

gastronomía

LA BOCA  
SAN TELMO

vinos+destilados

SELECCIÓN

callia

TESOROS DEL  
DESIERTO SANJUANINO

historia + tragos clásicos

VERMOUTH

mumm

ESPECIALISTAS  
EN ESPUMANTES

historia + arte

DE ETIQUETA

vistalba

HOMENAJE A LA  
TRADICIÓN

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

FRAPPÉ

Verano



22 #edición



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

ESCORIHUELA GASCÓN WINES  
**POLO SEASON 2014**

ARGENTINA

*Escorihuela Gascón*  
POLO TEAM





---

# LLEGAR A UNO MISMO

---

FINCA  
LAS MORAS

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



## 06. LA BOCA SAN TELMO

Circuitos Gastronómicos

## 14. SELECCIÓN

Vinos + Destilados

## 16. ESPECIALISTAS EN ESPUMANTES

Mumm

## 20. VERMOUTH

Historia + Tragos Clásicos

## 26. HOMENAJE A LA TRADICIÓN

Vistalba

## 30. EL VINO SE VISTE DE ETIQUETA

Arte&Vino

## 38. TESOROS DEL DESIERTO SANJUANINO

Callia



# Enthusiasmo

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

••• No es sólo por estar a pasos de llegar a nuestra veinteava sucursal, es también nuestro deseo y nuestra apuesta: vivir y transmitir nuestro entusiasmo. Seguir buscando y seguir creciendo para comenzar el nuevo año fortaleciendo los proyectos en marcha, para descubrir nuevos desafíos y compartirlos.

Con ese entusiasmo los queremos acompañar en esta edición a transitar las calles de San Telmo y La Boca, donde se hace presente nuestra historia, la de los inmigrantes que trajeron consigo sueños y costumbres que se traducen hoy en las más variadas delicias gastronómicas.

En nuestra Selección los invitamos a disfrutar nuevos lanzamientos de nuestras bodegas más prestigiosas.

Buscando un alivio al calor del verano hablamos con los especialistas para enseñarnos de espumantes y no perdernos en las burbujas.

Desde Hipócrates a James Bond, el Vermouth despierta pasiones que trascienden el tiempo, te contamos un poco de su historia y algunos secretos para disfrutarlo.

Bodegas Vistalba rinde culto a la tradición y nos presenta sus nuevos espumantes. El arte y el vino se encuentran en nuestro tiempo, inspirando a los artistas para vestirse de gala.

Desde el clima semidesértico de San Juan, Bodegas Callia nos invita a disfrutar sus vinos jóvenes, modernos e innovadores.

Hasta la próxima... y Feliz 2015.

www.frappe.com.ar/relax

FRAPPÉ

# relax

# Verano

FRAPPÉ S.R.L. y ENSAMBLE GRÁFICO S.H. no se responsabilizan por el contenido de las notas, ni las opiniones vertidas por colaboradores y entrevistados. El contenido de los mensajes publicitarios es responsabilidad de las empresas anunciantes. Prohibida su reproducción total o parcial. Registro de la propiedad intelectual en trámite. TIRADA 10.000 EJEMPLARES

# 22

#edición

# Das

Determinar dónde termina un barrio y dónde comienza el otro siempre da para el debate. La certeza es que desde la Plaza de Mayo hasta el Parque Lezama, donde San Telmo se toca con La Boca, se consolida un circuito gastronómico que crece cada día más. Estos barrios comparten la misma esencia, esa que transporta a los turistas a una época pasada que trae al presente los rasgos de la Argentina de los inmigrantes.



# Barrios

UNA MISMA ESENCIA

Edificios históricos, conventillos, calles de adoquines, ferias de antigüedades, bodegones para degustar las delicias típicas de Buenos Aires conviven con los nuevos restaurantes que forman parte del actual circuito gastronómico. Aquí, los sabores y colores conviven con aquella historia, a la que tanto le deben.



Diversas propuestas conviven en La Boca, desde Patagonia Sur, donde Francis Mallmann ofrece los mejores cortes de carne argentina, hasta el tradicional restaurante italiano Il Matterello o la mítica pizzería Banchemo.



#### **LA BOCA, LA MEZCLA PERFECTA, TANGO Y GASTRONOMÍA**

**E**n este barrio donde el fileteado y las antigüedades porteñas se hacen presentes se puede disfrutar de un circuito gastronómico tradicional que es elegido diariamente por los turistas provenientes de todo el mundo.

El lunfardo, el puerto, las cantinas y los bodegones conviven con las últimas tendencias gastronómicas que se mudaron al barrio. Los fanáticos de Carlos Gardel no pueden dejar de visitar el paseo temático BocaTango, que se encuentra al lado de la Bombonera. Además, para disfrutar de los tradicionales shows se puede asistir a Señor Tango y Che Tango. Todos estos espacios, bien porteños, conviven con diversas propuestas. El elegante restaurante

Patagonia Sur, donde el reconocido Francis Mallmann ofrece los mejores cortes de carne de la argentina, convive perfectamente con el tradicional restaurante italiano Il Matterello y con la mítica pizzería Banchemo, fundada en 1987. Para muchos, la mejor pizza de Buenos Aires.

#### **SAN TELMO, LA TIERRA DE LAS DELICIAS Y LOS CAFÉS**

Este barrio ofrece sabores únicos, aptos para una gran variedad de paladares. En el circuito gastronómico que se inicia en la plaza Dorrego conviven los antiguos bodegones y cafés con los nuevos espacios que marcan tendencia. Bodegones tradicionales y restaurados, parrillas, restaurantes temáticos y bares pisan fuerte en las calles de San Telmo.

## 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.



PHOTO: WIKIMEDIA COMMONS / PHILLIP CAPPER



Antiguos bodegones, cafés y restaurantes temáticos pisan fuerte en las calles de San Telmo.



Los amantes del asado no pueden dejar de probar los cortes de carne que ofrece La Brigada, una de las parrillas más prestigiosas de la ciudad. Este lugar es ideal para degustar un buen vino de su exclusiva cava junto a las mejores achuras. Si la idea es comer algo al paso, los turistas eligen El Desnivel. Este tradicional espacio es ideal para probar una buena tira de asado o un choripán sobre la calle empedrada. Los fanáticos de la pizza no pueden dejar de pasar por Pirilo, la mítica pizzería fundada en 1932. Se recomienda pedir la especialidad de la casa: la fugazzeta (un plato creado en La Boca).

Toda esta tradición convive perfectamente con la nueva cocina gourmet. Los que buscan las últimas tendencias en sabores eligen el café San Juan, que ofrece las delicatessen del día más originales. Si se desea comer sushi de calidad, Itamae Sushi es la mejor opción oriental.

La Vinería de Gualterio Bolívar es ideal para probar la mejor cocina de autor. Este restaurant cuenta con importantes premios internacionales que dan cuenta del éxito de sus platos y del excelente manejo una de las últimas tendencias: la gastronomía molecular.

COINCIDIMOS



VOS & YO

EMILIA  
NIETO SENETINER

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



Otra tradición que no se puede pasar por alto son los míticos bares, donde se pueden degustar los mejores cafés. En la Plaza Dorrego se concentran los mejores lugares para probar esta clásica bebida: salones, mesitas en la vereda o en la barra de los mejores bares. Uno de los más visitados es El Federal, en donde se puede disfrutar de un pequeño museo gastronómico.

Otro espacio para tomar un buen café es el Café Molière, una fábrica de porcelanas reciclada. Para los fanáticos del Mercado San Telmo se recomienda asistir al Coffee Town, un pequeño espacio artesanal dedicado al café de calidad en el bello espacio central del mercado, cubierto por la cúpula de ocho aguas.

## TIERRA DE BODEGONES

San Telmo y La Boca son tierra de bodegones, esos lugares que el diccionario describe como “tienda donde se guisan y dan de comer viandas ordinarias”. Los bodegones son un patrimonio intangible de Buenos Aires y lo que allí se sirve está cada vez más lejos de ser “ordinario” o común. Para celebrar esa tradición, tan buscada por las estrellas internacionales que pasan por Buenos Aires, hasta se creó un premio: el Sifón de Oro.

Y fue el bodegón El Obrero, en La Boca, el ganador del Sifón de Oro 2014 (en el que los porteños pueden votar por internet) por ser el más representativo y el que ofrece la mejor cocina porteña. Además, se llevó la mención al segundo puesto en las categorías “Bodegón favorito” y “Mejor servicio”. El bar El Federal, en San Telmo, ganó las menciones al tercer puesto en tres categorías: “Bodegón favorito”, “Bodegón más representativo” y la “Mejor cocina porteña”.

# ANIMAL

NATURAL VINEYARDS

*espumante / chardonnay*

*pinot noir / malbec / cabernet sauvignon*

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







# ESPECIALISTAS

## EN ESPUMANTES

Mumm, la única bodega especializada en espumantes de Argentina, es una de las principales líderes del mercado de Sparkling Premium en el país. Está dedicada exclusivamente a la elaboración de espumantes, cuenta con una capacidad de producción de 5.500.000 litros y posee el know-how y la tecnología para producir Sparkling tanto bajo los métodos Charmat como el clásico Champenoise.

