



gastronomía

PUERTO MADERO

vinos+destilados

SELECCIÓN

nieto senetiner + emilia

CITA A CIEGAS

historia + tragos clásicos

GIN

salentein + valle de uco

ESENCIA

historia + arte

RENACIMIENTO

trapiche

FUTURO

rosell boher

ESPUMANTES



21 #edición

FRAPPÉ

www.frappe.com.ar/relax

primavera

AÑO 6 - NRO 21 - EJEMPLAR DE DISTRIBUCIÓN GRATUITA



MALBEC

Sauvignon Blanc

PINOT NOIR VIOGNIER SANGIOVESE

CABERNET
SAUVIGNON

Malbec - Cabernet
SYRAH - MALBEC

SYRAH

Escorihuela Gascon

POLO TEAM



Escorihuelag



LLEGAR A UNO MISMO

FINCA
LAS MORAS

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



06. PUERTO MADERO

Circuito Gastronómico

12. SELECCIÓN

Vinos + Destilados

14. CITA A CIEGAS

Nieto Senetiner + Emilia

18. GIN

Historia + Tragos Clásicos

24. ESENCIA

Salentein + Valle de Uco

28. HISTORIA+ARTE

El Renacimiento

34. FUTURO

Trapiche

38. PACIENCIA

El Espumante,
por Rosell Boher



Renacer

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

Una vez más, nuestra tierra nos bendice con el renacer de la vida. En Frappé, desde nuestro humilde espacio, queremos hacernos merecedores de ese regalo que cada terruño de nuestro país nos ofrece. Queremos llegar al final de cada día con el cansancio y la tranquilidad de haber hecho todo lo posible para hacer de esta tierra el lugar donde ser felices.

En esta edición recorreremos Puerto Madero visitando anécdotas de su breve historia y disfrutando lo mejor de su oferta gastronómica. Nieto Senetiner nos ofrece una cita a ciegas, o no tanto, para encontrarnos con el mejor vino.

Notas de enebro condimentan la historia del Gin y la locura londinense... Bodegas Salentein brinda su esencia para lograr auténticos vinos de terruño que llevan un pedazo de nuestra tierra consigo.

El Renacimiento abre las puertas hacia nuevas prácticas en la elaboración del vino, sus artistas nos acompañan en el viaje. Trapiche nos invita a festejar con su nueva bodega en Maipú, Mendoza, una apuesta al futuro que ya estamos transitando.

Hasta la próxima.

FRAPPÉ

www.frappe.com.ar/relax

relax

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. TIRADA 10.000 EJEMPLARES

Puerto Madero es el símbolo de una nueva Buenos Aires, resultado de proyectos que planteaban la necesidad de que la ciudad tenga un importante puerto, comunica el mundo empresarial con el entretenimiento e invita a los turistas a disfrutar de las delicias gastronómicas más exclusivas que marcan tendencia alrededor del mundo.

Puerto Madero

EL BARRIO MÁS JOVEN DE LA CIUDAD



Su amplitud y su cercanía al río convierten a Puerto Madero en uno de los barrios que generan más curiosidad en los turistas. Es el más joven de la Ciudad de Buenos Aires y, todavía, se encuentra en pleno crecimiento. Posee numerosas torres residenciales de gran categoría, hoteles de lujo y restaurantes que lo bautizan como la zona céntrica más exclusiva de la ciudad. Este barrio de lujo está comprendido por las calles Brasil, Avenida Ingeniero Huergo, Avenida Eduardo Madero, Cecilia Grierson, y por el Río de la Plata, el Riachuelo y la Dársena Sur.

La historia de su fundación es una de las más interesantes y para comprenderla hay que remontarse a varios años atrás. Desde su fundación, Buenos Aires, había tenido dificultades para que los barcos pudieran descargar su mercadería en las orillas. Los navíos no podían acercarse demasiado a la costa por la escasa profundidad del río. Debían mantenerse alejados y descargar lo que transportaban en lanchas o grandes carretones. En 1882, el Gobierno Nacional del presidente Julio Argentino Roca, contrató al comerciante Eduardo Madero para construir el puerto. Madero, había presentado tres proyectos. Los dos primeros no tuvieron éxito, pero la tercera fue la vencedora. A este comerciante, que solucionó el problema con los navíos, se le debe el nombre del barrio. Su objetivo era pretencioso, buscaba rellenar la costa del Río de la Plata, desde la calle Córdoba hasta la boca del Riachuelo, con tierra. Así, generaría una isla artificial separada de la ciudad por cuatro diques y dos dársenas a la que podrían acceder los barcos. Además, construiría cuatro puentes para conectar el puerto con el centro de la ciudad.

El 1 de abril de 1887, la empresa inglesa Thomas Walker & Co comenzó la construcción y logró que este costoso proyecto se hiciera realidad. Primero, el 28 de enero de 1889, se inauguró La Dársena Sur. Le siguieron, en 1890, los Diques 1 y 2, el 3, en 1892, el Dique 4, la Dársena Norte y la primera etapa del



El proyecto era pretencioso, buscaba rellenar la costa del Río de la Plata con tierra para generar una isla artificial separada de la ciudad por cuatro diques y dos dársenas.

Canal Norte, en 1897. Finalmente, con la habilitación del Canal Norte, la obra Puerto Madero se dio por terminada. Luego, se construyeron los característicos depósitos de mercaderías con fachadas de ladrillos, de estética británica. Además, las empresas que exportaban productos agrícolas edificaron sus propios galpones. En el 1902, se construyeron complejos de silos y depósitos para Molinos Río de la Plata. Actualmente, solo quedan dos que fueron reciclados por el empresario Alan Faena.

Diez años después de la construcción, el Gobierno le encargó al arquitecto Luis Huergo un nuevo puerto que comprendiera una serie de dársenas abiertas y el resultado fue el Puerto Nuevo, inaugurado en 1919, que sigue activo. Luego de este suceso, Puerto Madero, sufrió una decadencia que duró varias décadas. Se convirtió en una de las zonas más deterioradas, con depósitos abandonados y terrenos baldíos. Esta situación se frenó en 1989, cuando el Ministerio de Obras y Servicios Públicos, el Ministerio del Interior y la Municipalidad de la Ciudad de Buenos Aires crearon la Corporación Antiguo Puerto Madero, que tenía como objetivo la urbanización de esta región.

El barrio fue mutando hasta pasar de ser una región abandonada y solitaria, a una de las más exclusivas de la Ciudad de Buenos Aires. Primero, se instalaron los lujosos restaurantes, luego se multiplicaron los edificios empresariales y corporativos y, actualmente, son los departamentos residenciales

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.



En 1902 se construyeron complejos de silos y depósitos para Molinos Río de la Plata. Actualmente, solo quedan dos que fueron reciclados por el empresario Alan Faena.



los que marcan tendencia. Quienes se ocuparon de que Puerto Madero sea lo que hoy es fue un equipo de arquitectos entre los que se encontraban Juan Manuel Borthagaray, Cristian Carnicer, Pablo Doval, Enrique García Espil, Mariana Leidemann, Carlos Marré, Rómulo Pérez, Antonio Tufaro y Eugenio Xaus. Primero, reciclaron los depósitos del lado este del dique, que pasaron a tener una novedosa fachada de ladrillos. Aquí nació un exitoso circuito gastronómico con varias cuadras de extensión, que se puso de moda y todavía sigue siendo un éxito. A finales de la década del 90, se renovó el otro lado del dique. Se construyeron numerosas calles, bulevares y avenidas. Se inauguraron parques y plazas, con una gran cantidad de fuentes y monumentos. El barrio se convirtió en un lugar ideal, donde los turistas pueden disfrutar de un recorrido turístico exclusivo.

TENDENCIAS EN GASTRONOMÍA

El barrio de Puerto Madero, que tuvo un crecimiento exponencial a fines de los 90, es uno de los rincones más exclusivos de la ciudad. Además de visitar el Puento de la Mujer, la fragata Sarmiento o el Art District, diseñado por Alan Faena, se pueden disfrutar los restaurantes más exclusivos de Buenos Aires. El circuito gastronómico de este barrio invita a todos a degustar las delicias más exclusivas.

Sus restaurantes son elegidos por turistas de todo el mundo, que los eligen por su confort y su atractivo diseño.



