

WWW.FRAPPE.COM.AR/RELAX

RELAX

INVIERNO 2015 | AÑO 6 | NRO 24



Cabernet Franc

LA CEPA

ENOTURISMO • EL ESTECO • ROUX • EQUIPAJE INTELIGENTE

EJEMPLAR DE DISTRIBUCIÓN GRATUITA

ESCORIHUELA GASCÓN WINES
POLO SEASON 2015

ARGENTINA

Escorihuela Gascón
POLO TEAM



   escorihuelag

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



www.luigibosca.com.ar



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

LLEGAR A SER UNA PERSONA
INTERESANTE PARA
COMPARTIR UN SILENCIO.



PERFECCIONADO

POR EL TIEMPO.

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

SUMARIO

06.

TURISMO

Por los caminos
invernales del vino

12.

ESPECIAL

Warm-blend,
una técnica única

14.

VARIETALES

Cabernet Franc

20.

SELECCIÓN

Especiales
de invierno

22.

GASTRONOMÍA

Roux: calidad de autor

28.

BODEGAS

El Esteco

34.

TECNOLOGÍA

Equipaje
inteligente

40.

TEXTURAS

Nuevo Espacio Frappé

EDITORIAL

Se acerca el invierno, para muchos, la temporada ideal para disfrutar de nuestros mejores tintos y, por que no, acompañarlos con los sabores tradicionales de nuestro país. Sin ánimo de entrar en discusiones, preparamos para esta edición un recorrido por los caminos del vino de la región de cuyo. Mendoza y San Juan ofrecen atractivas propuestas para disfrutar paisajes, historia, gastronomía y actividades de la mano de las bodegas mas representativas de nuestros mejores vinos.

Achaval Ferrer revela los secretos del nacimiento de Quimera, audacia e innovación para la creación de vinos únicos, dueños de una personalidad auténtica.

Injustamente relegado durante muchos años, el Cabernet Franc vuelve, a paso lento pero firme, a recuperar terreno en Argentina con un crecimiento explosivo en la demanda y reconocimiento internacional.

Como siempre, te acercamos una selección de vinos y destilados para disfrutar y compartir experiencias, sabores y aromas.

Productos de estación, platos mediterráneos y una mirada propia y actual de la gastronomía son las bases sobre las que Martín Rebaudino creó Roux, el exclusivo bistro que no deja de sorprender.

Desde el Valle de Cafayate, la juventud de Bodega El Esteco muestra su respeto por la tradición Saltena, fusión de antiguas civilizaciones, influencia hispánica y el espíritu criollo.

Antes de viajar te mostramos algunos gadgets para hacer tu experiencia mas placentera. Desde una tablet hasta una valija que puede seguirse de forma remota, tecnología para viajeros.

Hasta la próxima.

JUNIO 2015

PRODUCCIÓN INTEGRAL ENSAMBLE GRÁFICO
ENSAMBLEGRAFICO.COM.AR

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

TURISMO

POR LOS CAMINOS INVERNALES DEL VINO





Viñas y bodegas de Mendoza y San Juan atraen a los visitantes con sus encantos culturales, productivos y gastronómicos.

Una de las letras emblemáticas del cancionero cuyano dice... “no es lo mismo el otoño en Mendoza”. El otoño es especial y el invierno tiene su encanto, al igual que en San Juan, donde el sol y el buen vino siguen siendo los protagonistas. Por eso, ambas provincias del Oeste argentino se preparan para recibir a los amantes de la bebida de los dioses para disfrutar de la nieve y los paisajes de ensueño al pie de la Cordillera de los Andes, en medio de viñas y bodegas.

Los Caminos del Vino de las dos regiones vitivinícolas más importantes del país abren sus puertas. Así, los principales y más reconocidos establecimientos aprovechan la oportunidad para dar a conocer su producción y dejarla en manos de nuevos paladares. Mientras, los turistas saben que a la par del vino tendrán una amplia gama de actividades para hacer más entretenida y cultural la visita, y muchos no resistirán a la tentación de volver a estas tierras que enamoran.

“Mendoza sigue siendo líder en enoturismo gracias a la actividad vitivinícola, que se mantiene en crecimiento. Y San Juan viene haciendo una gran tarea. También en Salta se está trabajando muy bien, sobre todo en Cafayate. Lo que se busca es generar experiencias diferentes, mas allá de la degustación tradicional en una bodega”, expresó Guillermo Barletta, coordinador de Turismo de Bodegas de Argentina, entidad que agrupa a más de 250 firmas en todo el país. El especialista indicó que en los últimos meses notó un incremento de la actividad que llega al 10%. *“Para este invierno, las bodegas están ansiosas y expectantes, listas para*



recibir a los turistas. Es importante que se hagan las reservas y se organice bien el viaje y el tour, con la ayuda de Internet”, sugirió Barletta. Por su parte, desde la dirección de Promoción Turística de San Juan, a cargo de Claudia Grynszpan, coincidieron con las acciones que conduce Mendoza y que se trabaja en campañas para darle mayor visibilidad al producto enoturístico provincial.

En los Caminos del Vino, el costo de la entrada para una visita completa arranca en 80 pesos, que las bodegas devuelven como crédito a la hora de comprar. Claro está que hay degustaciones especiales con vinos premium y maridajes específicos que pueden valer hasta 1500 pesos. También hay tours por 100 pesos que incluyen la degustación de al menos tres etiquetas.