Sus ventas de más de 1.500.000 litros la posicionan como uno de los mayores jugadores del mercado de espumantes. Su producción no sólo tiene como destino el mercado argentino, sino que también se exporta a varios países de Latinoamérica.

La bodega está ubicada en San Rafael, un lugar ideal para el cultivo de la vid por su gran amplitud térmica que brinda una perfecta madurez de las vides y una excelente acidez. En su planta, elabora su línea completa de espumantes Mumm Cuvée Réserve –Extra Brut; Brut Nature; Demi Sec; Brut Rosé y Sweet Sparkling– y Mumm Domaine –Extra Brut; Brut Nature y Brut Rosé– con la mejor selección de uvas Chardonnay y Pinot Noir.

De su línea Cuvée Réserve, se destaca su último lanzamiento el Mumm Sweet

Su dedicación exclusiva los transforma en palabra autorizada en nuestro país a la hora hablar de vinos espumantes. Desde San Rafael, sus productos han conquistado los paladares argentinos y de muchos países de Lationamérica.

Sparkling un assemblage de Chardonnay (50%), Pinot Noir (25%) y Torrontés (25%) de color amarillo pálido con reflejos verdosos; sus aromas florales son acompañados por frutos tropicales y cítricos. En boca su entrada es dulce y fresca, reaparecen las frutas tropicales y tiene una persistencia media a larga por el aporte del Pinot Noir. Es ideal para beber en coctelería o bien para acompañar platos de quesos y frutas secas o mesas dulces.

Domaine, su línea de alta gama, está elaborada bajo el Método tradicional o Champenoise, y mantiene a los vinos durante 18 meses en contacto con las lías, levaduras que perecieron luego de cumplir su ciclo de fermentación. Durante esta permanencia, las mismas se degradan y aportan aromas y la complejidad típica de estos espumantes.

Domaine se destaca por tres variedades, siendo su mayor exponente el Brut Nature, un assemblage de Chardonnay (60%) y Pinot Noir (40%) de color amarillo con reflejos oro; con una nariz compleja y refinada de frescas notas de mandarina y damascos –propias del Chardonnay– y frutillas y pimienta –características del Pinot Noir– que se conjugan con notas tostadas, a frutos secos y mazapán, aportes de su



## LAS COSAS POR SU NOMBRE

❖ Técnicamente, el nombre correcto de estos vinos es espumante, referirnos a todo espumante como Champagne es incorrecto ya que es una denominación de origen controlada para nombrar vinos elaborados bajo el método Champenoise y exclusivos de la región de la Champaña, Francia. Los productores de este país han hecho un gran trabajo para proteger las denominaciones que designan los vinos provenientes de sus diferentes regiones. Tendencia que luego se extendió a otros países, incluso el nuestro.

prolongada maduración en botella. En boca, gran armonía y elegancia refinan el paladar. Se sugiere maridar este sofisticado exponente de los espumantes provenientes de San Rafael con appetizers salados, ostras, mariscos, postres y pâtisserie fine.





En nuestro país, en los últimos años, se dio un importante crecimiento y desestacionalización del consumo de espumantes. Antes, su consumo estaba asociado únicamente a las fiestas y celebraciones especiales pero, poco a poco, comenzó a tomar mayor presencia acompañando comidas, donde se encuentran maridajes muy interesantes. El incremento en el consumo de esta bebida ha sido tan significativo en Argentina que el consumo per cápita según el Observatorio Vitivinícola Argentino (OVA), entre 2005 y 2013 aumentó un 93%. Y la tendencia indica que este número seguirá creciendo conforme al paso del tiempo.

Mumm se ha dedicado en forma exclusiva a la elaboración de sparklings y, gracias a su variado portfollio y extenso expertise, es hoy en día uno de los principales referentes en el mercado de espumantes en Argentina.

## EL PROCESO

El espumante es un vino al que se lo somete a una segunda fermentación, que se logra mediante el agregado de azúcar y levaduras en recipientes herméticamente cerrados. Allí, se contiene el gas carbónico producto de este proceso, el cual, además, genera las burbujas en la bebida. Este proceso puede realizarse por dos métodos diferentes, el Charmat o el Champenoise, el segundo, también conocido como método tradicional.

La diferencia esencial entre ambos es que, en el caso del Método Charmat, la segunda fermentación se realiza en grandes tanques de fermentación resistentes para soportar gran la presión que genera el gas. En contraposición, la elaboración bajo el método tradicional, implica que esta segunda fermentación se lleva a cabo en las botellas, en las que el líquido tiene una mayor superficie de contacto con las lías (levaduras), siendo este el principal diferencial que da como resultado espumantes más complejos a aquellos producidos por el Método Charmat.

La elaboración de vinos espumantes comienza con lo que se conoce como vino base, este es un vino sin burbujas, que se obtiene una vez que finalizó la fermentación alcohólica. El enólogo realiza una cuvée o mezcla de variedades diferentes, y también combina o "corta" varias cubas de una misma cepa, que pueden provenir de diferentes viñedos o zonas. Así, el término cuvée se utiliza para denominar a los vinos espumosos que fueron obtenidos a través de la mezcla de diversos tipos de vinos, elaborados con mostos de primer prensado. Es usual que se utilicen diferentes cuvées y, en ocasiones, algunas de las pertenezcan a añadas anteriores.

Una vez que el vino base está listo, el siguiente paso es convertirlo en espumoso, esta técnica es conocida como "toma de espuma", la cual, bajo el Método Champenoise, se lleva a cabo en la botella. Así, una vez embotellado el vino y antes de taparlo, se le añade lo que se conoce como "licor de tiraje", compuesto por azúcar y levaduras diluidas en un poco del propio vino, que ayudarán a la fermentación.

Luego, se tapan las botellas con un tapón corona, como el de las cervezas, y se colocan en el pupitre —estructura que las estiba— dando inicio a la operación más vistosa del proceso, el removido o rémuage. Su función es lograr que todos los sedimentos se depositen en el cuello de la botella, a fin de eliminarlos. En principio, la botella se coloca en posición horizontal, luego, un adiestrado técnico mueve y sube ligeramente la parte inferior de la misma. Esta operación se realiza diariamente durante meses, hasta que la botella queda en posición vertical y con los sedimentos depositados en el cuello. De esta forma, el líquido queda límpido.

A continuación, las botellas se colocan boca abajo en una batea de poca profundidad, donde circula un líquido refrigerante a  $-15^{\circ}\text{C}$ , el cual congela en pocos minutos la fracción del pico que contiene las borras. Dado que el resto de la botella no se congela, mantiene la presión interna, siendo ésta la que, luego de destapar la tapa corona, expulsa el tapón de borras. Durante este proceso, conocido como degüelle, además de perderse las borras, también se desperdician algunos mililitros del espumante.

Luego de esta etapa, en circuito cerrado y presurizado, se procede al agregado del "licor de expedición", que tiene por objetivo completar este volumen perdido en el degüelle; agregar "secretos de fórmula" —vinos especiales, destilados vinicos, vinos maderizados, etc.— estos determinan el estilo de la marca; y, a excepción de la categoría "Nature", agregar la cantidad de azúcar necesaria para definir el estilo de espumante seco a dulce.





UNA SUTIL INCLINACIÓN

HACE LA DIFERENCIA.



**MUMM  
DOMAINE**

Elaborado artesanalmente  
haciendo que cada botella  
sea una experiencia única.

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

# Vermouth

## CLÁSICO & MODERNO

Vermouth, wermut, vermut o vermú, diferentes nombres para una misma pasión que se bebe en todo el mundo. Este vino macerado en hierbas es ideal para disfrutarlo como aperitivo.

**P**ara entender su origen hay que remontarse a la antigüedad. Cuenta la leyenda que esta bebida fue inventada por el célebre médico y filósofo Hipócrates, nacido en el 460 antes de Cristo. Pero el vino hipocrático habría surgido recién en la Edad

Media cuando un maestro puso a macerar vino con flores de ajeno y hojas de díctamo. Otra versión transporta a sus fanáticos a la Alemania del siglo XVI, donde eran furor los vinos aromatizados de la ciudad alemana de Baviera. Sin dudas, se hizo popular en 1789 gracias a Antonio Benedetto Carpano. Se dice que fue este hombre quien elaboró la primera receta de la bebida, denominada la Fórmula Antica, en su bar de la ciudad italiana de Turín. Fue este cantinero quien instaló esta bebida como moda entre la nobleza piamontesa. A partir de ese momento, la producción se convirtió en una gran industria en la frontera franco-italiana. Gracias a nuevas tecnologías surgidas durante el siglo XVIII, muchos productores comenzaron a añadirle a la fórmula original diferentes ingredientes y especias del Lejano Oriente. Muchas de esas recetas son las que, actualmente, se degustan alrededor de todo el mundo. El mejor ejemplo que ilustra



En su elaboración no suelen faltar lavanda, angostura, anís, azafrán, boldo, canela, ciruela, clavo de olor, jengibre, laurel, nuez moscada, naranja amarga o romero.

la popularización de esta bebida es el reconocimiento mundial de la marca Martini, creada por los hermanos Luigi y Giuseppe Cora, en 1838. En la actualidad, sus productores principales son: Campari, Cinzano, Martini e Yzaguirre.

