

FRAPPÉ  
RELAX

*revista*



A GIFT  
MADE OF  
DEPTH

Blue Label

DEVELANDO  
*las CAPAS*  
DISCOVER TRIVENTO



TRIVENTO  
STRATUS

2021  
VALLE DE UCO  
MENDOZA, ARGENTINA



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

## Editorial

Una nueva edición de Relax nos encuentra este invierno celebrando el Día del Padre en Le Four, un restaurante con toque francés que combina en Azcuénaga la calma de pueblo con cocina sofisticada, creativa y de vanguardia.

Además, salimos a pasear por Luján de Cuyo para disfrutar de catas exclusivas y visitas guiadas por viñedos centenarios; y exploramos las bodegas nacionales que acercan propuestas turísticas pensadas para los amantes del Malbec.

Las mejores aplicaciones para descubrir a fondo el universo del whisky, regalos sugeridos desde vinos y whiskies selectos hasta innovadores kits de coctelería, y la experiencia de conocer las catas que organizamos en nuestras sucursales para explorar los matices que hacen de cada vino una experiencia única, completan este número especial para agasajar a papá.

¡Feliz día para todos los padres!

**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

# Sumario



Número 59

## INVIERNO 2024

- 8 **ENTREVISTA**  
*David Bonomi*
- 14 **SUGERIDOS**  
*Especial Día del Padre*
- 20 **EXPERIENCIA**  
*Catas Frappé*
- 24 **GASTRONOMÍA**  
*Le Four Azcuénaga restaurante*
- 30 **ENOTURISMO**  
*Circuito inmersivo*
- 36 **GIN SUR**  
*Patagónico e internacional*
- 38 **CIRCUITOS**  
*Experiencia Malbec*
- 42 **BODEGA ZUCCARDI**  
*Q Zuccardi 25 años*
- 44 **TECNOLOGIA**  
*El universo del whisky en IG*

• ALTURA •

HIGH ALTITUDE WINES

VALLE DE UCO, MENDOZA



**NORTON**

DESDE 1895

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

ORIGEN & TRADICIÓN

1884

*Escorihuela Gascón*



MENDOZA. ARGENTINA.





# Vinos

## de ayer, de hoy y de mañana

David Bonomi es uno de los enólogos más reconocidos de Argentina y el creador detrás de la botella de Malbec que conquistó a Britney Spears. El experto ya cuenta con 37 años de profesión y hoy reparte sus saberes como Jefe de enología de la histórica bodega Norton y en su propia aventura vitivinícola llamada PerSe. La clave del éxito, asegura, es hacer vinos que generen experiencias placenteras y pensar en las nuevas generaciones.

POR ANA PERÉ VIGNAU

Es heredero de una larga tradición enológica que viene tanto de la familia argentina como de sus ancestros de Italia. Desde bien pequeño, asegura, pudo vivir de cerca el proceso de fabricación del vino. “Mi nono y mi padre están relacionados con la vitivinicultura desde sus orígenes. Nuestra familia nunca tuvo otra actividad. Siempre fue nuestra fuente de vida y sostenimiento a través de varias generaciones. Yo pertenezco a la tercera en Mendoza. Tendría cuatro o cinco años cuando iba a la finca los sábados, acompañaba a mi papá en su trabajo y lo ayudaba con la poda y la cosecha”, recuerda Bonomi. Estudió en Mendoza y tuvo una pre-

coz entrada en el mundo del vino. Ya hace 37 años que empezó a trabajar profesionalmente. ¿Cuántas cosechas lleva sobre sus espaldas? ¡Incontables! “Muchas hechas en forma profesional pero debo tener varias más anteriores”, asegura. Hoy se desempeña como Jefe de Enología de la histórica bodega Norton y también lleva adelante PerSe Vines, un proyecto junto a su familia y a su mejor amigo, el reconocido viticultor Edgardo Del Popolo. Y aspira a que su descendencia continúe en la vitivinicultura. “Creo que va a suceder -agrega David-. Mi hija trabaja conmigo y me ayuda, es una parte importante de la empresa”.



Bodega Norton

Con una trayectoria impecable, Bonomi demuestra su habilidad en la creación de tintos robustos y en la elaboración de blancos refrescantes y dulces que seducen a las nuevas generaciones. Su pasión por el vino se refleja en cada botella que produce y obtuvo el reconocimiento de consumidores y de la crítica especializada. En 2020 recibió la distinción de “Winemaker of The Year” de Tim Atkin, Master Wine inglés

y uno de los principales críticos de vino a nivel mundial. También distingue a Bonomi el respeto que recibe de sus colegas en la industria. Su capacidad para innovar mientras mantiene vivas las tradiciones inspiró a muchos dentro y fuera de Norton.

