires.

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.

130 AÑOS

Celebrando



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

Siguiendo la tradición del aventurero y ferviente fundador, desde hace catorce años Bodegas Escorihuela Gascón se encuentra bajo la conducción de Ernesto Catena, quién le imprimió un claro perfil innovador. Desde la primera hora, el objetivo de Escorihuela Gascón fue lograr vinos de máxima calidad. Por ello, siempre se tuvo muy en cuenta la elección y cuidado de los cepajes, la elaboración bajo métodos artesanales y la permanente incorporación de tecnología, con un equipo de calificados profesionales argentinos y el asesoramiento de reconocidos enólogos y técnicos extranjeros que



permiten mantener un alto nivel de calidad internacional que permiten la valoración del producto por parte del consumidor.

POLO, INTENSIDAD Y ELEGANCIA

El polo es un deporte elegante, noble y exclusivo, con el que la bodega comparte sus valores y la pasión que despierta. La bodega cuenta con Escorihuela Gascón Polo Team, un equipo que combina elegancia e intensidad para participar en más de 30 torneos de polo al año en todo el país y el mundo.

Los fans y amigos de la bodega pueden combinar la experiencia multisensorial

de disfrutar de este noble deporte junto a una selección de los mejores vinos de la bodega:

- Escorihuela Gascón Gran Reserva Malbec 2009, premiado con medalla de oro en los Argentina Wines Awards 2014, es un vino que se caracteriza por uvas seleccionadas de los tres mejores terruños de Malbec Mendocino. Para lograr una mayor expresión del Malbec, los enólogos juegan con pequeños porcentajes de Petit Verdot (3%) y Cabernet Franc (2%), ambos excelentes compañeros del Malbec. De color rojo rubí, es un vino con carácter y distinción.



 escorihuelag
 @EscorihuelaG
 escorihuelag



- Espumante Escorihuela Gascón Extra Brut Rosé: con un delicado color rosa brillante su aroma recuerda a frutillas frescas y pan tostado gracias al contacto con las levaduras. En boca es fresco, con buena acidez y burbujas persistentes. Se repiten las notas de frutilla.
- Escorihuela Gascón Malbec-Cabernet: a la vista es violáceo intenso con tonos rojizos, aromas a frutos rojos maduros y Cassis combinados con la fruta intensa y característica del Malbec. Notas de café y vainilla aportadas en la crianza en roble. Es de buen cuerpo, con taninos suaves y dulces con final elegante.
- Línea Familia Gascón Reserva: con una imagen renovada, se caracteriza por conservar el justo equilibrio entre madera y fruta. De color intenso, buena acidez, taninos equilibrados y largo final de boca se puede disfrutar en sus distintos varietales: Malbec, Cabernet Sauvignon, Syrah & Chardonnay

El portafolio completo esta formado por las líneas de alta gama: DON, Miguel Escorihuela Gascón, Pequeñas Producciones; y cuatro líneas Premium: Escorihuela Gascón, Familia Gascón Reserva, Familia Gascón y Sol Amante.

TURISMO, UN ESPACIO LUDICO & MULTI-SENSORIAL

Las puertas de la bodega se abren a los visitantes que deseen explorar el exclusivo mundo de los vinos de alta gama. La propuesta es recorrer un espacio multi-sensorial donde las visitas pueden degustar una exclusiva selección de los mejores vinos de la bodega, jugar al Bici Polo, relajarse en el Bocha's Bar, recorrer la Champagnera o visitar La sala del tonel, para conocer la historia de la bodega y su fundador.

Además, la bodega es el hogar del Restaurante 1884 - Francis Mallman, que tiene una de las mejores cartas de vino en Argentina y un menú cambiante creado por el renombrado chef Francis Mallmann.

PARA RECORDAR

Para conocer más acerca de Escorihuela Gascón, la bodega posee espacios de conversación con sus fans y amigos a través de su Fan Page en Facebook, www.facebook.com/escorihuelag, seguirlo en Twitter @EscorihuelaG o también a través de Instagram, www.instagram.com/escorihuelag. Visítalos para conocer las últimas novedades y tendencias del increíble mundo del vino y el polo.

HAY QUIENES ESTÁN ESPERANDO
SU PRÓXIMA GRAN RECOMENDACIÓN.