A pesar de su extensa historia, el vermouth pisa cada vez más fuerte. Este gran aperitivo trascendió tiempo y espacio. Tuvo su esplendor en las barras de la Ciudad de Buenos Aires en los 60 y 70 pero jamás perdió su brillo. Este mítico vino aromatizado ya no es sólo un aperitivo ideal para la cena, ahora los clientes lo piden en todo lugar y a toda hora. Gracias a la inmigración italiana el vermouth hoy forma parte de nuestra cultura gastronómica y no puede faltar en las noches porteñas.

El vermouth es un vino aromatizado macerado en hierbas, azúcares, caramelos y mostos de uva. Las hierbas y flores que le aportan su típico sabor son muchas: artemisa, ajeno, anís estrellado, hinojo, clavo, cardamomo, corteza de naranja, vainilla, canela, salvia, nuez moscada, jengibre y melis. Para su creación se necesitan combinar a la perfección la habilidad del enólogo con la del licorista para lograr una fórmula justa e intensa. Al momento de la cata, en nariz, se sienten los macedos de las hierbas más fuertes como vainilla, manzanilla y genciana. En boca, debe tener un perfecto equilibrio entre lo dulce, lo amargo y lo ácido, con un retrogusto largo. Generalmente, se los encuentra de dos tipos: rojo y



## MARTINI GLAMOUR, CLASE Y NIVEL

¿ Hay dos teorías muy populares sobre la creación de este trago. Una de las historias cuenta que esta bebida deriva de la marca de Vermouth Martini & Rossi, que exportaba sus productos a Estados Unidos mucho antes de que el Martini existiera. La otra versión dice que este cocktail fue creado por Franklin Delano Roosevelt. Según cuenta la leyenda, el presidente brindó con este trago para oficializar su mandato en la Casa Blanca. El Martini se popularizó gracias al actor James Bond, el actor lo pedía en todas sus películas y le decía al barman: "agitado, no revuelto".

### ¿CÓMO SE PREPARA?

Colocar en el vaso los cubos de hielo. Verter el Vermouth y la Ginebra. Remover muy lentamente, jamás agitar. Decorar con una aceituna y colocarle corteza de limón. Otra variante de este cocktail es el Dry Martini, para realizarlo sólo hay que sustituir la medida de Ginebra por Vodka.

### ¿QUÉ LLEVA?

- 15 ml de Vermouth
- 75 ml de Ginebra
- 1 aceituna
- Corteza de limón
- Hielo



# TRAPICHE

— RESERVA —

TENER PRINCIPIOS.  
TENER UN FIN.

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



## MANHATTAN / MIL HISTORIAS, UNA SOLA PASIÓN

Este trago es originario de la isla estadounidense de Manhattan, aunque las historias sobre su creación varían. Una de las leyendas más populares cuenta que esta bebida fue creada por Jennie Jerome, la esposa del presidente Churchill, en una celebración para el gobernador Samuel Jones Tilden. El lugar donde se originó fue en un restaurante frente al Empire State Building. Otra historia dice que el Manhattan fue creado por el barman Black, en un bar de Broadway muy cerca de la calle Houston. La última leyenda cuenta que esta bebida surgió en un viaje en barco hacia Manhattan. Estos dos viajeros de Nueva Orleans solo contaban con Vermouth y Whisky, una noche decidieron mezclarlos y el resultado fue más que exitoso. Su agradable sabor los llevó a bautizar este trago con el nombre de la Isla a la que estaban viajando. Las historias son muchas, pero lo que es seguro es que este manjar se popularizó en las décadas de 1930 y 1940, gracias a las películas protagonizados por actores que hacían el papel de ricos, ejecutivos o casanovas.

### ¿QUÉ LLEVA?

- 15 ml de Vermouth
- 55 ml de Bourbon
- 1 cereza
- Hielo

### ¿CÓMO SE PREPARA?

Colocar todos los ingredientes en una coctelera. Agitar, servir en un vaso de cocktail y decorar con una cereza.



## EL NEGRONI / LAS AVENTURAS DEL CONDE

El antepasado de este trago es el Milano-Torino, un cóctel consumido a mediados del siglo XIX, en Italia. Este solo llevaba Campari y vermouth dulce, dicen que el elegido era el Amaro Cora. Su nombre hacía referencia a las ciudades de origen del Campari (Milán) y del Vermouth (que en esa época venía desde Turín). Durante la Primera Guerra Mundial llegaron los norteamericanos a Italia. Estos soldados contagiaron su amor por esta bebida a los paladares locales. Esta aparición permitió la creación del trago Americano. Si el Milano-Torino es el abuelo, sin dudas, el Americano es el padre del Negroni. Estos dos tragos fueron los que antecedieron a este gran cóctel, uno de los más pedidos en las noches de Buenos Aires. ¿Quién es el protagonista de esta historia? El conde Camilo Negroni, un playboy italiano que vivió un tiempo en los Estados Unidos. Luego de la guerra, volvió a Italia y se hizo habitué del Caffé Casoni. Allí, el bartender Fosco Scarselli le servía el Americano. El Conde era muy especial, para sobresalir comenzó a pedirle a Fosco que le agregara a su trago un poco de gin y una rodaja de naranja. Él no quería que se notara que tomaba el típico Americano, ese que pedían todos. Los otros clientes comenzaron a preguntarse que era lo que tomaba el conde, así nació El Negroni.

### ¿QUÉ LLEVA?

- 30 ml de Vermouth dulce
- 30 ml de Ginebra
- 30 ml de Campari
- Soda (opcional)
- Hielo
- Una rodaja de naranja

### ¿CÓMO SE PREPARA?

Verter el hielo, el Vermouth, la Ginebra y el Campari en el vaso. Revolver con una varilla. Colocar en la copa de cocktail o en vaso alto, si se le añade soda. Decorar con una rodaja de naranja.

blanco. El rojo, proveniente de Italia, es dulce. El blanco, originario de Francia, es más seco y contiene un mayor grado alcohólico.

La calidad del vermouth proviene de los vinos y de las hierbas que se utilizan en la producción. El fabricante es un winemaker que comienza el proceso haciendo un vino especial. El vermouth estará compuesto por un 80% de vino, alcohol etílico de excelente calidad y reposado en barricas de

roble. El 20% restante es una mezcla entre extractos vegetales, hierbas, semillas, cortezas o flores. Generalmente, no faltan lavanda, angostura, anís, azafrán, boldo, canela, ciruela, clavo de olor, jengibre, laurel, nuez moscada, naranja amarga o romero.

Esta deliciosa bebida se puede elaborar de dos maneras: por infusión o por maceración. Cuando se elige la infusión, se introducen en una paila las hierbas y, por medio del vapor,

se extraen los componentes que le aportarán al futuro vino aromatizado el olor y el sabor característico.

Este modelo de producción se utiliza cuando se quiere lograr un producto más suave. En cambio, la maceración se utiliza para lograr un vermouth más amargo. Consta en dejar macerar alcohol etílico, cascara de frutas, frutos secos, hierbas y semillas por varios meses hasta que se diluyan los compuestos.