#### **¿Cómo describirías tu preparación?**

Estudí siempre en Mendoza. Viajé

muchísimo pero para hacer experiencias puntuales. No hice cosechas en otros lugares del mundo. Cuando empecé a estudiar eso era imposible, no existía la posibilidad como hoy en día de que un estudiante o una persona que inicia su actividad pueda participar de la elaboración del vino en distintos sitios. Antes no había relación entre Argentina y el exterior. Hoy recibimos muchos requerimientos de gente que quiere

venir a participar de la vendimia. Argentina ha cambiado mucho su forma de exponerse a nivel mundial. Hay una gran calidad y profesionalismo en las bodegas locales, y eso llama la atención y es un buen ejemplo de lo que se puede hacer hoy día en el mundo del vino. La calidad argentina marca a las nuevas generaciones y es muy promisorio de lo que puede llegar a mejorar nuestra actividad.

#### **Ya que hablamos de cambios, ¿cómo se transformó la tarea del enólogo desde tus inicios en 1987 hasta ahora?**

Para mí los cambios han sido sorprendentes y llamativos. Se pasó de estar en una fase absolutamente técnica a tener gran exposición. Uno antes estaba diez o doce horas por día en un laboratorio, haciendo análisis e intentando interpretar y comprender el proceso productivo. Hoy el foco está puesto en tratar de comunicar lo que uno hace cuando elabora vinos. Además del trabajo específico técnico, ahora es importante transmitir esta actividad extremadamente llamativa.

#### **¿Y por qué creés que hoy provoca curiosidad la tarea de un hacedor de vinos?**

En definitiva, es una actividad muy lúdica, se aplica mucho lo físico y lo intelectual. También hay una interpretación de las cosas que uno busca. Pero lo cierto es que los enólogos no somos comunicadores, creo que somos contadores de alguna historia, de lo que nos pasa cuando hacemos un vino o de la interpretación que tenemos del terruño y de las vivencias sobre un proceso que es extremadamente dinámico. Pero también quiero aclarar que no a todas las personas viticultoras les gusta estar permanentemente exponiéndose y transmitiendo cómo hacen su trabajo. Hay muchos profesionales extremadamente precisos y con una gran calidad de vinos que prefieren guardar sus saberes en un ambiente más privado. Tienen un rol más pasivo en la comunicación y quien comunica es su distribuidor, su empresa. Comunican de una forma secundaria, no primaria. Sin poner tanto el “yo” primero. En ese sentido, me gusta muchísimo más que otros hablen de lo que hago. Depende de la personalidad de cada uno, cómo se ha ido entrenando en la comunicación o qué experiencia tiene. Yo respeto tanto la profesión de comunicación

que creo que el enólogo lo que tiene que seguir haciendo es vinos. Y que otros comuniquen lo que uno hace.

#### **¿Cómo ingresa Norton a tu historia laboral?**

Llegué en el 2002 como tercer enólogo, analista de laboratorio, en un rol de colaboración y servicio a todo lo que se estaba haciendo. En esa época aprendí muchísimo cómo operaba una bodega de esa magnitud. Con observación y las enseñanzas que iba recibiendo de grandes maestros que encontré en Norton fui logrando un lugar. En un momento me alejé de la bodega, pero luego me volvieron a llamar para ocupar el cargo de Jefe de enología. En 2014 ocurrió mi segundo ingreso. Y estaba el mismo equipo que trabajó durante los 10 años que yo no estuve en la empresa. Así que cuento con gente con un montón de experiencia y un cariño, un amor y una pasión que son realmente ejemplares. Son realmente los motores, la energía que está en la fase productiva, gente joven que tiene un futuro promisorio y una actualidad brillante, porque los vinos que hacemos juntos llaman la atención. Y no solamente a los argentinos, sino que a muchos de los países donde estamos. Norton no sólo es la bodega top 5 de Argentina, también tiene presencia en 65 países.

#### **Tanto llaman la atención de los consumidores del exterior que hasta recibieron alabanzas de Britney Spears. ¿Cómo llegó el Norton Reserva Malbec a volverse favorito de la estrella pop estadounidense, quien lo definió como “vino de verdad”?**

Norton es súper importante en Estados Unidos. Hace 20 años la exportación del vino argentino pasaba solamente por dos o tres bodegas. Norton fue líder absoluto ahí. Fue el primero en exportar Malbec a Estados Unidos en el año 1972. Es nuestro mejor mercado en términos de volumen y de exposición. Eso no



es una novedad. Pero sí resulta llamativo el accionar de una celebrity, la publicación en su Instagram personal y su frase donde dice que es un vino que realmente la emociona. Los enólogos siempre decimos que el vino no es la descripción técnica, sino la emoción que genera. Además, eligió un Malbec que es extremadamente amigable. Fue un gran momento para un vino que es rico, sabroso y está hecho en Mendoza. Resultó llamativo que eligiera un vino de un lugar tan remoto, podría haber elegido cualquier otro vino de Estados Unidos o Francia. Y si uno mira su Instagram nunca había hecho eso. Hace días que no paro de hablar de esta situación. Todos me preguntan qué buscamos, qué acción planeamos y, la verdad,

no fue ninguna. Ha sido la acción más natural que tiene un ser humano de abrir una botella de vino, servirlo en una copa y dejarse llevar. Fue totalmente natural que se emocionara por lo que nosotros hacemos en Mendoza.

