

FRAPPÉ

RELAX

revista

LA
MAGIA del MAR
EXPRESADA
EN UN GIN



GASTRONOMÍA
Knowhere Gallery

ENOTURISMO
Alentejo portugués

ENTREVISTA
Miguel Martín

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

ORIGEN & TRADICIÓN

1884

Escorihuela Gascón



MENDOZA. ARGENTINA.

@escorihuelag
escorihuela.com

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



— FINCA —
LA ANITA
Creating Wine Legends



Editorial

Bienvenidos a una nueva edición de la revista RELAX. En esta oportunidad, entrevistamos al empresario gastronómico Miguel Martín, fundador de MM Jamonería en San Juan, quien acaba de inaugurar una sede de este restaurante en las instalaciones de Bodega Vistalba, en Luján de Cuyo. Los jamones europeos, los productos del mar recién pescados y los vuelos en helicóptero que culminan con degustaciones de lujo en lugares inhóspitos son la base del éxito de esta nueva propuesta.

Y como la primavera de blancos se trata, les compartimos una nota con claves para elegir, degustar y guardar las mejores botellas. David Bonomi, enólogo de bodega Norton, nos aconseja a la hora de acertar con la elección y disfrutar de la experiencia.

Escapadas gastronómicas por Pilar, una visita a Knowhere Gallery, el restaurante palermitano que exhibe joyas del cine, comic y objetos de arte pop; una nota que nos cuenta el auge de recuperar maneras de hacer vino ancestrales, y un Shopping con regalos especiales para agasajar a mamá en su día, completan esta edición primaveral.

¡Que la disfruten!

Christian Gallo
Director
Frappé S.R.L.

Staff

DIRECTORA EDITORIAL: María José Vispo

REDACTORA: Ana Peré Vignau

DISEÑO: Julieta Scavino

Frappé S.R.L. no se responsabiliza 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

FRAPPÉ



LLEVAMOS LA TIENDA A TU CASA
COMPRÁ ONLINE EN FRAPPE.COM.AR

Realizá tu compra de manera *fácil y rápida*
te la llevamos a tu *domicilio*
o podés retirarlo en todas *nuestras tiendas*

VIVÍ LA #EXPERIENCIAFRAPPÉ

Sumario

Número 52 • PRIMAVERA 2022



- 8 **ENTREVISTA**
Miguel Martin
- 16 **SUGERIDOS**
Botellas premium
- 20 **EXPERIENCIA**
Encantos del vino blanco
- 24 **ENOTURISMO**
Alentejo portugués
- 32 **BODEGA DOMAINE BOUSQUET**
Vino orgánico premium
- 34 **GASTRONOMÍA**
Knowhere Gallery
- 38 **SHOPPING**
Regalos especiales
- 40 **CIRCUITOS**
Escapadas gastronómicas por Pilar
- 47 **MARIDAJE**
De España con amor
- 48 **TENDENCIA**
Volver al pasado
- 52 **APPS**
La mejor recomendación



POR ANA PERÉ VIGNAU | FOTOS: GENTILEZA MIGUEL MARTIN

El Rey del jamón



Los jamones europeos y los productos del mar recién pescados son la base de la propuesta del empresario gastronómico Miguel Martín, quien acaba de inaugurar en la bodega Vistalba, en Mendoza, una sede de su restaurante originario de San Luis. Además, propone vuelos en helicóptero que culminan con degustaciones de lujo en lugares inhóspitos. Grandes resultados con propuestas infrecuentes.

Si de algo se jacta Miguel Martín es de ser pionero. Primero, en traer jamones únicos de Europa, gran cantidad de opciones que nunca se habían encontrado en la Argentina. Además, por lanzar un emprendimiento que combina gastronomía con vuelos en helicóptero. Y también por contar con un barco de pesca propio que le permite servir los más frescos y exclusivos productos de mar. Este empresario gastronómico cree firmemente en el poder de los productos de calidad. Eso hace que sus restaurantes MM Jamonería sean exitosos.

El primer local lo abrió en San Juan. A mediados de abril de este año emprendió una nueva aventura: inauguró una sucursal en Bodega Vistalba, Mendoza. Tiene la peculiaridad de ofrecer la mejor charcutería y platos con pesca fresca bien maridados. Paella de Cadaqués, pez espada al fierro, conejo en su propio fondo y tapas son estrellas de la carta. Su idea es romper con la inercia del mercado y generar fascinación. Autodidacta, despertó su vocación por la cocina al haberse criado entre mujeres cocineras. “La gastronomía es innata en mí, me apasiona. Tuve la bendición de tener una abuela andaluza y otra italiana. Con la cocina se nace, corre por la sangre. Los chefs nos deben la carrera a los cocineros innatos que somos los formadores de las nuevas generaciones”, asegura Martín.

El IG del restaurante dice que ofrece una “experiencia gastronómica única”, ¿a qué hace referencia?

MM Jamonería nació en San Juan, ahí está la base central. Es una experiencia que ahora también replicamos en Mendoza. Logramos que te sientas como en el mejor restaurante de Europa y a veces creo que hasta lo sobrepasamos. Aparte de traer todas las denominaciones de la Península en jamones, somos



los únicos en Argentina que tenemos nuestra propia pesca artesanal fresca. Eso gracias a que contamos con barco propio en Chubut. Lunes, martes y miércoles, un equipo de buzos se encarga de la recolección y el jueves a las 7 de la tarde llega el camión a la bodega con todo fresco. Esto permite tener productos como navajas, navajuelas, sepias, centolla, langostinos, cangrejos, ostras,

vieiras, ostiones y otras cosas que en Argentina no se ven porque se comercializan en Europa. Concretar esta logística es loable, además de que se logra una pesca artesanal en las condiciones extremas de Chubut. Todos esos productos de mar frescos y diferentes más los jamones que importamos marcan un diferencial y ahí está la base de nuestro negocio.



Miguel Martín agradece que Paula y Carlos Pulenta -al mando de Vistalba- lo hayan convocado para abrir una sucursal de La Jamonería en la bodega, ubicada en Luján de Cuyo, Mendoza. Tanto las tapas con jamones europeos como los platos con mariscos y pescados frescos maridan perfecto con los vinos de Vistalba.

¿Qué marcó el despegue de la Jamonería?

Apenas abrimos MM en San Juan empezaron a llegar personas muy importantes. Aterrizaban en aviones privados sólo para venir a comer al restaurante. Un día, había 4 aviones Learjet estacionados en el aeropuerto que habían llegado sólo para comer en el restaurante. Ahí vi que evidentemente había volado por el aire. Y eso hizo que la propuesta se personalizara muchísimo. La idea inicial era abrir un MM en cada provincia argentina, pero terminó siendo un lugar súper de excelencia, más que una franquicia. Entonces, cambiamos el rumbo y decidimos jugar en puntos estratégicos, como Vistalba. La bodega nos dio la posibilidad de llevar los jamones a Mendoza.

MARIDAJE PERFECTO

Ubicada en Luján de Cuyo, Vistalba se destaca por hacerle lugar en su bodega a proyectos gastronómicos reconocidos. Donde estuvo durante 7 años La Bourgogne -símbolo de la gastronomía francesa en Argentina- hoy funciona La Jamonería con su menú diferente a todo lo conocido.





¿Cómo se dio la llegada de MM a Mendoza?

La marca había empezado a crecer mucho, teníamos varias ofertas interesantes de Mendoza. Hablamos con Carlos Pulenta y sentimos que era el lugar, porque Vistalba fue pionero en armar un restaurante de calidad dentro de una bodega. Fueron un montón de cosas que nos decidieron a movernos allá. Es una aventura para nosotros maridar todos estos productos que tenemos con vinos de la bodega.

¿De qué manera se ensambla la carta de La Jamonería con los vinos de Vistalba?

Ir maridando y armando platos es divino. Y eso no tiene fin. Van saliendo cosechas nuevas de la bodega con las que vamos probando combinaciones. Es un placer trabajar con gente que está tan apasionada y desde hace tantos años con la vitivinicultura. La gastronomía va de



la mano con los vinos y realmente estar jugando hoy con los mejores hace que nuestro trabajo sea muy divertido y dinámico. Es extraordinario. Una de las cosas más lindas de venir a la bodega fue tener el gusto de maridar esta materia prima de calidad con estos grandes vinos que hace la familia Pulenta.

DE PRIMERA

Entrar a los restaurantes MM implica meterse en una especie de templo donde los jamones ocupan altares. Al comensal se lo invita a informarse sobre lo que come, de dónde viene y cómo se produce. Incluso, Miguel Martín defiende la materia prima de su negocio como algo superior.

¿Cuántas variedades de jamón ofrece el restaurante, cuáles se destacan?

Tenemos cinco denominaciones distintas de Italia y todas las denominaciones que existen en España. De Italia traemos el San Daniele.



Se caracteriza por sus tonos dulces que se logran porque a los cerdos les dan leche cuajada de vaca. Además, los secaderos están orientados entre el Adriático y el Mediterráneo, entonces reciben el aire de los dos mares. Otro destacado de Italia es el Prosciutto di Parma, una región top de delicatessen. Es una cosa sensacional su sabor. Entre los españoles contamos con gran variedad, desde un serrano pezuña blanca de 12 meses a uno Gran Reserva, hasta otros de raza Duroc con 30 meses de estiba. Y después están los famosos ibéricos pata negra que se dividen en 5 precintos que designan razas de padre y madre y si fueron criados 100% a bellota.

¿Cuál es tu jamón favorito?