# RED BLEND

*El misterioso arte del blend*

Nicasia  
Lote 1

Nicasia  
Lote 1

Nicasia  
Lote 1

Nicasia  
Lote 2

ia  
2

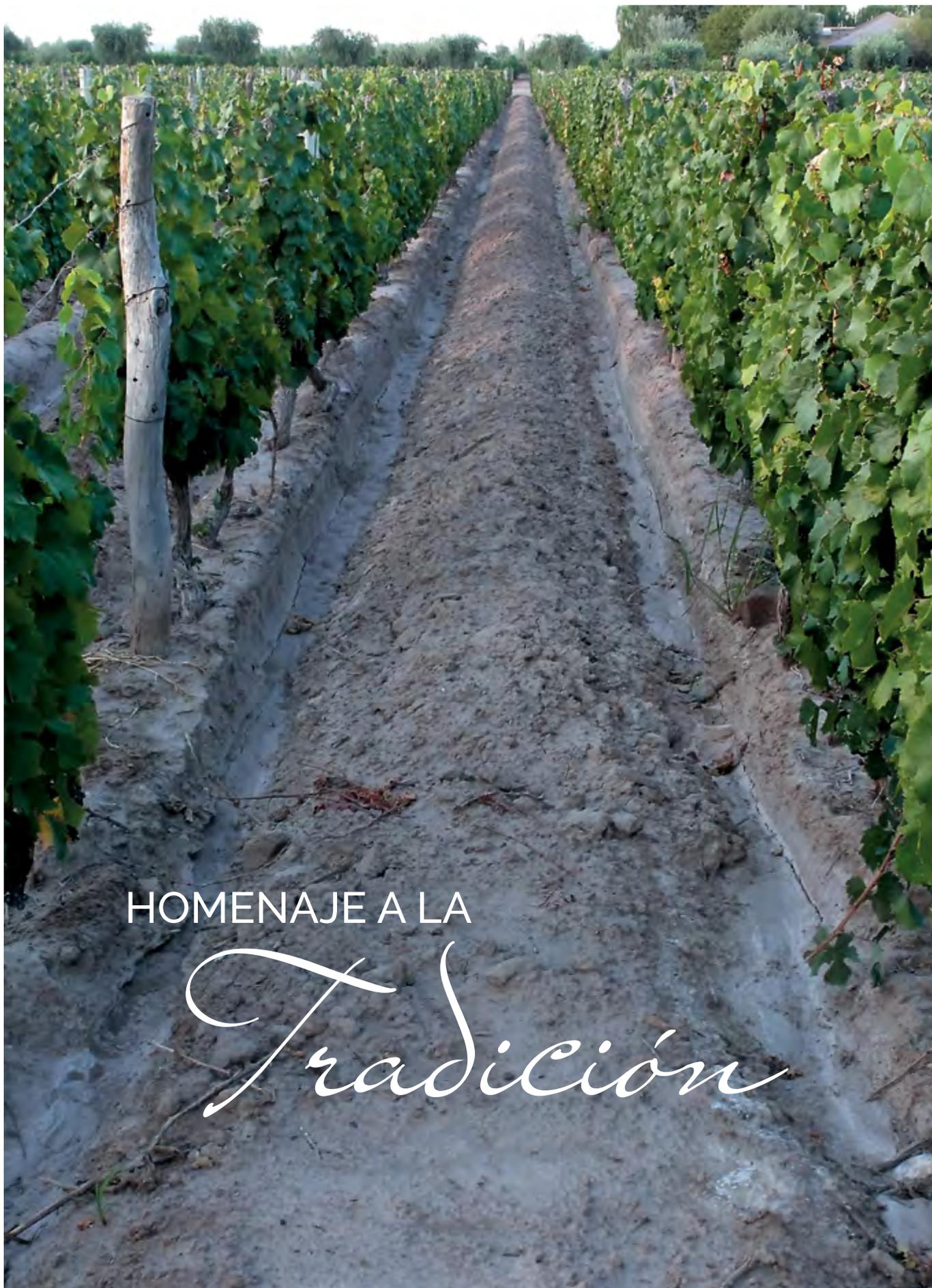
9-

Nicasia

Nicasia



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



HOMENAJE A LA

*Tradicición*

Fundada por Carlos Pulenta, bodega Vistalba rinde homenaje al método tradicional de elaboración del vino, un esfuerzo que obtiene reconocimientos a nivel mundial.

**B**odega Vistalba fue construida entre el año 2001 y 2004 en una finca familiar en pleno corazón de Vistalba, en la región de Luján de Cuyo, Mendoza.

La bodega está inspirada en la cultura criolla apelando a la tecnología de vanguardia y rindiendo homenaje al método tradicional de elaboración del vino. Ha sido diseñada para que todo el proceso de elaboración se haga por gravedad y sin el uso de bombas.

Sus primeros vinos fueron elaborados en el año 2003 llegando al mercado en el año 2005, actualmente están presentes en más de 20 países.

Fue en 2009 cuando Alejandro Bulgheroni, vinculado a través de varios proyectos con el sector agro-industrial desde el año 1999, comenzó su participación en Bodega Vistalba trabajando junto a Carlos Pulenta en una meta común: "elaborar vinos de alta gama mundialmente reconocidos, con marcada identidad y personalidad".

#### LOS VINOS

La marca **Vistalba** representa los vinos de corte identificados como Corte A, Corte B y Corte C, propios del terroir y obtenidos a partir de lo mejor de cada cosecha con gran capacidad de guarda.

Son elaborados con uvas Malbec, Cabernet Sauvignon y Bonarda provenientes de su propia finca ubicada en Vistalba, Luján de Cuyo.

Luego de una fermentación en vasijas de cemento, se definen cada uno de los cortes para luego comenzar su crianza en barricas de roble Francés durante el tiempo necesario según la concentración de cada vino.

La línea de vinos **Tomero** tiene su comienzo en la finca "Don Antonio", en el Valle de Uco, donde se seleccionan las uvas con las mejores características para cada uno de los varietales.



Luego de seleccionar en la finca los lotes de uvas que irán destinados a cada uno de los vinos, según la estructura y estilo que cada línea requiere, serán fermentados en vasijas de cemento.

Así nace el Tomero Gran Reserva Malbec como también la línea Reserva de Tomero que se caracteriza por variedades no convencionales como Petit Verdot y Semillón.

Tomero rinde homenaje al noble oficio del hombre de encauzar el agua proveniente de la cordillera de los Andes y distribuirla en aquellas viñas que por ley tienen derecho al uso del agua del río.



**Progenie** es la culminación de una idea nacida en el año 2005: elaborar un espumante para celebrar el cumpleaños 90 de Don Antonio Pulenta, padre de Carlos.

La palabra Progenie refiere a la descendencia familiar, originalmente fue presentado solo a los miembros de la familia, pero los resultados fueron tan alentadores que se decidió iniciar su comercialización. Corría el año 2008.

Tiempo después nacerían nuevos estilos a los que se denominaron Progenie II y III.

Progenie I y II se elaboran a través del método tradicional de vinos espumosos utilizado en la zona de la champagne en Francia (segunda fermentación del vino dentro de la botella).





“Nuestra principal contribución es tomar el riesgo de invertir en nuevas producciones en lugares nunca explorados y crear vinos premium con una fuerte identidad, personalidad intensa y un profundo sentido de pertenencia con la tierra”.

✦ **Alejandro Pedro Bulgheroni** es uno de los empresarios argentinos con mayor trayectoria. En 1999 inicio la transformación de la región uruguaya de Garzón con emprendimientos agrícola-ganaderos de alta tecnología. Allí se elabora Colinas Garzón, un aceite de oliva extra virgen hoy consagrado entre los 10 mejores del mundo.

Con el asesoramiento del enólogo italiano Alberto Antonini convirtieron las colinas de esa localidad en un complejo entramado de viñedos. La Bodega Garzón es un terroir que demostró ser capaz de ofrecer vinos con gran futuro.

En 2009 sumó su intensidad y capacidad de trabajo a la Bodega Vistalba. Desde entonces expandió su presencia en la vitivinicultura con la adquisición de propiedades en Argentina y otros países. Su nuevo desafío es la producción del vino más austral del mundo.

“Creo que podemos producir vinos en las regiones vinícolas más importantes del mundo, encontrando en cada una la mejor expresión de las uvas: el terroir perfecto para cada variedad, sin modificar la condición de la tierra”.

✦ **Carlos Pulenta** es la tercera generación de una de las familias más influyentes en la industria vitivinícola argentina. Originaria de Ancona Italia, la familia Pulenta se instaló en Mendoza en 1901 y desde entonces ha dedicado su vida a la elaboración de vinos. Carlos Pulenta recuerda su infancia jugando en los viñedos y ayudando en los procesos de producción, donde nacieron su amor y conocimiento de la viña y la bodega.

Desde 1975 se ha encargado de impulsar diversas bodegas. En 2003, dio inicio a un proyecto muy personal: el lanzamiento de vinos de gama alta a través de Bodega Vistalba. Un proyecto ubicado en Luján de Cuyo, desde donde ofrece al mundo vinos de alta calidad.

Carlos es también un enérgico embajador de los negocios de Argentina y trabaja como Cónsul Honorario en Mendoza, en representación de Finlandia, Países Bajos y el Reino Unido.



### EXPERIENCIAS VISTALBA

Los creadores de Vistalba nos quieren acercar sus productos directamente a través de los sentidos, viajando mediante catas seleccionadas y hechas a la medida de cada tipo de consumidor, en un viaje sensorial y enriquecedor para conocer de primera mano sus vinos y espumantes.

### VISTALBA WINEBAR

La mejor forma de relajarse y degustar estos vinos en un lugar luminoso con balcones sobre los viñedos para disfrutar platos sabrosos con productos de la región, con un servicio impecable y cálido.

### VISITA Y CATA

La visita perfecta para los amantes del vino. Inicia la actividad apreciando la nobleza de los viñedos, para luego tomar contacto con su proceso de elaboración, recorriendo las instalaciones de la bodega y, finalmente, disfrutar de una degustación en una exclusiva cava subterránea.

### LA POSADA

Nada mejor que quedarse a dormir en la posada y disfrutar de una experiencia vinícola completa.

Se podrá observar el proceso de elaboración del vino desde su comienzo, recorriendo los viñedos, aprendiendo a diferenciar variedades y conociendo el recorrido de la uva, desde su ingreso a la bodega hasta el embotellado del vino.