#### ¿Qué impacto tuvo la exposición internacional que le dio Britney Spears a Norton?

Uno siempre piensa que esto suma y va a ser importante, pero no te sacás la lotería con algo así. No es que mañana todo el mundo va a salir a comprar una botella de Norton. No repercute en una venta directa, sino en la difusión de una marca que pasa a ser masivamente conocida. Quien suele tomar vino, cuando pase por una góndola y vea una etiqueta de

Norton tal vez ahora le genere curiosidad si no nos ha probado antes. Y si es un consumidor de la marca va a decir “ella toma lo que yo tomo”. La verdad, el impacto es imposible medirlo en ventas o en cantidad de botellas.

#### ¿En qué consiste la estrategia de Norton para diferenciarse en el competitivo mundo del vino?

Hay algo innegable, irreplicable y prácticamente que no se puede copiar y forma parte de la bodega. Recién terminé la cosecha 129. El año que viene va a ser un gran año para Norton, porque va a cumplir 130 años de existencia y de producir vinos ininterrumpidamente. Es una de las bodegas que siempre marcó el rumbo en Argentina por su terroir de Luján de Cuyo y los proyectos que estamos haciendo en el Valle de Uco. Siempre fue una bodega familiar con el corazón puesto en hacer brillar el resultado de su trabajo. Durante toda su historia Norton hizo hincapié en eso y se diferenció por algo muy importante: pensar en el consumidor. Tenemos vinos muy buenos que económicamente se pueden tomar todos los días y eso es súper importante para un argentino, más en estos momentos. También tenemos esos vinos que son únicos e irrepitibles, que los hago de una hilera o que elijo 150 o 200 plantas de tal lugar o tal rincón. Son vinos que realmente tienen una personalidad muy fuerte y una impronta que, a través de nuestro conocimiento, se percibe en la copa. Esas son las cosas que Norton tiene. Un cúmulo de situaciones muy especiales: historia, trayectoria, foco en el consumidor. Y nunca se apartó de eso. No hacemos vinos para nosotros solamente, sino para la gente que quiere tomar una copa de vino todos los días o el que quiere buscar un producto prácticamente irreplicable que en pocos rincones del mundo se produce.

