

**ROGELIO
POSELO:**
las formas del arte

GASTRONOMÍA:
Casa Coupage

ENTREVISTA:
Claudio Tolcachir

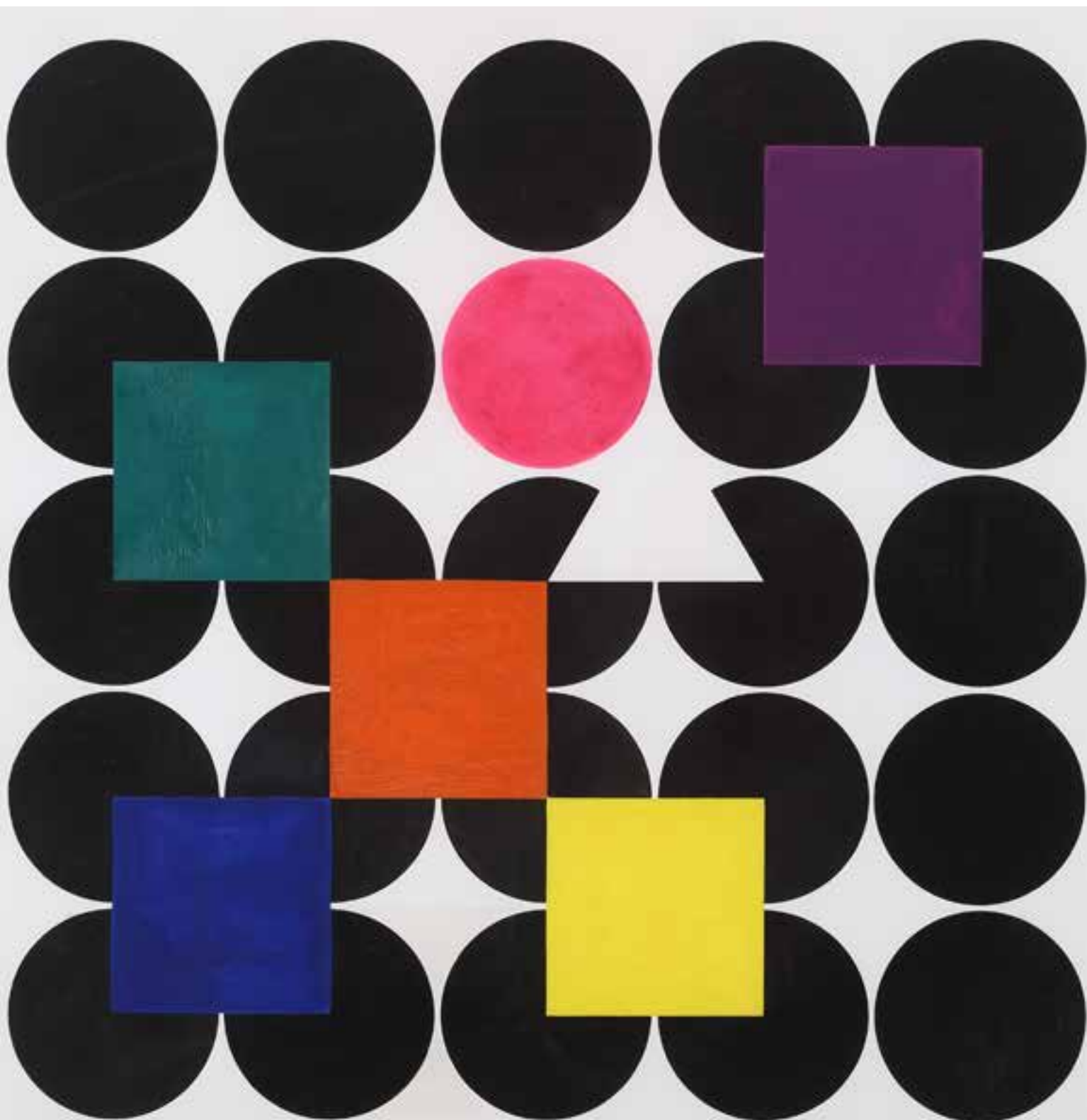
DESTINOS:
Hoteles con Vista

CIRCUITOS:
Humos de placer

FRAPPÉ

Primavera 2015
Año 6 | nro 25

RELAX





**UN VINO
TAN ÚNICO
COMO SU LUGAR**

Expresivo, auténtico e intenso
como la naturaleza.

Cafayate
RESERVE



HAY QUIENES ESTÁN ESPERANDO
SU PRÓXIMA GRAN RECOMENDACIÓN.


SALENTEIN

NUMINA
SPIRIT VINEYARD

2011
GRAN CORTE

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

VALLE DE UCO, MENDOZA
ARGENTINA

ESTATE BOTTLES

94

PUNTOS
TIM ATKIN

93

PUNTOS
JAMES SUCKLING

 BODEGAS
SALENTEIN
VALLE DE UCO, MENDOZA
ARGENTINA

SALENTEIN
LUXURY WINES

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

SUMARIO

Primavera 2015



Nro.

25



08.

DESTINOS

Top 5:

Room views

12.

TENDENCIA

Primavera: la seducción del paladar

16.

ENTREVISTA

Claudio Tolcachir:

Se hace camino al andar

22.

GASTRONOMÍA

El imperio de los sentidos

26.

VIAJEROS

El mapa del tesoro: todo el viaje en tu celular.

30.

LOS ELEGIDOS

32.

CIRCUITOS

Humos de placer

40.

BODEGA: Vistalba

Un negocio creativo

40.

BODEGA: Finca Las Moras

El syrah argentino que triunfa en Australia

42.

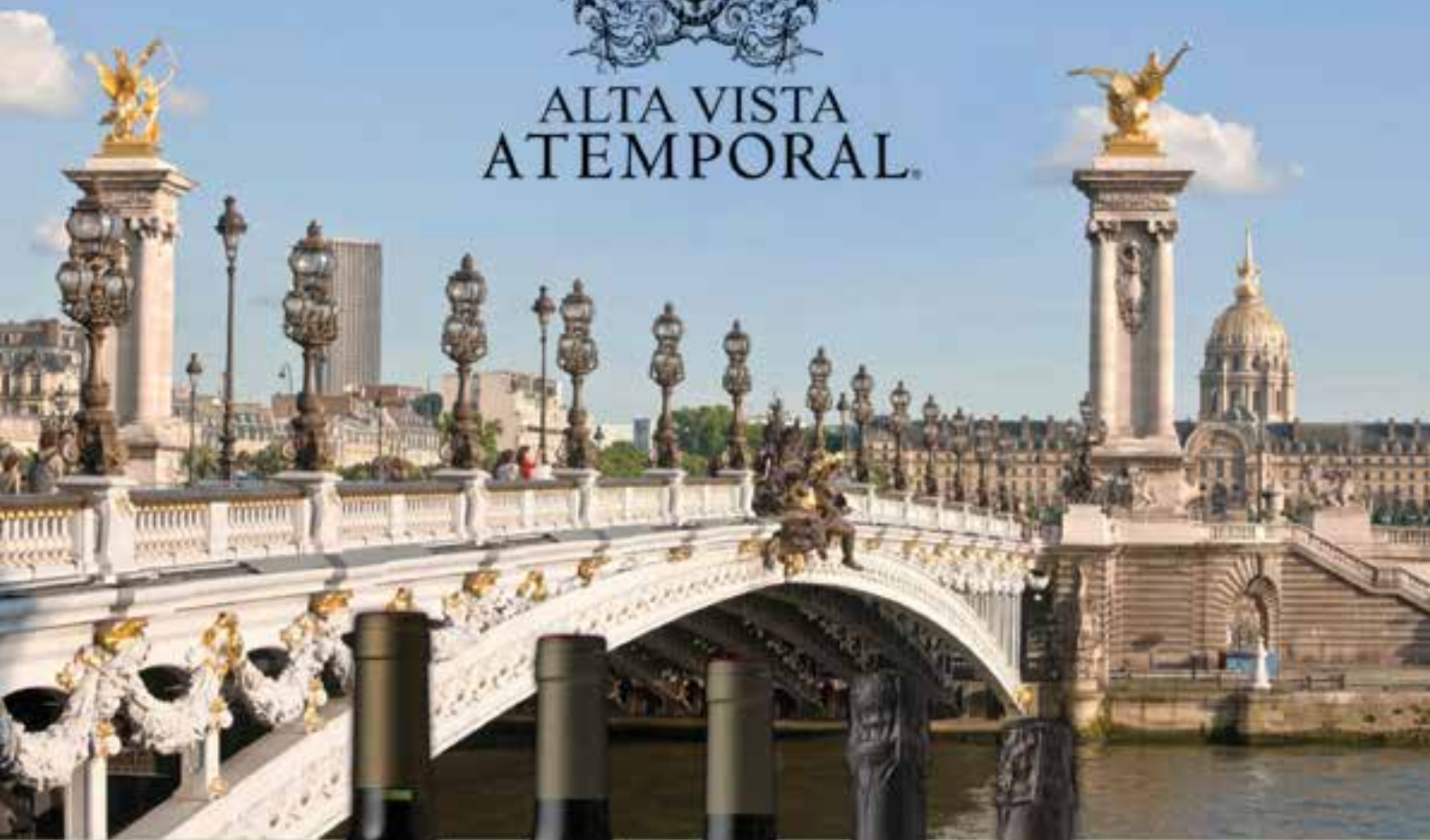
LIBROS

44.