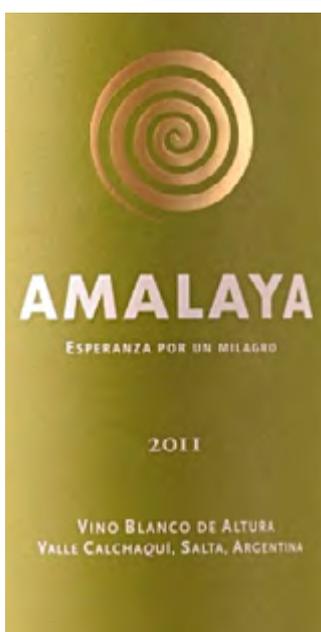
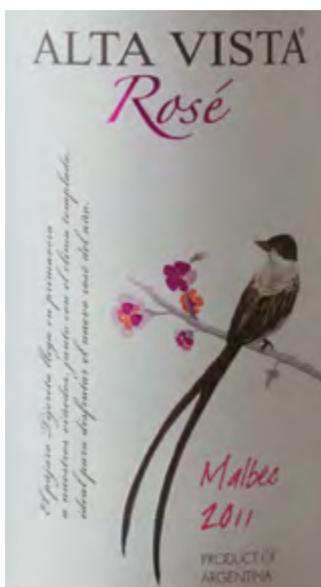
La visita finaliza con la degustación de sus vinos junto al enólogo de la bodega.

La posada dispone de dos habitaciones dobles de 70 m<sup>2</sup> cada una, ambientadas con refinado gusto y con vistas espectaculares a la eterna y plateada cordillera de los Andes.

Si se trata de un viaje de negocios, tendrá a su disposición un exclusivo espacio de trabajo: una oficina para recibir a los clientes y mantener reuniones con absoluta privacidad, en un entorno único y con un equipo de gente asistiendo cada una de las necesidades de forma cálida y personalizada.

*+info*  
 turismo@cpwines.com / +54-261-498-9400  
 www.bodegavistalba.com

# EL VINO SE VISTE DE ETIQUETA



La cultura del vino nos une como sociedad. Arte, diseño, gastronomía y turismo forman parte de las innumerables facetas de esta bebida. Incluso gana lugar entre los objetos de lujo. Un consumo hedonista.

**A** lo largo de la historia de la humanidad el vino estuvo presente como sinónimo de unión, alegría y fuente de inspiración de poesías, obras de arte y literatura en todas sus expresiones. En la actualidad sigue siendo un punto de encuentro y de constante expresión cultural que se muestra desde el diseño de etiquetas hasta quienes pintan con el producto de la vid.

“La cultura del vino no es una moda, es una realidad ancestral, que engloba aspectos tangibles e intangibles, con altibajos, con períodos de mayor visibilidad y con otros con menor popularidad, pero está presente en las sociedades mediterráneas desde sus inicios. El vino fue un producto apreciado en culturas milenarias como la mesopotámica, la egipcia o la fenicia”, sintetiza María Luisa González San José, coordinadora de la maestría en Cultura del Vino de la Universidad de Burgos, España.

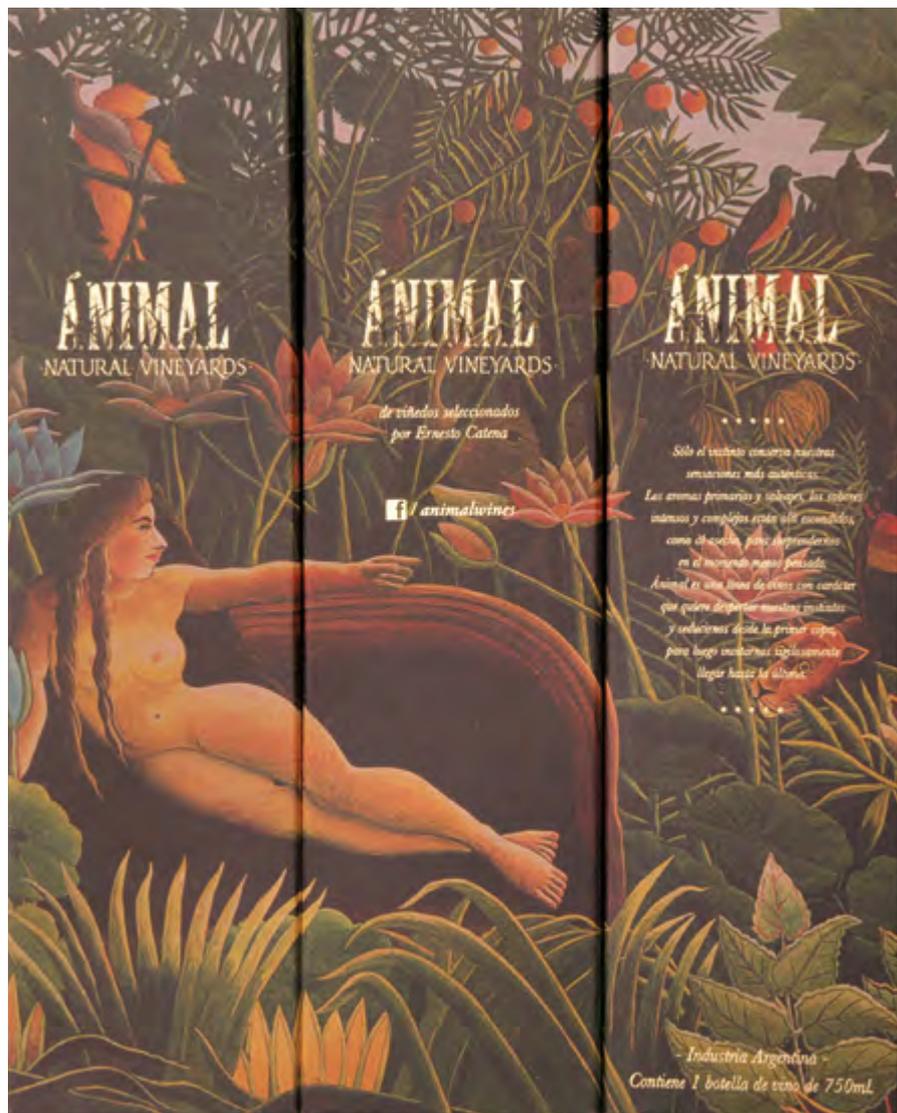
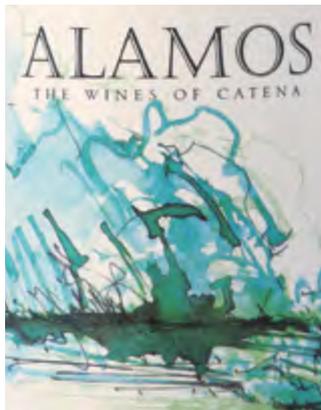
Canela, escritora, periodista cultural y conductora de Colectivo Imaginario por TN, destaca que “hoy lo nuevo es invitar a grandes artistas y diseñadores para las etiquetas del vino. En muchos casos resultan tan variadas y exquisitas... como variado y exquisito puede ser el sabor del vino”.

Fotografía, cómic, moda y caligrafía se fusionan para crear un concepto único en las etiquetas. No hay recetas ni estructuras definidas, cada bodega apuesta por un diseño según su tipo de consumidor: desde más frescos para llegar al público más joven, hasta tradicionales para compradores más experimentados o sorprendentes acabados que hacen de la botella una verdadera obra de arte.

Luis Piano, diseñador y fotógrafo argentino que se dedica al arte de crear etiquetas de vinos Premium desde principio de los '90 trabaja para las

Por Federico Gastón Guerra





Organismos como el Instituto Nacional de Tecnología Agropecuaria (INTA) trabaja en turismo rural incluyendo rutas del vino en Mendoza, Río Negro o Saldungaray, provincia de Buenos Aires, que buscan integrar el paisaje, el arte, la gastronomía, la industria y sus pobladores.

bodegas más importantes de Chile, como Concha y Toro, Morandé y San Pedro. “Conseguir la etiqueta perfecta no es tarea fácil y soy un poco maniático”, se autodefinió el artista para explicar su estilo de trabajo. Además, agregó que se encarga de todo “lo único que delegamos es la imprenta”.

El diseño de una etiqueta puede costar millones debido a que representa cada vez una pequeña gran obra de arte, un traje a medida, que influye en la toma de decisión de un comprador vacilante. En ocasiones “el diseño de la etiqueta no tiene nada que ver con el vino, lo que se vende es un concepto, en estos casos el producto queda relegado a

un segundo lugar para dar paso a la imagen como atractivo principal para el consumidor”, expresó Piano.

Francisco Barreiro, periodista especializado en contenidos gastronómicos, recuerda que la bodega El Esteco presentó en 2013 una partida exclusiva de Ciclos Ícono de la mano del arte de Carlos Páez Vilaró quien rindió tributo a la libertad y a sus admirados astros.

“Fiel al reflejo de un vino sofisticado y simple, inspirador y cautivante, Páez Vilaró gestó una obra inspirada en Ciclos Ícono, un blend que expone el clima de Cafayate, un terroir excepcional que recibe la fuerte radiación

# Délice

+  
HIELO  
Y UN TWIST  
DE SABOR.