OASIS DE VID

En medio de un oasis de vid, por su historia de desierto y su lucha a pulmón por el riego, Mendoza abarca desde la producción en pequeña escala hasta las bodegas más destacadas de la Argentina. La oferta turística es muy

variada. Se puede pasar desde uno o varios días en la montaña, como puede ser en el Valle de Potrerillos o Uspallata, hasta recorrer sitios históricos como las Ruinas de San Francisco, que sobrevivieron al terremoto de 1861, en medio de la ciudad. Hay turismo rural, de aventura y esquí, con la bebida de los dioses siempre acompañando. De ahí, que en todas sus zonas geográficas, el enoturismo dice presente. En las regiones Norte y Este se encuentran la mayoría de las bodegas, donde se destacan los departamentos de Luján de Cuyo, Maipú y San Martín, en los que prevalecen los cultivos de alta calidad de tintos, rosados y blancos. Claro está que el Malbec, el Bonarda y el Cabernet lideran el ranking de elaboración y demanda. Entre los más reconocidos establecimientos vitivinícolas se encuentran Ruca Malen, Achaval Ferrer, Lagarde, Altavista, El Lagar de Carmelo Patti, Catena Zapata, Benegas, Dominio del Plata, Melipal, Vistalba, Chandon, Leoncio Arizu, Terrazas de Los Andes, Familia Zuccardi, Nieto Senetiner, Viniterra, Escorihuela, La Rural, Ernesto Catena, Trapiche, Viña Cobos, Navarro Correas y Riglos.



Se pueden pasar días en la montaña, recorrer sitios históricos, hacer turismo rural, de aventura y esquí.

En Luján de Cuyo, sobre todo, con una altura imponente, un clima variado y condiciones agroclimáticas de privilegio permiten obtener productos aclamados por el mundo entero y es el destino más demandado del país en enoturismo. En esta zona hay posibilidades de alojamiento muy cerca de las principales bodegas, entre los que se destacan hoteles de alta gama como Cavas Wine Lodge y Entre Cielos, donde una noche puede costar por encima de los 500 dólares. Asimismo, la gran mayoría de las bodegas ofrece una jornada especial, con diferentes actividades y la degustación de sus principales caldos.

“Estamos ahora creciendo y esperamos más visitantes para junio, julio y agosto, sobre todo de brasileños. Los contactos y las reservas empiezan a moverse con fuerza. Lo bueno es que ya no hay grandes picos y bajas, sino que la demanda es más estable durante todo el año”, comentó Michelle Schromm, manager de turismo de Pulenta State, una reconocida bodega familiar mendocina, ubicada en Alto Agrelo, Luján de Cuyo, a más de 30 km de la ciudad de Mendoza. Aquí se puede hacer una degustación superior, con las

mejores etiquetas y variedades del Gran Pulenta State, por unos 150 pesos por persona. “La gran mayoría, luego de probar nuestros productos termina llevando, al menos, una botella por persona”, contó la encargada del sector.

Por otro lado, la zona del Valle de Uco, más cerca de la Cordillera, con una gran amplitud térmica, se destaca por un Malbec de máxima calidad. Tunuyán, Tupungato y San Carlos tienen una amplia gama de actividades enoturísticas abierta a sus visitantes. El Manzano Histórico, una de las reservas culturales y paisajísticas más importante de la provincia, es un sitio obligado en la recorrida. Entre las bodegas más reconocidas de la región se encuentran Salentein, Finca Sopenia, Flechas de los Andes y Doña Paula. En esta zona también hay cabañas, posadas y hoteles de lujo como The Vines o Casa de Uco. Por último, la zona sur ofrece grandes alternativas para turismo aventura o de descanso, con presencia exclusiva de la naturaleza. San Rafael y General Alvear tienen una gran tradición vitivinícola, con caldos reconocidos internacionalmente.



Mendoza y San Juan concentran más del 80% del negocio enoturístico nacional y tienen más de 130 bodegas abiertas al público.



SAN JUAN, RIQUEZA NATURAL

Por su parte, San Juan cuenta con una variedad interesante de propuestas enoturísticas, enaltecidas por sus paisajes, atractivos naturales y paleontológicos, como el Valle de la Luna, en el Parque Provincial Ischigualasto, a más de 300 km al Noroeste de la capital provincial. La industria del vino también está muy desarrollada, con inserción internacional, y cuenta con bodegas que albergan museos, como el de Antigua Bodega y el de Santiago Graffigna. La provincia se divide en cinco regiones vitivinícolas o rutas del vino, con sitios destacados como Tulum, Zonda, El Pedernal y Calingasta, con una amplitud térmica especial para el cultivo de vides, sobre todo Shiraz y Malbec, que son reconocidos en todo el globo. Entre las bodegas más destacadas se encuentran Graffigna, Callia y Finca Las Moras. También existe una infraestructura de alojamiento interesante, con la posibilidad de disfrutar de un spa del vino. Pero, la realidad es que San Juan invita no sólo a tomar una buena copa de tinto o blanco, sino a realizar a la par actividades de 4x4, andinismo, experiencias astronómicas y trekking.



Así las cosas, actualmente Mendoza y San Juan concentran más del 80% del negocio enoturístico nacional y tienen más de 130 bodegas abiertas al público. El boom de las recorridas por los “Caminos del Vino” no se detiene pero se busca aggiornar las propuestas, con más servicios vinculados a lo vivencial y a la aventura por los viñedos, como degustaciones especiales, almuerzos, picnics, cabalgatas y bicicleteadas, tal como reveló el VIII Informe Nacional de Turismo Vitivinícola, organizado por Bodegas de Argentina (BA).

Será difícil no volver en esta época a estas tierras de sol y buen vino porque, como dice la Tonada del Otoño, con una majestuosa interpretación de Mercedes Sosa: “La tarde nos dice al llevarse al sol, que siempre al recuerdo lo inicia un adiós, para quien lo ha vivido en Mendoza, otoño son cosas que inventó el amor”.

THE PATRÓN MOJITO.

TURN AN ORDINARY MOJITO INTO AN
EXTRAORDINARY ONE. MAKE IT A PATRÓN MOJITO.



SIMPLY PERFECT
COCKTAILS



WARM-BLEND, UNA TÉCNICA ÚNICA

Hacedores de una tradición, innovadores desde el origen, Santiago Achaval y Roberto Cipreso ofrecen su alquimia para lograr un blend inconfundible.