Quien entiende de jamones tiene entre sus preferidos al jamón ibérico de bellota precinto negro 100% raza ibérica de padre y madre y criado a bellota al 100%.

¿Qué factores influyen en la calidad del jamón?

La genética, la alimentación y el tiempo de estiba. Para darse una idea, hay que tener en cuenta que el jamón ibérico arranca con un mínimo de 40 meses de estiba. Eso hace que la diferencia sea abismal cuando se habla del mismo producto pero procedente de otro lugar con diferentes métodos de elaboración. El secreto para servir el jamón es... La clave está en el corte. Sobre todo en el caso de los ibéricos, que tienen hueso. Es fundamental que el corte esté bien hecho para que este producto tremendo llegue a la mesa de forma correcta. Se debe servir en fetas casi transparentes, sin curvas. Otra cosa muy importante es servirlo a temperatura ambiente.

¿Qué hay que saber para degustar un buen jamón?

Dejar volar el paladar y el retrogusto. Generalmente, el jamón se come con un pequeño grisín. Evitar la miga. Son una verdadera obra de arte los buenos jamones, solamente hay que dejarse llevar y los sentidos hacen el resto.

¿Cómo educan en MM al comensal para que sepa distinguir a un jamón de otro y elija el que mejor se adapte a su paladar?

Para nuestros clientes tenemos una experiencia que se llama Paseo por el Mediterráneo. Ahí se degustan casi 11 variedades distintas de jamones italianos y españoles. Cada feta se presenta identificada por país, región y cantidad de meses de estiba. Entonces dejamos que el cliente experimente las diferencias entre uno y otro. Hay gente que se decanta más por el italiano, que es un jamón sutil con un color un poquito más pálido y más suave que el español, que suele tener más cuerpo, de tono bermellón y juega más en boca.





ALTO VUELO

Descubrir nuevos paisajes desde el aire y luego aterrizar para disfrutar de un banquete en lugares de gran belleza. En eso consiste la propuesta Gastro & Fly que puso en marcha Martin en San Juan. “Es uno de los tres restaurantes en el mundo que

tiene un helicóptero abrazado a la gastronomía. Trasladamos la experiencia a un lugar inhóspito en medio de la naturaleza. Hay varios recorridos espectaculares. Está el que aterriza en un lago, donde te espera un sommelier y una gran comida.

Es fantástico irse a volar y quedarse donde solo un helicóptero puede acceder”, detalla el empresario.

¿Qué le modificarías o sumarías a la propuesta de La Jamonería?

Estamos todo el tiempo estudiando qué productos sumar y haciendo modificaciones. Parte del éxito consiste en no encerrarse en lo mismo y seguir evolucionando día a día.

¿Cuáles son los próximos pasos que planeás dar?

Teníamos muchas propuestas, pero decidimos ir despacio. Dimos de baja Buenos Aires por el momento. No es la idea hacer una cadena de restaurantes y despersonalizar la marca. Los ojos están puestos en San Juan, que es nuestro diamante negro y va creciendo rápido y con mucha fuerza, y en nuestro nuevo local de bodega en Mendoza, donde también elegimos concentrarnos hoy. ■



PING PONG

Un ingrediente: Pimentón de Murcia.

Un restaurante: Crizia.

Una pasión: La gastronomía.

Un momento del año: La primavera.

Un vino: Vistalba Corte A.

Una comida: Malfatti de mi vieja.

Un recuerdo entrañable asociado a tu trabajo: Haberme abrazado a gente extraordinaria, siempre.



Gaia Earth Goddess[®]



91
PTS.

JAMES SUCKLING.COM

2021

91
PTS.

Tim Atkin

2020

90
PTS.

JAMES SUCKLING.COM

2020

Botellas PREMIUM

Partidas limitadas, blends alta gama y cosechas únicas:
una selección de vinos para disfrutar. Además, destilados
especiales para preparar cócteles primaverales



CATENA ZAPATA
MALBEC
ARGENTINO
\$ 23.950



ZUCCARDI
ALUVIONAL
GUALTALLARY
\$ 17.790



EL PORVENIR
ALTOS LOS CUISES
MALBEC
\$ 15.750



NORTON
GERNOT LANGES
\$ 12.700



CADUS FINCA
VIÑA VIDA
MALBEC
\$ 12.590



EL ESTECO
PARTIDA
LIMITADA
GARNACHA
\$ 11.200



MARCHIORI
& BARRAUD
HORNERO
\$ 8.739



MOSQUITA
MUERTA BLACK
BLEND DE
MALBEC
\$ 10.100



THE PRESIDENT
RED BLEND
\$ 7.700



AMERI BLEND
\$ 8.400



TRIVENTO
GAUDEO
ALTAMIRA
MALBEC
\$ 5.370



DE SANGRE
MALBEC VALLE
DE UCO
\$ 5.330



EL INTERMINABLE
BLEND
\$ 4.820



HUMBERTO
CANALE OLD
VINEYARD
PINOT ROSE
\$ 2.200



HUMBERTO
CANALE ESTATE
PINOT NOIR
\$ 2.200

DES TILADOS



HENNESSY
V.S.O.P
ESTUCHE
700 CC
\$ 21.900



LE TRIBUTE
MEZCAL 700 CC
\$ 23.750



THE SINGLETON
18 YO 700 CC
\$ 26.270



CHIVAS REGAL
EXTRA 13YO
750CC
\$ 10.360



ABSOLUT
RASPBERRI
750 CC
\$ 4.580



RON BARCELÓ
AÑEJO 750 CC
\$ 3.490

*Precios sujetos a modificaciones.

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



Encantos del vino *Blanco*

La primavera hace elegir vinos frescos y jóvenes, que se sirven fríos y son ideales para disfrutar al aire libre. Los blancos avanzan en el mercado y armonizan muy bien con esta época del año. Claves para elegir, degustar y guardar las mejores botellas.

En primavera se bebe más el vino blanco. Es un hecho. Un mejor clima, las reuniones sociales y la cercanía con las vacaciones propician tomarlo con o sin burbujas y disfrutar de su efecto refrescante.

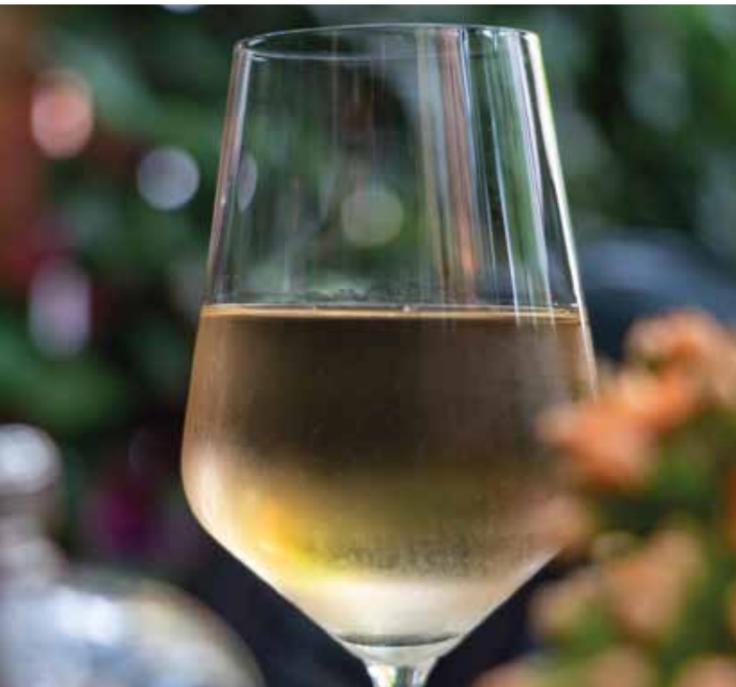
Si bien los blancos no gozan de tanta prensa como los tintos, en los últimos años su fama (y su consumo) va repuntando en el mercado argentino. Según el informe del Laboratorio Estadístico del Instituto Nacional de Vitivinicultura (INV), las ventas de vino blanco entre enero y junio de este año crecieron un 12,1% respecto al mismo período de 2021.

El blanco es una opción muy acertada para esta época del año. Lo importante, a la hora de acertar con la elección y disfrutar de la experiencia, es informarse. Por eso, consultamos a David Bonomi, enólogo de bodega Norton, quien no dejó duda sin responder.



David Bonomi, enólogo de bodega Norton

POR ANA PERÉ VIGNAU



¿Qué caracteriza a los buenos blancos?

Su gran versatilidad de consumo. Se adapta a muchos momentos del día, no sólo a la comida. Eso es algo que caracteriza a los blancos en los últimos años. Cambió mucho el consumo. Ya no participa solo en las comidas, sino también en la coctelería y en momentos descontracturados.

¿Cuáles son los varietales más elegidos?

Chardonnay, Sauvignon blanc y Torrontés en Argentina. En el mundo, se destaca la variedad Riesling. También hay algunos varietales específicos de determinadas regiones, como Albariño en España y Bermejo en Portugal.

¿Es importante que la botella sea transparente?

No es importante. Está relacionada la transparencia de la botella con vinos de alta rotación y consumo que no requieren tiempo de guarda. El color del vidrio tiene un efecto de filtro, porque el vino puede ser alterado por la luz artificial o

los rayos solares, y lo que hace es protegerlo.

¿Cuanto más claro es el vino blanco, mejor?