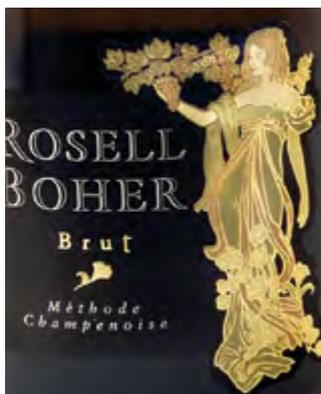
PEPINO



## CHANDON

SIEMPRE HAY RAZONES

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



El diseño de una etiqueta puede costar millones debido a que representa cada vez una pequeña gran obra de arte, un traje a medida, que influye en la toma de decisión de un comprador vacilante

del sol durante el día y frías noches bajo la luz de la luna –agregó Barreiro en gastronomía.infonews–. Ambas imágenes conforman las dos caras de la etiqueta del vino, protagonizada por el sol y la luna del paisaje de los Valles Calchaquíes.”

Otro ejemplos: Animal de Ernesto Caterna que también es galerista y conocedor pleno del mundo del arte; El Albariño Reserva de Bodega Las Perdices y su dorado enmarcado con una botella muy diferente; la nueva propuesta de Bodega del Fin del Mundo y su vino La Poderosa en honor a la motocicleta de Ernesto “Che” Guevara; y el Siete Vacas, otro de José Luis Mounier, enumera Barreiro.

Manuela Parra, directora de Bodegas Saldungaray, cuenta que a sus vinos Ventania, nacidos en 2000, los visten con etiquetas de diseños minimalistas: simples, modernos y elegantes que buscan transmitir la idea de juventud de los varietales.

#### ESE LUJO LLAMADO VINO

Hoy el vino se gana un lugar privilegiado dentro de los objetos de lujo y es parte de subastas que incluyen colecciones de arte. En agosto de 2013, por sumar un ejemplo, por primera vez en una tradicional casa de Recoleta, Capital Federal, salió a la venta una colección privada de vinos premium que incluyó etiquetas francesas, húngaras y norteamericanas –Château Mouton Rothschild o Royal Tokaji Aszu–, como argentinas: Catena Zapata Estiba Reservada o Angélica Zapata.

El barón Philippe de Rothschild creó en 1962 el Museo del Vino en el Arte. La primera exhibición del museo, realizada en 1981, estuvo dedicada a las obras originales encargadas desde 1945 a artistas como Picasso, Miró, Dalí y Matta. La muestra itinerante ya se presentó en museos de Europa (Londres, Edimburgo, Berlín y Bruselas), Japón, Canadá, Hong Kong, China, Rusia y 21 ciudades de los Estados Unidos.

Además, desde el arte hay pintores que recurren al vino como materia prima. Es el caso del artista plástico tucumano Jorge Martorell quien utiliza cabernet,



malbec, syrah o chardonnay para sus cuadros en lugar de los tradicionales acrílicos. Bajo esta técnica ya expuso en Buenos Aires, París y Florencia. Y todo comenzó cuando sin darse cuenta posó una copa llena sobre la tela...

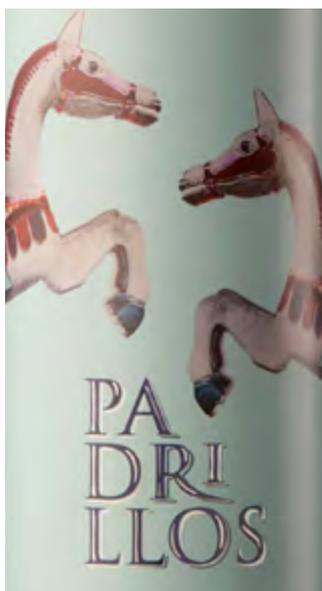
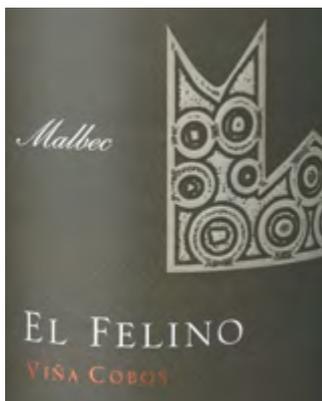
Eduardo Medici curador de la obra de Martorell detalla que esta técnica tiene origen cuando el artista tucumano se da cuenta que hay una mancha de vino sobre el lienzo en el que trabajaba: "Sorprendido (sin darse cuenta habría apoyado la copa sobre la tela), decide dejarlos y en esa decisión decide también que en los próximos trabajos usará este material en vez del acrílico. Bebió el resto de vino tinto que

quedaba, mientras recordaba una frase que repetía un viejo filósofo: mientras hace, el artista inventa la forma de hacer. La vigilia había terminado. La obra empezaba. Y el sueño de los ojos abiertos también".

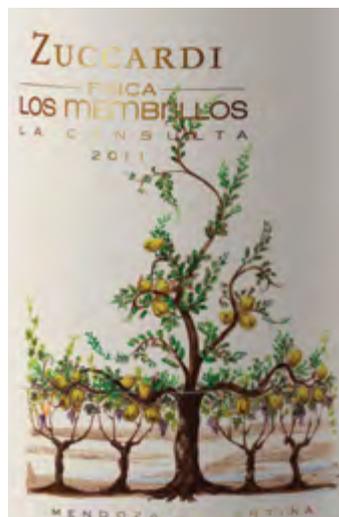
Por su parte, Fabricio Portelli, periodista especializado en vinos quien dirige Simposium primer multimedios argentino dedicado al vino, las bebidas y la gastronomía, dijo que en la actualidad las expresiones artísticas como la música y la pintura tienen una participación importante en las bodegas. "No obstante siento que cada vez sabemos más pero con menos profundidad sobre la huella cultural de esta bebida".

## RUTAS DEL VINO Y LOS SENTIDOS

En nuestro país el turismo abre sus puertas con una copa en la mano. Impulsado, entre otros motores, por el reconocimiento del vino argentino como bebida nacional de la Argentina por el Congreso de la Nación. Patricia Vismara, subsecretaria de Promoción Turística de la Nación explicó que "el turismo del vino genera un flujo ascendente en las economías regionales, favorecidas por las políticas públicas y por estrategias nacionales de promoción tanto para el mercado interno como el externo, agregando valor y fortaleciendo el enoturismo argentino al mundo".



“Toda actividad artística que exprese y desarrolle de algún modo la sensibilidad del hombre tiene una estrecha relación con el vino, con su mística y su encanto”.



Organismos como el Instituto Nacional de Tecnología Agropecuaria (INTA) trabaja en turismo rural incluyendo rutas del vino en Mendoza, Río Negro o Saldungaray, provincia de Buenos Aires, que buscan integrar el paisaje, el arte, la gastronomía, la industria y sus pobladores con el fin de brindar información sobre el fruto de la vid y su entorno. Como indica Canela: “El vino forma parte de nuestra identidad. Está presente en las artes plásticas en la literatura y en la cultura de lo cotidiano”.

“Tenemos mucho valor agregado en vinos”, afirmó Portelli quien sumó “que hoy en la Argentina el consumo de esta bebida ganó nuevos espacios como la salida entre amigos, picadas o paseos. En décadas de los ‘70 u ‘80 se lo bebía con exclusividad en la mesa familiar”.

Para la directora de Bodegas Saldungaray hoy tenemos “un consumo más hedonista del vino. Disfrutamos mucho de beberlo con una rica comida, con amigos y en momentos de relax, a veces sólo por eso se crean las botellas de 3/8. El consumidor busca más: hurga en publicaciones especializadas antes de comprar por eso es que la estética, el diseño y la comunicación son tan importantes”.

Los números alrededor del vino destacan que en la Argentina se consumen 29 litros de vino per cápita anualmente y hay 948 bodegas elaboradoras.

Nuestro país es el quinto productor mundial de esta bebida detrás de Italia, Francia, España y Estados Unidos y es el undécimo exportador en el mundo, informa el Fondo Vitivinícola de Mendoza.

Así entre otras expresiones artísticas y precisas que se suman al servicio del vino, María Silvia Avagnina, enóloga del INTA, remarca las bondades del Malbec argentino y recuerda que nuestro país fue el impulsor de la Copa Malbec para una correcta degustación: “Creada en 1997, y no distribuida comercialmente por escasa demanda en un mercado anterior al boom de los vinos varietales, fue un evento trascendente que tuvo repercusión posterior”.

Carlos Paredes, sommelier y escritor argentino -su último libro es “Degustando vino y canto”-, sintetiza que “toda actividad artística que exprese y desarrolle de algún modo la sensibilidad del hombre tiene una estrecha relación con el vino, con su mística y su encanto. Tal es el caso de la pintura, la música y, desde luego, la literatura, pues el vino mismo es una obra de arte lleno de magia y decires”.