Blend, assemblage, vino de corte, coupage. Distintas formas de describir un arte tan antiguo como la viticultura en sí misma. Esta práctica da lugar al diseño en la enología, donde el hacedor de vino busca una expresión distinta y única, combinando dos o más variedades (aunque también suele llamarse blend a los monovarietales que poseen uva de distintos orígenes). Por lo general, cada variedad es cosechada, vinificada, y es cuando se encuentra en su momentum individual que el hacedor decide en la sala de degustación, el rol que tendrá en el blend.

En Achaval-Ferrer realizamos una práctica única, bautizada como warm-blend. En lugar de realizar el corte cuando sus partes se encuentran

definidas, Santiago Achával y Roberto Cipreso recorren los viñedos y prueban la uva horas antes de la cosecha, para allí mismo dar nacimiento a Quimera. Son ellos quienes año tras año deciden la proporción que cada variedad tendrá, en una búsqueda permanente del vino ideal. El término warm-blend deviene de la mezcla del vino y el calor, presente debido a la fermentación alcohólica conjunta de las cinco partes. De esta manera el vino crecerá en barrica y en botella comportándose como un solo individuo dueño de una personalidad auténtica, ligada al audaz compromiso de imaginar el vino en el viñedo. Por eso nos gusta decir que Quimera es más que la suma de las partes.



CABERNET FRANC

Introducido en el país en los 90, con sólo 1000 hectáreas en producción esta cepa tuvo un crecimiento explosivo en demanda local, exportaciones y reconocimiento internacional.

Hay una cepa que está de moda y llegó para quedarse. A paso firme y apostando a la calidad que lo caracteriza, el Cabernet Franc, busca su lugar de privilegio en la vitivinicultura nacional y en su proyección mundial. Así las cosas, este varietal, con gran historia pero aún poco explotado en nuestro país, viene ganando terreno, sobre todo en el sector de alta gama, pero lejos en producción si se lo compara con la cepa insignia de Argentina, el Malbec o su actual compañera, la Bonarda.

Como se trata de un varietal tinto de baja implantación, que llegó al país en los 90, pero cada vez de mayor demanda por su singularidad y complejidad, tiene precios exclusivos, que superan la franja promedio de los 300 pesos. Sus cualidades son muy apreciadas en el mercado actual: sabe a frutos rojos frescos, con suaves, maduros y redondos taninos que lo hacen distinguido,

pero delgado a la vez, con un sabor duradero, a diferencia del Malbec que inmediatamente llena en boca. A su vez, es un gran compañero: los enólogos no dejan de utilizarlo para realizar vinos de cortes y realzar la composición de un Malbec o un Cabernet Sauvignon.

El año pasado el Cabernet Franc dio el gran salto en el país, luego de una gran performance en el reconocido certamen Argentina Wine Awards, que organiza Wines of Argentina, donde se alzó con tres premios Trophy, el máximo galardón del jurado, que basa su decisión en la calidad y en los avances de la industria. En la edición 2015, realizada en febrero, donde las mujeres fueron las que eligieron, también se destacó a esta cepa tinta de origen bordelés. Un jurado compuesto por 12 juezas internacionales y 8 locales, degustó 669 muestras de 143 bodegas entre las que otorgaron 14 Trophies, 4 Trophies regionales y 19 medallas de oro. El Cabernet Franc recibió



dos trophies: La Mascota Cabernet Franc 2013, de Masco-
ta Vineyards y Salentein Numina Cabernet Franc 2012, de
Bodegas Salentein. El año pasado, esta bodega también
había sido premiada por su Salentein Numina Cabernet
Franc 2011.

ZONAS ALTAS Y FRÍAS

Según los enólogos y especialistas en la materia, la im-
plantación de viñedos de este varietal va acompañado del
clima, ya que su mejor adaptación se da en las zonas más
altas y frías, como puede ser el Valle de Uco, en espe-
cial en Tunuyán, o en Luján de Cuyo, ambas regiones de
excelencia de Mendoza.

José Galante, el reconocido y multipremiado enólo-
go jefe de Bodega Salentein, de Tunuyán, al pie de la
Cordillera de los Andes, uno de los impulsores del Malbec
en el país y ahora referente indiscutido del Cabernet





A TENER EN CUENTA

Los principales y reconocidos enólogos mendocinos brindan algunas características exclusivas de esta cepa que se impone. Dependiendo del lugar de cultivo y el estilo algunos aromas que esta variedad puede desarrollar son picantes, tabaco, frambuesas, cassis y algunas veces incluso violetas. Su principal característica y encanto es su frescura natural en boca, básicamente dada por las notas silvestres y su típico aroma a pimientos tanto frescos como grillados. Si bien el Cabernet Franc se puede entender como una suerte de conjunción entre los taninos firmes del Cabernet Sauvignon y la fruta delicada y las especias del Merlot, los franceses lo eligen, sin dudas. Quizás, en poco tiempo, los argentinos hablen cada vez más de esta cepa que ha empezado a sorprender.

Franc aseguró que este varietal tiene características y expresiones únicas, con una alta concentración de polifenoles, por sus condiciones climáticas y cultivos en altura, que le permiten lograr un punto óptimo de madurez. *“Arrancamos en 2010 y fue toda una sorpresa. Hoy es un gran desafío hacer Cabernet Franc y una gran oportunidad. Quienes lo prueban quedan fascinados, por su aroma y sensación dulce en boca, es algo diferente y único”,* expresó Galante. *“Logramos hacerlo más visible en nuestro país y se espera un crecimiento en las implantaciones, ya hay bodegas que lo están haciendo como consecuencia de los logros obtenidos. No es una moda ni una movida fashion, el Cabernet Franc llegó para quedarse. El éxito comercial fue inmediato. Se nos dispararon las ventas domésticas y de exportaciones”,* agregó el chief winemaker de una de las firmas más reconocidas a nivel mundial.