No. El color está relacionado con la variedad que lo produce. Hay grandes Chardonnay que no son transparentes. Hay blancos que tienen crianzas oxidativas con tonos amarillos bien intensos como el Semillón, y eso significa calidad. El Sauvignon blanc puede tener un color marrón, plomizo, con un sutil brillo como el de acero inoxidable. El Riesling presenta tonalidades más elevadas cuando tiene 3 o 4 años de guarda. El Torrontés tiene una piel gruesa que entrega un amariillo dorado, y eso es signo de calidad.

¿Cómo guardar un blanco en casa?

Un refrigerador cava es el lugar perfecto, porque las temperaturas de la casa no son ideales para mantener un vino guardado. Pero si no se cuenta con un wine cooler, hay que tratar de consumir el vino en un lapso no mayor a uno o dos meses.

Una vez abierto, ¿cómo evitar que se oxide?

La temperatura de conservación es súper importante. Además, hay dos elementos que tapan un vino: los corchos y tapas a rosca. Estas últimas son buenas para evitar ingreso de oxígeno pero no se suelen usar mucho en Argentina en vinos de alta gama. Lo ideal, si tiene corcho, es mantener la botella acostada (para que el corcho se mantenga elástico y pueda hacer un buen cierre hidráulico) y a temperatura estable y baja.

¿Qué importancia tiene la temperatura de consumo?, ¿cuál es la ideal?

Es muy importante. Lo ideal es consumirlo entre los 8° y 10°, que es la temperatura con la que sale de la heladera.

¿Cómo se degusta un blanco?

Fresco, siempre refrigerado, sacarlo de la heladera lo más frío posible. Y aquí un consejo para beber vino blanco siempre a la temperatura adecuada, ya que puede aumentar hasta 4° en diez minutos una vez servido si el calor del ambiente es elevado: más

vale sacarlo dos grados menos que la temperatura indicada en la etiqueta, ya que se atemperará después en la copa. La otra sugerencia es servir poco y más veces. En el verano, llevar a la mesa el vino en una frapera. Eso va a ayudar a mantenerlo fresco durante todo el servicio. Vaso o copa de cristal, da igual. El disfrute del vino blanco está relacionado con sus aromas que son muy llamativos y volátiles y con su muy buena acidez. Todo eso va a generar sensación de frescura, tanto aromática como de sabor.

¿Hielo sí o no?

Depende de lo que a uno le guste. También se le puede agregar soda o usarlo para crear un cóctel. Pero lo cierto es que el hielo a determinados vinos -de categoría y de guarda, por ejemplo- les baja la potencia. Los blancos, además, tienen sólo 13 grados de alcohol, no hace falta sumarle hielo, porque son totalmente agradables para el consumo.

¿Por qué los blancos son ideales para la temporada de primavera/verano?

Es una bebida refrescante, siempre se sirve fría. Tiene un poco menos de alcohol y más acidez que otros vinos y eso los hace más bebibles.

¿Con qué maridan bien?

Con comidas suaves, para que ninguno de los dos se tape. Los clásicos son pastas, pescados, mariscos, arroz, tartas, ensaladas. Pero anda perfecto con todos los platos con muchos vegetales y con carnes blancas, donde se incluyen también pollo y cerdo.

¿Por qué los vinos blancos no tienen tan buena prensa como los tintos?

Son ciclos. En los años 70-80 se tomaba más blanco que tinto. Pero luego el tinto creció tremendamente, de la mano del asado. Pero ahora volvió a emparejarse la balanza. Por otro lado, el blanco no es tan masivo porque es muy exigente, requiere una técnica muy pulida, precisa. A los enólogos, no nos permiten que nos equivoquemos. Los tintos son más benévolos. Pero es falta de tiempo nomás, para que se imponga

el blanco. En el mundo, ya se habla igual de blancos que de tintos. Existe una revolución del vino blanco. Hay mucha demanda. Es llamativo lo que está pasando.

También hoy se da cada vez más información sobre el vino blanco. En la prensa y también en las etiquetas. Se habla de altura, microrregión, clima. Antes esa información no aparecía en las botellas de los blancos. Hoy es importante destacar que hay zonas muy especiales donde esas variedades revelan mejor sus aromas naturales.

Entonces, ¿qué es lo que hay que saber para elegir un buen vino blanco?

Algo es seguro, los vinos de terroir no pasan inadvertidos. Como es el caso del Norton Altura White blend, un vino de una zona muy especial, hiper atractivo, del que después de tomarlo jamás te olvidarás. Lo importante a la hora de elegir un buen blanco es saber leer la etiqueta: mirar la añada, la variedad, la zona y chequear que provenga de una producción pequeña. ■



1

DEGUSTACIÓN POR EL *Alentejo portugués*

Con aire medieval, campestre y tranquilo, el Alentejo portugués encierra múltiples encantos. Entre viñedos, olivos y alcornoques es posible visitar bodegas centenarias, casas hechas de corcho y pisar uvas con pies descalzos.

Alentejo enamora. Combina pueblos blancos llenos de historia con enormes planicies donde crecen los viñedos, los olivos y los alcornoques, que son claves para la industria del corcho, de la que Portugal es el mayor productor del mundo. Y en medio de esos paisajes se encuentran bodegas familiares con aires de estancia antigua y otras más modernas, desenfadas o lujosas.

Situada en el sur portugués, donde el gran número de días de sol y la temperatura permiten la maduración perfecta de las uvas, esta región es famosa por los vinos de calidad. Las distintas características de los suelos (graníticos, calcáreos, mediterráneos o rocosos) y una serie de variedades seleccionadas dan lugar a una producción de gran calidad, combinada con la capacidad de mantener la tradición del sabor pero innovando en el arte de hacer vino.



2



3



4

1) Vila Viçosa es una de las tres ciudades de mármol de Portugal. Sorprenden su castillo y el resplandeciente Palacio Ducal. **2)** El pueblo de Alvito gira en torno a su castillo, en el que actualmente se encuentra una espectacular posada. **3)** En Reguengos de Monsaraz se encuentran varias de las más famosas bodegas de la denominación de origen Alentejo, como Esporao y Ervideira. **4)** Ubicado en Estremoz, Évora, corazón del Alentejo, la bodega João Portugal Ramos es un referente de los vinos portugueses. Su modo de producción ensambla la tecnología a la tradición.

Hay blancos, rosados y tintos. Los blancos son aromáticos, frescos y armoniosos, mientras que los tintos, de color rubí o granate, resultan más intensos, con cuerpo y, al mismo tiempo, suaves y ligeramente astringentes.

Un buen lugar para informarse sobre los vinos alentejanos es el espacio Rota dos Vinhos do Alentejo en la plaza de Joaquim António de Aguiar en Évora, la capital del Alentejo. Ofrecen una cata comentada y gratuita donde hacen referencia a varias bodegas de la región. Es el lugar ideal para darse una idea de cómo son las variedades de las distintas zonas del Alentejo y cómo leer las etiquetas.

Évora es justamente el lugar elegido para hacer base y conocer la zona. La ciudad que fue sede Real en el siglo XVI y hoy es “Patrimonio de la Humanidad” conserva murallas romanas, árabes y cristianas. Hay mucho para visitar: el templo romano de Diana, con sus estilizadas columnas corintias, la plaza de Giraldo, con su impresionante fuente barroca y la Capela dos Ossos (capilla de los huesos), con sus paredes atiborradas de huesos y calaveras humanas. La ciudad es también la capital del corcho alentejano. Algo que queda en evidencia cuando en todos los locales se ven objetos de lo más variados hechos de corcho: sombreros, corbatas, bolsos, papelería y postales.

Bien cerca de la capital de Alentejo está la bodega Casa Relvas, que tanto invita a una degustación con tapas como a participar de la vendimia con pisada de uvas incluida.

A 10 kilómetros de Évora se encuentra Fitapreta, una bodega ubicada en el palacio medieval del siglo XIV Paço do Morgado de Oliveira. Y la otra gran curiosidad es que esconde un edificio de corcho construido en 2017.

Fitapreta abre sus puertas a los vi-



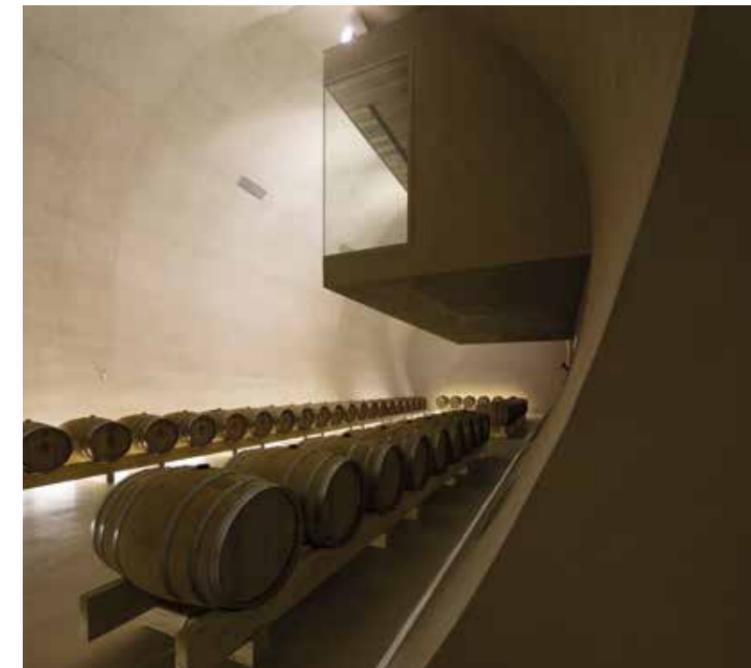
En Fitapreta la cata de vinos llamada Kiss&Fly consiste en una introducción a la historia de la marca y los procesos de vinificación que culmina con degustación acompañada de tabla de fiambres locales.