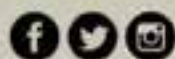
LUXURY



ALTA VISTA
ATEMPORAL.



Herencia de nuestra tradición francesa



WWW.ALTAVISTAWINES.COM

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

Septiembre
2015

EDITORIAL

Esta nueva edición de la revista “Relax” es una especie de renacimiento. Convive entre todos los que la producimos el mismo sentimiento de renovación, expectativas positivas por lo que vendrá, por los nuevos desafíos a encarar. Algo así como una vuelta de página.

Es que el proyecto está muy maduro. Con esta revista alcanzamos los 25 números publicados. Así que esta nueva edición representa un número significativo, redondo, que nos planteó la necesidad de pensar algunos cambios para que este proyecto editorial no detenga su marcha en búsqueda del mejor nivel, tanto en los contenidos como en el mejoramiento estético del producto.

Una de las novedades más importantes de esta nueva era es que “Relax” no estará concentrada en dar información sólo del apasionante mundo del vino. Ahora presenta un perfil más orientado al Life Style, con notas que van desde reportajes a los personajes más importantes de nuestro medio artístico y cultural, a tendencias sobre dónde comer, beber o pasar momentos únicos, con todo el nivel. Queremos que “Relax” sea un espejo en el que te sientas identificado.

Este despegue editorial no aparece en solitario, sino que se da la mano con los cambios que la vinoteca Frappé viene implantando en sus negocios en los últimos tiempos. Una novedad significativa fue la apertura del exclusivo local de las Heras Frappe, que fue determinante para un camino estético renovado que pretenden sus dueños. Este año se comenzó con un trabajo fino para intensificar la comunicación y alinear conceptos de lo que quieren transmitir: cómo alcanzar esa mezcla perfecta entre la calidez de hogar y la sofisticación de la elegancia.

Es por eso que Frappé buscará transmitir estas nuevas noticias a sus clientes y fans a través de una mayor presencia en los locales, en las redes sociales, la web – con especial foco en el e-commerce, que se intensificará para fin de año- y por supuesto esta revista.

Te damos la bienvenida a este nuevo ciclo de “Relax”.

Nos encontramos en la próxima edición.



Antonio Manuel Gallo

STAFF

COORDINACIÓN GENERAL: Juji Martinez Pollitzer

DIRECTORA EDITORIAL: María José Vispo

EDITOR: Juan Martín Grazide

DISEÑO: Fernanda Cozzi

FRAPPÉ S.R.L. 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

DESTINO

TOP 5: ROOM VIEWS

Del Desierto de Atacama, en Chile, al Fin del Mundo, en Ushuaia; y de la Gran Manzana a la India, una selección de las mejores panorámicas de hoteles y resorts del mundo.

Room service es un concepto clave para los hoteles seleccionados en esta nota, donde las propuestas puertas adentro son casi tan seductoras como salir a recorrer el destino que se muestra a través de sus ventanas. Evaluemos: camas de dimensiones monárquicas, spas con alternativas para todos los gustos, alfombras mullidas, restaurantes y vistas panorámicas de postal. Sí, ¿quién no pasaría un día entero sin salir de un nido que ofrezca tantas comodidades excéntricas? La única condición que resta para disfrutar varios días en estos hoteles es un buen servicio a la habitación, con una amplia selección de vinos y espumantes, carta de postres y cocina gourmet, de esa que viene servida en campana de plata.







1. VISIÓN ENERGÉTICA

Parte de la experiencia de Tierra Atacama es despertar con una vista privilegiada del sagrado volcán Licancabur, un panorama que ofrece mucho relax en una sola mirada. Sólo con esa paz, luego visitar joyas como el Salar de Atacama, el Valle de la Luna y Geiser del Tatio, o experimentar la escalada de volcanes que permiten recorrer el lado menos conocido de San Pedro de Atacama. Y por las noches, seguir en contacto energético con uno mismo, bebiendo una copa de vino bajo las estrellas, en los fogones exteriores, o salir a la excursión astronómica que enseña la cosmovisión andina de los cielos. (www.tierraatacama.com)

2. AL FIN DEL MUNDO

Ushuaia es la ciudad más austral del mundo y la última porción de continente americano: desde acá hasta la Antártida hay más de mil kilómetros de mar gélido, islotes y glaciares. Ubicado sobre la playa del Canal Beagle, el hotel Los Cauquenes



5

ofrece una de las vistas más impactantes del país. Desde la piscina climatizada in-out, a través de los ventanales de las habitaciones o del restaurante especializado en merluza negra y centolla fueguina, uno puede pasarse el día entero mirando el espejo de agua y la cordillera Darwin a lo lejos. (www.loscauquenes.com)

3. PALACIO DE MAHARANAS

Como una visión, la ciudad india de Udaipur aparece en el corazón del desierto de Thar, el segundo más grande del mundo. A la vera del lago Pichola, el hotel Oberoi Udaivilas cuenta con habitaciones que son pequeñas mansiones, con camas king, jacuzzis, terrazas con pisos calcáreos y piscinas privadas con vista al lago y todo el perfil de la Ciudad Blanca. De las 86 vilas, la suite Kohindoor es la más lujosa, con 250 metros cuadrados, living con chimenea, sauna de madera, patio y piscina privada. Eso sí, amanecer como un verdadero maharana en esta vila cuesta caro, unos 2600 euros (www.oberoihotels.com).

4. DANDO VUELTAS POR NYC

De noche y con hambre, uno de los top-roofs más populares de la Gran Manzana es The View, en el piso 48 del

Marriott Marquis, sobre el iluminadísimo Times Square. Con un buffet fijo en el centro y las mesas desplegadas alrededor, el piso gira 360 grados a cada hora, dejando ver todo el perfil de Manhattan en el sentido de las agujas del reloj. Si bien la vista de este último piso tiene la particularidad de ser giratoria, cualquiera de las habitaciones en los pisos más altos de este Marriott ofrece postales clásicas de Nueva York. (www.marriott.com).

5. CARIBE CON ESTILO

Islas Vírgenes Británicas es un archipiélago de sesenta islas, cayos e islotes, ubicado al este de Puerto Rico. Considerado el paraíso de los navegantes, aquí se erige el Scrub Island Resort, Spa & Marina, miembro de la exclusiva colección Autograph y con certificados de excelencia de TripAdvisor y Condé Nast Traveler. Desde las habitaciones la vista de las bahías e islas a lo lejos es increíble, lo mismo que desde las mesitas para dos en el restaurante Caravela, trepado en un acantilado y langosta grillada como especialidad del chef (www.scrubisland.com).

TENDENCIA
Bodega Ernesto Catena



PRIMAVERA: LA SEDUCCIÓN DEL PALADAR

Se vienen los días más calurosos y por eso te ofrecemos un listado de los vinos y espumantes que mejor acompañan esta época que invita a salir al sol y a las noches sin frío.



Los días de frío, casi imperceptiblemente, invitan resignados a los días de sol brillante y de más calor a que ocupen su lugar. Las calles, los espacios al aire libre, comienzan a ser los lugares obligados para las reuniones amorosas o con amigos. Es el ciclo natural de la vida. La primavera llega y los humores cambian. El amor renace.

En primavera, los hábitos se modifican. No sólo ganamos espacios donde estar más en contacto con la naturaleza. También mutamos los platos pesados por otros más livianos, lo que obliga a que las bebidas acompañen este cambio de hábito gastronómico. Los vinos tintos empiezan a perder terreno frente a los blancos y los rosados y ganan mayor protagonismo los espumantes.