UN FUTURO PROMISORIO

Según datos suministrados por el Instituto Nacional de Vitivinicultura (INV), en todo el país ya se han implantado unas 1000 hectáreas de Cabernet Franc en las últimas décadas, mientras que en Malbec se superan las 30.000 hectáreas. Asimismo, en cuanto a la Bonarda hay una ocupación de tierras que supera las 18.000 hectáreas. Sin embargo, el nivel de facturación por exportaciones de la flamante y exclusiva cepa no se detiene y ya supera ampliamente el millón de dólares.

Desde Bodegas de Argentina (BA), entidad nacional que nuclea a más de 250 firmas del país, analizaron la realidad de esta notable cepa y su proyección. Laura Alturria, coordinadora de la Comisión Varietales y Técnicas de BA explicó que el futuro del Cabernet Franc es prometedor. *“Por ahora hay poca superficie, pero es un varietal que se ha adaptado muy bien al terreno y al microclima local y se está elaborando con muy buenos profesionales, técnica y tecnología. Tiene*

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.

MARIDAJES Y SUGERENCIAS

- Pastas con salsa de tomate.
 - Lasañas.
 - Pizzas.
 - Carnes a la brasa.
 - Platos con aves de corral, pato o cordero.
 - Quesos: azul, cheddar (envejecido o ahumado), suizo, gorgonzola, brie, gouda, de cabra, entre otros.
-



un gran perfil de crecimiento por cómo ha sido recibido en el mercado”, expresó Alturria y agregó: “No nos podemos quedar solo con el Malbec, no tenemos el patrimonio exclusivo, hay que probar con otras variedades como Bonarda, Cabernet Franc y seguir creciendo. El Malbec nos marcó el camino y nos tira del carro, pero hay que ayudarlo”.

Este varietal de racimo mediano, alargado, con uvas pequeñas, esféricas y un color azul oscuro es también un orgullo para la reconocida bodega mendocina Pulenta State. Javier Lo Forte, el head winemaker, destaca la producción lograda y haber sido uno de los primeros en apostar a esta cepa. “Nuestra bodega es una de las pioneras en elaborar esta variedad en Argentina y particularmente en Mendoza, ya que desde 2002 confiamos en estas uvas produciendo una línea 100% varietal y en el nivel alta gama. Nuestro Pulenta Estate Gran Cabernet Franc, es un vino delicado, complejo con tipicidad y consistencia. De gran concentración pero al mismo tiempo un vino que se deja disfrutar y beber tanto con o sin comidas”.

“El estilo del Cabernet Franc que está elaborando Bodega Argento expresa aromas concentrados a grosella, frambuesas y pimienta negra. Sus vibrantes sabores a frutos rojos proporcionan una estructura agradable en el paladar, y los caracteres predominantes de roble francés fruto de su crianza en barricas durante nueve meses se amalgaman a la perfección proporcionando en





boca una textura delicada y elegante”, promete Silvia Corti, enóloga de Bodega Argento, que el año pasado posicionó a su Argento Reserva Cabernet Franc-Cabernet Sauvignon entre los 23 mejores Cabernet Franc argentinos elegidos por la revista inglesa Decanter.

La historia de este varietal de excelencia se remonta al siglo XVII, en la región de Libournais, al sudeste de Francia, cuando el cardenal Richelieu dispuso trasladar sarmientos de esta cepa al valle del Loire. Años más tarde, con la aparición del Cabernet Sauvignon, hoy una de las cepas más demandadas de la vitivinicultura mundial, el Franc fue perdiendo popularidad, pero investigaciones más recientes determinan que fue el encargado, al cruzarlo con el Sauvignon Blanc, de darle vida al Cabernet Sauvignon. Francia es el país que tiene mayor superficie implantada de Cabernet Franc, superando las 14.000 hectáreas. Asimismo, regiones como El Friuli, en Italia, Napa Valley, en Estados Unidos o Melbourne, en Australia han comenzado a aumentar su producción. De ahí que con el paso del tiempo esta singular e histórica cepa vuelva, a paso lento pero firme, a recuperar terreno en la Argentina y comience a ganar lugar en los paladares más exigentes del país y el mundo.

OLD VINEYARD

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

- Guillermo Barzi Canale, Presidente.

MALBEC - 91 Pts. (Robert Parker) **91**

PINOT NOIR - 91 Pts. (Tim Atkins) **91**

RIESLING - 90 Pts. (Robert Parker) **90**

HUMBERTO CANALE
MALBEC
2010
RIO NEGRO
PATAGONIA - ARGENTINA

info@bodegahcanale.com - www.bodegahcanale.com

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

DC: WWW.TAODSIGN.COM.AR



SELECCIÓN

ESPECIALES DE INVIERNO

1 | FML MORA NEGRA

Un blend único compuesto por uvas Malbec y Bonarda de los viñedos más antiguos de San Juan. Quince meses de guarda en barricas de roble francés y siete meses de estiba en botella le dan la madurez precisa para destacar sus aromas y sabores exquisitos.

2 | ALTA VISTA TERROIR SELECTION MALBEC

De color violáceo profundo, este vino tiene aromas que recuerdan a especias, con frutas frescas y maduras con notas animales. En boca se expresa por su ataque fresco, su gran amplitud, sus taninos suaves y su largo final.

3 | TRAPICHE GRAN MEDALLA MALBEC

Viñas de Agrelo, Lunlunta (Maipú), El Peral (Tupungato) y El Cepillo (San Carlos) dan vida a este Malbec de color púrpura intenso con reflejos violáceos y aromas intensos, ideal para acompañar platos típicos argentinos como el locro y las carnes asadas.



4



4 | CHRISTIANIA

Un vodka fresco y suave producido en Noruega, cuya receta se remonta a la corte del rey Christian IV, allá por el 1500. Incluye papas orgánicas Trøndelag y agua pura del ártico, ingredientes que son destilados seis veces en una columna, filtrada con carbón de leña y luego aireado en la destilería de Arcus.

5



5 | CHIVAS REGAL 18 AÑOS

Suave, balanceado y complejo, sus toques frutales y su prolongado final revelan la dedicada y especial selección manual de barricas de más de 18 años de maltas de toda Escocia. Es la creación de Colin Scott, el Master Blender de Chivas Brothers. Nos llega en partidas limitadas con botellas numeradas.