Muchos de ellos llegan a la Argentina con la expectativa de probar carnes exclusivas y lugares como Rodizio las cumplen. Aquí se puede probar una selección de cortes especiales, que son macerados con vinos provenientes de las mejores bodegas.

Además, se pueden encontrar los restaurantes más innovadores que están en sintonía con las tendencias en gastronomía de todo el mundo. Se puede visitar el Central Market, un mercado gourmet al estilo del neoyorquino Dean & DeLuca. Ofrece comida rápida, pastelería, pastas caseras, helados artesanales, especias, cerámica y hasta accesorios de diseño. Se puede comprar para llevar o comer allí mismo. Posee la Chef Tablet, un

espacio vip en donde se puede comer entre amigos mientras el chef cocina en el momento. El restaurante Sanno, ofrece platos gourmet saludables. Son especialistas en sushi, chop suey, sándwiches orgánicos y jugos verdes. La mezcla entre la cocina de lujo y el valor nutricional de sus preparaciones es lo que le da a este local un toque único. Uno de los lugares más novedosos que ofrece el barrio es SI SI SI! Los clientes esperan su mesa en un lujoso living, en donde hay una gran cantidad de revistas, libros y objetos novedosos para entretenerse. Además, hay un sector de Patisserie para que, antes de comer, todos puedan elegir con anticipación la delikatessen más tentadora para el postre.



ANIMAL

NATURAL VINEYARDS

espumante / chardonnay

pinot noir / malbec / cabernet sauvignon

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

Vinos

FOND DE CAVE GRAN RESERVA



Malbec / De color azul profundo. Perfumes de frutas rojas maduras con presencia de especias y un toque herbáceo que se integran a un sutil aroma floral. En boca, su entrada es caudalosa y aterciopelada. Con sabores de fruta confitada y licor de cassis, en amable combinación con el roble. Recuerdo final de crema de cacao. Ideal para acompañar un buen asado.

FOND DE CAVE GRAN RESERVA MALBEC \$ 205.- 1 X 750 CC. MENDOZA.



AMAUTA IV

Cabernet Franc - Malbec / Especiado por naturaleza, presenta en nariz frutos rojos como frambuesa, mora y cassis junto a notas a vainilla y chocolate. En boca es de entrada dulce gracias a sus taninos maduros, excelente acidez balanceada y un final armónico y largo. Para acompañar carnes o pastas con salsas.

AMAUTA IV \$ 95.- 1 X 750 CC. SALTA.



HUMBERTO CANALE OLD VINEYARD

Pinot Noir / Un vino refinado y elegante, características que le otorga la zona fría del Alto Valle. De color rojo rubí con notas tejas típico de esta variedad. En nariz se destaca el carácter frutado con notas de cerezas frescas en armonía con notas de vainilla y ahumados aportados por la barrica de roble francés durante el periodo de crianza. El final de boca sorprende la amplitud y persistencia

H. CANALE OLD VINEYAR PINOT NOIR \$ 155.- 1 X 750 CC. MENDOZA.



CADUS BLEND OF VINEYARDS

Cabernet Sauvignon / Un blend de tres terruños con suelos, climas y expresiones diferentes, que logra combinar la expresión de los tres mejores viñedos a 1050, 1100 y 1200 metros de altura, con aromas a especias como pimienta blanca y negra, con taninos marcados, en boca fresco con notas mentoladas, tiene condiciones excepcionales para la guarda y un paso por barricas de roble francés de 12 meses.

CADUS BLEND OF VINEYARDS \$ 270.- 1 X 750 CC. MENDOZA.

FRAPPE

Destilados



JOHNNIE WALKER DOBLE BLACK

Whisky / Desde Escocia llega un blend limitado de maltas seleccionadas por Johnnie Walker. En nariz ahumado, especiado y con ligeros tonos de frutos secos producto del añejamiento en barricas de roble tostadas. Sin duda una experiencia única doblemente intensa.

JOHNNIE WALKER DOBLE BLACK \$ 630.- 1 X 750 CC. ORIGEN.



KETEL ONE

Vodka / Con 300 años de tradición familiar llega argentina un vodka Premium a base de trigo de origen holandés. Con aromas cítricos que aporta frescura y miel que brinda la untuosidad tradicional de este vodka. Ideal para beber solo o en tragos como el Martini .

KETEL ONE \$ 320.- 1 X 750 CC. HOLANDA.



MACALLAN AMBER

Scotch / Macallan lanza al mercado un nuevo producto, de color claro que recuerda al ámbar que le da el nombre. Con paso por bodega de jerez , cítrico frutado, delicado y persistente. Ideal para después de la cena sin tener que viajar a Escocia para disfrutarlo.

MACALLAN AMBER \$ 1.800.- 1 X 750 CC. ESCOCIA.



ODDKA

Vodka / Wyborowa nos introduce en un nuevo concepto de los vodkas saborizados sin perder su originalidad. Con sabores como el Apple Pie, Twisted Melón y Electricity, que los hace ideales para tragos. Lo extravagante y excéntrico de estos vodkas son el toque justo para una noche distinta.

ODDKA \$ 90.- 1 X 750 CC. POLONIA.



Con la etiqueta Emilia, mujeres y jóvenes disputan el patriarcado de los vinos, en una nueva escena hedonista que marca un punto de coincidencia entre ellas y ellos.



“No me gustan las citas a ciegas. Pero adoro las catas a ciegas. ¿Por qué? Porque son una lección de humildad. Ver la botella de vino siempre predispone”: la sommelier catalana Meritxell Falgueras, considerada en España como la Carrie Bradshaw del vino porque hizo por la uva lo que la protagonista de Sex and the City hizo por el romance, se declara como una entusiasta fervorosa de las catas sin pistas. Con toda la experiencia que le brinda haber sido elegida como la más joven “Nariz de Oro” en su tierra, plasmada en el exquisito libro *Presume de vinos en 7 días*, ¿qué encontraría en la copa si probara un Malbec mendocino con la etiqueta Emilia? Un color rojo granate intenso, aromas a ciruela y a



A CIEGAS

mermelada de frutos rojos, un sabor de taninos suaves y un largo final de boca. “Emilia es un vino joven y fresco. Equilibrado al paladar pero también en la mesa, donde gusta tanto a las mujeres como a los hombres”, explica Carolina Marro, gerente de Marketing de Nieto Senetiner. Señoras y señores, con ustedes la nueva generación de vinos: más jóvenes, más frescos y más fáciles de tomar.

Si hasta ahora el saber étlico era un territorio indiscutiblemente masculino, una nueva escena de la guerra de los sexos tiene lugar cada vez que ellas eligen varietales y etiquetas. “¿Qué vino hay que llevar el primer día que tus suegros te invitan

a comer? ¿Deberías ofenderte si alguien te dice que sabés a tanino?”: las preguntas que se hace Meritxell en su libro (y las respuestas que ofrece) resumen el interés femenino que despierta el vino en ambas costas del océano, ya no sólo como placer hedonista sino también como saber específico. La de Emilia es una “uva amable”, diría el experto. Y consagra la llegada de un nuevo público al muy señorial mundo vitivinícola (las mujeres y los jóvenes), que buscan bebidas frescas y agradables, capaces de acompañar distintas situaciones de consumo más allá de una cena formal, y que no tienen prejuicios contra los rosados o los dulces. “Su distintiva e intensa expresión frutal, acompañada





UNA BOTELLA FLORAL

➤ Cuando la primavera empiece a dar sus primeros brotes, las vineñas argentinas recibirán una novedad recién llegada de las tierras mendocinas: el Emilia Sauvignon Blanc, que se suma al porfolio de la etiqueta de nombre femenino de Nieto Senetiner. En la bodega mendocina explican que es un vino “fresco y equilibrado de color amarillo verdoso con tonos acerados”. Ideal para disfrutar con los primeros calores de la temporada, en boca expresa aromas a cítricos, tropicales y herbáceos como el pomelo rosado, la lima, el durazno blanco y la ruda, con un final largo, delicado y elegante. Para la experta española Meritxell Falgueras, el Sauvignon Blanc, en su tono floral y en su acidez deliciosa, se puede comparar con una mujer: “Los vinos jóvenes de esta variedad son como una chica joven rubia, rosada y de curvas perfectas. Con barrica se vuelve una interesante mujer de cerca de 40 años, ¡mucho más atractiva aunque menos envolvente y floral!”.



de su redondez y suavidad en boca, hizo de Emilia Nieto Senetiner un líder indiscutido en su segmento, a pesar de su juventud en el mercado”, dice Roberto González, enólogo de la bodega. Con un Malbec, un Malbec-Bonarda, un Chardonnay-Viognier, un Cabernet Sauvignon, un Dulce Natural (Moscatel de Alejandría) y un Malbec Rosé (además de los espumantes y del Sauvignon Blanc, que se agregará muy pronto al portfolío), Emilia rompe las barreras de los géneros: invita a ellas y ellos a levantar las copas.