En Paço do Morgado de Oliveira, una estancia medieval fundada en 1306 se encuentra la bodega Fitapreta, emplazada en un edificio de corcho construido en 2017.



sitantes con propuestas bien integrales. “Es difícil hablar de vino sin hablar de gastronomía. Proponemos varias experiencias enogastronómicas basadas en productos de temporada, verduras recolectadas el mismo día en nuestra huerta y una cata comentada de nuestros vinos durante el almuerzo. Los sabores del Alentejo son una experiencia para el paladar y el alma que no debe perderse”, aseguran en su web.

Entre la Sierra D’Ossa y Évora se encuentra la interesante bodega Herdade do Freixo. Su edificio se esconde bajo tierra, para no interferir en el equilibrio del ecosistema. El arquitecto portugués Frederico Val-sassina fue el responsable de diseñar esta maravilla subterránea a la que se accede por una espiral hipnótica de 40 metros de profundidad. Entre las experiencias para turistas se encuentran las visitas guiadas, las catas y el pic nic gourmet.



Muy innovadora, Herdade do Freixo es la única bodega de Europa totalmente subterránea. Al edificio de Herdade do Freixo se accede por una espiral de 40 metros de profundidad y cuenta con 3 plantas bajo el viñedo. El concepto de la bodega bajo tierra no sólo apunta a respetar el paisaje y el ecosistema sino también a mantener una temperatura estable, ideal para la correcta evolución de los vinos y garantizar frescura y equilibrio.



1) Herdade do Esporão tiene plantadas 40 variedades de uva, como Touriga Nacional, Verdelho y Semillon, típicas de Alentejo. 2) En el restaurante de Esporão hacen una cocina de 'terroir', con productos regionales y de estación. 3) En Esporão ofrecen degustaciones de vinos y de aceites de oliva extra virgen. 4) La finca cuenta con 702 hectáreas de viñedos, olivares y otros cultivos que respetan la Modalidad de Producción Ecológica.

DE LA EDAD MEDIA

Para seguir conociendo los sabores de la región, una buena opción es seguir por las tierras de Alqueva. En las localidades de Portel, Monsaraz, Mourão, Moura, Noudar y Serpa se encuentran las bodegas y los restaurantes más premiados de Alentejo. Merece una visita Herdade do Esporão, en Reguengos de Monsaraz. Se trata de una bodega portuguesa antigua (tiene 750 años) y auténtica. Su historia se remonta a la Edad de Bronce, pasa por la ocupación romana -durante la que ya se producían vinos aquí-, y continúa en la Edad Media, que aportó una torre defensiva. A los edificios restaurados se le sumaron estructuras minimalistas, como la que aloja al restaurante, con un ventanal desde donde disfrutar de la vista de los viñedos. También cuenta con una amplia terraza con

vista panorámica al lago Alqueva. Esporão organiza visitas guiadas, catas de vinos y aceites y también disponen de bicicletas para quienes quieran explorar los campos pedaleando. "Diseñamos y dedicamos nuestra vida al enoturismo, lo que realza la experiencia de visitar este sitio. Por aquí pasan cada año unas 20.000 personas para disfrutar del paisaje, de las bodegas y cavas, de nuestros vinos y aceites, de la gastronomía, de la cultura regional", aseguran en el sitio de la bodega. Cerca de Reguengos de Monsaraz está el pueblo de Monsaraz donde se encuentra Carmim, una cooperativa de productores que ofrece visita guiada a la bodega, cavas, línea de embotellado; cata de vinos y también permite participar de la vendimia. Y entre una cata y otra, es imprescindible dar una vuelta por Monsa-

raz, uno de los pueblos más bellos de Portugal. Su castillo y la blancura de sus casas se lucen arriba de un monte con vistas al paisaje de campos verdes. Entre sus calles, se destaca la rúa de Santiago, salpicada por tiendas de artesanías, de vinos alentejanos y de panaderías exquisitas. Mientras que en la Rua Direita están los edificios más interesantes del pueblo.

MUY BELLA

Más al sur de la región de Alentejo, se abre una ruta que atraviesa la parte más meridional: entre Mértola, Castro Verde, Beja, Vidigueira, Viana do Alentejo y Alvito. Quienes elijan este recorrido, además de visitar grandes bodegas podrán degustar los famosos quesos de Serpa, aceites de oliva, embutidos e incluso algunos dulces, todo ello acompañado de vino.

DE SANGRE
LA ESENCIA DE NUESTRA PASIÓN



Luigi Bosca

De lo natural a lo excepcional.

MENDOZA, ARGENTINA

Una buena idea es sumergirse en las casi 500 hectáreas de Herdade da Malhadinha Nova, ubicada en Albernoa, Beja. Una bodega con la mirada puesta en la calidad y los detalles, desde las barricas de roble francés hasta la mesa de diseño para las catas.

Ochenta hectáreas están dedicadas a viñedos orgánicos, huerta y olivares. Vacas alentejanas, cerdos negros ibéricos y ovejas merinas se crían libremente en los bosques, mientras en la granja, los caballos de pura raza lusitana son entrenados y montados.

Hacen visita guiada por la bodega, degustaciones, cata a ciegas, “curso de vidrio” (cata de 4 vinos destacando la importancia de maridar la mejor copa con cada perfil de vino) y taller “Experto en vinos”, a cargo del equipo de enólogos, que consiste en visita técnica a la bodega y degustación de las nuevas cosechas.

Además, ofrecen otras tantas y variadas actividades como paseo en globo, kayak por el río Guadiana, picnic romántico en los viñedos o día en familia -con clase de cocina, búsqueda del tesoro con los niños o degustación de chocolate al final del día- junto con la elaboración del pan. Este lugar idílico incluso cuenta con un alojamiento. Cabañas en el campo, cada una con su piscina infinita, chimenea y vistas espectaculares. Tanto lujo tiene su porqué: la estancia es miembro oficial de Relais & Chateaux, una de las asociaciones hoteleras más prestigiosas del mundo.

Beja, la ciudad más importante del Bajo Alentejo, merece una visita. Es una ciudad antigua y coqueta que cuenta con varios tesoros históricos entre sus calles. Luego de recorrerla, los más curiosos pueden seguir rumbo al Centro de Interpretación



1) En la bodega Malhadinha se puede disfrutar de paseos en globo para admirar desde el aire los paisajes de Beja, en el corazón de Alentejo. **2)** Pic nic gourmet entre viñedos es otro de los atractivos enoturísticos que propone Malhadinha. **3)** “Experiencia de cosecha” se llama una de las actividades que ofrece Malhadinha, y que permite vivir de primera mano la magia de la vendimia.

de Vinos de Talha, dentro de la zona de Vidigueira, en la población Vila de Frades. En este lugar se aprende el proceso de lo que implica la forma ancestral de fermentar el vino en tinajas de barro.

Entre Vidigueira y Cuba se encuentra la interesante bodega Rocim. Con

unas 120 hectáreas, de las cuales 70 son de viña y 10 de olivar cuenta con un “viñedo pedagógico” donde aprender los secretos del cultivo de la vid. Además, su menú de experiencias ofrece propuestas tan originales como el “Tour del vino de ánfora”, para dar a conocer la tra-

Bodega Rocim



1) La finca Maior se extiende sobre 350 hectáreas de encinares, ribera y campos cultivados con vides y olivos. **2)** En el interior de la bodega hay grandes espacios dedicados a la elaboración y el almacenamiento y salas que invitan a degustar los vinos.

dición milenaria de elaboración y “Cantar y cosechar”, que se celebra cada 12 de septiembre y empapa la vendimia con el canto de las agrupaciones locales.

FINAL OHMM

La ruta puede seguir por Guadiana y los paisajes de la cuenca del Tajo, visitando algunos de los puntos de mayor interés de la región, como Marvão, Castelo de Vide o Monforte. Kilómetros y kilómetros para descubrir de primera mano la alianza entre el alojamiento turístico y la enogastronomía, que se destaca en el norte gracias a los embutidos de São Brás, el café del Centro de Ciencia del Café de Campo Maior y el vino de las bodegas que pueblan la zona.

Uno de los favoritos de la zona es la



1) Bodega Maior abre sus puertas al turismo con un menú de experiencias de lo más variado. **2)** En Maior hay gran variedad de catas con exquisiteces de la zona.

Bodega Maior, en Campo Maior, que propone embarcarse en un “viaje sensorial”. Acerca varias opciones para turistas que van desde participar de la vendimia, realizar un workshop sobre viticultura, un almuerzo campestre o, por qué no, practicar yoga entre viñedos. Y entregarse así a los placeres interminables que se encuentran en Alentejo. ■



BODEGA DOMAINE BOUSQUET //

Vino orgánico premium

Anne Bousquet dejó una promisorio carrera como economista para ponerse al frente de una bodega que elabora vinos elegantes y orgánicos. Pionera en cultivar en Gualtallary, Mendoza, hoy Domaine Bousquet produce 7 millones de litros al año y exporta a más de 60 países. El éxito del negocio se basa en la sustentabilidad, la biodinámica y el fuerte apoyo a las comunidades locales.