Pablo Naumann, vicepresidente y wine artisan de Ernesto Catena Vineyards, dice que los días más calurosos modifican los gustos a la hora de beber, pero no es tan categórico respecto de esta teoría. *“Me cuesta hacer foco en el espumante sólo para el verano. Cada vez más creo que no hay vinos de estaciones”,* arranca. *“Los vinos y los espumantes son para distintos momentos, que no tienen que ver con la estacionalidad. Sí creo que la comida más liviana invita a vinos más frescos y sobre todo a los espumantes. Creo que la frescura está dada por una forma de hacer vinos, de concebir el producto como una variedad blanca o tinta. Hay blancos densos y pesados. Por ejemplo un Chardonnay californiano no me lo imagino para beberlo un día de verano. Sí pienso en un Pinot Noir liviano, que es una variedad tinta”,* sostiene.

Naumann cree que ponerle fronteras al consumo de vino es algo tramposo: *“Si bien los días más calurosos invitan a vinos más frescos, la realidad es que durante esta época aumenta el número de asados que se hacen al aire libre, y lo habitual en estos casos es acompañar las carnes con variedades tintas o con espumantes rosados. Y si bien Buenos Aires está mostrando un clima más tropical últimamente, nuestro verano playero de costa atlántica y Punta del Este suele tener noches más frescas, que invitan más a tomar tintos”.* Como se ve, todo es relativo.

ALTERNATIVAS

Más allá de las decisiones que adopte el consumidor a la hora de beber un vino, es importante saber qué tipo de productos son los mejores a la hora de combinar climas, comidas livianas y bebidas. *“La primavera va más con un vino seductor. Uno está como una especie de crisálida, queriendo desplegar las alas y salir. Lo mismo pasa con el consumo de vinos y de la comida. Salimos de los guisos pesados. Es la hora de abrir una botella de espumante frío metiendo los pies en la pileta, al aire libre. Lo refrescante de un vino pasa por la acidez, por que tenga una columna vertebral de mucha frescura, por ser más amable a la hora de beber”,* explica Naumann.

Por eso, el experto se toma unos instantes para ofrecer distintos productos de la bodega de la que forma parte, que van de la mano con esta época tan particular.

El Padrillo Pinot Noir. Se trata de una variedad de vino



La finca de Ernesto Catena Vineyards está ubicada en Vista Flores (Mendoza) y tiene una superficie de 70 hectáreas en. Está certificada biodinámica, lo que implica un equilibrio estratégico: no puede haber sólo cultivo de vid, sino que tiene que existir vida animal y vegetal, como vacas, caballos y llamas. Además, hay un bosque de álamos. Hoy la finca está abierta al turismo.

tinto originaria de Borgoña. Es un vino liviano, de marcada acidez y muy frutal. *“El nuestro tiene todas las de la ley: liviano, absolutamente refrescante, con la nota aromática típica del pinot que es de frutos rojos, principalmente la frutilla, con un poquito de pimienta”*, dice Naumann.

El Animal Chardonnay. El experto explica que *“es una variedad muy noble, que durante mucho tiempo estuvo de moda pero que empezó a perder ante otros varietales porque se abusó en el estilo, y entonces se hacían vinos densos con mucha madera, muy cremosos. Nosotros buscamos un chardonnay híper refrescante. A la mitad de este vino se le hace fermentación maloláctica (es el proceso por el cual el ácido málico -presente en la pulpa de muchas frutas- se transforma químicamente en ácido láctico; por medio de bacterias de origen láctico existentes de forma natural en el entorno, o en el interior de la fruta misma) y a la otra mitad no. Eso le da un equilibrio entre lo fresco y lo cremoso”*.

El Alma Negra blanco. *“Es un vino complejo, con mucha presencia, muy aromático pero con mucho cuerpo”*. Se trata de un vino con aromas de pera blanco, frutas, flores blancas, clavo de olor y el roble vainilla. Además, es muy concentrado y delineado, con acidez enérgica dando un borde firme a los sabores de la cáscara de limón, flores blancas y regaliz.

Ernesto Catena Vineyards cuenta con dos espumantes de Alma Negra: el Blanc de Blancs y el Brut Nature (rosé). *“Somos expertos en espumantes, tenemos una nave especial dedicada a ellos, la llamamos Buble Lab -el laboratorio de burbujas- donde se los produce por método tradicional -segunda fermentación en botellas- pero con la más alta tecnología”*, indica el experto. *“Alma Negra son básicamente blends secretos. Nace por una barrica encontrada de casualidad, que estaba fuera de los registros y que le voló la cabeza al dueño, que justo estaba buscando un vino*



CONSEJOS

Pablo Naumann nos da algunos consejos sobre cómo conseguir la mejor temperatura en un espumante. *“No hay que ponerlo en el freezer”,* advierte, categórico. *“Para refrescarlo rápido –si es que está natural- lo mejor es envolver la botella de espumante en papel de cocina mojado y ponerlo en el freezer durante 10 minutos.”* Es una opción de emergencia. Lo ideal, dice, *“es un balde de hielo con sal gruesa- un cuarto de agua y completar hasta la mitad del recipiente con hielo-. Idealmente se toma frío pero no gélido. A seis u ocho grados es una buena temperatura.”* Y si de tragos se trata, nos revela una fórmula mágica: *“una de las cosas más ricas que hay es un terrón de azúcar, con una gotita de amargo de angostura adentro de una copa, un rulo de lima o de naranja y servir el espumante arriba. Para el verano es ideal.”*

exclusivo. En el momento en que se descorcha, se sirve y se bebe y no hay ningún preconceito alrededor a la hora de tomarlo. Queremos que el vino hable auténtico por sí mismo en el momento en que se bebe sin muchas cosas para decir antes”. En relación al espumante rosado, dice que tiene *“mucho frescura y presencia de notas típicas de levadura, y por sobre todas las cosas, muy refrescante”.* Y del Blanc de Blanc explica que *“se busca un poco más de dulzor porque tenemos un cuerpo de acidez más presente. Es muy fresco, con muchas notas cítricas, y también a nueces, a pan de brioche”.* Naumann agrega también al Espumante de Animal, que es un extra brut y *“busca ser el espumante tradicional con toda la calidad: muy refrescante, apto para la coctelería y que no requiere tanta concentración a la hora de beberlo”.*

Si bien se trata de un tinto, el experto recomienda el Tikal natural, que tiene dos variedades: Malbec y Syrah, y que es 100% biodinámico.

Como novedad, Naumann anticipa que Ernesto Catena lanzará entre septiembre y octubre el Padrillo Sauvignon Blanc, *“que es el verano adentro de una botella”,* dice. *“Combina sabores salvajes y tropicales: pomelo, maracuyá, ananá, mango, y el color es casi transparente con colores verdosos”.*

Ya tenemos todas las opciones posibles. Ahora es tiempo de llamar a los amigos y reunirnos, y de descorchar los mejores vinos y espumantes.

SE HACE CAMINO AL ANDAR

Claudio Tolcachir es uno de los directores teatrales más destacados de la Argentina: creó su propio espacio de trabajo, triunfa con sus obras en Europa y los mejores actores locales se mueren por trabajar con él.

FOTOS: Santiago Roper - @santiagoroper

En el incansable circuito teatral de Buenos Aires convive de todo: el teatro comercial, donde figuran los actores famosos de la tele, y el independiente, que se desparrama por toda la ciudad con infinidad de propuestas escénicas. En ese torbellino de alternativas, el actor y director Claudio Tolcachir es una verdadera marca registrada. Actualmente, hay seis obras en cartel que llevan el sello de su dirección. Tres en “Timbre 4” –el teatro que armó hace una década en su antigua casa, en el corazón de Boedo, y que hoy suma dos de las salas teatrales más importantes en la Ciudad–, con obras que además de dirigir, escribió: la desconcertante “Dynamo”, y las clásicas “Tercer cuerpo” y “Emilia”. Y tres en el circuito comercial: “Tibus” y la multipremiada “La omisión de la familia Coleman”, en el Paseo La Plaza, y “La chica del adiós”, en el Metropolitan, que protagonizan Diego Peretti y Paola Krum. No es la primera vez que trabaja con estrellas.

Se trata de un artista integral, que comenzó en el teatro desde muy chico y que hoy lleva sus obras a distintas

ciudades de España y Francia, donde son recibidas con mucha expectativa por un público que gracias a él conoce la particular forma de cómo se produce en la Argentina.