Canela destaca que quizá sea la fotografía un campo en el que la cultura del vino encontró a grandes artistas que reflejan con gran arte (reconocido como tal y en plena expansión) el misterioso mundo del vino. “A menudo es el paisaje, los viñedos al pie de las montañas lo que seduce, bajo el sol o cubierto de nieve. Las hojas y el racimo blanqueado por la leve pátina de cera. Con ese brillo particular en cada pequeña esfera y por fin la copa de vino, como perfecta pieza que combina la dureza y fragilidad del cristal, su transparencia y la infinita gama de los colores del vino. La botella es inspiradora también por sus líneas sobrias y su funcionalidad, que con pequeñas variantes nos llega desde hace siglos. No estaría mal crear un concurso fotográfico sobre el vino y su mundo...”, propone.

# 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

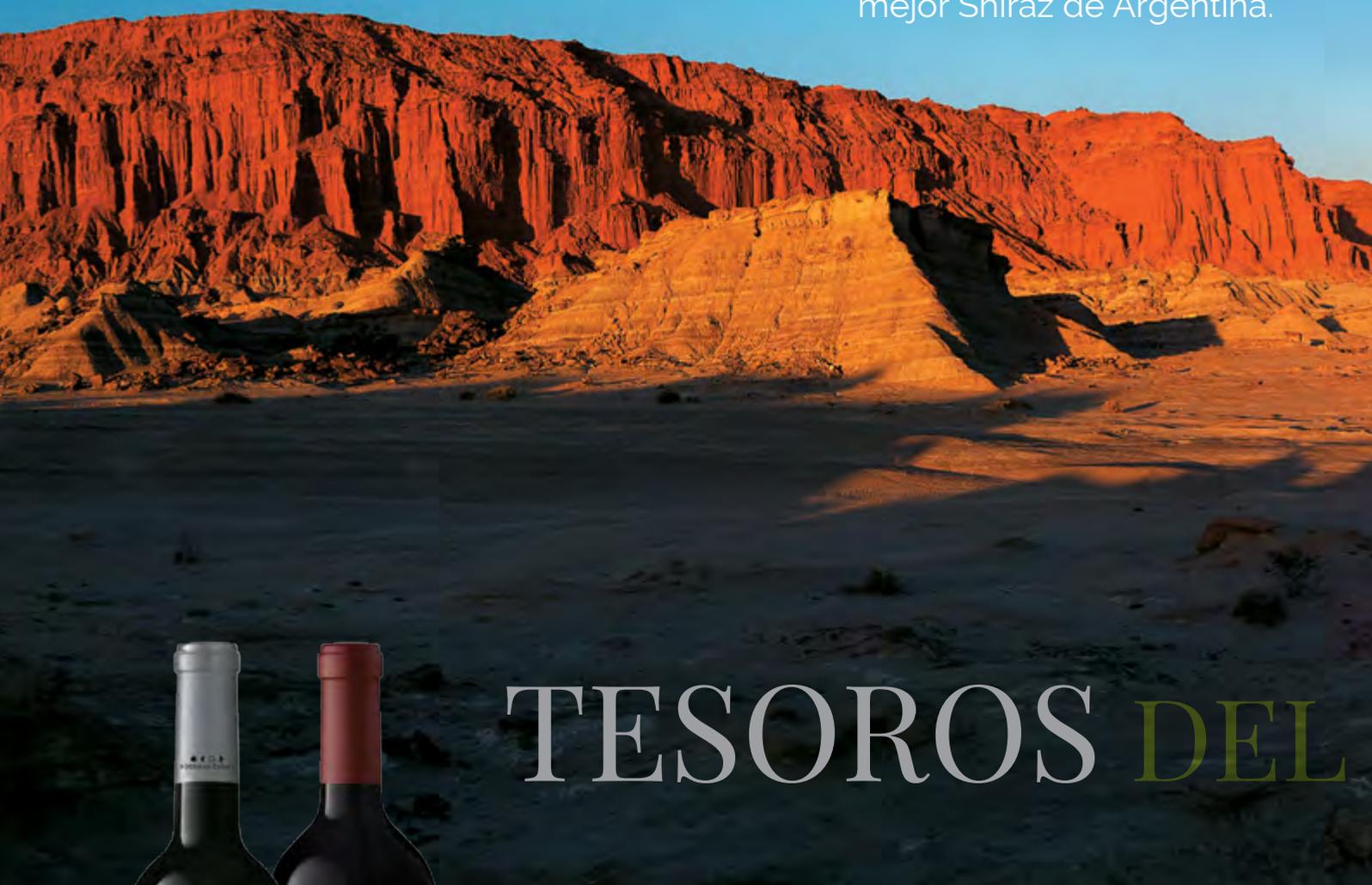
90  
PTS

ZUCCARDI Q MALBEC 2012  
WINE SPECTATOR - NOV2013

 @ZUCCARDIWINES ZUCCARDIWINES.COM

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

Nació para romper estructuras. Un mundo de placer y seducción, sutil y delicioso que logró consolidarse como el mejor vino de San Juan y a la vez el mejor Shiraz de Argentina.



# TESOROS DEL



**B**odegas Callia nació en el año 2003 con la convicción de que un vino más ligero, de paladar amable y placentero era posible. Se distinguió de las demás bodegas por apostar a ubicarse en la provincia de San Juan. Esta provincia de clima cálido y seco, con temperaturas estables, facilita la mejor maduración de las uvas y permite obtener tintos frutados y fáciles de beber aun cuando son jóvenes. Bodegas Callia se caracteriza por vinos diferentes, modernos y amigables.

A la vez, la uva Shiraz se convirtió en insignia de Bodegas Callia. Del grupo de uvas tintas más clásicas, es la más cambiante según la región en que se la cultive. Muy adaptada al desierto, el Shiraz, encontró en San Juan el mejor lugar para desarrollarse y Bodegas Callia se posicionó a nivel mundial como la bodega argentina pionera en el uso de este varietal.

Bodegas Callia pertenece al mismo grupo, de capitales holandeses, que

## SOL Y LUNA

Entendiendo que cada una de las distintas fases lunares podía moldear e intensificar el encanto y la personalidad de cada vino, en Bodegas Callia se desarrolló una nueva manera de trabajar la vid. Con el aporte permanente del sol, grandes amplitudes térmicas y el viento suave y seco del desierto han logrado desarrollar verdaderos tesoros para el paladar.

# DESIERTO SANJUANINO

Bodegas Salentein, ubicada en el Valle de Uco en Mendoza. La actual bodega, moderna e innovadora, fue construida sobre una ya existente la cual fue reciclada y puesta en condiciones bajo altos estándares de calidad respetando el patrimonio histórico y paisajístico perteneciente a la zona.

### TRES VALLES

El primero, el Valle de Tulum, es el valle central de San Juan con un bajo

promedio anual de lluvias (160 mm). El tiempo de cosecha es desde mediados de enero hasta principios de abril. El rango de temperatura entre el día y la noche es de 17°C y de 41,5 °C y tiene una gran exposición solar, de 330 días, con cielo despejado por año. Estas características climáticas brindan óptimas condiciones para el desarrollo de uvas orgánicas y es ideal para obtener vinos comerciales de gran volumen de concentración media y gran intensidad frutal. Con prácticas agrícolas y

enológicas especiales se pueden lograr vinos más complejos y concentrados como: Shiraz, Malbec y Torrontés, y en menor volumen Bonarda, Cabernet Sauvignon y Chardonnay.

El otro valle donde se cultivan las vides de Bodegas Callia es el Valle de Zonda, que corre paralelo y dentro de la pre-cordillera de los Andes. Se encuentra a 850 metros sobre el nivel del mar. Tiene suelo arenoso por sedimentos del río San Juan, con áreas



## MOTIVO DE ORGULLO

En todo el mundo los vinos de Bodegas Callia han sido galardonados con "Medalla Dorada" en numerosas oportunidades, destacamos algunas.

China Wines and Spirits Drinks 2014

*CALLIA ALTA SHIRAZ MALBEC*

Mundus Vini 2011 / Alemania

*CALLIA ALTA SHIRAZ*

Malbec Al Mundo 2012 / Argentina

Mundus Vini 2012 / Alemania

*CALLIA RESERVE MALBEC*

Decanter 2014

Concours Mondial de Bruselles 2013

Mundus Vini 2012 / Alemania

*CALLIA MAGNA MALBEC*

Syrah du Monde 2008 / Francia

*CALLIA MAGNA SHIRAZ*

Argentina Wine Awards 2008

*GRAND CALLIA*

muy pedregosas. El promedio anual de lluvias es de 160 mm y el tiempo de cosecha se desarrolla desde comienzos de enero hasta mediados de marzo.

El rango de temperatura entre el día y la noche es de 11,5 °C y 41,5 °C, lo que genera gran color para el varietal Cabernet Sauvignon utilizado para gamas medias y altas. De este valle

también extraemos uvas para nuestros Chardonnay.