Anne Bousquet

Cuando su papá Jean Bousquet le propuso plantar viñedos en Argentina, Anne lo pensó mucho. Nieta e hija de los dueños de una bodega en Carcassone, sur de Francia, había decidido alejarse del mundo del vino. Primero se recibió de economista en Toulouse, luego concretó una maestría en finanzas en la universidad de Minnesota y desarrolló su carrera en Boston y Bruselas, Bélgica. Pero un viaje a Mendoza la convenció de que ese Valle de Gualtallary –un terreno árido, remoto, con altitudes que llegan hasta los 1200 metros– tenía gran potencial. Entonces, en 2005 su marido Labid Al Ameri –un comerciante exitoso– se unió al proyecto de su suegro. Cuatro años después, la pareja se mudó a Tupungato –con su hija, Eva, de 1 año–, y quedó al mando de Domaine Bousquet: Anne se desempeña como CEO y Al Ameri como Director de Ventas.

Hoy la bodega es líder en vinos orgánicos, produce 7 millones de litros al año y exporta el 95% de su volumen a más

de 60 países. Esos logros son un gran orgullo para Anne Bousquet: “Desde el primer momento que vi esta tierra fértil y virgen vislumbré un sueño que podía cumplirse. Luego de ver crecer a la bodega, pudimos mudarnos a Miami para abrir nuestra primera importadora de vinos orgánicos. El sueño continúa y los momentos importantes también”, asegura la empresaria.

¿Qué caracteriza a los vinos de Gualtallary?

Gualtallary representa mi segunda casa. Argentina me adoptó y yo adopté a Argentina en mi vida. Gualtallary es el lugar donde he dado luz a este proyecto tan lindo, porque lo empezamos de la nada y es como mi segundo hijo. Este terruño nos da la combinación perfecta del suelo arenoso, el clima desértico y la altura (1200 msnm) que nos permiten tener condiciones favorables para vinos de alta calidad. Días calurosos y noches frías logran vinos con taninos concentrados, una acidez natural muy buena y equilibrados.

La bodega hace base en la sustentabilidad, ¿por qué eligieron ese camino?

Porque creemos que cuanto más sana es la viña, mejor es la fruta y, por supuesto, el vino. Cuando llegamos a Gualtallary era un territorio virgen y muy fértil y decidimos no arruinar esa tierra natural, no modificarla para el cultivo. Es por eso que decidimos tra-



tar esta tierra con respecto y cultivarla de forma orgánica para que nos entregue sus mejores frutos.

Además, Domaine Bousquet está ubicada en la comunidad de montaña de Tupungato. Nos enorgullecemos de contratar empleados de la zona porque creemos que la sustentabilidad también significa apoyar nuestra economía local. También tenemos nuestra propia granja de vegetales orgánicos en el lugar. No usamos productos químicos y nunca abusamos de nuestro suministro de agua.

¿Cuáles son las ventajas de los vinos orgánicos?, ¿y qué modo de producción requieren?

El vino orgánico se produce sin productos químicos. Esto significa que no se utilizan pesticidas ni herbicidas durante la agricultura y no se agregan sulfitos, conservantes, estabilizadores u otros aditivos durante el proceso de elaboración. En Domaine Bousquet contamos con certificación orgánica desde hace más de 15 años, pero con prácticas orgánicas desde el inicio en 1998. Nuestro vino es orgánico y vegano. Desde la vid hasta el procesamiento de las uvas y nuestro enfoque está puesto en la biodiversidad y la permacultura. Tenemos un gran objetivo que es lograr ser #bodega orgánica y biodinámica en el mundo. ■

■ www.domainebousquet.com

CAMPARI TONIC

1 PARTE DE
CAMPARI

3 PARTES DE
TÓNICA

1 RODAJA DE
LIMÓN



CAMPARI

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



RESTAURANTE DE

Culto

Cine, cómic y objetos de arte pop se conjugan en Knowhere Gallery. Una propuesta temática que sorprende no sólo por su ambientación sino también por su exquisita gastronomía y su coctelería de autor.

POR ANA PERÉ VIGNAU | FOTOS: GENTILEZA MIGUEL MARTIN

Entrar en Knowhere Gallery es sumergirse en el universo de Marvel, DC, Star Wars, El Señor de los Anillos... Ni bien se abre la puerta de entrada, dan la bienvenida un Aquaman y un Batman (el de Christian Bale) que rondan el metro de altura. A partir de ese momento, todo son sorpresas.

Este restaurante de Palermo esconde mucho en su interior: alta cocina, coctelería inspirada y una galería con el foco puesto en la cultura pop. Las réplicas de superhéroes llenan vitrinas. Hay esculturas de gran tamaño, figuras en estantes iluminados y bustos. También decoran las paredes cuadros coleccionables de artistas reconocidos internacionalmente. Litografías, réplicas limitadas, un original del argentino Claudio Aboy y varias obras de Alex Ross, un ilustrador estadounidense consagrado del rubro. “Un hitazo”, aclara Camila, quien oficia de recepcionista. La idea fue llevada adelante por Franco Celentano y Oscar Campos, que vienen de llevar adelante Knowhere Collectibles -café temático con productos de importación- junto al equipo de Tree Compañía de Cocina -un servicio de catering top-, al mando de Alejandro Luchetti y Agustín Jiménez Rivarola. En equipo armaron la propuesta, que es tanto un paraíso para coleccionistas como un lugar para disfrutar platos exquisitos acompañados por buenos cócteles y vinos.

Mientras se espera la llegada de la comida, antes de sentarse, o en el momento que se elija, es parte del plan pasear por los espacios y descubrir joyitas. “Hay figuras especiales, ediciones limitadas, todo premium y obras de arte. Es la primera galería de arte de la cultura pop en el país”, asegura Franco Celentano, a cargo de la curaduría de los objetos. Y, vale aclarar, cada obra exhibida está a la venta.



La ambientación de luces bajas, vitrinas bien iluminadas y estética sci-fi es aprovechada por los clientes para subir a redes. Todo es muy instagramable. Desde el Alien que se asoma en el pasillo que simula a la nave hasta el Capitán América tamaño humano que es la estrella de un patio con piso damero y jardín vertical.

“El foco está en la importación, y vienen por la propuesta pero terminan volviendo por la comida”, asegura Franco, fanático de Spiderman, quien muestra con orgullo su restaurante boutique con 50 asientos.

MENÚ SINGULAR

Es cierto: la exhibición y venta de arte pop es el gran gancho para entrar en Knowhere Gallery, pero al

plan se le suman platos sumamente creativos -inspirados en la gastronomía americana- que redondean la experiencia.

El restaurante cuenta con el talento del chef Alejandro Luchetti, quien cosechó prestigio gracias a su empresa Tree Compañía de Cocina y acá muestra mucha audacia en su propuesta gastronómica. Combina recetas clásicas estadounidenses y sabores asiáticos con el ojo puesto en el detalle, la innovación y la originalidad.

En cuanto a la coctelería, también es de autor. Lucas Davalos fue el responsable de combinaciones muy singulares para acompañar los platos de la carta.

“Buscamos tener lo mejor de ambos mundos: arte y gastronomía.



Los platos están a la altura y también la barra es de nivel: tenemos 30 etiquetas de gin, 55 de whiskies, 10 tequilas y 10 cócteles de autor”, detalla Franco. Incluso, hay una cava bien nutrida con una oferta de vinos que van desde los más conocidos hasta botellas exclusivas a las que llaman “griales” como el Malbec Argentino 2018, el Estiba Reservada Cabernet Sauvignon, Malbec y Merlot de 2015 y el Cabernet-Malbec 2017 de Nicolás Catena Zapata.

EXPERIENCIA ÚNICA

Basta hundirse en los comodísimos sillones para comenzar a disfrutar de una serie de recetas sorprendentes. ¿Lo primero? Algunos de sus cócteles exclusivos. El Gin Malbec es perfecto para abrir el estómago por su lograda dualidad entre el vino y lo ardiente del espirituoso. Otro trago top es el Iron Carps, un mix de Bourbon, jarabe de zapallo y maple

y bitter de Angostura y naranja. Intenso, dulce y fresco.

El bocado que inaugura la cena es el Bacon Bao, una potente explosión de sabores para el paladar sorprendentemente liviana y apenas picante. Se trata de un plato originario de China que acá lo recuperan de manera original: al pan al vapor lo llenan de panceta confitada por 24 horas y pickles de cebolla y verdeo.

Otra entrada interesante son los Shrimps & Chips. Unos langostinos a la plancha con especias que le dejan una terminación crocante por fuera y aromatizada.

Lo siguiente se llama Cajun Chicken y es una delicia. Un principal que combina pollo pastoril, rúcula y un puré de boniato y salsa yogur que le da la cremosidad perfecta.

Un plato bien potente -e ineludible- de la carta es el Gallery Ribs. Abundante y espectacular, presenta costillas de cerdo ahumadas con



una barbacoa muy original lograda a partir de un mix de cítricos. Las acompañan papas fritas y una ensalada de coleslaw y manzana verde que es un hit.

Un almuerzo o cena en el restaurante Knowhere Gallery no puede finalizar sin pedir el inigualable Panna Cotta, un postre elaborado con crema de lima, chocolate blanco, sorbete de frambuesas y polvo de galletitas Oreo, todo salpicado con frutas de la temporada. Buen broche.

Nadie se va sin las últimas fotos con el trooper o sin dar la vuelta de despedida por las vitrinas. Esta combinación entre galería de arte, ambientación cinematográfica y gastronomía deja un sabor de boca muy especial, ¡y ganas de repetir la experiencia! ■

+ INFO

El Salvador 5721, Palermo, CABA.

De martes a miércoles, de 16 a 00 h

Jueves, viernes, sábados y domingos, de 16 a 02 h.

Lunes cerrado.

www.knowheregallery.com.ar

IG @knowheregallery



Regalos especiales

El 23 de octubre es el día para agasajar a nuestras mamás. Seleccionamos algunas ideas bien Frappé con las que es imposible no acertar.