Muchas veces se asimilaron los vinos blancos como los preferidos de las mujeres y los tintos, de los hombres: por potentes, untuosos y con volumen. Los “femeninos” tendrían aromas más dulces, florales y delicados. Pero ahora ellas adoran los tintos y ellos, los blancos. ¡Y al revés también! El Malbec-Bonarda de Emilia tiene aromas florales combinados con frutos rojos y es ideal para acompañar carnes, pastas con salsas suaves, pollo y quesos suaves.

El Chardonnay-Viognier conjuga los aromas de manzana típicos de uno y los de banana, ananá y frutos tropicales del otro, y en sus frescos 6 grados de servicio resulta óptimo para beber junto a bruschettas, pescados, entradas y platos de frutos de mar o las comidas étnicas orientales. El Cabernet Sauvignon, con un color rojo rubí intenso, es ideal para acompañar el típico asado tradicional argentino. El Dulce Natural (Moscatel de Alejandría) es de un tono amarillo tenue que vira a color acero, con aromas de flores blancas y frutas cítricas, ideal como aperitivo fresco y



para acompañar los quesos suaves y azules, los postres a base de frutas, las cremas heladas, los chocolates y los dulces regionales.

¿Y el rosado? Eterno malquerido de los colores, encuentra en la etiqueta Emilia un sello de lozanía. “El Malbec Rosé posee una intensa frescura brindada por su color a cerezas y seductores aromas a berries rojas y negras”, explican los enólogos de Nieto Senetiner: “Su acidez le confiere juventud y vivacidad en el paladar”. A temperatura media entre el blanco y el tinto (8 ó 10 grados), es perfecto para maridar con frutos de mar, ensaladas de verano, vegetales asados, embutidos ibéricos y quesos livianos. O, por qué no, para tomar solo como vino de postre. Tal vez con menos prejuicios que los bebedores más ritualistas, las mujeres y los jóvenes crean nuevos hábitos de consumo, en los cuales un buen vino fresco puede reemplazar al trago largo o la breve copita de licor. “Emilia es ideal para compartir y disfrutar en momentos únicos de relax, diversión y placer, donde nacen los recuerdos”, dicen en la bodega mendocina. Si es cierto que las carreras y los cursos de sommelier cuentan cada año con mayor cantidad de alumnas, una generación de mujeres hará de sus narices el lugar por donde pase el buen vino. ¿Tinto, blanco o rosado? Las mujeres ya no sólo quieren blancos delicados y dulces y los hombres, tintos potentes y vigorosos: unos y otros disfrutaban de una copa que sea excelente, más allá del color.

COINCIDIMOS



VOS & YO

EMILIA
NIETO SENETINER

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

Gin

UNA BEBIDA MULTIFACÉTICA

Por su típico sabor especiado con toques de enebro es ideal para preparar una gran variedad de tragos, su esencia se combina perfectamente con diferentes sabores. En un pasado era utilizado por los médicos para curar males de la época, como la malaria. Su historia es única y esconde anécdotas que siguen vivas a través de los años.



El famoso Gin es un tipo de aguardiente que se creó alrededor del 1500 y que, en la actualidad, sigue más vigente que nunca. Se obtiene a través de la destilación de la cebada sin maltear, está rectificado con bayas

de enebro y aromatizado con cardamomo, angélica y otras hierbas que le dan su característico aroma. Tiene una graduación alcohólica que varía entre el 43 por ciento y el 47 por ciento.

Fue creado en Holanda por un médico anatomista y científico llamado Franciscus Sylvius, también conocido como Franz De Le Boe, a mediados del siglo XVII. Primero, se comenzó a comercializar en los países bajos con el objetivo de tratar problemas médicos, como el lumbago, las piedras biliares o la malaria, luego comenzó a penetrar con fuerza en Londres. Su nombre lo tomó del término holandés jenever, que significa enebro y, el que a su vez, deriva de la palabra latina juniperus, que da origen a la palabra castellana Ginebra. Cuando llegó a Inglaterra, el vocablo holandés se contrajo y se lo comenzó a llamar Gin.



clásicos

MINT JULET

✦ También conocido como Julepe de menta o Mint Julep, se originó en el sur de Estados Unidos, en el siglo XVIII, cuando el senador de Kentucky llevó la receta a Washington DC. Su preparación es simple, primero se deben cortar las hojas de menta y colocarlas en un vaso con hielo picado. Luego, se vierten en una copa 45 mililitros de Gin y 15 mililitros de sirope común. Se deben mezclar bien los ingredientes y se lo puede decorar con hojas de menta frescas.

LA LOCURA DEL GIN

Callejón de la ginebra, obra del artista inglés William Hogarth, retrata el momento álgido de lo que en 1751 se conoció como la "London Gin Craze" (locura londinense por la ginebra).

La crisis de la ginebra fue muy severa, a partir de 1690 el gobierno británico incentivó la industria de la destilería para incrementar el precio del grano y así, sustentar el comercio. Esta obra parece ser una advertencia contra los horrores de la ginebra y de las adicciones, y una incitación a la reflexión sobre la temática del alcoholismo. Sin embargo, escritores como Charles Dickens admiraron el grabado, advirtiendo que el mensaje verdadero de la pieza era una advertencia contra los horrores de la pobreza, y no simplemente sobre los peligros del consumo de alcohol.



LONG ISLAND ICE TEA

➤ Es una mezcla explosiva de varios licores, pero resulta muy refrescante. Para prepararlo debemos colocar hielo en un vaso alto, mezclar todos los ingredientes hasta que estén completamente incorporados. Para finalizar se puede adornar con una rodaja de lima en el borde del vaso.

Esta bebida tuvo un gran éxito en Londres, donde se prohibió la elaboración entre 1736 y 1743 porque se pensaba que era la culpable del crecimiento del alcoholismo en la región. Además, fue una de las más producidas ilegalmente en Estados Unidos, durante la Ley Seca. Era la bebida más solicitada y se la comenzó a llamar bath-tub gin, por hacerse de manera casera en las bañeras de los baños norteamericanos.

En un principio, la Ginebra y el Gin eran la misma bebida. Esto cambió cuando se comenzaron a instalar en Londres fábricas dedicadas especialmente a su fabricación. Lejos de querer igualar el tradicional sabor holandés, los altos costos de la materia prima y los elevados impuestos, obligaron a los productores a cambiar un poco su fórmula original. A partir de esta decisión, surgieron las nuevas Ginebras Secas Londinenses -London Dry Gin- que marcó una diferencia entre



NEGRONI

➤ Uno de los tragos más clásicos y fáciles que se pueden hacer gracias al Gin. Solo basta con mezclar en un vaso Old Fashioned -bajo y ancho- con tres rocas de hielo, 30 mililitros de Campari, 30 mililitros de London Dry Gin y 30 mililitros de Vermouth rosso. Se mezclan los ingredientes y se decora con una rodaja de naranja.

SERIE
TERRA

EMOCIONES EN TIEMPO REAL.



V
VINITERRA

las dos aguardientes. Actualmente, se diferencian en la elección del alcohol base. En la Ginebra se suele utilizar un aguardiente obtenido de la cebada malteada y para realizar el Gin se utiliza la cebada sin maltear. En cuanto a su aromatización, en ambos casos se utilizan las bayas de enebro pero la diferencia radica en los otros ingredientes que las acompañan. La Ginebra suele poseer un aroma más dulce que el Gin.