> **Debe ser complicado mantener la rutina con una profesión como la tuya...**

Mi rutina va cambiando de acuerdo al trabajo que tenga. Este año me tocó dirigir varias obras en Buenos Aires; otros, tuve que vivir seis meses en el exterior, como España, en las ciudades de Madrid o Barcelona, para montar mis propias producciones allí –con las obras “Emilia” y “Todos eran mis hijos”–; o en Francia. No hay dos años iguales.

> **¿Qué les llama la atención del teatro porteño a los extranjeros?**

Les interesan los actores, que aquí tienen una intensidad, una verdad y una entrega poco común. El actor europeo es más técnico, más virtuoso, pero no tiene la sangre y la calle que el artista de aquí. Eso les impre-





“Yo no encajaba en el colegio, no entendía nada, no podía prestar atención ni generar vínculos con mis compañeros. Era tremendamente tímido. Con el teatro empecé a jugar, a imaginar nuevos mundos. Sentí que servía para algo”.

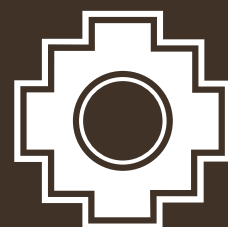
siona mucho. Cómo se escribe, cómo se dirige, eso también les asombra; el dinamismo que rompe con la formalidad del teatro. Para la mente europea, producir como producimos nosotros es imposible: en grupos de cooperativas, sin cobrar dinero. Yo participo de festivales internacionales y mis obras tienen tal vez una mesa y una silla y nada más, mientras que las de otros países son de una producción impresionante. Y sin embargo, no pasamos desapercibidos jamás. Hay algo de eso que les gusta.

> **Abriste las puertas de tu casa, te animaste a la producción independiente con obras que descolocaron a la escena teatral local, sobre todo con “La omisión de la familia Coleman”, ¿en qué cosas creés que tuviste razón, sobre todo porque pasó en un época donde esta hazaña era muy difícil de llevar a cabo?**

Yo hice el teatro que podía. No rechacé una forma de teatro para buscar otra. Como estaba solo, y nada de lo que me ofrecían me seducía, inventé un camino. Yo no elegí hacer teatro en mi casa; la verdad es que no tenía otra opción. Las formas en cómo decidís hacer teatro son formas de supervivencia. Si no hacía lo que hice, me iba a morir de aburrimiento y tristeza. Nuestra profesión puede ser muy pobre muchas veces, las posibilidades de elegir de un actor son muy pocas. En mí eso generó la rebelión de la autogestión, de hacer las cosas a mi manera.

> **¿Quiénes fueron tus maestros más importantes?**

Alejandra Boero, que me puso de asistente de dirección en una de sus obras cuando yo tenía 15 años. Ella abrió su sala “Andamio 90” cuando yo era alumno de



B O D E G A
EL PORVENIR
D E C A F A Y A T E

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

www.elporvenirdecafayate.com

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



su escuela, así que me quedó la idea de que uno puede construir un teatro. También fueron importantes Juan Carlos Gené y Verónica Oddó. Siempre fui un apasionado del teatro. No sé de dónde viene. Encontré en el teatro un lugar de pertenencia que no conocía. Mis viejos me llevaban al teatro que les gustaba a ellos. Yo no encajaba en el colegio, no entendía nada, no podía prestar atención ni generar vínculos con mis compañeros. Era tremendamente tímido. Con el teatro empecé a jugar, a imaginar nuevos mundos. Sentí que servía para algo. De golpe me integré, me hice amigos, encontré un lugar que era para lo que yo traía. Realmente me salvó la vida. Desde los 17 años empecé a trabajar como actor y nunca paré. Trabajé con gente como Daniel Veronese, Norma Aleandro, Agustín Alezzo, Sergio Renán, y vi cómo trabajaban, cómo ensayaban, cómo encaraban las funciones.

› **¿Es difícil dirigir a actores tan importantes como los que trabajaste: Norma Aleandro, Mercedes Morán, Alejandro Urdapilleta?**

Todo depende del talento del actor: cuanto más tengan más fácil es dirigirlos. La resistencia siempre viene de gente más limitada, más temerosa o desconfiada.

Como trabajo desde muy chico, dando clases y demás, fui encontrando de qué manera plantarme para trabajar con cualquiera. Estudié mucho, preparo exhaustivamente mi trabajo, y creo en eso. Tengo suficiente capacidad para convencer a los otros. Nunca tuve la necesidad de imponer una idea. Igual me dejó sorprender con las ideas de los demás, y si una me convence la adopto. No tengo mucho ego en ese sentido.

› **¿Sos bohemio o disciplinado?**

Soy muy disciplinado, pero creo que para la mirada de los otros llevo una vida bohemia, sobre todo si me comparo con alguien que tiene que levantarse a las seis de la mañana para ir a trabajar. Por mi personalidad no puedo aguantar que un proyecto se vaya dilatando. Necesito organizarme y trabajar. No soporto cuando se falta a un ensayo, cuando no se aprende la letra de memoria. Tengo tolerancia con todo menos con eso. La falta de seriedad en el trabajo es lo único que me produce malhumor. Cuando algo me sale mal o como no lo esperaba, me olvido rápido y vuelvo rápido a proyectar como una forma de supervivencia. No me quedo enganchado con la bronca o con el dolor.

Luigi Bosca



BODEGA LUIGI BOSCA
FAMILIA ARIZU

www.luigibosca.com.ar



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

GASTRONOMÍA

EL IMPERIO DE LOS SENTIDOS

En Palermo Hollywood, Casa Coupage ofrece una experiencia única en la combinación de platos de estación y los mejores cortes de vinos.

FOTOS: Santiago Roperó - @santiagoroperó

Muchas veces, entramos en un restaurante con la sólo consigna de comer, sin prestar atención a la infinita posibilidad de combinar los sabores, a las variedades de las bebidas ni a las características del lugar. Pero cuando somos conscientes de lo que nos llevamos a la boca, el simple acto de comer se convierte en una manifestación creativa, casi artística. La experiencia que propone el restaurante a puertas cerradas Casa Coupage apunta plenamente a los sentidos. Luego de pasar por la propuesta que ofrece el restaurante -manejado y creado por sommeliers-, nadie dejará jamás de prestarle atención a dos de los mejores placeres que nos dio la vida: comer y beber. Y sobre todo cuando podemos combinarlos de manera adecuada, de acuerdo a nuestra propia experiencia.







Creado en el 2005 en una casa ubicada cerca de Plaza Italia, el restaurante se mudó a Palermo Hollywood, a una casona típica del principio del Siglo XX, en la que se distribuyen dos salones amplios que ofrecen una intimidad única. Todo allí es un cuadro vivo de lujo donde los elementos se combinan con naturalidad: los colores claros de sus paredes –tapizadas en parte por estampillas–, luces suaves y puntuales, música jazzera y suave a un volumen óptimo, una cava marcando la temperatura ideal de los vinos, un mueble donde descansa la amplia cristalería.

Las mesas son atendidas por expertos, y hasta por uno de sus dueños y fundadores, Santiago Mymicopulo. *“Creamos este club de vinos con la idea de que la gente no se guíe por lo que supone que son los mejores vinos, por lo que le dicen de ellos. Lo ideal es que no vaya detrás de la etiqueta sino del vino que realmente le gusta y elige”*, explica, al mismo tiempo en que sirve una copa de espumante para comenzar el viaje gastronómico.

En casa Coupage hay una carta fija –que es estacional y creada por Juan Manrique, el jefe de cocina del lugar–, con cuatro entradas, cuatro platos fijos y cuatro postres. Pero

lo que se recomienda es seguir el plan del menú degustación de 6 pasos (que incluye además un aperitivo y un prepostre), acompañado por vinos de diferentes cortes.

Algo que llama poderosamente la atención es que cada plato que ofrece el menú degustación –que incluye pescados, carnes y sopas– puede ser acompañado no por una copa de vino, sino por dos (siempre sugeridas por el dueño de la casa). *“La idea es sumamente lúdica. Puede ser que un vino blanco sea lo más adecuado para acompañar a un pescado, si nos atenemos a lo que piensa usualmente. Pero aquí, al cliente le proponemos que cada bocado pueda ser acompañado por vinos de distintos cortes y variedades. Su paladar no le mentirá, y él sabrá que vino combina mejor con determinada comida”*, cuenta el dueño de Casa Coupage, mientras deja las dos copas sobre la mesa.