SALENTEIN

NUMINA

SPIRIT VINEYARD

2011
GRAN CORTE

*Vino de corte que expresa el espíritu
de los viñedos del área fundacional
de Salentein, elaborado con las mejores
uvas provenientes de pequeñas parcelas
seleccionadas de nuestra finca
más antigua.*

VALLE DE UCO, MENDOZA
ARGENTINA

ESTATE BOTTLES



BODEGAS
SALENTEIN
VALLE DE UCO, MENDOZA
ARGENTINA

SALENTEIN
LUXURY WINES

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



WINE 4 LESS

GRAND OPENING

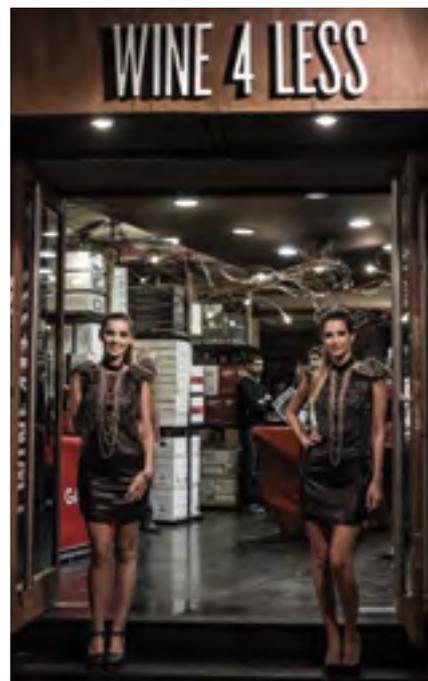
Un espacio exclusivo, una nueva forma de comprar vinos.



Abrimos las puertas de un nuevo local, una nueva marca que acerca a nuestros clientes un nuevo concepto en la compra de vinos acompañado por el arte el diseño y la vanguardia.



ACERCATE. CONOCENOS. DISFRUTÁ.



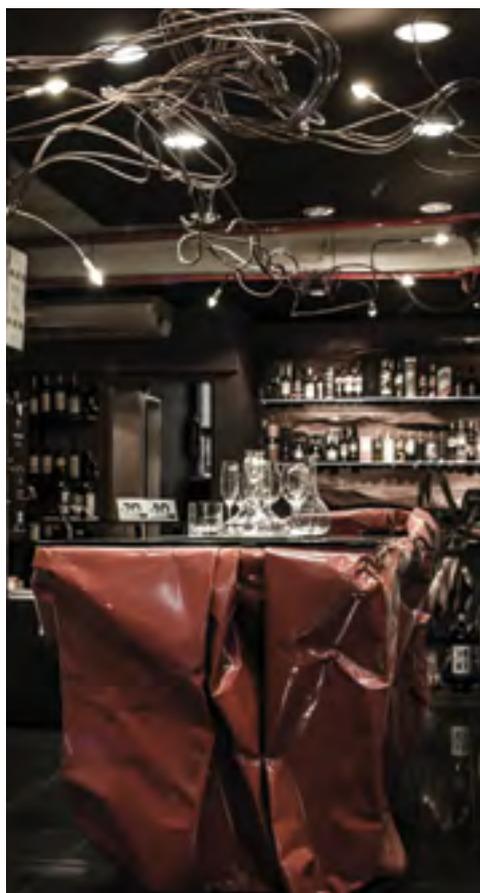
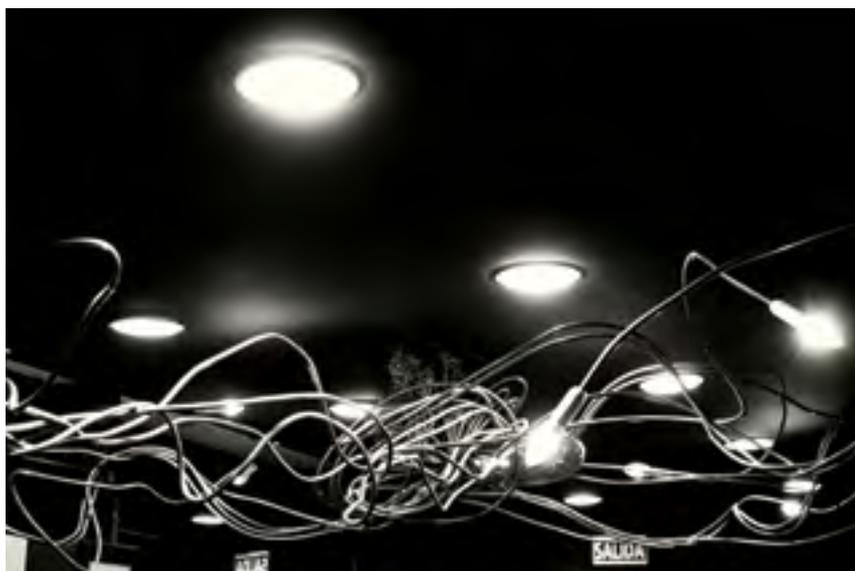
Cada día vamos modificando nuestra forma de ver y vivir los momentos de placer. Wine4less te propone un enfoque distinto para comprar vinos, destilados y productos destacados en el mundo. Con un plus de beneficios de los cuales somos los primeros en ofrecer.