Los holandeses, especialistas en su producción, diferencian la Ginebra joven -Jonge- de la vieja -Oude- de acuerdo con los antiguos métodos de elaboración holandeses y las nuevas técnicas que pusieron en práctica los ingleses. La joven, es un licor de cereales con un sabor más parecido al del Gin Londinense. La vieja, se elabora en base a maíz, centeno y cebada molida. Su destilado es triple y se aromatiza con enebro, especias y frutas como manzanas o cerezas. En Londres, en cuanto al Gin, el más popular y

Al instalar en Londres fábricas dedicadas especialmente a su fabricación, lejos de querer igualar el tradicional sabor holandés, los altos costos de la materia prima y los elevados impuestos, obligaron a los productores a cambiar un poco su fórmula original.

conocido es el London Dry Gin, pero también existe otra variante no tan seca que se denomina Old Tom Gin.

Las marcas más populares en Londres son Beefeater, Tanqueray, Gordon's, Bombay Sapphire, Bulldog, Martin Miller's, London N°1, Broker' e Ish. Pero esta bebida tiene una gran producción alrededor del mundo y cada país posee sus propias variantes. - The Duke Gin es una ginebra Premium ecológica. Se fabrica en Baviera, Alemania, y posee un aroma fino de flores de azahar con un toque de enebro y cítricos. La Boë Gin es una ginebra joven procedente de Escocia, elaborada en la localidad de Doune. Para realizarla se utiliza la receta original del siglo XVII y agua escocesa en su destilación. Además, se incorpora una selección de 13 botánicos recogidos a mano como raíz de lirio, granos del paraíso, cardamomo, almendras, baya de cubeba y corteza de canela salvaje de la Isla de Skye. Otra marca que posee una peculiar historia es la Gin Diplomé, que se originó en la región de Dijon, en Francia. Durante la Segunda Guerra Mundial, los soldados ingleses



clásicos

GIN TONIC

Un secreto que marcará la diferencia en la preparación del trago es, antes de poner manos a la obra, dejar enfriar todos los ingredientes. Se debe rellenar un vaso de chupito con el Gin, para tener la medida exacta de alcohol, y verter en una copa con cinco cubos de hielo. Luego, servir el agua tónica, pegada a la copa para que pierda la menor cantidad de gas posible. Para darle el toque final, se puede decorar la copa con rodajas de limón o lima.

y estadounidenses que se encontraban en la región se dieron cuenta de que la gran cantidad de especias y botánicos aromáticos que se encontraban allí podía servirles para preparar su propia bebida. Así, aprovecharon la oportunidad y elaboraron su propia Dry Gin en una destilería de cognac. Se genera a partir de cuatro destilaciones y con ocho botánicos: bayas de enebro, cilantro, piel de naranja, piel de limón, raíz de angélica, azafrán, raíz de iris y semillas de hinojo.



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.



Esencia

DE LOS GRANDES VINOS

Salentein ofrece su visión transformadora: tradición, estilo e innovación para crear vinos que son auténticos embajadores de las alturas del Valle de Uco.

Bodegas Salentein representa la esencia del Valle de Uco. Un magnífico proyecto que transformó la región y atrajo el interés de los amantes del vino de Argentina y el mundo, creando una nueva visión de la calidad y del carácter de esta extraordinaria región.

En el Valle de Uco, Salentein trabaja más de 800 hectáreas de viñedos premium dentro de su propiedad de

2000 hectáreas, dividida en tres fincas con alturas que van de los 1050 a los 1700 metros y donde se encuentran cinco microclimas para el cultivo de la vid. Allí convierte esas uvas en grandes vinos, de la mano de su legendario enólogo, José Galante.

La visión transformadora de Salentein demostró el potencial del Valle de Uco como el futuro de la vitivinicultura en la Argentina, ya que su importante elevación y suelos pedregosos lo



hacen único para lograr vinos de alta calidad. Es aquí donde Salentein rinde homenaje y promueve la cultura y la comunidad, elaborando vinos que son reconocidos en el mundo entero.

JOSÉ GALANTE CHIEF WINEMAKER DE BODEGAS SALENTEIN

José Galante es mucho más que un winemaker. Es, por su conocimiento y trayectoria, uno de los enólogos con



mayor experiencia de la Argentina y uno de los íconos de la vitivinicultura moderna nacional. Su nombre se encuentra ligado ineludiblemente al cambio producido en el estilo de los vinos argentinos desde los años 80 en adelante.

Durante 34 años, Galante trabajó como enólogo principal de la bodega Catena Zapata y fue quien recibió a muchos de los flying winemakers de todo el mundo que el establecimiento vinícola contrataba para apuntalar sus creaciones. Allí, hizo ejemplares memorables, que marcaron un hito en la industria hasta que en 2010 se incorporó a Bodegas Salentein como chief winemaker.

Una de las claves de su éxito es el estilo que les imprime a los vinos. Lejos de subirse a las modas pasajeras o de hacer ejemplares sin identidad de origen, él siempre elaboró grandes ejemplares, modernos pero que mantenían la identidad del vino argentino.

Los vinos de Bodegas Salentein son auténticos vinos de terruño, ejemplares que son embajadores de las alturas del Valle de Uco y que lleven en la botella un pedazo de esta tierra.

Con más de 39 cosechas en su haber y luego de vinificar en las regiones más importantes de Mendoza José Galante

es un convencido de que el Valle de Uco es la mejor zona de la Argentina para producir vinos de la más alta calidad.

ALTA GAMA

Salentein Primus: El vino ícono de Bodegas Salentein, elaborado con las uvas de viñedos que expresan la mejor adaptación al terruño y que provienen de parcelas seleccionadas de las fincas de diversas alturas. Varietales: Malbec, Pinot Noir, Merlot y Chardonnay

Salentein Single Vineyard: El conocimiento del Valle de Uco logrado a lo largo de casi dos décadas es la base de Salentein Single Vineyard, que provienen de pequeños cuarteles que a lo largo de los años se han destacado por ofrecer vinos con una marcada personalidad y expresión varietal que los hace únicos. Varietales: Malbec, Pinot Noir, Chardonnay y Late Harvest Sauvignon Blanc.

Salentein Numina: 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 su finca más antigua.

Salentein Reserve: Varietales provenientes de las fincas que se ubican entre los 1050 y 1700 metros, con suelos pedregosos, gran amplitud térmica, óptima exposición solar y agua pura de deshielo de los Andes que les dan las condiciones ideales para elaborar vinos que son la máxima expresión del Valle de Uco.

A su vez, con sus marcas Portillo y Killka, Bodegas Salentein engloba una filosofía de elaborar "vinos Premium" con una personalidad joven y moderna, donde predominan los sabores y aromas de la fruta fresca producto de las alturas elevadas del valle. Son líneas innovadoras que se destacan por sus colores brillantes e intensos y su amable manera de beber.



SALENTEIN BRUT NATURE
ES UN CUVÉE EXCEPTIONNELLE ELABORADO CON LAS MEJORES UVAS DE LA BODEGA. DORADO BRILLANTE, CON UN PARTICULAR Y ATRACTIVO TONO CARACTERÍSTICO DEL PINOT NOIR.

SU INTENSO AROMA RECUERDA A CEREZAS, DAMASCOS Y MIEL CON UNA DELICADA NOTA A PAN TOSTADO.

EN BOCA ES AMPLIO Y UNTUOSO. SU FINA Y PERSISTENTE BURBUJA COMPLETA ESTE ELEGANTE, COMPLEJO E INTENSO ESPUMANTE.



SALENTEIN EXTRA BRUT
ES UN CUVÉE SPÉCIALE ELABORADO CON UVAS CHARDONNAY Y PINOT NOIR DE PARCELAS SELECCIONADAS DE FINCA EL OASIS EN EL VALLE DE UCO.

SU AROMA FRESCO Y EXPRESIVO RECUERDA A LA MANZANA VERDE Y CÍTRICOS CON UNA DELICADA NOTA A PAN TOSTADO.

EN BOCA SU ENTRADA ES SUAVE Y FRUTAL CON UNA FINA Y PERSISTENTE BURBUJA QUE COMPLETA ESTE ARMÓNICO Y EQUILIBRADO ESPUMANTE.