1. L'OR FORZA ESTUCHE X10 CÁPSULAS INTENSIDAD 9 \$ 1.590 // 2. L'OR LUNGO PROFUNDO ESTX10 CÁPSULAS INTENSIDAD 8 \$ 1.590 // 3. L'OR SATINATO ESTX10 CÁPSULAS INTENSIDAD 6 \$ 1.590 // 4. L'OR SONTUOSO ESTUCHE X10 CÁPSULAS INTENSIDAD 8 \$ 1.590 // 5. RITTER SPORT CHOCOLATE CON LECHE DE LOS ALPES 100 \$ 879 // 6. RITTER SPORT CHOCOLATE CON LECHE CON AVELLANAS 100 GRS \$ 1.040 // 7. RITTER SPORT CHOCOLATE NEGRO 50% CACAO 100 GRS \$ 879



8. BOLSO LE MERCHANT FRAPPÉ \$17900 // 9. RIEDEL SET MIXING CHAMPAGNE X4 \$ 13.260 // 10. NACHTMANN VIVENDI SET X18 PIEZAS \$ 36.550 // 11. ACETO BALSÁMICO MILLAN \$ 900 // 12. DV CATENA ACEITE DE OLIVA \$ 2.300



ESCAPADAS GASTRONÓMICAS POR PILAR

En entornos con vegetación, amplios o con aire de campo, cafés y restaurantes se proponen como un paseo bien cerca de la Ciudad de Buenos Aires. Un recorrido por lugares pilarenses donde es posible apreciar el agua, respirar aire de pueblo o disfrutar del verde en compañía de un buen cóctel, una rica comida o pastelería francesa.

POR ANA PERÉ VIGNAU

Verde, calma, espacios amplios y hasta paisajes con lagunas. Todo eso se encuentra en Pilar. Hay que recorrer 50 kilómetros desde la Ciudad de Buenos Aires para sentirse como de vacaciones. Forman parte de la propuesta del municipio un circuito gastronómico con muchas marcas reconocidas que eligieron instalar un local en la zona, como La Cabrera, Kansas y La Parolaccia; pero también vale la pena descubrir nuevos cafés, grandes clásicos y restaurantes con mucha personalidad que sumergen en climas únicos y acercan menús inspirados.

TERRAZAS AL LAGO:

CON ESPÍRITU PATAGÓNICO

Después de una caminata por un sendero arbolado que recorre una Reserva Natural, el paseo puede continuar en los miradores que dan a los lagos y luego terminar con un almuerzo o una cena en un entorno amplio y verde. “Queríamos traer el espíritu de la Patagonia a la ciudad y creemos que lo hemos logrado”, asegura Emiliano Cafiso, chef de Terrazas al Lago Resto, Grill & Bar. La propuesta, que se encuentra en el club de campo Pilar Patagonia, se presenta como una escapada gastronómica para crear un impasse en medio de los días laborales.

La cocina combina delicias que salen de los fogones con algunas variantes internacionales. “Utilizar materia prima de excelente calidad nos permite lograr un producto terminado en la misma línea. De esa manera, marcamos la diferencia -señala el chef-. El lugar claramente fue la inspiración para lograr esta carta: inmediatamente me trasladó a la Patagonia, por lo que era inevitable no derivar en entradas, platos, postres y productos de esa región”.

El menú pasea por recetas con truchas, hongos, quesos y ahumados. “La pesca fresca viene en el día, tres veces por semana, a excepción del





pulpo que proviene de Chile. Tanto en la panificación como en la pastelería optamos por usar harinas y azúcar orgánicas, evitando conservantes que no sean naturales”, suma Emiliano. Las estrellas de la carta son el pulpo confitado; el gigot de cordero patagónico, el rack (costillas); la pesca -que sale descamada y entera, para dos personas, y es trinchada en la mesa- y el risotto de hongos (pino ahumado y morilla). Entre los dulces se destacan la tarta de manzana húmeda, con mucho caramelo y una Crème de americana y vainilla.

Tanto en el salón vidriado como en las mesas al aire libre se experimenta esta sensación de estar de viaje. Más un bonus track que lo convierte en un lugar perfecto para ir en familia: los Juegos del bosque. Puentes, troncos para trepar, pasarelas de madera, hamacas, camas elásticas, bloques gigantes y toboganes para diversión de los más pequeños.

Más info:

Miércoles de 12 a 19hs;
jueves, viernes y sábados de 12 a 23 hs;
domingos de 12 a 19hs.
Ruta Prov. 28 - Km 5,8 - Pilar,
Buenos Aires.
Reservas: 11-3304-3312
Facebook e Instagram:
@pilarpatagonia

FIKA:

CAFÉ DE ESPECIALIDAD

Flores, plantas, corazones... el arte-latte de Fika asombra por su perfección. Los sabores también fascinan. Para el mediodía y noche hay sándwiches imperdibles como el de ojo de bife con salsa criolla de mango y papas doble cocción y también platos contundentes como el goulash con spaetzle y el Thali: un curry de calabazas, garbanzos y tofu con arroz basmati y buñuelos de espinaca y quinoa y chutney de mango. “Tenemos una propuesta de comida



sana y casual. Decidimos usar la mejor calidad en los ingredientes. Y apuntamos a un menú variado que contemple a todos los gustos incluyendo veganos y sin gluten. Unimos esto con una vinnoiserie que no le envidia nada a la francesa y con panes orgánicos de masa madre. Todo preparado por nosotros mismos”, aclara Sebastián Carvajal, uno de los dueños de Fika, que abrió en octubre de 2021 en el moderno edificio Skyglass de Del Viso. Son variadísimos sus licuados naturales para acompañar comidas, los





panes orgánicos de masa madre se venden decorados y la repostería casera es espectacular, especialmente el budín de chocolate blanco y arándanos.

Tanto en las mesas dentro de un salón totalmente vidriado como en las del patio salpicado por canteros con verde, se disfruta de la calma de la zona. “El lugar nos enamoró desde que lo conocimos por lo bonito de la arquitectura, lo tranquilo ya que es un pulmón y una de las cosas más lindas es que tiene sol todo el día. Además, de ser un lugar seguro y con estacionamiento gratuito disponible”, agrega Carvajal.

Más info:

De martes a domingo de 8.30 a 23.
Los Crisantemos 392, Skyglass 3, Del Viso, Pilar.
IG: @fika ritual



LAS JUANAS:

COCINA VASCA DESDE EL JARDÍN

Ya hace 12 años que las Juanas es un clásico de la gastronomía de Pilar. Se encuentra en La Aldea, una propuesta llena de verde con locales de diseño (para la casa y marcas de ropa), espectáculos al aire libre y un anfiteatro. “El lugar nos cautivó con sus espacios verdes, lo rústico y el rincón para hacer comidas con fuegos”, detalla Iñaki Laburu, uno de los propietarios del restaurante.

Ni bien se entra a su luminoso salón uno se da cuenta del espíritu ecléctico que domina. Sillas y mesas diferentes, vajilla antigua mezclada con moderna y mucho color. “Nuestra clientela como nuestra comida es diversa: jóvenes parejas, grupos de amigos, mesas de mujeres u hombres solos o parejas de amigos de todas las edades”, observa Iñaki.

El cocinero es Imanol, hijo de Iñaki, quien apunta a crear un equilibrio entre la tradición argentina y lo euskaldun. “Nuestra carta tiene en las



distintas opciones un giro en torno a lo vasco”, puntualiza Iñaki, descendiente de vascos.

Así, llegan a la mesa de Las Juanas platos tan interesantes y sabrosos como salmón rosado con salsa Teriyaki acompañado de un puré de calabaza con queso gratinado, txipirones en su tinta con arroz blanco, pulpo “como Dios manda” -aclara Iñaki- “sólo oliva y pimentón”, cordero braseado criado al estilo vasco y sorrentinos caseros rellenos de salmón rosado acompañados con salsa Camila (ciboulette, crema y un toque de vodka).

En los postres se disputan el podio la Copa Las Juanas (base de marqui-se con helado de crema, chocolate derretido, dulce de leche y lluvia de oreos trituradas) y el Pastel Vasco, acompañado con frutos rojos. Todo tiene mucho aroma a “hecho en casa”, guiños al pasado y se disfruta en mesas sumergidas en un jardín soñado.

Más info:

De martes a domingo de 10 a 00.
Colectora Este Panamericana S/N
Km. 44, B1669 Del Viso, Provincia de Buenos Aires
Web: lasjuanasresto.com

1888:

ESPÍRITU DE CAMPO, SABORES MEDITERRÁNEOS

Comer bajo una pérgola llena de flores, con los pies hundidos en el pasto, mientras suena música en vivo es la propuesta de 1888. Además, al estar ubicado en Manzanares, visitar el restaurante se convierte en un paseo turístico. “Es un pueblo que creció mucho en los últimos años, y con el tiempo pasamos del estrés de esperar a que las personas tomaran la decisión de desplazarse hasta aquí a tener que manejarnos con reservas, ya que ahora nuestra capacidad está cubierta cada fin de

semana”, aclara José Luis Mastellone, chef propietario del restaurante que abrió sus puertas en 2007. Y agrega: “Tenemos muchos fieles clientes que nos visitan todas las semanas y otros que se toman la salida a almorzar o cenar como un paseo de día completo, una escapada de la ciudad para despejarse y pasar un buen momento. En época de pandemia acondicionamos nuestro parque y estos últimos veranos hemos recibido a muchas personas que gustan de comer al aire libre en un clima de campo muy particular”.