TU LUGAR, DONDE SE UNE EL ARTE CONTEMPORÁNEO Y LAS MEJORES PROPUESTAS.

WINE 4 LESS

WWW.WINE4LESS.COM.AR



WINE 4 LESS

UBICACIÓN:
AV. DEL LIBERTADOR 5038 CABA

HORARIO DE ATENCIÓN:
LUNES A SÁBADOS DE 10 A 21 HS

CALL CENTER:
0810 444 3437

SI COMPRAS POR CAJA COMPRÁS 4LESS

En Wine4Less tus compras tienen grandes beneficios. Comprando vinos y espumantes por caja puedes acceder a descuentos y promociones hechas a tu medida.

regalos

... o si estás indeciso, probá con Gift Card Frappé



2+1 pagás 2 llevás 3

PRECIO UNITARIO

\$60.-

RESERVA TAMARÍ

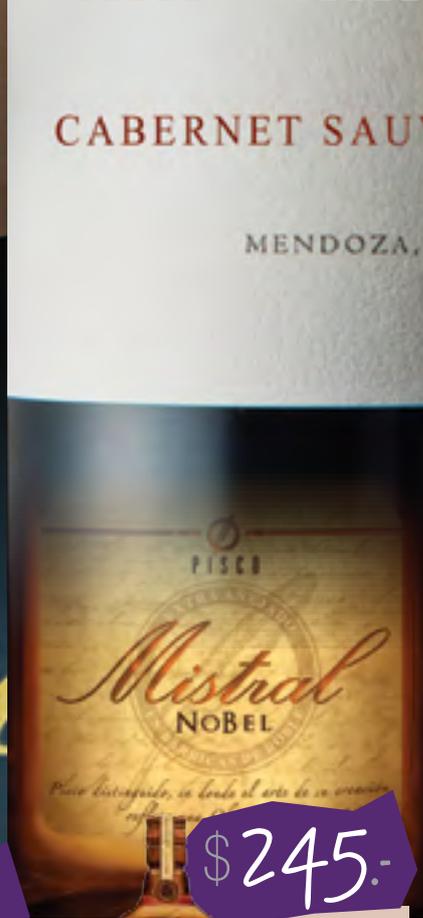
3 x 2 / x 750 cm³
Malbec + Cabernet Sauvignon
Mendoza



\$260.-

AR TAMARÍ

1 x 750 cm³
Malbec / Mendoza



\$245.-

MISTRAL NOBEL

Estuche 1 x 750 cm³
Pisco 40° / Chile



\$102.-

MISTRAL ESPECIAL

Estuche 1 x 750 cm³
Pisco 35° / Chile



\$200.-

CONTROL ORIGINAL PISCO PREMIUM

1 x 750 cm³
Pisco 40° / Chile

El placer de regalar, ahora también en Caballito



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

NUEVO LOCAL CABALLITO

RIVADAVIA 4528
C1205AAR | C.A.B.A.
(011) 4903-9024
rivadavia@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
gualaguaychu@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 31/05/2014 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 31/05/2014, EN LOS LOCALES ANTERIORMENTE MENCIONADOS.

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

SERIE
TERRA

EMOCIONES EN TIEMPO REAL.



V
VINITERRA

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



TERRAZAS
de los Andes

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