Al pensarse inicialmente como un club de vinos, Casa Coupage ofrece una especie de educación intensiva sobre cómo aprender a saborear y reconocer los mejores brebajes. Y nunca se hace de manera académica. Algo para rescatar del lugar es que cada uno de los responsables del lugar habla a sus clientes de manera frontal, sin crear



fronteras de conocimiento, pero también ofreciendo un oído siempre atento a las experiencias de los comensales. La propuesta del restaurante es que se puede elegir vino por copa, hacer una degustación de tres, cinco o siete etiquetas sugeridas o escoger a la carta. *“La idea es que los responsables del comedor estemos presentes al lado de los clientes y preguntarles qué van a comer y consultarles si van a elegir ellos los vinos que quieren, que yo los aconseje, que ellos me digan si desean tomar blancos, tintos o dulces, o una variedad en particular. Nosotros les daremos las opciones de marcas para hacer los comparativos”*, explica Mymicopulo.

Entre los platos más importantes que se pueden saborear se cuentan la sopa de cebolla, yema frita y crocante de queso; langostinos sellados, fumet con curry verde, hinojos y trigo candeal crocante; tira de asado estofada con puré de papas y cebolla caramelizada y tapenade de higos; y degustación completa de quesos argentinos. Es importante remarcar el equilibrio que presenta cada menú entre paso y paso, con porciones del volumen exacto que permiten transitarlo todo con el apetito del inicio. La cocina de la casa es argentina y conceptual,

basada en el respeto al producto, la búsqueda del sabor y la innovación en texturas.

Casa Coupage no sólo trabaja como restaurante. También se pueden organizar eventos privados, y además cuenta con actividades mensuales, como el Club de Cata-dores y las Cenas de Perlas, que permiten disfrutar de vinos únicos de viejas añadas o productos presentados por los propios enólogos, que tal vez nunca lleguen al mercado.

Lo importante de esta experiencia es que -además de degustar platos de una calidad y una combinación únicas- de alguna forma permite que el cliente se lleve una información que adquirió de forma puramente perceptiva. Sin lugar a dudas, ya no esperará someterse a las supuestas leyes que indican que determinadas comidas deben acompañarse con específicas variedades de vinos. El recuerdo operará para ser uno mismo el que tome un tiempo de reflexión para evaluar cuáles son las combinaciones adecuadas a su propio gusto.

VIAJEROS

EL MAPA
DEL TESORO:

TODO EL VIAJE EN TU CELULAR.



La tecnología móvil destierra al viajero de los mapas plegables y guías demodé. La travesía se explora con aplicaciones para smartphones que no suman peso y resuelven problemas, optimizan el tiempo y condensan toda la información necesaria en un solo dispositivo, al que se accede con un touch.

FOTOS: Adri Montaldo Vera – @adrimontaldovera

En un bolsillo. O en la palma de la mano. La tecnología móvil permite ahorrar tiempo, espacio y kilos en papel a la hora de programar, iniciar y transitar un viaje: una tablet o un smartphone se convierten en una fuente de recursos y herramientas para hacer reservas, comprar tickets, planear traslados, organizar salidas a museos, verificar que todo lo previsto esté en horario y disponer de los mapas en la palma de la mano.

CHECK IN

Antes de partir, todas las reservas quedan organizadas en Trip It, una joyita de la generación móvil que evita acarrear carpetas con papeles. El usuario reenvía e-mails con las confirmaciones de vuelos, hoteles y traslados a plans@tripit.com y la aplicación se encarga de combinarlas en un itinerario. Además, suma datos de clima, mapas y cómo

llegar por carretera. Disponible para Android, Blackberry, iPad, iPhone y Windows Phone. Gratis.

Una vez en el aeropuerto, hay que configurar la aero estación en Flight Board para que aparezcan en el dispositivo las pantallas de Arribos y Partidas, con la información actualizada en vivo. De esa manera, ya no es necesario moverse para chequear los horarios. Disponible para iPad, iPhone, Android. Gratis.

Seat Guru hace foco dentro del avión y permite elegir el mejor asiento para cada compañía y ruta. Con el número de vuelo, muestra la distribución de lugares del avión y marca las mejores y peores ubicaciones basadas en los comentarios de los usuarios y la extensión del viaje. Advierte sobre asientos “normales” y otros con detalles para tener en cuenta (por ejemplo, si es salida de emergencia), cuáles tienen mayor espacio para estirar

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, Viticultor
Finca Piedra Infinita - 1100 msnm
Paraje Altamira, Valle de Uco

91
PTS

ZUCCARDI ZETA 2011
THE WINE ADVOCATE - MAYO 2014

🐦 @ZUCCARDIWINES / ZUCCARDIWINES.COM

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



las piernas y cuáles se reclinan menos. Optimizada para iPhone, iPod Touch y disponible para Android. Gratis.

Desde Maplets es posible descargar mapas de lugares específicos como centros de esquí, campus universitarios, ciclovías, redes de subterráneos y buses, centros comerciales o rutas de moto de nieve, y almacenarlos en una tableta o teléfono para usarlos estando offline.. Disponible para Android, iPhone, iPod Touch y iPad. USD 2,99.

EN DESTINO

Los espontáneos, improvisados o víctimas de cambios en su itinerario encuentran un aliado en Hotel Tonight, una aplicación que propone ofertas de último minuto en hoteles de lujo o de moda en más de cien destinos. Disponible para iPad, iPhone, iPod Touch y Android. Gratis.

Si hablamos de cambio de divisas, en cualquier lugar del mundo resulta muy útil XE Currency, la app que calcula los valores de cualquier moneda en dólares, utilizando los tipos de cambio en tiempo real. Disponible para Android, BlackBerry, iPad, iPhone, Windows Phone. Gratis.

Yelp es un híbrido entre una guía y una red social para buscar desde un cine o una pâtisserie hasta un dentista o cardiólogo, y sus correspondientes reseñas. Yelp utiliza la geo localización para alertar sobre ofertas, promociones y eventos en tiempo real. Disponible para iPhone, iPod Touch, iPad, Windows Phone y Android.

Around Me encuentra servicios y atracciones alrededor del usuario: cines, teatros, hoteles, estacionamientos, cajeros automáticos, hospitales, restaurantes. La app arma una lista con las opciones por categoría, indica a qué distancia se encuentran y muestra en un mapa cómo llegar. Disponible para Android, Windows Phone, iPad, iPhone, iPod Touch.

TRAVESÍA GOURMET

Local Eats busca para el turista las preferencias de los locales: la verdad de la sazón, de la tradición, de las costumbres. Esta aplicación se mantiene actualizada tomando como fuente a los diarios, revistas especializadas, críticos y bloggers gastronómicos. Solo para Estados Unidos. Disponible para iPad, iPhone, iPod Touch, Android. UDS 0.99.

Open Table es un concierge online que lista los restaurantes de una zona turística que disponen de mesas libres en el horario solicitado. Un plus: envía la confirmación de la reserva a Trip It para agregarla al itinerario. Para Android, BlackBerry, iPad, iPhone, iPod Touch, Kindle Fire, Windows Phone. Gratis.

Los Food Trucks o camiones que montan restaurantes móviles son una tendencia que crece en las principales ciudades del mundo. Existen aplicaciones disponibles para rastrearlos en Nueva York, Chicago, Toronto y Sydney. NYC Truck Food es una de las aplicaciones gratuitas más populares en el Apple Store.



VINITERRA®

TESOROS DE LA TIERRA



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

LOS ELEGIDOS

- 1 | **HEY MALBEC! – MATIAS RICCITELLI**
Frutas rojas se combinan con aromas florales y pimienta negra, con taninos suaves y maduros que nos dan un final dulce y amable. Disfrútelo solo o con sus carnes favoritas.
- 2 | **MANOS NEGRAS MALBEC**
De color violeta con aromas y sabores a especias, cerezas y flores. En boca es elegante y delicioso.
- 3 | **THE APPLE DOESN'T FALL FAR FROM THE TREE – CABERNET SAUVIGNON**
MATIAS RICCITELLI
De hermoso color rojo con tonos violetas. En nariz presenta frutos rojos, especias y chocolate. Un vino complejo, rico, con suaves taninos maduros y de final largo. Se recomienda servir con todo tipo de carnes a la parrilla, pastas y quesos.
- 4 | **ZAHA MALBEC**
De color rojo profundo con tintes violáceos. En nariz, sobresalen notas de frutas rojas, florales y vegetales amalgamadas. En boca, su entrada es dulce y se percibe un vino complejo y elegante, con taninos redondos y sedosos.
- 5 | **TEHO MALBEC**
De color rojo profundo con reflejos bordó. En nariz presenta frutas rojas cocidas, pasas y especias. En boca se destaca por su buen peso y densidad. De final fresco, complejo y elegante.