6



6 | A DE FUSSIGNY XO

El innovador envase complementa el espíritu de este Gran Cognac de larga crianza de la casa Fussigny, excepcional. Un regalo perfecto para el conocedor que disfrutar el perfecto equilibrio entre frutos secos, pimienta, avellana y notas florales.

GASTRONOMÍA

ROUX: CALID



AD DE AUTOR



Productos de estación, platos mediterráneos y una mirada propia y actual de la gastronomía.

Sobre esa base Martín Rebaudino creó Roux, el bistró que abrió hace un año y es su primer proyecto personal, luego de haber liderado el equipo de cocina del restaurant Oviedo por más de 14 años. Inspirado en el Mediterráneo, la carta propone platos contemporáneos, con los pescados y mariscos como ingredientes principales: en esa línea se pueden probar, por ejemplo, el Carpaccio de pulpo español, un Ceviche de pejerrey, los Langostinos a la plancha con melón grillado, packchoy grillado y salsa de almendras, o la Trucha patagónica con quinoa verde y refrito de azafrán del Valle del Pomán. Los frutos de mar son la gran especialidad de Rebaudino, ya que es reconocido por su manejo de los pescados, pero el menú no se queda exclusivamente en esos productos. Se destacan también las carnes, como el Ciervo en cocción lenta con compota de cebolla colorada,



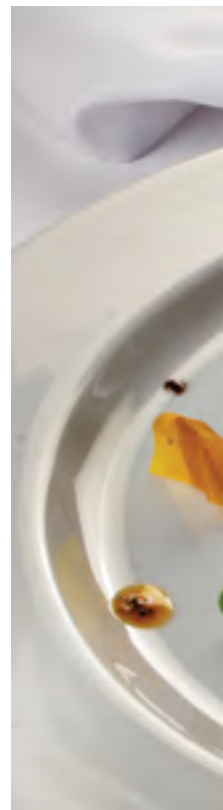
En la página anterior:
Langostinos con almendras

- 1 | Tatin de damasco
- 2 | Carpaccio de llama
- 3 | Cochinillo de segovia

la Codorniz rellena de humita con su canelón crocante y la Tapa de asado en cocción lenta con arroz Basmati y chimichurri. Los risottos tienen fuerte presencia en la carta, con cinco preparaciones diferentes que varían según los productos del mercado. Entre los postres, los Higos asados con frutos rojos y espuma de vainilla se han convertido en un clásico del lugar, al igual que el Membrillo en almíbar con brie y kadaiff con helado de vainilla.

“Texturas, colores, sabores, nuevas sensaciones”, dicen en Roux sobre la carta que proponen. Además del sabor, los platos también interpelan los otros sentidos, con emplatados cuidados y detalles como delicadas espumas y estridentes pétalos de flores. En

algunos menús como los que ofrece junto a bodegas o para ocasiones especiales, como el que ideó para festejar el primer aniversario del bistró, Rebaudino combina algunos de sus platos probados con otros nuevos, con productos novedosos, como el Raviol de centolla del Beagle con emulsión de lemon grass, el Blinis de centeno con caviar de trucha patagónica que ideó para celebrar los primeros doce meses del lugar o el Atún rojo del Ecuador con quinoa verde y refrito de tomate y azafrán. Los platos tradicionales de las cocinas de España e Italia (influencias que el chef recibió desde pequeño, por herencia familiar) se combinan con técnicas modernas -como la cocina al vacío-, para alcanzar una original pro-



GASTRONOMÍA



puesta de autor. La cocina a la vista completa una entrega sincera desde el chef hacia sus comensales.

La carta de vinos, por su parte, tiene una fuerte predominancia de las bodegas argentinas, clasificada por regiones (Mendoza, Salta y Patagonia) y por variedades (Espumantes, Tintos, Blancos, Rosados, Cosecha Tardía y Encabezados).



- 1 | Staff Roux
- 2 | Ñoquis de espinaca
- 3 | Peras al cafe

Nacido en La Cumbre, Córdoba, Rebaudino es reconocido como uno de los mejores representantes de la cocina contemporánea argentina. En “La Casona del Toboso”, el restaurant de su padre y su tío en su ciudad natal, fue el primer lugar en el que comenzó a experimentar con la cocina. Entre otros reconocimientos, Roux fue destacado como el Mejor Restaurant Apertura 2014 por el Día del Gourmet, y a lo largo de su carrera Rebaudino recibió el premio al mejor Joven Chef en 1996, ganó el Gorro de Oro en 2003, fue representante argentino para el Bocuse D’Or Lyon (Francia) en 2005 y obtuvo el 1er Premio de Plato con Pescado en el Concurso de la Academia Culinaria de Francia.

El restaurante, ubicado en la esquina de Peña y Azcuénaga, en Recoleta, tiene un ambiente sobrio pero distendido, con grandes ventanales que dan a la calle, manteles blancos, flores naturales, mesas y sillas de madera y sillones de cuero.



Guarda

Colección de Viñedos

*El resultado de largos
periodos de investigación
y reconocimiento de los
mejores terruños dentro
de nuestras fincas.*



LAGARDE
BODEGA 1897



BODEGAS

EL ESTECHO

Una bodega joven con un marcado respeto por la tradición salteña, fusión entre el legado de antiguas civilizaciones, la influencia hispánica y el espíritu criollo.



En Cafayate, corazón de los Valles Calchaquíes, rodeada de un bello paisaje natural tallado por el sol, montañas y viñedos, se encuentra El Esteco.

El Esteco es una bodega joven que posee un marcado respeto por la tradición salteña, fusión entre el legado de antiguas civilizaciones, la influencia hispánica y el espíritu criollo. Su icónico edificio con galerías, patios y la atractiva torre del campanario, rodeado de antiguos viñedos, denota la elegancia de la arquitectura colonial típica del norte del país. El edificio aún conserva las antiguas piletas donde se realizaba el vino a comienzos de siglo.