1888 funciona en una casona antigua de 1902. “Su ubicación, justo frente a la Estación de ferrocarril, nos impuso el nombre, ya que 1888 es el año que llega por primera vez el tren a Manzanares. Nuestro homenaje a ese momento histórico fue llamarlos así”, detalla el cocinero.

La carta apuesta por los sabores mediterráneos a los que le suma toques argentinos. “El secreto de nuestro



éxito es seleccionar productos de la mejor calidad”, sintetiza el chef. Los platos a base de pescados y mariscos son de los más elegidos. También se destacan las pastas frescas artesanales, elaboradas cada día completamente a mano: los raviolos de alcauil y los sorrentinos de salmón son los favoritos. El exclusivo Codillo de cerdo cocinado a baja temperatura por 24 horas es una delicia. Entre los postres el preferido es la Crème brûlée, una receta típica francesa que

el chef logró perfeccionar luego de su viaje de capacitación a París, Francia. Además de su cocina de calidad, el otro gran imán de 1888 es contar con una “Estación de Vinos”. “Se ha transformado en nuestra pequeña joya. En un espacio ambientado como los antiguos almacenes de campo se atesoran casi 500 etiquetas provenientes de todas las zonas vitivinícolas del país. Custodiada por un experimentado sommelier, en nuestra cava se encuentra el vino

ideal para maridar los platos de la carta del restaurante. También se organizan catas, cursos o talleres de vinos y la ponemos a disposición para cenas privadas”, concluye Mastellone.

Más info:

De jueves a sábado, 12 a 15.30 y 20 a 00. Y domingo de 12 a 15.30. Primer Tte D Manzotti 215, Manzanares, Pilar. Web: estacion1888.com

De España

con amor

La paella de mariscos se luce en esta época primaveral y se acompaña perfecto con vinos blancos. Muy sencilla de hacer en casa, esta receta cuenta con ingredientes llenos de sabor y nutrientes.



PAELLA DE MARISCOS

INGREDIENTES

- 2 unidades de cebolla de verdeo
- 200 gr. de langostinos
- 1 morrón
- 1 cebolla
- 300 cc. de vino blanco
- 250 gr. de calamar
- 2 cápsulas de azafrán
- 1 diente de ajo
- Sal (una pizca)
- 300 gr. de arroz
- ½ l. de caldo de verduras
- 250 gr. de mejillones
- 20 cc. de aceite de oliva
- 250 gr. de almejas

PASO A PASO

Cortar el calamar en aros. Pelar y limpiar los langostinos. Reservar. Picar finamente la cebolla, el morrón, la cebolla de verdeo y el ajo. Cocinar

en una sartén caliente con aceite de oliva y condimentado con un poco de sal. Cuando las verduras estén tiernas, agregar el arroz. Saltearlo hasta que se vea transparente. Incorporar el vino y el azafrán. Luego, cubrir con el caldo. Cocinar 2 minutos.

Sumar las almejas y los mejillones. Tapar y dejar sobre fuego lento durante 15 minutos aproximadamente. Cuando falten 3 minutos para la cocción agregar el calamar. Por último, los langostinos. Retirar del fuego y dejar reposar durante 5 minutos, y servir.

MARIDAJES RECOMENDADOS:



TRAPICHE GRAN MEDALLA CHARDONNAY \$7.079



PROGENIE II \$2.890



FINCA LA ANITA MALBEC ROSE \$2.480

* Precios sujetos a modificaciones.



Mariano Braga, sommelier y comunicador de vinos.

VOLVER AL *Pasado*

Recuperar maneras de hacer vino ancestrales hoy es moda en la industria. Estos cambios se afianzan entre las preferencias de los consumidores y se reflejan en etiquetas que cuentan la historia detrás de esa botella. Hablamos con el sommelier y comunicador Mariano Braga para analizar este regreso a lo antiguo.

Cuando se habla de tendencias en el mundo del vino, una que suena fuerte es la vuelta a las tradiciones. Hay bodegas que decidieron volver a guardar el vino en tinajas de barro, usar levaduras autóctonas, volver al pisado de uvas con los pies, evitar el filtrado y los productos ajenos al mosto para lograr resultados más naturales. Además, zonas y cepas olvidadas se revalorizan como parte de esta moda. Mariano Braga, sommelier y comunicador de vinos, pone la lupa en este avance del pasado y agrega: “Hace unos 10 años la clave eran los tanques de acero inoxidable con temperaturas controladas y demás, y cada vez más se busca volver a los grandes recipientes, al cemento, a los hue-

vos de concreto, a las ánforas, a los formatos y materiales con los que se hacía tradicionalmente el vino cuando había menos tecnificación de las bodegas. Hay un trabajo muy claro de vuelta a las raíces en viñedo al buscar regiones tradicionales en muchos lugares del mundo. Y también se ve una revalorización de las variedades de uva autóctonas. En Argentina no hay mucha variedad de uva autóctona, sacando el Torrentés y las Criollas; pero sí en Portugal, España, Italia, en todas las islas del Mediterráneo y en Europa del Este hay una tendencia muy fuerte a poner en valor esas variedades e incluso subrayarlas por encima de las variedades internacionales. Tiene que ver con una parte de la revalorización de

las técnicas de vinificación pero por otro lado también hay una vuelta a las raíces cuando hablamos de tierra y de viñedo”.

¿Qué llevó a los enólogos a adoptar estas maneras de elaboración?

Cada uno de estos cambios impactan en el estilo de vino que se va a hacer. No es lo mismo vinificación en un huevo de cemento crudo que en una vasija grande de cemento recubierta con pintura epóxica. Tampoco es lo mismo un tanque de acero inoxidable que uno de fibra de vidrio. Estos recipientes determinan la extracción de color, las temperaturas que puede levantar los mostos y entonces la paleta aromática, la textura del tanino que va a salir... Todo esto lo nota un

paladar entrenado y resultan aspectos clave para definir un perfil. Son decisiones que dependen del estilo que el enólogo le quiere imprimir a cada uno de sus vinos.

¿De qué manera estos cambios benefician a la calidad del vino y cómo los reciben los consumidores?

Siempre que hablamos de vino hay ciertos parámetros de calidad, pero también hay estilos y gustos personales. Todo pende del paladar propio, con lo cual el mundo del vino tiene más grises que blancos y negros. La calidad del vino es muy personal, porque tiene que ver con lo que cada uno valora. Puede haber cierto estándar, la industria puede esperar que no haya defectos o que

un vino mejore con el paso del tiempo o que sea expresivo de la variedad de uva y de la región, pero también hay una cuota de subjetividad muy fuerte. Entonces, que se recurra a técnicas viejas no necesariamente se refleja en la calidad del vino, sino que el impacto mayor está en la parte comercial y en la historia que se cuenta de ese vino, de esa bodega, de esa familia.

¿Por qué hoy se manifiesta esta moda de volver a las tradiciones?

El mundo del vino realmente es muy ecléctico, con muchas idas y vueltas, mucha búsqueda y mucho enólogo inquieto que pone en jaque formas de elaboración. Quizás en Europa no se ve tanto porque ya están acostum-

brados a que generación, tras generación, tras generación haga el mismo estilo de vino de la misma viña, bajo el mismo método de elaboración; pero donde se empiezan a replantear todo esto es en países como Argentina, Australia, Nueva Zelanda y Estados Unidos. Hay mucha capacidad de innovación y de pensar “qué pasaría si...”. Aunque lo que suma tiene mucho más que ver con las historias que contamos que con el estilo del vino. En definitiva los estilos de vino mutan, varían, dependen de tendencias. El estilo de vino que nosotros bebemos hoy es distinto al que bebíamos hace 3 años, muy distinto al de hace 10 y completamente distinto al de 40 años atrás. Y dentro de una década seguramente estamos



Barricas de cemento en la Bodega Zuccardi Valle de Uco.



Las ánforas y los huevos de hormigón presentan múltiples beneficios tanto para la fermentación como para la crianza.



probando un estilo de vino que no tendrá nada que ver con la filosofía de los enólogos de hoy. Creo que lo que suma es que el consumidor puede encontrar en el mercado actual un abanico muy grande de alternativas, vinos distintos y que algunos se adaptan más o menos a su paladar y eso termina siendo parte del juego, de lo lindo de la diversidad que se encuentra en la industria.

¿Cómo muestran las bodegas en el mercado esta nueva-vieja forma de hacer vinos?