/1



2/



/3



/4



/5

HUMOS DE PLACER

Fumar habanos es un indudable signo de distinción. Te contamos cuáles son los bares para fumadores más exclusivos de la ciudad y por qué cada vez hay más fanáticos de este refinado hábito.

Ver a una persona fumando un habano con placer y habilidad siempre es algo que cautiva. Tal vez porque se trata de un hábito que generalmente está asociado con el buen vivir y el consumo de lujo. Es que todavía sorprende que un habano –no importa cuál sea su tamaño– sea degustado con tanta dedicación y parsimonia por el que lo fuma. Aún mantiene su signo de categoría, de poder.

En Buenos Aires existen bares de fumadores que son verdaderos reductos selectos donde conviven el poder político, el universo de los negocios, el paladar bon vivant, los jóvenes que cultivan el buen estilo desde temprano, y –como novedad en esta ciudad– la mujer, que estuvo hasta ahora alejada de este mundillo, pero que desde hace unos pocos años comenzó a visitar los salones aptos para fumadores con mayor frecuencia. Tanta que es normal verlas en grupos de amigas pero también solas, fumando sus cigarros con una copa de cognac en una barra.

Se sabe que no son buenos tiempos para los fumadores que gustan de beber y fumar a la vez. Los bares de Buenos Aires –y podemos arriesgar que en todo el mundo– son categóricos a la hora de prohibir los cigarrillos. Por eso

es que también existe un auge en visitar estos lugares, en el que el humo de los cigarros es moneda corriente. Eso hizo que hoy haya más novatos que visitan los salones fumadores. Según los que saben, desde el mediodía hasta que la tarde empieza a agotarse, estos bares son frecuentados por hombres de negocios, por lo que es habitual ver grupos de hombres conversando discretamente, bebiendo una copa de whisky o cognac y disfrutando de un habano, de esos que se consumen a lo largo de una hora. Luego, cuando se hace la noche, es el público joven el que ocupa las instalaciones, y es entonces que se empieza a escuchar la música de fondo (nunca a un volumen alto) y las conversaciones se vuelven más animadas hasta pasada la medianoche, o la madrugada si se trata de un fin de semana.

En estos salones es posible que el cliente lleve su propio habano, llegue al lugar para comprar un cigarro determinado, o se deje llevar por los consejos de los especialistas si es que no tiene muchas experiencias a la hora de fumar. En ellos es posible acceder a distintas variedades de habanos fabricados en Cuba –los más solicitados y también los más caros– pero hay mayor apertura hacia los cigarros y puros que llegan desde Nicaragua, Guatemala, Vene-







zuela, Honduras y República Dominicana.

Es hora entonces de conocer cuáles son los lugares más exclusivos de Buenos Aires donde poder experimentar este distinguido placer.

PURO BISTRÓ

Ubicado en Palermo, Puro Bistró es un enorme salón con un ambiente delicado, moderno y elegante donde se puede disfrutar de una de la más variada coctelería porteña, y además conseguir los mejores habanos y puros. *“Este lugar es como la extensión del living de tu casa, por eso se respira un aire relajado, donde todo se desarrolla en absoluta armonía”*, cuenta Moe, el barman del lugar. Moe es un convencido que el placer de fumar se adquiere con los años, cuando el paladar está preparado para saber si un habano es bueno o no. *“Hay que ajustar el paladar, aprender a fumar. Para quien nunca lo hizo, lo bueno vendrá después de haber tenido unas cinco o seis experiencias previas. Por eso, siempre se aconseja empezar a fumar un habano de intensidad media, para luego pasar a uno fuerte”*. Moe sostiene que los bares fumadores mantienen el espíritu del antiguo bar, por el que los hombres pasaban casi religiosamente luego del trabajo y antes de regresar a casa, como para sacarse la mufa de encima. *“Hoy de alguna manera está queriendo volver este espíritu, los clientes se prestan a este auge y por eso se atreven a salir mejor vestidos y a meterse de lleno en el mundo de la coctelería tal como se conoció en la década del ‘50”*, explica, pero agrega que el habano *“todavía es un símbolo relacionado con el poder, por eso se trata de una experiencia que no todo el mundo puede vivir”*. Vale aclarar que el precio de cada habano varía según su marca y calidad de los \$70 a los \$700. Este lugar cuenta con una cámara o cuarto humidor con temperatura y humedad constante donde se guardan los habanos (entre los que se cuentan las marcas Romeo y

Julieta, Cohiba, Montecristo y Partagas).

Abre de lunes a sábados de 15hs a 1 de la mañana. Thames 1920, Palermo, www.purobistro.com.ar

CELTIC BAR

A pocos metros del Obelisco, y dentro del Hotel Panamericano, para llegar al Celtic Bar hay que atravesar un sobrio y extenso pasillo –en el que existen algunas tiendas de objetos de lujo– como si uno estuviera caminando en una escena de una película de David Lynch. Con un claro estilo irlandés, el salón cuenta con un rincón fumador en forma de L –en el que conviven un piano, una mesa de pool y sillones de cuero–, con una amplia barra. También hay un humidor con gran variedad de marcas de habanos cubanos y puros provenientes de países de Centroamérica (desde los cubanos Cohiba, Siglo II, a \$236, a los dominicanos Davidoff, pasando por los Winston Churchill Lancaster, a \$145). *“Si bien al salón concurre gente hospedada en el hotel, tenemos una clientela que es muy habitué del lugar: celebrities, empresarios, políticos y jóvenes que gustan del estilo refinado”*, explica Diego Acosta, responsable del bar fumador. *“Acá, si no sabés de que se trata el mundo del habano vas a sentirte un sapo de otro pozo. Por eso, es bueno que el que no esté acostumbrado a fumar pida algún tipo de asesoramiento”*, agrega. Entre los cambios que Acosta viene percibiendo en su negocio se destaca la cada vez mayor presencia de la mujer, dispuesta a fumar habanos, *“sobre todo la que proviene del mundo de los negocios”*. En ese sentido, dice, mujeres y hombres están a la par, y ya no hay tantos prejuicios. Además de los habanos, aquí se disfruta de tapas y tragos.

Abre todos los días de 10hs a 1.30 de la mañana. Av. Carlos Pellegrini 551, Microcentro, www.panamericano.travel



PRADO Y NEPTUNO

En el barrio de Recoleta, hace cinco años que en la esquina de Posadas y Ayacucho existe un bar para fumadores de primer nivel. Se trata de un bar boutique con un espacio cálido y en donde se pueden fumar habanos elegidos del humidor, en compañía de cócteles exclusivos y de las mejores marcas de ron y whisky. Tiene dos espacios: la planta baja, donde está la barra y el humidor, y un primer piso, alejado del mundanal ruido, cuyos ventanales dan al Hotel Alvear, en una vista sumamente atrayente. *“Al lugar llega gente de buen nivel económico y cultural, mayoritariamente hombres. Las personas hablan en un tono amigable, y pueden pasar en promedio unas dos o tres horas, mientras fuman habanos y beben. Pareciera que el tiempo aquí se detiene, es un momento en el que nada del mundo exterior perturba”*, explica Emmanuel, a cargo de la barra del lugar. Es usual ver muchos extranjeros en el bar, y entre ellos es más común ver a algunas mujeres, “sobre todo las que vienen de Italia y Francia, donde es más común verlas fumar habanos”. Uno de los tragos preferidos del barman, a la hora de acompañar el acto de fumar es el denominado “El Presidente”, que tiene ron, orange curaçao y vermuth rosso. Una de las frases que Emmanuel suele escuchar de los clientes argentinos es “por fin encontramos un bar, en una ciudad llena de bares”, algo en apariencia contradictorio pero que refleja la necesidad de este tipo de lugares, donde el humo no es una molestia (todo lo contrario). Aquí se pueden comprar accesorios de lujo del mundo de los puros, y cigarros cubanos –del Cohiba robusto a \$335 al Behike a \$780–, dominicanos, caribeños y mexicanos, pureras, sumideros, blends de rones especiales para maridar y lockers de

cedro para mantener los habanos de los socios a temperatura (entre 16 y 18 grados) y humedad ideal (del 65 al 67 por ciento).