La bodega posee viñedos jóvenes y plantaciones que datan del año 1945, esta combinación ofrece una excelencia en frutos para obtener vinos de alta gama diferentes y destacarse en variedades como Malbec, Cabernet Sauvignon, Tannat y Torrontés.

En el predio colonial de la bodega se encuentra el hotel Patios de Cafayate, que ofrece una experiencia turística enológica única que completa la propuesta y espíritu de Bodega El Esteco. Un lugar mágico para aquellos que buscan disfrutar del mundo del vino.

VALLE DE CAFAYATE

Cafayate se encuentra en el sudoeste de la provincia de Salta a más de 1.700 metros sobre el nivel del mar en la zona de los Valles Calchaquíes -zona de los viñedos más

altos del mundo. - La combinación de altitud, el clima, los suelos, la tradición y la pasión vitivinícola transmitida de generación en generación hacen de Cafayate un lugar único en el mundo para la elaboración de vinos de grandísima calidad.

El enólogo de la bodega, Alejandro Pepa, conoce los secretos de las viñas y habiéndose especializado en toda la región, define a la zona como un lugar privilegiado: *“Cafayate es dueña de una riqueza inmensurable, proveniente de sus suelos: cepas únicas, fecundadas en un terruño privilegiado, un verdadero tesoro, que da como resultado un lugar único para la producción de uvas y vinos de gran calidad”*.

ELABORACIÓN

El proceso de elaboración de los vinos de la bodega se realiza con cuidado y dedicación. El mismo comienza desde el momento en que son plantadas las vides, donde el Ingeniero Agrónomo estudia y elige la estructura de conducción adecuada para cada variedad de uva y su orientación. El objetivo es lograr plantas equilibradas y con el rendimiento necesario para cada uno de los vinos que el Enólogo ya tiene en mente.

La crianza se realiza en cubas y/o barricas de roble francés o americano según el tipo de vino que se desee elaborar. Luego de ser embotellado, cada vino pasan a estiba el tiempo que decida el Enólogo y su equipo, estudiando constantemente el proceso de fermentación y su





Bodega El Esteco tiene como misión llevar al mundo reales expresiones del exclusivo terroir de Cafayate. Numerosos premios nacionales e internacionales y el reconocimiento de los periodistas más prestigiosos avalan la trayectoria de estos vinos potentes, de gran estructura, concentración de color, profundos aromas y marcados sabores.

crianza, realizando pruebas y degustaciones para poder obtener los vinos de gran calidad que se propusieron desde el momento en que fueron plantadas las vides.

Acompañando el crecimiento y reconocimiento de la bodega con sus vinos de alta gama, la bodega presentó dos nuevos exponentes que llevan su nombre: El Esteco Malbec y El Esteco Cabernet Sauvignon, ejemplares que tienen la misión de llevar al mundo las expresiones de la región.

El **Esteco Malbec**, un vino de alta fineza y complejidad. Posee la esperada intensidad cromática de un vino salteño, con lágrimas coloreadas y espesas que dejan sus huellas en la copa; características que anuncian una interesante estructura y madurez. En nariz se desprenden

intensos aromas de frutos rojos bien maduros, con notas de pasas de uva y leves hierbas frescas combinadas con notas de roble y café aportadas por su añejamiento en barricas. Sus taninos maduros y vibrantes en boca llevan a un prolongado y elegante final.

El **Esteco Cabernet Sauvignon**, representa sin duda el mayor potencial de un cabernet sauvignon de la región. Difícilmente un exponente como este logre tan profunda concentración y notas marcadas de pimienta negra y pimientos morrones como los que nos regala el terroir cafayateño a través de este gran vino. De color rojo y fondo negro, en boca se presenta armónico, con taninos importantes, maduros y redondos, y percepción de frutas negras y chocolate.

ABSOLUT

Country of Sweden

ABSOLUT WARHOL

Absolut presenta su botella icónica en su forma más reconocida hasta la fecha. La Andy Warhol Edition transforma pinturas originales para Absolut de Andy Warhol en la forma de la botella, para que todos podamos llevar a casa nuestro propio Warhol.

En 1986, Andy Warhol fue el primer artista en crear una obra original para Absolut, “Me encanta la botella, quiero hacer algo...” dijo. Desde entonces, el vodka sueco ha colaborado con miles de artistas de vanguardia y creativos, incluyendo Keith Haring, Damien Hirst y, más recientemente, a Spike Jonze, Swedish House Mafia y Lady Gaga.

La edición de Warhol es un Absolut Vodka original en una edición limitada que fue desarrollado en conjunto con la Fundación Andy Warhol para las Artes Visuales. La edición cuenta con aproximadamente cuatro millones de botellas, que se distribuyen en todo el mundo desde octubre de 2014.

Una parte de los ingresos contribuirá a la Fundación Andy Warhol, fondos con los que se generarán apoyos y subsidios para el arte contemporáneo.



COOL WARHOL DRINKS



BLUE ANDY

1 ½ partes de Absolut Vodka
¾ partes de Blue Curacao
½ parte de jugo de manzana
Limonada



BLUE ON BLUE

1 ½ partes de Absolut Vodka
1 parte agua de Coco
1 parte de jugo de arándanos
½ parte de Blue Curacao
½ parte de almibar



FACTORY COLA

1 ½ partes de Absolut Vodka
¾ partes de Kahlúa
¾ partes de jara-be de cereza
Cola



IT GIRL

1 ½ partes de Absolut Vodka
½ parte de aperitivo bitter
½ parte de Orgeat
1 ½ partes de jugo de arándanos
¾ partes de jugo de limón



WARHOL WHITE COSMOPOLITAN

2 partes de Absolut Vodka
1 parte jugo de arándanos blancos
½ parte de licor de naranja
¼ parte de jugo de limón



WARHOL ORANGE

2 partes de Absolut Vodka
¼ parte de licor de vainilla
2 ½ partes de jugo de naranja