SALENTEIN BRUT NATURE MÉTHODE TRADITIONNELLE SE PRESENTA A LA VISTA DE COLOR AMARILLO DORADO Y BRILLANTE. LAS BURBUJAS QUE SE DESPRENDEN SON SÚTILES, PEQUEÑAS Y PERSISTENTES.

EN NARIZ SE PERCIBE UN PERFECTO EQUILIBRIO ENTRE LA FRESCURA DE SUS AROMAS CÍTRICOS Y LAS NOTAS A PAN Y ALMENDRAS TOSTADAS PROVENIENTE DE SU REPOSO EN LÍAS POR 15 MESES.

INTENSO, VIBRANTE Y FRESCO EN SU ENTRADA EN BOCA, LUEGO SE PRESENTA AMPLIO Y CREMOSO, CON UN FINAL ELEGANTE, SEDOSO Y PERSISTENTE.



SALENTEIN, LOS ESPUMANTE DE ALTURA DEL VALLE DE UCO

Bodegas Salentein, pionera en la elaboración de vinos Premium en el Valle de Uco, también es pionera y la única Bodega en poseer hoy una Champañera en el Valle de Uco que por su diseño y equipamiento de última tecnología le permite elaborar vinos espumantes de alta calidad bajo el concepto "Estate Bottled", o sea con las uvas de sus fincas propias. A su vez la bodega lidera la plantación de viñedos en altura en la zona más alta y fría de Mendoza, el Valle de Uco, donde las condiciones son únicas para desarrollar las variedades clásicas de la Champagne: Chardonnay, Pinot Noir y Pinot Meunier y así obtener espumantes elegantes, complejos y de gran acidez natural.

La Champañera posee una capacidad técnica de 840.000 litros anuales de elaboración de espumantes de calidad según el método Charmat.

A su vez posee un espumante elaborado bajo el método tradicional cuyo blend es único por estar elaborado con las tres uvas clásicas de la Champagne (Pinot Noir, Pinot Meunier y Chardonnay) provenientes de viñedos propios ubicados en sus fincas de más altura y que se encuentran a 1300 y 1600 metros sobre el nivel del mar: Salentein Méthode Traditionnelle Brut Nature.

KILLKA

Kilka es la línea de vino de Salentein que lleva el nombre del centro cultural, artístico y gastronómico que la bodega posee en el Valle de Uco y que se ha convertido en un importante destino para los amantes del vino y el arte en todo el mundo. Es único en la región de Uco ya que incluye salas de arte, un restaurante con una espectacular vista de la Cordillera de los Andes, un auditorio, una sala para eventos corporativos, un wine bar y un wine shop.

POSADA SALENTEIN

El concepto de turismo enológico es originario de Europa y Salentein fue el principal impulsor de esta actividad en la región para que los visitantes, además de conocer Valle de Uco, pudieran alojarse en la Posada y disfrutar de la Naturaleza.

La Posada es un oasis de bienvenida que combina la arquitectura tradicional de las fincas rurales de Mendoza con relax y esparcimiento en un entorno único. Cuenta con 16 habitaciones distribuidas en tres casas, entre jardines, viñedos y huertas orgánicas. En 2011, recibió la medalla de oro nacional en el concurso Best Of Wine Tourism 2011 en la categoría Alojamiento, organizada por la red global Great Wine Capitals.

ZUCCARDI

• ARGENTINA •

“SEBASTIÁN ESTÁ ELABORANDO ALGUNOS DE LOS VINOS MÁS INTERESANTES DEL PAÍS, PONIENDO UN RENOVADO ÉNFASIS EN EL TERROIR Y EL EQUILIBRIO. ZUCCARDI ES UN NOMBRE FUNDAMENTAL EN EL FUTURO DEL VINO ARGENTINO”

ROBERT M. PARKER JR'S - THE WINE ADVOCATE #212



Sebastián Zuccardi, Winemaker
Finca Piedra Infinita, 1100 msnm
Paraje Altamira, Valle de Uco

90 ZUCCARDI Q MALBEC 2012
PTS WINE SPECTATOR - NOV2013

 @ZUCCARDIWINES ZUCCARDIWINES.COM

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

Renacimiento

DEL VINO

La vid se expande a nuevos rumbos entre los siglos XV y XVII. En América, con la llegada de españoles y portugueses, comienza la cultura de esta nueva bebida. Francia perfecciona y revoluciona sus métodos de elaboración. El beber y sus poetas.

Los refranes suelen ser una síntesis acertada y preciosa de aquello que uno puede escribir en muchas palabras. De allí que la frase popular: “Clases de vino sólo hay dos: el buen vino y el mejor vino”, tanto se ajuste a este artículo. Es el Renacimiento el período artístico e intelectual que abarca el final de la Edad Media y el comienzo de la Época Moderna. Y es en este punto de la historia que situamos este análisis.

Ana Belén Pradas, especialista en vinos, concluye que quizá lo más importante en relación con la historia del vino durante la época del Renacimiento es su expansión por el nuevo mundo a partir del descubrimiento de América.

Esto se debe a que “los conquistadores se llevaron consigo viñedos y los plantaron en la nueva tierra. Pero además, el vino encontró una gran fuente de expansión con los misioneros quienes plantaron viñedos con la finalidad de poder celebrar la eucaristía”, agrega Pradas en *La expansión del vino en el Renacimiento*.

LA MERIENDA
A ORILLA DEL
MANZANARES
FRANCISCO DE GOYA
MUSEO DEL PRADO
DISPONIBLE BAJO LA LICENCIA
PUBLIC DOMAIN VÍA WIKIMEDIA
COMMONS







EL TRIUNFO DE BACO O LOS BORRACHOS / DIEGO VELÁZQUEZ - MUSEO DEL PRADO
DISPONIBLE BAJO LA LICENCIA PUBLIC DOMAIN VÍA WIKIMEDIA COMMONS

Además, en este período de la historia el fruto de la vid, sobre todo en Francia, fue en dirección al refrán popular: que el buen vino pase a mejor vino de la mano de mejoras en los sistemas de vinificación.

De aquí que, ni más ni menos, los Borgoña, Champaña y Burdeos pasarán a un podio que los hará célebres hasta nuestros actuales brindis. También es en esas tierras donde, Pierre Pérignon, Don Pérignon, le dice Eureka al método Champenoise, utilizado tanto en uvas blancas o tintas, que produce una segunda fermentación en la botella, eso hace que las moléculas de CO₂ se queden en el líquido y sea espumoso.

El mosto obtenido se deja fermentar en barricas de madera. Para mejorar la calidad se pueden mezclar mostos

de distintas variedades y cosecha. La mezcla resultante se llama “cuvée”. Se añade azúcar y levaduras a la mezcla y se embotella para que vuelva a fermentar. Esto produce gas carbónico natural que queda encerrado en la botella hasta su apertura. Este método se utiliza para la obtención de Champagne y de los cavas españoles, explica el diccionariodelvino.com.

“La vitivinicultura francesa, a diferencia de otros territorios pertenecientes al caído imperio romano, gozó de condiciones más apropiadas para su desarrollo pues tras el poderío romano, Francia fue ocupada por visigodos, burgundios y francos que habían creado condiciones estables y propicias para el florecimiento del comercio en general”, detalla en el blog [elparralde-baco](#), la enóloga Marisol Zimbrón.

Zimbrón explica que los merovingios y los carolingios, sobretodo Carlomagno, impulsaron la vitivinicultura principalmente en la región de Borgoña, incluso hoy en día prevalece uno de los viñedos más antiguos del mundo que lleva el nombre del rey: Grand Cru Corton Charlemagne.

LAS HORAS DEL LIBRO

Era clásico que la vida cotidiana de los siglos XV y XVI de caballeros y damas de gran poder adquisitivo se viera reflejada en el Libro de las horas: manuscritos con ilustraciones exquisitas de los grandes artistas y pintores de la época. Y en lo cotidiano de cada día, arte, religiosidad, labores, no faltaba la importancia del vino.

Inicialmente contaban con textos para leer y rezar en cada hora litúrgica del día, luego se enriquecieron con calendarios seculares y religiosos. Son estas piezas, ya en nuestra época, consultas irremplazables del cristianismo medieval.

El escritor español Marcelino Izquierdo, en el *Vino Iluminado*, recuerda que entre las escenas comunes que quedaban reflejadas entre sus hojas no podían faltar las que describían “las labores del campo, sobre cuyas costumbres y necesidades pivoteaba toda la vida social de la vieja Europa”.