Abre de lunes a sábados de 10 a 24hs. Ayacucho 2134 (Posadas y Ayacucho), Recoleta www.pradoyneptuno.com

OAK BAR

También en Recoleta, y dentro del Park Hyatt Palacio Duhau, se encuentra este bar para fumadores de habanos de estilo formal, decorado con paredes de madera antigua traída de Normandía, sillones de cuero marrón y terraza con vista a los jardines proyectados por Thays. *“Desde hace 8 años trabajamos con los huéspedes del hotel pero también atendemos al mercado local. Nuestra premisa es que el cliente pueda adaptar su paladar con tragos y habanos de calidad”*, explica Matías Bernasconi, supervisor de restaurante del bar. El lugar tiene la característica de mixturar un ambiente joven –de hecho quienes atienden el bar no superan los 40 años– y hombres de negocios. Bernasconi indica que, por algunas restricciones con el ingreso al país de habanos cubanos, han empezado a hacerse más notorias las marcas de puros que provienen de Nicaragua y de República Dominicana, “de excelente calidad”. Otro fuerte del lugar es la amplitud de marcas escocesas de maltas, como Ardbeg, Johnny Walker, The Macallan Ruby y Dalmore, además de una completa cava de vinos. Una de las rarezas que ofrece el lugar es el cognac Remy Martin Louis XIII, en botellas de cristal distribuidas cerca del humidor –con gran variedad de habanos y puros–, y que sale casi \$10.000 cada medida.

Abre todos los días de 12.30 a 1 de la mañana y de jueves a sábados hasta las 2 am. Av. Alvear 1661, Recoleta.

BODEGA: Vistalba



UN NEGOCIO CREATIVO

Alejandro Cánovas, el enólogo de Bodega Vistalba –creadora de los vinos Vistalba y Tomero, y los espumantes Progenie-, habla sobre qué hay que tener en cuenta para formar un equipo de trabajo brillante y cuál es el futuro de la industria vitivinícola.



> **A la hora de pretender la excelencia en un vino ¿en qué instancias de su producción hay que prestar más atención?**

La excelencia sólo se logra con un trabajo integral y continuo, la atención debe enfocarse en todo el proceso. El primer factor determinante a tener en cuenta es la fermentación, donde por distintos motivos, el proceso puede verse interrumpido. La madurez como segundo factor, y por último la crianza.

> **¿Qué hay que tener en cuenta para formar un equipo que ayude a elaborar un buen vino?**

Es fundamental tener un equipo de mentes abiertas dispuestas a aprender cosas nuevas, a preguntarse y cuestionarse para seguir avanzando. Interpretar la naturaleza y saber aplicar los conocimientos aprendidos en la educación formal para lograr vinos de excelente calidad. Busco generar en mi equipo confianza y seguridad al momento de tomar decisiones. Como dicen, la peor decisión es la que no se toma.

> **¿Cuál es el cepaje que más le enorgullece haber producido?**

El primero es el Vistalba Corte A 2009, ya que fue una de las grandes añadas desde el punto de vista climático para la zona de Vistalba, y en especial para el Bonarda, que ese año formaba parte del blend con un 30%. Otro vino que me generó una satisfacción enorme de elaborar y degustar fue el Tomero Sauvignon Blanc 2012, que logró alcanzar su expresividad al máximo y mostrar la tipicidad del Sauvignon Blanc como nunca antes.

> **¿Todavía existe posibilidad de seguir descubriendo nuevas zonas productivas en el país?**

Las nuevas tecnologías de implantación y de riego permiten explorar nuevos terruños, difíciles de desarrollar años atrás. El buen resultado que se obtiene de estas exploraciones hace que regiones en toda la Argentina se encuentren en activa expansión. El recurso fundamental que nos limita es el agua: a medida que podamos controlar este recurso nuevas zonas podrán ser exploradas y el panorama vitivinícola se verá enriquecido por una mayor diversidad geográfica.



ENOTURISMO

Uno de los objetivos de Bodega Vistalba es acercar sus productos directamente a través de los sentidos con degustaciones seleccionadas y hechas a la medida de cada tipo de consumidor. De esta manera, puede presentar sus vinos y espumantes a través de un viaje sensorial. Para eso, la empresa preparó cuatro tipos de degustaciones de sus productos, en tours donde se pueden recorrer los viñedos y las instalaciones de la bodega. Luego se puede visitar el Vistalba Wine Bar, un espacio en el que se podrán degustar todos los vinos y espumantes de la bodega, acompañados de diferentes platos elaborados con ingredientes autóctonos. El plan se puede completar pasando una noche en la posada de Vistalba, en cómodas habitaciones dobles de 70 m² –hay dos disponibles–, con vistas espectaculares a la Cordillera de los Andes.

Más información: Para reservas: turismo@cpwines.com o al teléfono: 261 4989400

> ¿Cuáles son los objetivos que se propone como enólogo de la bodega Vistalba?

Estar enfocado en la mejora sin perder nunca el foco en los vinos que elaboramos. También me preocupo por formar y tener un equipo de trabajo capaz de tomar decisiones de manera independiente cuando yo no estoy en la bodega. Que ellos sean capaces de mantener el estilo de los vinos, la calidad en el proceso de elaboración, el cuidado en los detalles esenciales, más allá de que yo esté presente o no. Hay semanas que estoy fuera de la bodega por viajes comerciales o degustaciones fuera del país y necesito sentirme confiado en que las cosas en la bodega siguen su curso con normalidad y la excelencia de los vinos de Bodega Vistalba esté asegurada. Además, esta independencia me ofrece disponibilidad para la búsqueda de nuevos proyectos, terruños, desafíos y sobre todo, practicar mi deporte favorito, el ciclismo de montaña.

LA MARTINA

POLO TEAM

Escorihuela Gascón

LA MARTINA
SPECIAL EVENTS

ESCORIHUELA GASCÓN WINES

POLO SEASON

Escorihuela Gascón

ARGENTINA

2015

PH: TRIGO GERARDI

   escorihuelag

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

BODEGA: Finca las Moras

EL SYRAH ARGENTINO QUE TRIUNFA EN AUSTRALIA

Finca Las Moras, la primera bodega de alta gama de San Juan, recibió un premio por su Gran Syrah –en el prestigioso concurso Six Nations Wine Challenge 2014–, lo que demuestra que esta cepa es la más representativa de los vinos sanjuaninos.

Si bien el Malbec es una de las uvas más populares en Argentina, el Syrah adquiere cada vez mayor relevancia a partir de la gran calidad de muchos ejemplares producidos en el país. Entre ellos, se destaca el “Gran Syrah” de Finca Las Moras, un blend de los mejores Syrah provenientes de los valles de Tulum – en su clima cálido y seco se produce un vino vigoroso pero a su vez equilibrado–, Zonda – está rodeado de sierras y el valle ofrece características climáticas cálidas y mucho sol– y Pedernal– ubicado a 1350 metros de altura, es la gran apuesta de la provincia–, los tres valles más importantes de San Juan. Este vino posee aromas sorprendentes –debido a la crianza de quince meses en roble francés– a mermelada (higos, ciruelas), especias (canela), humo y evolución (cueros, frutos secos), y en contacto con el paladar se sienten sus taninos maduros, su frescura y su equilibrio perfecto.

Una gran noticia relacionada al “Gran Syrah 2011” de Finca las Moras es que salió galardonado como el mejor



Syrah del planeta en el prestigioso concurso ‘Six Nations Wine Challenge 2014’ realizado en Australia, en la que participaron 600 vinos de todo el mundo. Apasionados de la experimentación, los australianos han aprendido a elaborar vinos magníficos a partir de variedades nobles europeas. Pero el trabajo logrado con la variedad syrah (shiraz) –cepa originaria del Ródano francés– es el que le ha valido los más grandes reconocimientos. Los mejores shiraz australianos se encuentran entre los tintos más reputados del mundo.

Con el “Gran Syrah 2011”, la Argentina se impuso en un terreno dominado por los vinos australianos. *“Es una gran noticia para Argentina, especialmente para San Juan”* dijo el sommelier Fabricio Portelli, que presidió el jurado del concurso que concluyó en Sydney. En tanto, Eduardo Casademont –enólogo de Fincas Las Moras– destacó que el Gran Syrah *“es muy emblemático para nosotros, porque en parte representa lo mejor de los tres valles de San Juan en un solo vino. Es parte de toda la cultura y toda la identidad de Finca las Moras”*.