RED DOLLAR POWER

2 partes de Absolut Original
4 partes de jugo de arándanos
4 partes de jugo de granada
½ parte de jugo de limón



CHELSEA VODKA GIMLET

2 partes de Absolut Vodka
¾ partes de refresco de limón

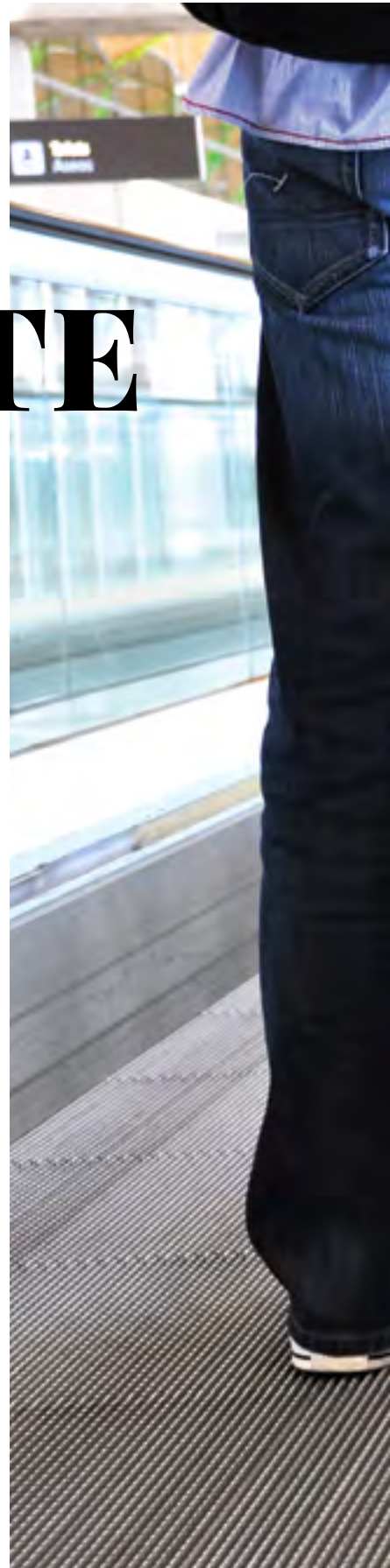
EQUIPAJE INTELIGENTE

Un viaje puede ser mucho más práctico si se llevan los gadgets indicados. Desde una tablet hasta una valija que puede seguirse de forma remota, una selección para explorar.

La estada de un hotel puede ser reservada desde un celular, la exposición de un museo, recorrida con una audioguía descargable. Las guías de viajes ofrecen sus versiones para tabletas y la iluminación o la música de una habitación pueden ser transmitidas de forma remota. Como en la mayoría de los ámbitos, la tecnología facilita muchos hábitos de la vida de un viajero: los días que se pasan en un destino lejos de

casa pueden disfrutarse de manera más práctica con los gadgets indicados. Una valija inteligente, una carga extra para los móviles, auriculares, tableta, celular con cámara incorporada y un parlante portátil, las propuestas.

Instalados en Silicon Valley, California, un grupo de argentinos creó Bluesmart, una valija carry-on que puede ser manejada y monitoreada desde el teléfono celular, y se puede adquirir vía Internet. Original, combi-







na materiales nobles y ofrece diferentes posibilidades que se activan desde la aplicación: ya sea conocer el peso y cerrar las trabas, o hacer un tracking del recorrido que sigue y recibir avisos en caso de ser olvidada. Incluso puede utilizarse como fuente de seis cargas para un iPhone. “Miramos nuestras valijas y notamos que no hubo demasiada innovación por décadas. Pensamos que podíamos reimaginar cómo una valija debía ser para la era de la conexión”, explican sobre el origen del emprendimiento.

En la calle o en la montaña, como compañía en largos tramos de viaje, caminatas o descansos después del trajín turístico, la música es un elemento infaltable. Algunos alojamientos de alta gama incluyen entre sus comodidades equipos de audio o conectores para transmitir las que cada uno lleve en su celular. Pero para quienes disfrutan de las reproducciones de audio de calidad, conviene empacar un parlante propio asegurarse una reproducción de audio con la calidad deseada. Con diseños pequeños, compactos, en

HAY QUIENES ESTÁN ESPERANDO
SU PRÓXIMA GRAN RECOMENDACIÓN.



SALENTEIN
NUMINA
SPIRIT VINEYARD

2011
GRAN CORTE

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

VALLE DE UCO, MENDOZA
ARGENTINA

ESTATE BOTTLES



BODEGAS
SALENTEIN
VALLE DE UCO, MENDOZA
ARGENTINA

SALENTEIN
LUXURY WINES

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



diferentes colores, con entradas de audio compatibles con cualquier dispositivo y la posibilidad de conectarlos vía bluetooth, para evitar los cables. El BT100A de Philips, por ejemplo, también posee micrófono incorporado para poder realizar llamadas manos libres y batería recargable. Para los viajeros solitarios, los auriculares son

Objetos con diseños pequeños, compactos, en diferentes colores, facilitan muchos hábitos de la vida de un viajero.

accesorios que no pueden faltar para pasear al ritmo de una banda de sonido controlada: los más grandes, que cruzan la cabeza y pueden descansar en el cuello, ofrecen un alto aislamiento del ruido exterior. Modelos como los Citiscap Fixie, pensados para ser utilizados en la ciudad, privilegian los graves y tienen almohadillas y un brazo de metal flexible para mayor comodidad.

Es difícil que los amantes de las cámaras réflex, con sus respectivos lentes y accesorios, decidan emprender una aventura sin ellas. Pero para quienes solían salir con cámaras pocket, los celulares con cámaras incorporadas cumplen varias funciones en una, entre ellas las de registrar momentos únicos. En un principio en desventaja por su calidad y resolución, hoy existen con 13 megapíxeles, como el LG G3 Beat. Ya en ese dispositivo, compartir los retratos en las redes sociales es un simple paso más. Algo importante para tener en cuenta en caso de usar el celular por muchas horas: una parada para tomar un café puede permitir realizar una recarga rápida de los dispositivos móviles, pero la diferencia de enchufes pueden ser un problema. Para evitar contratiempos, las cargas extra son una salida para solucionar el tema sólo con enchufarlo dentro del bolso.