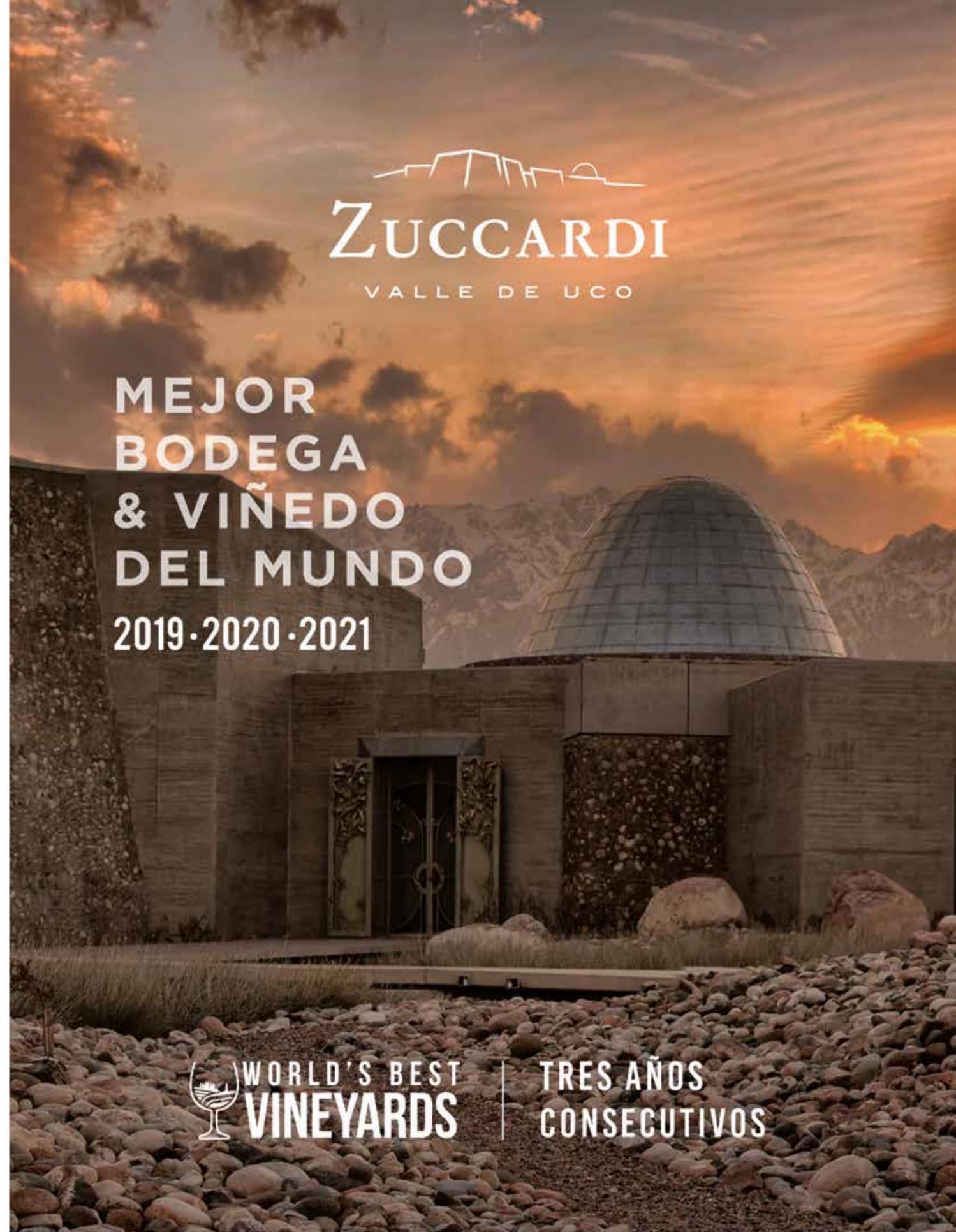
A través de las historias. Hoy que está de moda el concepto del storytelling: de contar la historia que está detrás. Es muy valioso. Se valora un vino por sus aptitudes, pero también tienen un peso muy importante estas características que son más sutiles y difíciles de definir, pero que tienen que ver con contar la dificultad de esa añada, la historia de la familia, los detalles de esa producción chiquita. Es ahí donde las bodegas muestran su forma de hacer vinos. Esa es la mayor clave de todo, porque

cuando uno prueba a ciegas hay ciertas cosas que son claramente identificables, pero también tienen un peso emotivo y emocional el camino que se recorrió para llegar a ese vino. Es un tema al que prestarle atención.

Entonces, ¿las técnicas del pasado son mejores?, ¿qué de lo nuevo en el mundo del vino no debería abandonarse jamás?

No todas las técnicas del pasado son mejores, sino que en muchos casos se va y viene y así se aprende mucho. Las bodegas y los enólogos tienen a mano un montón de nuevos recursos para investigar, para conocer en detalle la formación de la tierra donde tienen el viñedo. Y en base a ese trabajo que se hace en la viña, se va a poder transformar un vino o moldear el estilo de acuerdo a lo que se quiera lograr. En viña se trata de intervenir lo menos posible pero sí hay mucho trabajo de investigación detrás, y eso creo que es algo que se ganó y que definitivamente no se va a abandonar en absoluto. Por otro lado, hay que tener en cuenta que si estamos

hablando de vinos de muy alta gama es muy probable que la bodega se pueda permitir tomar estas maneras de elaboración más experimentales. Pero la realidad es que la mayor parte de los vinos que uno ve a diario, los que terminan definiendo la industria, son vinos más económicos para los cuales se necesita previsibilidad y las bodegas no se pueden dar el lujo de que un lote entero se eche a perder. Todo depende del estilo enológico, de la bodega, de lo que le quiera imprimir, del precio que va a tener en el mercado y también de lo que valora el consumidor, que en definitiva es el juez final. ■



LA MEJOR RECOMENDACIÓN

¿Comer cerca?, ¿probar nuevos sabores, ¿cena romántica? Elegir el restaurante perfecto para cada ocasión es más fácil gracias a plataformas que orientan según lo que se busque en ese momento. Opciones que funcionan con coordenadas de Argentina.



FOURSQUARE CITY

“¿Qué estás buscando?”, pregunta esta app al apenas abrirla. Tanto se puede poner palabras claves en su buscador como hacer click en alguna de sus opciones. Entre las que se cuentan desayuno, almuerzo, cena, café y té, noche y “cosas para hacer”. La guía cuenta con filtros inteligentes. “Contando tus cosas favoritas Foursquare llega a conocerte. Cada búsqueda se adapta a tus gustos, tus calificaciones anteriores, y selecciones de amigos y expertos de tu confianza”, asegura la aplicación. También permite elegir lugares que cuenten con tarjeta de crédito, tengan comidas para llevar o estacionamiento, permitan disfrutar de mesas al aire libre y hasta existe la categoría “no es una cadena”. Intuitiva y muy completa, la app es favorita entre las de su rubro.



NEAR ME RESTAURANTS

Con la ayuda de esta app se pueden ver todas las opciones de restaurantes que están cerca de la posición geográfica actual. O buscar otra ubicación en el mapa y navegar sus alternativas para ir a comer en algún otro momento. Una vez que se selecciona el lugar, se accede a toda su información: teléfono, dirección, rating, menú y sitio web. Además de reseñas y fotos. Incluso, desde la plataforma se puede hacer reservas o pedir deliverys. Y permite armar listas con favoritos ya visitados o con ganas de conocer. Funciona en cualquier parte del mundo. No importa donde se encuentre uno, buscará las mejores opciones para que la experiencia sea la mejor. Un plus: también recomienda peluquerías cercanas. Y así llegar impecable a la cita.



RESTAURANTE ADVISOR

Los mejores restaurantes cerca o los más nuevos. Comida rápida o pubs y bares. Mariscos, parrillas o vegetarianos. O dónde planificar un almuerzo de trabajo. Las categorías de Restaurante Advisor ayudan a afinar la búsqueda al máximo. Tiene opciones para cada rincón del mundo. Y, sin duda, el diseño de esta app es muy claro y hace que sea muy fácil usarla. Lo mejor es que, además de la información básica de cada local, recopila las valoraciones que obtuvo el lugar en las diferentes redes y plataformas, desde sus calificaciones en Google y Facebook hasta los puntajes obtenidos en Yelp y Foursquare. Y cuenta con mapa y GPS para ir directo al lugar seleccionado.



CHANDON

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



TIENDAS

CABILDO
Av. Cabildo 4045
(54.011) 4702.9727
11.6935.5952

AV. DE MAYO I
Av. De Mayo 902
(54.011) 4334.4360
11.6913.6721

AV. DE MAYO II
Av. De Mayo 1136
(54.011) 4383.1587
11.6767.8834

CALLAO
Av. Callao 1380
(54.011) 4816.6123
11.6519.9720

CRAMER
Av. Cramer 1811
(54.011) 4789.0023
11.6935.5952

EL FÉNIX
Av. Santa Fe 1199
(54.011) 4811.0363/6384
11.6905.0023

LIBERTADOR
Av. Libertador 5975
(54.011) 3535.9166
11.6494.1816

CORONEL DÍAZ
Mansilla 3402
(54.011) 4827.3363
11.6500.9609

PARAGUAY
Paraguay 678
(54.011) 4313.6782
11.6506.9407

PARANÁ
Paraná 1259
(54.011) 4811.2063
11.6933.7446

RECOLETA
Av. Libertador 902
(54.011) 4812.0462
11.6921.8112

RECONQUISTA
Reconquista 946
(54.011) 5199.0108
11.6895.7798

REP. ÁRABE DE SIRIA
Rep. Árabe Siria 3152
(54.011) 4806.5590
11.6933.0532

PILAR
KM 42.5 - Ramal Pilar
Edificio Blue Building
2320-366577
11.5806.6658

RIVADAVIA
Av. Rivadavia 4528
(54.011) 4903.9024
11.6910.8875

RODRIGUEZ PEÑA
Rodriguez Peña 1320
(54.011) 2074.6902
11.6907.0623

TALCAHUANO
Talcahuano 991
(54.011) 4816.0551/0480
11.6783.6163

YDRA
Av. Callao 1699
(54.011) 4811.4872
11.6767.1416

CARILÓ
Avellano y Boyero
(54.02254) 572371

REALIZÁ TU PEDIDO POR WHATSAPP 

BENEFICIOS



CONTACTO

WHATSAPP
11.4084.7451

WEB
www.frappe.com.ar

REDES SOCIALES
/frappevinoteca



MOSQUITA MUERTA WINES

Nature



Extra Brut