El Syrah es un varietal muy conocido en todas partes del mundo. Sin embargo, esta cepa ha logrado tener este reconocimiento gracias a los vinos producidos en Australia. Los enólogos destacan que esta variedad es la preferida en los climas más cálidos, por lo que se desarrolla muy bien en los Valles Calchaquíes, Catamarca, La Rioja, Mendoza (especialmente desde Maipú hacia el Este) y sobre todo en San Juan (Valle de Tulum). San Juan es muy importante en la pujante industria vitivinícola argentina y cuna de vinos de inmejorable relación calidad-precio.

Es por eso que algunas bodegas de esta provincia decidieron apostar por la calidad, y entre ellas, Finca Las Moras marcó el rumbo de la alta gama. El primer paso fue el lanzamiento del “Mora Negra” en 2001, un blend de Malbec y Bonarda. En tanto, el “Gran Syrah 2011” es un vino de alta gama, color rojo rubí intenso con tonos púrpuras y posee en nariz un aroma complejo que recuerda a frutas rojas, muy especiado con tonos de tabaco, humo y chocolate. En boca es amplio, robusto y muy untuoso.

EL HÉROE DE LA ABSTRACCIÓN GEOMÉTRICA

A un año de su fallecimiento, el Museo de Arte Latinoamericano de Buenos Aires (MALBA) rinde homenaje a Rogelio Polesello, una figura central de la escena artística y cultural argentina del siglo XX.



Polesello joven 1958-1974” es una exposición antológica de Rogelio Polesello (que falleció el año pasado), dedicada a sus obras históricas, pinturas y acrílicos producidos desde fines de los años ‘50 hasta mediados de los ‘70. La muestra reúne piezas únicas y más famosas de uno de los artistas que marcó la abstracción geométrica (se basa en el uso de formas geométricas simples combinadas en composiciones subjetivas sobre espacios irreales) en la Argentina desde mediados del siglo pasado.

Con esta exposición se intentó saldar una deuda pendiente en el estudio del desarrollo artístico de Polesello, y por eso se focalizó en los años fundacionales de su trayectoria y en categorías aún poco estudiadas, como su adscripción a la tríada arte-diseño-industria, planteando múltiples relaciones entre artes plásticas, arquitectura, diseño, cine y moda.

“La exposición en el MALBA, con el consiguiente ordenamiento de su archivo personal como iniciativa de la institución, es la primera que está acompañada de una investigación organizada de su trayectoria artística y que saca a la luz la gran cantidad de documentos que existen para que su aporte al arte argentino de los siglos XX y XXI pueda seguir siendo investigado por profesionales argentinos o extranjeros”, explicó Mercedes Casanegra, curadora de la exposición.

“El joven Polesello se insertó dentro del desarrollo de la abstracción geométrica y óptica argentina de un modo autónomo y original, con ampliaciones libres de esas categorías. Su obra se destacaba por su búsqueda de movimiento en lo estático, por los desafíos a la percepción

a través de las oscilaciones entre figura y fondo, por las combinaciones de orden y aleatoriedad y por la audacia en la utilización del color, una marca de originalidad constante a lo largo de toda su producción”, agregó la curadora.

La exposición Polesello joven fue pensada en cinco núcleos expositivos. El comienzo con la obra temprana: monocopias, tintas, témperas y óleos de los años 1958 y 1959, de abstracción geométrica. El segundo núcleo continúa con obras de gran formato de principios de los años ‘60, entre las que se destacan sus primeras experimentaciones con pistola de aire y chapas que Polesello usó como matrices para generar la vibración del color en abstracciones más libres. El tercer núcleo abarca los años 1964-1966 con pinturas, una época en la que se mueve libremente entre la pintura, el diseño gráfico, textil y de objetos. En el cuarto núcleo, que se inicia en 1967, se exhiben sus primeras obras realizadas en acrílico tallado -principalmente lupas-, que funcionan en el espacio deformando sus propias pinturas. Por último, sus experimentaciones vinculadas al espacio y a la participación del espectador con grandes placas de acrílico tallado -transparentes y de color-, columnas y blocks (cubos), con múltiples tallas cóncavas y convexas.

“El hallazgo del material (polimetacrilato) le fue propio para conjugar otro elemento central en su poética: el fenómeno óptico”, finalizó la curadora.

Obra de tapa: Rogelio Polesello. Sin título, 1959. Témpera sobre papel. 52,7 x 52 cm. Colección particular, Bs. As.

Saint Felicien

TRIBUTO A MIGUEL BRASCÓ



Ilustración y texto extraídos del "Manual del Vino" creado por Miguel Brascó en 1968



CORTE 2012

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



1.

LIBERTAD SALVAJE

BMW Motorrad lanza al mercado la R nineT, una moto purista, de diseño y potencia indisoluble, que atiende al gusto de muchos amantes de las motocicletas que buscan el placer más genuino al conducir. Aproporada para un andar relajado, pero también con marcadas aptitudes deportivas para marchar dinámicamente por rutas sinuosas.

LUXURY



Para vivir a lo grande, algunos de los productos que le darán más aventura y elegancia a tus días.

2.

TU TIEMPO

La nueva edición limitada del Hydro-Sub de Edox, uno de los relojes de inmersión más emblemáticos del mundo, ofrece una resistencia al agua de 500 metros. El movimiento automático de la pieza funciona con la máxima exactitud tanto bajo el agua como en tierra, mientras que su bisel rotatorio unidireccional, realizado en acero y aluminio, permite al usuario marcar los tiempos de inmersión.



Délice

+
HIELO & UN
Twist DE SABOR



CHANDON
SIEMPRE HAY RAZONES

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



RECOLETA III
Av. Gral. Las Heras 2000

LOCALES

BARRIO NORTE

Paraná 1259
(54.011) 4811.2063
parana@frappe.com.ar

BELGRANO

Av. Libertador 5975
(54.011) 3535.9166
libertador@frappe.com.ar

BELGRANO II

Av. Cramer 1811
(54.011) 4789.0023
cramer@frappe.com.ar

CABALLITO

Av. Rivadavia 4528
(54.011) 4903.9024
rivadavia@frappe.com.ar

CENTRO I

Talcahuano 991
(54.011) 4816.0551/0480
talcahuano@frappe.com.ar

CENTRO II

Av. De Mayo 902
(54.011) 4334.4360
mayo902@frappe.com.ar

CENTRO III

Paraguay 678
(54.011) 4313.6782
paraguay@frappe.com.ar

CENTRO IV

Reconquista 946
(54.011) 5199.0108
reconquista@frappe.com.ar

CENTRO V

Av. De Mayo 1136
(54.011) 4383.1587 (El Quijote)
mayo1136@frappe.com.ar

NUÑEZ

Av. Cabildo 4561
(54.011) 4704.6273
cabildo@frappe.com.ar

PALERMO

República Árabe Siria 3152
(54.011) 4806.5590
palermo@frappe.com.ar

PALERMO II

Mansilla 3402
(54.011) 4827.3363
coroneldiaz@frappe.com.ar

RECOLETA

Av. Callao 1380
(54.011) 4816.6123
callao@frappe.com.ar

RECOLETA II

Rodríguez Peña 1320
(54.011) 2074.6902
rodriguezpena@frappe.com.ar

RECOLETA III

Av. Gral. Las Heras 2000
(54.011) 4806.0277
lasheras@frappe.com.ar

YDRA

Av. Callao 1699
(54.011) 4811.4872
Ydra@frappe.com.ar

EL FENIX

Av. Santa Fe 1199
(54.011) 4811.0363/6384
fenix@frappe.com.ar

CARILÓ

Avellano y Boyero
(54.02254) 572371
carilo@frappe.com.ar

GUALEGUAYCHÚ

España 60
(03446) 430551
gualeguaychu@frappe.com.ar

www.frappe.com.ar | 0810.777.3727

WINE 4 LESS

**PARA TODA OCASIÓN,
EN TODO MOMENTO.**

WINE4LESS.COM.AR | 0810.444.3437

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

TIAN VINES S.R.L. / CUIT: 30-71431614-8 / Av. del Libertador 5038 (C1426BWX) C.A.B.A., Av. Pucyrredón 2470 (C1119ACU) C.A.B.A.
Para conocer todas las condiciones y vigencia de nuestras promociones y beneficios ingrese a nuestro sitio web www.wine4less.com.ar

BLEND COLLECTION

NIETO SENETINER

— desde 1888 —



*Nieto Senetiner Blend Collection
es el resultado de una cuidadosa
selección de uvas que,
a través de la inspiración de nuestros
enólogos, logra un corte armonioso
y de gran expresividad.*