“Es, precisamente, en este apartado donde las iluminaciones de obras tan singulares como el Breviario de Isabel la Católica, Grandes Horas de Ana de Bretaña, Libro del Golf, Libro de Horas de Carlos VIII, Libro de Horas de Juana I de Castilla, Libro de Horas de Luis de Orleans o Libro de Horas de María de Navarra permiten resaltar la importancia del vino tanto en el Medioevo como, posteriormente, en el Renacimiento”, especifica Izquierdo.



EL VIÑEDO ROJO CERCA DE ARLÉS / VINCENT VAN GOGH
DISPONIBLE BAJO LA LICENCIA PUBLIC DOMAIN VÍA WIKIMEDIA COMMONS

Délice

+
HIELO
Y UN TWIST
DE SABOR.



PEPINO



CHANDON
SIEMPRE HAY RAZONES

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



ESE EDÉN LLAMADO AMÉRICA

La popular canción América destaca en su estribillo: “Todo un inmenso jardín / esto es América. / Cuando Dios hizo el edén / pensó en América”. A este nuevo mundo comienza a llegar la uva para vinificarse.

Si bien ya existían en el continente americano variedades de “vitis silvestres” no eran aptas para vinificarse. Por lo que a éstas variedades se le unieron las traídas desde Europa por españoles y portugueses en las sucesivas conquistas. Se unieron a

otras introducidas durante el siglo XVI como trigo, oliva, hortalizas y algunos animales.

Colón, en su segundo viaje, trajo sarmientos de vides (brotes de la cepa) pero su cultivo no prosperó en las Antillas. “En Perú sí prosperaron



BACANAL DE LOS ANDRIOS
TIZIANO - MUSEO DEL PRADO
DISPONIBLE BAJO LA LICENCIA PUBLIC DOMAIN
VIA WIKIMEDIA COMMONS

estos cultivos. A mediados del siglo XVI se cosecharon las primeras vides para llevarlas desde allí: la especie fue transportada por los conquistadores al reino de Chile donde encontró un ecosistema óptimo”, se lee en La cultura de la vid y el vino, del Fondo Vitivinícola de Mendoza.

INSPIRACIÓN Y ALABANZA

➤ Son muchas las representaciones artísticas que han tenido al vino como protagonista a lo largo de toda la historia del arte. Encontramos obras que hacen referencia al cultivo de la vid, a su recolección y, por supuesto, a su consumo. Desde la antigüedad, tanto el propio vino como el fruto que lo produce, o Baco -el Dios que lo representa- han sido el centro de innumerables representaciones pictóricas.

Su simbología asociada a la fiesta y al desenfreno, y la importancia que le otorga la religión cristiana, han favorecido la multiplicación de imágenes relacionadas al vino.

Dos hitos que vale recordarse son: que el clérigo mercedario Juan Cidrón (o Cedrón) fue el primer viticultor argentino llegado desde La Serena Chile a Santiago del Estero en 1556; y que las botellas de vidrios fueron introducidas a la vitivinicultura hacia 1600 claro que usaban como tapones maderas enceradas lo cual avinagraban a la bebida; todo se solucionó cuando los españoles descubrieron las propiedades del corcho.

LAS LETRAS IMPRESAS DEL VINO

Baltasar de Alcázar (1530 – 1606) fue un influyente poeta sevillano del renacimiento. En su obra también ensalzó la importancia del beber: “Por Nuestro Señor, que es mina / la taberna de Alcozer: / grande consuelo es tener / la taberna por vecina. / Si es o no invención moderna: / vive Dios, que no lo sé; / pero delicada fue / la invención de la taberna. / Porque allí llego sediento, / pido vino de lo nuevo, / mídenlo, dánmelo, bebo, / págolo y viome contento”, versos de “La Cena jocosa”.

Por su parte, Mónica Rodríguez Gijón de la Universidad de Huelva, España, realizó un extenso análisis en el cual da indicios sobre las representaciones del vino en la literatura renacentista de la lengua alemana.

Es así que con rigor expone que “el Renacimiento está marcado (...) por otro movimiento intelectual, el Humanismo, caracterizado por el deseo de recuperación de la cultura grecolatina y sus ideales estéticos, por una concepción antropocéntrica del mundo y por el interés en dignificar las lenguas vulgares. Un invento que supuso una revolución para la cultura es la imprenta de Johannes Gutenberg (c. 1455), la cual proliferó en las ciudades”.

Así Rodríguez Gijón une ambas culturas: “El vino es un elemento cotidiano compañero en el desarrollo cultural del ser humano desde tiempos inmemoriales, y por tanto su presencia se hace notar en todas las manifestaciones artísticas”.

Y analiza el poema Das Narrenschiff (“La nave de los necios”) que el alemán Sebastian Brant (1457-1521) publicó en 1494 y fue el más difundido de su tiempo donde, entre otros conceptos, aconseja a los padres que no se emborrachen ya que es una mala costumbre que sus hijos podrían adquirir. Además, en otro pasaje da ejemplos de personajes bíblicos a los que su exceso con esta bebida los llevó a pecar o a la perdición: Noé, Lot y San Juan Bautista.

HISTORIA, PRESENTE Y



Trapiche nos presenta su nueva bodega, un desarrollo innovador por su propuesta, que integra el respeto por los métodos tradicionales, la incorporación de nuevas tecnologías y la práctica de la biodinamia.

LA NUEVA BODEGA

Ubicada en la localidad de Maipú, rodeada de un paisaje natural, la nueva bodega de Trapiche presenta un edificio de estilo florentino, construido en 1912. El mismo, representa un ícono de la arquitectura enológica mendocina.

Vecina a las vías del ferrocarril, una ubicación privilegiada debido a que era este el medio de transporte por excelencia en ese tiempo, esta bodega fue en el momento de su fundación la bodega más moderna de la época, con detalles arquitectónicos únicos.

Luego de haber estado más de 40 años cerrada, en el año 2006 Trapiche la adquiere e inicia el proceso

de restauración y reciclado, para rescatar el espíritu fundacional de su apertura original, poniendo en valor a un edificio reconocido hoy “modelo histórico de bodegas del Siglo XX”.

Combinando tradición y tecnología de vanguardia, es la bodega de Trapiche que fue concebida para elaborar sus vinos de alta gama.

Durante todo el proceso se trabajó con gran respeto y dedicación valorando cada detalle de construcción original, tanto en la restauración de la fachada como en los accesos e interiores, sumado al área de piletas, donde se han reciclado sus interiores subdividiendo algunas de ellas y colocando sistemas de control interno de temperatura, nuevas válvulas y puertas de acero



inoxidable, Se construyó adicionalmente una nueva sala de barricas y sala de tanques.

PAISAJISMO Y BIODINAMIA

La bodega se encuentra en un predio de 10 has, está rodeada de montes de olivares y viñedos que responden a las prácticas de procesos bio-dinámicos.

La biodinámica es la más extrema de las prácticas de agricultura ecológica y biológica. Estas prácticas definen todo lo natural, prohíbe el uso de agroquímicos de síntesis y busca el equilibrio del ecosistema, la diversidad biológica y la recuperación de la actividad bacteriana en el suelo. Emplea como abono los desechos vegetales y animales, es por eso

que habitan en la parte posterior de la bodega, vacas propias, patos y llamas.

Este sistema asegura que las posiciones de los planetas y los ciclos de la luna tienen también influencia sobre la vida de la vid, al igual que esta comprobado que lo tienen sobre las mareas.

Todos los trabajos del viñedo que rodean la bodega (plantación, poda, la vendimia, etc.) se rigen teniendo en consideración las distintas fases de la luna y los movimientos estelares. La experiencia con viñedos bio-dinámicos responde a la inquietud de Trapiche por la búsqueda de nuevas técnicas agrícolas, fiel a su estrategia de “diversidad”.

LOS VIÑEDOS

Trapiche cuenta con 1255 hectáreas de plantaciones propias y además trabaja conjuntamente con más de 300 productores de diferentes áreas de la provincia de Mendoza a los que se les brinda un importante asesoramiento en todas las etapas de crecimiento de la vid, de manera tal que esto permita mantener la calidad en los vinos y mejorarla constantemente.