Finalmente el Valle de Pedernal es la nueva promesa. Un valle, enológica-mente hablando, recientemente descubierto que por su ubicación cordillera- na y altura genera vinos de exóticos y salvajes de excelentísima calidad. Pe- dernal se localiza a 1.400 metros sobre

## PORTFOLIO



### CALLIA ALTA

Es la línea que propone la bodega para que empieces a transitar el apasionante camino del vino. Es un vino joven, de sabores dulces, frutados, cercanos, para disfrutar todos los días. Cuenta con variedades Malbec, Cabernet Sauvignon, Shiraz y Chardonnay; además de los bivariedades Shiraz Malbec, Shiraz Cabernet, Shiraz Bonarda y Shiraz Tannat.



### CALLIA AMABLE TARDÍO

Este vino se elabora a partir de una selección especial de uvas cosechadas con un alto grado de madurez lo que permite lograr su dulzura natural. Callia Amable Tardío es un vino ideal para beber como aperitivo o bien para acompañar postres, quesos de todo tipo y patés. Callia Amable Tardío cuenta con Blanco con elaborado en base a uvas 100% Torrontés y un Rosé elaborado en base a uvas 100% Shiraz.



### GRAND CALLIA

Es un vino de corte de partida limitada que expresa lo mejor de los vinos de San Juan, su identidad como terroir. Se trata de un blend obtenido con uvas de las parcelas más cuidadas de distintos valles sanjuaninos. El blend se compone por las uvas Malbec y Shiraz.



### ESPERADO DE CALLIA

Esperado llegó para revolucionar el mercado al inaugurar una nueva categoría de vinos: los de Maduración Prolongada. Solo basta servirse una copa para darnos cuenta que el tiempo está de nuestro lado. Las variedades de Esperado son: Shiraz Malbec, Shiraz Cabernet y Viognier Torrontés.



## EL SHIRAZ

Se presume que su origen se halla en la ciudad persa de Shiraz, para luego llegar a las Galias buques fenicios o tal vez durante las cruzadas. Otros afirman que proviene de la isla de Sicilia, pero al tener gran difusión en el centro y sur de Francia, también se la ha considerado originaria del Ródano.

el nivel del mar, con suelos pedregosos y arenosos y un promedio de lluvias al año de 260 mm. El tiempo de cosecha es desde mediados de febrero hasta fines de abril. El rango de temperatura entre el día y la noche es muy amplio, de 9°C a 30°C., lo cual otorga colores intensos y aromas de frutos rojos para vinos tintos como el Malbec, el Shiraz y el Cabernet

Sauvignon y sabores frescos y frutados para los vinos blancos como el Sauvignon Blanc y el Chardonnay. Con estas características y un manejo óptimo del viñedo, Bodegas Callia se destaca por la elaboración de vinos amables y jóvenes, con un perfil moderno e innovador y de paladar universal.



### CALLIA BLEND DE TEROIRS

Es un nuevo concepto. Se trata de un blend de dos cepas iguales, provenientes de distintos valles de la provincia de San Juan. El aporte de cada cepa (iguales pero con expresiones distintas), genera sinergia, lo que se traduce en vinos jóvenes, frutales y con gran intensidad de color. Los tres distintos terroirs generan un ADN único y crean una nueva experiencia. La línea cuenta con 4 varietales: Malbec, Cabernet Sauvignon, Shiraz y Torrontés.



### ESPUMANTES DE CALLIA

Extra Brut, seduce con sabores frescos e intensos. Sus finas burbujas forman una corona sin fin que cautiva. Callia Extra Brut es perfecto como aperitivo y para acompañar sus mejores comidas.

Sweet Rosé, a la vista se presenta con un característico color salmón y con un perlage muy fino y persistente, en nariz se perciben muy marcadas notas de frutillas, en boca lo percibimos fresco y dulce, repitiéndose las sensaciones de frutillas que encontramos en nariz, dejando una sensación cremosa por la fineza de su espuma.

Dulce, de color dorado brillante y con un delicado aroma a flores blancas, este espumante dulce natural de finas burbujas nos regala una boca llena de frutas, como duraznos y peras.



### CALLIA MAGNA

Representa la mejor expresión de los varietales y los valles de San Juan. Cada variedad se obtiene del valle sanjuanino donde mejor expresa su potencial de aromas y sabores. Presenta vinos de muy buena estructura en boca, taninos maduros y una perfecta armonía entre el roble y el carácter frutal de las variedades utilizadas. La línea cuenta con 4 varietales: Malbec, Cabernet Sauvignon, Shiraz y Chardonnay.

#### BARRIO NORTE

PARANÁ 1259  
C1018ADE | C.A.B.A.  
(011) 4811.2063  
parana@frappe.com.ar

#### BELGRANO 1

AV. LIBERTADOR 5975  
C1428ARC | C.A.B.A.  
(011) 3535.9166  
libertador@frappe.com.ar

#### BELGRANO 2

AV. CRAMER 1811  
C1428CTA | C.A.B.A.  
(011) 4789.0023  
cramer@frappe.com.ar

#### CABALLITO

RIVADAVIA 4528  
C1205AAR | C.A.B.A.  
(011) 4903-9024  
rivadavia@frappe.com.ar

#### CENTRO 1

TALCAHUANO 991  
C1013AAS | C.A.B.A.  
(011) 4816 0551  
talcahuano@frappe.com.ar

#### CENTRO 2

AV. DE MAYO 902  
C1084AAR | C.A.B.A.  
(011) 4334 4360  
mayo902@frappe.com.ar

#### CENTRO 3

PARAGUAY 678  
C1057AAH | C.A.B.A.  
(011) 4313.6782  
paraguay@frappe.com.ar

#### CENTRO 4

RECONQUISTA 946  
C1003ABT | C.A.B.A.  
(011) 5199 0108  
reconquista@frappe.com.ar

#### CENTRO 5

AV. DE MAYO 1136  
C1085ABO | C.A.B.A.  
(011) 4383 1587  
mayo1136@frappe.com.ar

#### EL FENIX

AV. SANTA FE 1199  
C1059ABF | C.A.B.A.  
(011) 4811 0363  
fenix@frappe.com.ar

#### NUÑEZ

AV. CABILDO 4561  
C1429ABD | C.A.B.A.  
(011) 4704.6273  
cabildo@frappe.com.ar

#### PALERMO 1

REP. ÁRABE SIRIA 3152  
C1425EYN | C.A.B.A.  
(011) 4806.5590  
palermo@frappe.com.ar

#### PALERMO 2

MANSILLA 3402 ESQ. C. DIAZ  
C1425DQQ | C.A.B.A.  
(011) 4827.3363  
coroneldiaz@frappe.com.ar

#### RECOLETA 1

AV. CALLAO 1380  
C1023AAT | C.A.B.A.  
(011) 4816.6123  
callao@frappe.com.ar

#### RECOLETA 2

RODRÍGUEZ PEÑA 1320  
C1021ABD | C.A.B.A.  
(011) 2074.6902  
rodriguezpena@frappe.com.ar

#### RECOLETA 3

AV. GRAL LAS HERAS 2000  
(C1127AAO) C.A.B.A.  
(011) 4806-0277  
lasheras@frappe.com.ar

#### YDRA

AV. CALLAO 1699  
C1024AAC | C.A.B.A.  
(011) 4811 4872  
Ydra@frappe.com.ar

#### CARILÓ

AVELLANO Y BOYERO  
B7167 | CARILÓ  
(02254) 572371  
carilo@frappe.com.ar

#### GUALEGUAYCHÚ

ESPAÑA 60  
E2822EJB | GUALEGUAYCHÚ  
(03446) 430551  
gualeguaychu@frappe.com.ar

#### WINE4LESS LIBERTADOR

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

#### WINE4LESS PUEYRRREDÓN

AV. PUEYRRREDÓN 2470  
C1119ACU | CABA  
(011) 4801.2584  
pueyrrredon@wine4less.com.ar

# FRAPPÉ

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

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

TODOS LOS VIERNES  
20% DE DESCUENTO  
CON TARJETAS

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

**BBVA** Francés



Santander Río

**BANCOPATAGONIA**

**club**  
LA NACION

FRAPPÉ S.R.L. CUIT: 30-70799044-5. REPÚBLICA ÁRABE SIRIA 3152, CP: C1425EYN C.A.B.A. PRECIOS INCLUYEN IVA. VÁLIDOS HASTA EL 31/12/2014 O HASTA AGOTAR STOCK; EN TODOS LOS LOCALES DE VINOTECAS FRAPPÉ EXCEPTO SUCURSAL GUALEGUAYCHÚ. PRECIOS Y COSECHAS SUJETOS A MODIFICACIONES SIN PREVIO AVISO. PROMOCIONES VÁLIDAS HASTA EL 31/12/2014. NO ACUMULABLES CON OTRAS PROMOCIONES.



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

# WINE 4 LESS

# CELEBRATE 10 A 40%

Descubrí  
las mejores  
oportunidades  
para celebrar  
estas fiestas.

# FF

AV. DEL LIBERTADOR 5038 / AV. PUEYRREDÓN 2470

CALL CENTER 0810-444-3437

WWW.WINE4LESS.COM.AR

# NIETO SENETINER

*Distinguido por Naturaleza*



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