Sitios de reservas online como Airbnb y guías de viaje de Lonely Planet y TripAdvisor desarrollaron aplicaciones para tabletas, por lo que estos dispositivos pueden ser buenos compañeros de travesías. Su tamaño puede dificultar el transporte en el día a día, es útil para visualizar datos y realizar transacciones, e incluso puede servir para chequear mails o trabajar durante un viaje de negocios. Un viaje puede tener como objetivo la desconexión. Pero quienes logren utilizarla a su favor, tendrán una ventana abierta para simplificar pasos y disfrutar mejor del descanso.




Decanter[®]
ASIA WINE AWARDS



RECONOCEN A



VINITERRA[®]
VINOS DE LA TIERRA

LOS
MEJORES
DE LOS
MEJORES.



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



SEDUCCIÓN EN CADA DETALLE



Frappé renueva su apuesta con la apertura de un nuevo espacio que inicia el proceso de renovación de sus puntos de venta, redefiniendo la marca con un repertorio de elementos de arquitectura, mobiliario y texturas claramente distintivos, creando una atmósfera de sofisticación que deleitará a los amantes del buen vivir.

La propuesta se apoya en la selección de materia-

les nobles y auténticos, trabajados artesanalmente para brindar el marco adecuado a cada producto, respetando la tradición de nuestros viticultores, su origen y el sello de cada región.

En la esquina de Junín y Las Heras el visitante encontrará un espacio de placer dedicado a satisfacer su curiosidad, a descubrir nuevas tendencias y a renovar su pasión por clásicos que no dejan de sorprendernos.

BARRIO NORTE

PARANÁ 1259
C1018ADE | C.A.B.A.
(54.011) 4811.2063
parana@frappe.com.ar

BELGRANO I

AV. LIBERTADOR 5975
C1428ARC | C.A.B.A.
(54.011) 3535.9166
libertador@frappe.com.ar

BELGRANO II

AV. CRAMER 1811
C1428CTA | C.A.B.A.
(54.011) 4789.0023
cramer@frappe.com.ar

CABALLITO

AV. RIVADAVIA 4528
C1205AAR | C.A.B.A.
(54.011) 4903.9024
rivadavia@frappe.com.ar

CENTRO I

TALCAHUANO 991
C1013AAS | C.A.B.A.
(54.011) 4816.0551/0480
talcahuano@frappe.com.ar

CENTRO II

AV. DE MAYO 902
C1084AAR | C.A.B.A.
(54.011) 4334.4360
mayo902@frappe.com.ar

CENTRO III

PARAGUAY 678
C1057AAH | C.A.B.A.
(54.011) 4313.6782
paraguay@frappe.com.ar

CENTRO IV

RECONQUISTA 946
C1003ABT | C.A.B.A.
(54.011) 5199.0108
reconquista@frappe.com.ar

CENTRO V

AV. DE MAYO 1136
C1085ABO | C.A.B.A.
(54.011) 4383.1587
mayo1136@frappe.com.ar

EL FENIX

AV. SANTA FE 1199
C1059ABF | C.A.B.A.
(54.011) 4811.0363/6384
fenix@frappe.com.ar

NUÑEZ

AV. CABILDO 4561
C1429ABD | C.A.B.A.
(54.011) 4704.6273
cabildo@frappe.com.ar

PALERMO I

REPÚBLICA ÁRABE SIRIA 3152
C1425EYN | C.A.B.A.
(54.011) 4806.5590
palermo@frappe.com.ar

PALERMO II

MANSILLA 3402
C1425DQQ | C.A.B.A.
(54.011) 4827.3363
coroneldiaz@frappe.com.ar

RECOLETA I

AV. CALLAO 1380
C1023AAT | C.A.B.A.
(54.011) 4816.6123
callao@frappe.com.ar

RECOLETA II

RODRIGUEZ PEÑA 1320
C1021ABD | C.A.B.A.
(54.011) 2074.6902
rodriguezpena@frappe.com.ar

RECOLETA III

AV. GRAL. LAS HERAS 2000
C1127AAO | C.A.B.A.
(54.011) 4806.0277
lasheras@frappe.com.ar

YDRA

AV. CALLAO 1699
C1024AAC | C.A.B.A.
(54.011) 4811.4872 (YDRA)
Ydra@frappe.com.ar

CARILÓ

AVELLANO Y BOYERO
B7167 | CARILÓ
(54.02254) 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

TODOS LOS
DÍAS 10% DE
DESCUENTO
CON

BBVA Francés



Santander Río

BANCO PATAGONIA

club
LA NACION



FRAPPÉ S.R.L. - SARFATI S.A. - ALUF S.A. - TIAN VINES S.R.L. / LOS PRECIOS PUBLICADOS INCLUYEN IVA Y SON VÁLIDOS HASTA EL 31/05/2015 O HASTA AGOTAR STOCK; EN TODOS LOS LOCALES FRAPPÉ EXCEPTO SUCURSAL GUALEGUAYCHÚ. PRECIOS Y COSECHAS SUJETOS A MODIFICACIONES SIN PREVIO AVISO. PROMOCIONES VÁLIDAS HASTA EL 31/05/2015, NO ACUMULABLES CON OTRAS PROMOCIONES VIGENTES.



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

NUESTRO TERROIR
TIENE SU LINAJE.



CAFAYATE GRAN LINAJE COMBINA LA TIPICIDAD ÚNICA QUE LE APORTA SU TERROIR
Y EL EXPERTISE DE BODEGAS ETCHART DESDE 1850.

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



*El secreto de su esencia,
sólo se conocerá en la última copa.*

✦ ALMA NEGRA ✦

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