Los viñedos están distribuidos en diez fincas, en áreas que van desde los 630 a los 1000 metros sobre el nivel del mar, ubicadas en Cruz de Piedra, Russell y Coquimbito, Maipú; Ugarteche y Alto Agrelo en Luján de Cuyo y en Santa Rosa y Alto Verde en el este mendocino. Altamira, ubicado en el

DESDE SUS INICIOS

Trapiche fue fundada en el año 1883. Su historia se remonta a un pequeño viñedo llamado El Trapiche, en la localidad de Godoy Cruz, Provincia de Mendoza donde comenzó la elaboración de vinos finos.

Con 125 años de trayectoria, Trapiche es reconocida como pionera en varios aspectos, tales como: en la introducción de cepas francesas, en la elaboración de vinos varietales, en la importación de barricas de roble provenientes de Nancy (Francia), en el uso de tanques de acero inoxidable, en la contratación de consultores internacionales y finalmente fue la única bodega argentina que elaboró un vino especialmente para celebrar el siglo XXI.

Por estas y muchas otras razones, hoy, Trapiche continúa siendo una marca argentina innovadora, que se mantiene vigente, prestigiosa y exitosa. Utiliza métodos artesanales enriquecidos con la aplicación de modernas técnicas de elaboración como el uso de la refrigeración, del acero inoxidable, piletas "open top" y de barricas nuevas de roble.

Cuenta con un equipo de enólogos profesionales, que responden a las dirección del Chief Winemaker, Daniel Pi, capacitándose permanentemente por intermedio de viajes a otros países productores de vinos (Francia, EE.UU, Australia, Nueva Zelanda) a ferias internacionales y cursos de especialización relacionados con las Universidades de California (Davis) y Washington (Prosser). Esta actividad genera un importante intercambio técnico y un gran perfeccionamiento.

PRODUCTOS

Trapiche cuenta con un amplio portfolio de productos, para cada tipo de consumidor, adaptándose siempre a un mercado en constante evolución. La nueva bodega de Trapiche está diseñada para elaborar los vinos de alta gama. Las líneas Fond de Cave, Trapiche Reserva, Medalla, Gran Medalla, Isca y Trapiche Terroir Selections son vinos que reciben un cuidado especial desde el viñedo mismo.



departamento de San Carlos y Los Árboles en el departamento de Tunuyán. Gracias a la extensa superficie de viñedos con que cuenta Bodegas Trapiche, ubicados en las principales regiones vitícolas de Mendoza, tiene acceso a una

gran diversidad de terruños y variedades. Esta amplia propuesta varietal le permite distinguirse, apostando siempre a la "riqueza de la diversidad".

EXPORTACIONES

Trapiche fue una de las primeras bodegas en salir al mundo. Ya desde fines de Siglo XIX, en el año 1889, recibió en París el primer reconocimiento internacional. En 1920 dos de sus marcas, Fond de Cave y Broquel comenzaron a cautivar a los públicos más exigentes del mundo. Finalmente, en 1970 se intensifica con una acción sostenida de actividad exportadora hasta nuestros días.

Esto permitió a Trapiche posicionarse como una de las primeras marcas de vinos finos de Argentina más exportada; representando el 9% de las exportaciones argentinas, imponiéndose, además, como el primer exportador de malbec de Argentina.

Hoy cuenta con oficinas propias en Shangai, Estados Unidos, México y próximamente en Alemania, que permiten intensificar su relación comercial con los países de Asia, América del norte y Centro y Europa.



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.

EL ARTÍFICE
DE LA

Experiencia



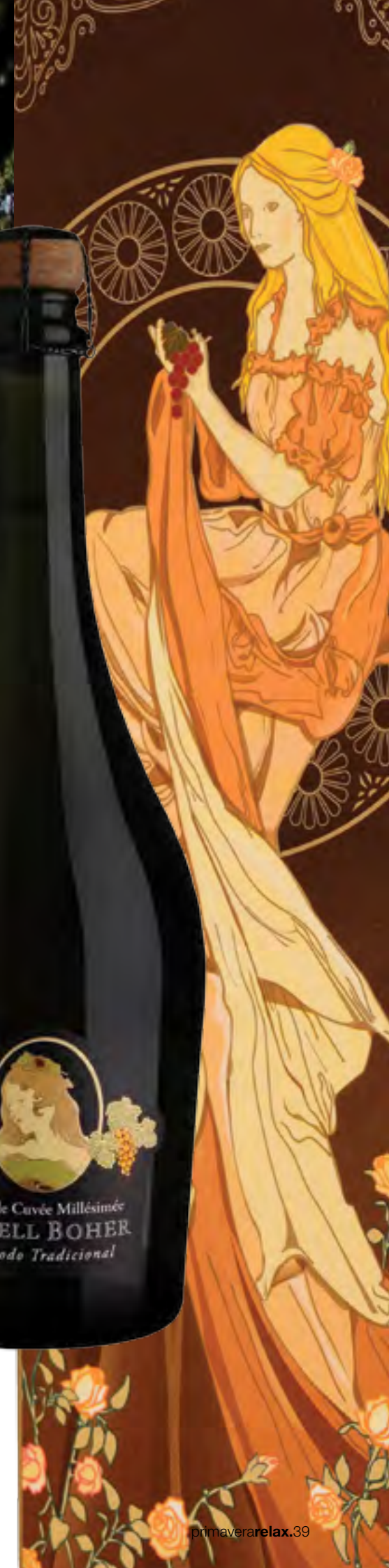
Alejandro Martínez Rosell, Enólogo de Cavas Rosell Boher revela los secretos para lograr un gran espumante y nos cuenta los proyectos de la bodega.

¿Cómo nació el proyecto Rosell Boher?

A fines de la década del 90, luego de comprar y recuperar una antigua bodega en Chacras de Coria que perteneció a la Familia Martínez Rosell, y con la idea de no perder toda la experiencia que se había logrado en la elaboración de espumantes bajo el método tradicional, se imaginó replicar en Argentina un proyecto de Alta Gama.

¿Cuál es el ADN que permite obtener un espumante de gran calidad?

En primer lugar, partir de una materia prima de primera calidad, la cual nos asegure la obtención de un “vino base” de alta calidad. A ello, sumarle una buena toma de espuma y prolongado reposo o maduración sobre borras, antes de llegar a la operación de degüello y encorchado.-



¿Que aportan a la estructura de un espumante estas cepas: Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Menier, Semillón, Ugni Blanc, etcétera?

Es fundamental el aporte de la uva, para comenzar a imaginar, un espumante de excelencia. Muchas pruebas hemos hecho a través de los años, probando alternativas válidas de variedades.

Hoy, puedo ratificar, que las dos variedades de “excelencia” que no pueden faltar, para un espumante de Alta Gama, son Pinot Noir y Chardonnay.

El perlage, las burbujas finas y persistentes, ¿qué nos indican?.

Si bien esto es un factor muy importante que nos preocupa, no es un factor



“Hoy, puedo ratificar, que las dos variedades de ‘excelencia’ que no pueden faltar, para un espumante de Alta Gama, son Pinot Noir y Chardonnay.”

determinante para calificar o descalificar un excelente producto.

Esto es debido a que la presencia de una buena burbuja, no siempre está vinculada a la calidad o método de elaboración.

La calidad del cristal, la temperatura del mismo y la limpieza de la copa, son factores determinantes, para el correcto desprendimiento de la burbuja,

Sin lugar a dudas, mientras ésta sea pequeña, y con un desprendimiento constante, el ideal está logrado. Lamentablemente, no siempre es así, por los distintos factores que pueden influir, al momento del servicio.

¿Qué debe saber el consumidor a la hora de elegir un espumante de prestigio y no pagar más de la cuenta?

Mucho se puede decir al respecto, pero lo primero que debemos tener en cuenta es la confiabilidad en la firma y marca elaboradora.

Luego, saber al momento de elegir, cual será el destino y la ocasión para disfrutarlo. Si se quiere un espumante menos complejo u optar por algo más sofisticado, con un tiempo importante sobre borras. De ser así, aconsejaría estar muy atento al método de elaboración. Por último, que al momento de la elección y posterior consumo, le deje una excelente relación entre precio/calidad.

¿Cómo describiría la línea de vinos de Casa Boher?

Son vinos 100% varietales, que expresan las características propias de cada variedad, con buena fruta y el complemento y delicadeza que le da su paso por madera, sin que por eso tape o aplaque la fruta.

¿Cómo fue evolucionando desde su lanzamiento, vínicamente y en productos?

La línea se presentó en 2004, con sólo dos varietales: Merlot y Cabernet Sauvignon. Posteriormente, ampliamos con el tercer tinto, un Malbec. En 2013, hicimos la presentación de nuestro Sauvignon Blanc y hace muy poquito, nuestro último varietal Cabernet Franc. Siempre hemos mantenido la identidad en la línea, como vinos de buena estructura, mucha fruta y la presencia de la madera, la cual, está presente, en su justa medida.

¿Cuáles son las principales características del Cabernet Franc, el último lanzamiento?

Este varietal, hermano del Cabernet Sauvignon y que nos acompaña, desde el comienzo de la línea Viña de Narváez, tiene muy buena estructura, tipicidad, de la zona de Vista Flores, Valle de Uco, el cual tiene notas de frutos rojos, con notas minerales, ahumados y especiados.

¿Cuál es su experiencia con el Cabernet Franc como cepa?

He tenido la oportunidad y fortuna de conocerla desde mis comienzos, en la enología. A pesar de su escasa difusión y superficie implantada, fue partícipe de grandes vinos de corte, que nos tocó elaborar a comienzos de los 80. Por su limitada cantidad el consumidor argentino, no había tenido la oportunidad de probarlo y disfrutarlo, como varietal 100%.



Ya que lo conoce como pocos, ¿qué ha pasado en los últimos años con el redescubrimiento del Cabernet Franc en Argentina?

Con agrado, he notado un crecimiento en su superficie implantada, con lo cual, muchos proyectos han incorporado éste varietal a sus líneas productivas, entregando una opción más al consumidor, de éste excelente cepaje francés. Esto permite explorar nuevas sensaciones y conocer otra opción de éste apasionante mundo que es el Vino!

¿Es una cepa de moda pasajera como pueden haber sido el Tempranillo en su momento o más tarde el Syrah?

Siempre repito lo mismo: el vino es "cultura", ahora bien, dentro de la cultura del vino, existen por momentos, tendencias, modas...

Espero, que esto no vuelva a ocurrir, como otros cepajes, ya que sería una verdadera lástima que éste excelente varietal, sea considerado solo, "una moda pasajera". Eso sí, quien tiene la última palabra, es el consumidor.

También están presentando un nuevo formato para los Casa Boher, ¿cómo se compone ese Box Set y cómo llegaron a esa decisión?

Este box o estuche consta de cuatro botellas de la Familia Casa Boher. Está compuesto por tres vinos de la línea y una botella de nuestro Casa Boher Extra Brut. Desde hace tiempo notamos la demanda de un producto de estas características de parte del mercado y afortunadamente pudimos llevarlo adelante en un formato diferente a la tradicional caja de seis unidades.

Teniendo en cuenta el éxito del estuche Art Collection de Viñas de Narvárez, ¿qué expectativas tienen con este lanzamiento?

Como todo lanzamiento, siempre se generan expectativas, ansiedades..., pero descontamos que el mismo será muy bien recibido y hay mucho entusiasmo.

¿Están trabajando en nuevos productos que nos sorprendan en el corto y mediano plazo?

Sí, pero definitivamente tendrán que esperar un tiempo más. Ya saben que trabajamos sin pausa, pero sin prisa...

A lo largo de los años se ha dado una continuidad en el estilo de elaboración de espumantes, ¿esto mismo puede trasladarse a las distintas líneas de vinos?

Es el objetivo. Queremos ser siempre fieles a un estilo y lo vamos adecuando acorde a lo que el consumidor va buscando, lo cual, a la fecha, nos ha dado grandes satisfacciones.-

¿Cuál es ese Estilo Rosell Boher?

El estilo se pone de manifiesto en una filosofía de trabajo, en la que siempre pretendemos dar lo mejor de nosotros. Como mencionaba anteriormente, saber esperar, tener paciencia, es una de nuestras virtudes. Las demás las van descubriendo los consumidores que, día a día, nos premian con su elección.

WINE4LESS

TIENDAS DE VINO DONDE TUS COMPRAS TIENEN BENEFICIOS

WWW.WINE4LESS.COM.AR | 

BELGRANO
AV. DEL LIBERTADOR 5038
C1426BWY | C.A.B.A.
(011) 4776.2460
libertador@wine4less.com.ar

RECOLETA
AV. PUEYRREDÓN 2470
C1119ACU | CABA
(011) 4801.2584
pueyrredon@wine4less.com.ar

CALL CENTER
0810-444-3437
ventas@wine4less.com.ar

TIAN VINES S.R.L. / CUIT: 30-71431614-8 / AV. CABILDO 182 CABA. PRECIOS INCLUYEN IVA. VÁLIDOS HASTA EL 30/09/2014 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 30/09/2014, EN LOS LOCALES ANTERIORMENTE MENCIONADOS.

FRAPPÉ



GIFTCARD FRAPPÉ
Cargale el valor que querés regalar y listo.

CALL CENTER
0810-777-3727
ventasfrappe.com.ar

<p>NUÑEZ AV. CABILDO 4561 C1429ABD C.A.B.A. (011) 4704.6273 cabildo@frappe.com.ar</p>	<p>CABALLITO RIVADAVIA 4528 C1205AAR C.A.B.A. (011) 4903-9024 rivadavia@frappe.com.ar</p>	<p>BARRIO NORTE PARANÁ 1259 C1018ADE C.A.B.A. (011) 4811.2063 parana@frappe.com.ar</p>	<p>CENTRO PARAGUAY 678 C1057AAH C.A.B.A. (011) 4313.6782 paraguay@frappe.com.ar</p>
<p>BELGRANO AV. LIBERTADOR 5975 C1428ARC C.A.B.A. (011) 3535.9166 libertador@frappe.com.ar</p>	<p>PALERMO REP. ÁRABE SIRIA 3152 C1425EYN C.A.B.A. (011) 4806.5590 palermo@frappe.com.ar</p>	<p>RECOLETA AV. CALLAO 1380 C1023AAT C.A.B.A. (011) 4816.6123 callao@frappe.com.ar</p>	<p>CARILÓ AVELLANO Y BOYERO B7167 CARILÓ (02254) 572371 carilo@frappe.com.ar</p>
<p>BELGRANO AV. CRAMER 1811 C1428CTA C.A.B.A. (011) 4789.0023 cramer@frappe.com.ar</p>	<p>PALERMO MANSILLA 3402 ESQ. C. DIAZ C1425DQQ C.A.B.A. (011) 4827.3363 coroneldiaz@frappe.com.ar</p>	<p>RECOLETA RODRÍGUEZ PEÑA 1320 C1021ABD C.A.B.A. (011) 2074.6902 rodriguezpena@frappe.com.ar</p>	<p>GUALEGUAYCHÚ ESPAÑA 56 E2822EJB GUALEGUAYCHÚ (03446) 430551 galeguaychu@frappe.com.ar</p>

WWW.FRAPPÉ.COM.AR |  | 

FRAPPÉ S.R.L. CUIT: 30-70799044-5. REPÚBLICA ÁRABE SIRIA 3152, CP: C1425EYN C.A.B.A. PRECIOS INCLUYEN IVA. VÁLIDOS HASTA EL 30/09/2014 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 30/09/2014, EN LOS LOCALES ANTERIORMENTE MENCIONADOS.

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

BBVA Francés

TODOS LOS LUNES 30%
DE DESCUENTO Y TODOS
LOS DÍAS 20% DE
DESCUENTO PARA SOCIOS

club
LA NACION



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

WINE 4 LESS

NEW STORE RECOLETA



AV. PUEYRREDÓN 2470 | C1119ACU | CABA
(011) 4801.2584 | PUEYREDON@WINE4LESS.COM.AR

WWW.WINE4LESS.COM.AR



UN VINO
TAN ÚNICO
COMO SU LUGAR

Expresivo, auténtico e intenso
como la naturaleza.

Cafayate
RESERVE