#### ¿Y cómo hace una bodega de 129 años para salir a captar a los consumidores más jóvenes?

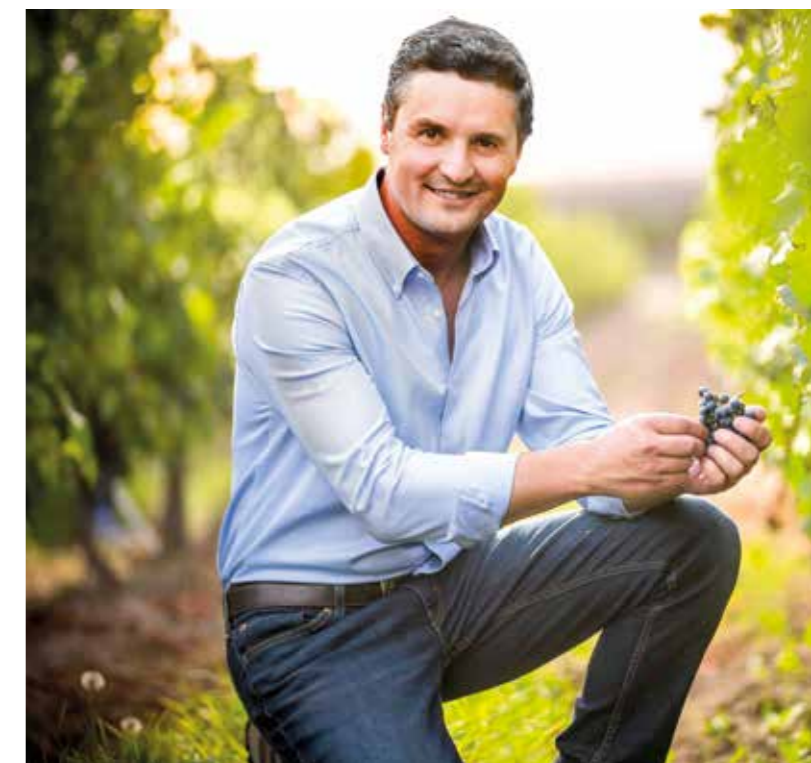
Una de las cosas que siempre hago es tratar de pensar en las generaciones que vienen. No solamente en los jóvenes que toman vino hoy. Los convocamos a través de nuestros vinos, que se caracterizan por su alta bebilidad, su relación con la fruta y por no mostrar el alcohol. Nuestra gran bandera en esto es una marca que se llama Cosecha Tardía y que realmente es la entrada al consumo de alguien que no está acostumbrado a tomar vinos. Es dulce, fresco y con gran bebilidad. Vinos así nos van a permitir seguir otros 130 años más. Yo siempre pongo un ejemplo muy simple: cuando uno es niño no come comidas con tanto picante y tantos sabores intensos, la búsqueda es más simple y se elige más lo dulce. Pero a medida que uno va creciendo y va moldeando o trabajando el paladar busca cosas más complejas. Con el vino pasa lo mismo. Una persona que es joven tiene un paladar extremadamente sensible y lo que se busca es generar sensaciones muy agradables. Por eso, los productos para las nuevas generaciones tienen que ser más bien dulces, frescos y ácidos y con algo de burbujas, que son extremadamente llamativas. Es muy interesante trabajar para la generación que todavía no tiene el paladar cultivado. En ese sentido, siempre estoy pensando cómo utilizar el Torrontés, que es una variedad autóctona y súper delicada en sus aromas y sabores; en cómo mejorar los Sauvignon Blanc que son frescos y ácidos. Tratamos de ir a viñedos que tengan buen equilibrio, que la cantidad de azúcar no genere un vino tan alcohólico pero sí mantenga su personalidad. Trabajamos mucho con mi equipo que está compuesto por jóvenes y con ellos siempre estamos buscando que lo nuevo llame la atención. Tenemos una forma de trabajar siempre pensando en la próxima generación.

#### Y pensando en el futuro, ¿cuál es la zona vitivinícola con más potencial?

Yo trabajo muy fuerte en el corazón histórico de Luján de Cuyo, que es maravilloso, tiene una resiliencia y resistencia que pasa de generación en generación. Hay mucha nobleza y sapiencia en los viñedos de esa zona: Perdriel, Vistalba, Las Compuertas y Agrelo. También me sorprende todos los días con los rincones que descubrimos en el Valle de Uco. Esos son mis dos lugares favoritos. Ahí es donde más tiempo y esfuerzo dedico todos los días.

#### ¿Cómo ves el presente del vino argentino?, ¿cuál es su mayor valor?

Como siempre digo, las crisis son importantes en la vitivinicultura argentina. Pero es algo que también le está pasando al mundo, donde no está creciendo el consumo ni la producción. Todo se está manteniendo y se sostiene a través de calidad. Para mí la calidad está relacionada con darle una buena experiencia a alguien que consume vino. Ese es mi objetivo. Tratar de que el vino más representativo de un terruño pueda darse a conocer y que genere un rico y placentero momento. ■



#### PING PONG:

**Un ingrediente:** Malbec

**Un restaurante:** Don Julio

**Una pasión:** hacer vinos

**Un momento del año:** las vacaciones en familia en el mar de Chile

**Un vino:** me emocionó fuertemente un Cabernet del año 50 de Norton

**Una comida:** disfruto muchísimo del asado

Especial *Día del padre*

Los regalos más exclusivos

# Para Papá

Desde vinos y whiskies selectos hasta innovadores kits de coctelería, las mejores propuestas de Frappé para celebrar este Día del Padre.



KAIKEN  
DESBANDADO  
MALBEC



KAIKEN  
AVENTURA  
MALBEC  
CHACAYES  
NORTE



SALENTEIN  
NUMINA  
MALBEC



TITO ZUCCARDI  
PARAJE  
ALTAMIRA 2021



JOSÉ ZUCCARDI  
MALBEC 2019



HÉROES  
RED BLEND



CADUS  
APELLATION  
MALBEC



ESCORIHUELA  
GASCÓN  
THE PRESIDENT'S  
MALBEC



TRIVENTO  
GAUDEIO  
ALTAMIRA  
MALBEC



LOTE NEGRO  
BLEND



LA ANITA  
MAGNA FINCA  
MALBEC



BARZI CANALE  
BLEND DE FAMILIA



FUEGO  
BLANCO  
FLINTSTONE  
CABERNET  
FRANC



Especial  *Día del padre*



HUMBERTO CANALE  
GRAN RESERVA  
PINOT NOIR



DESCENDIENTES  
DE LOS MONOS  
MALBEC  
JARILLA



DON NICANOR  
BARREL SELECT  
MALBEC

CON GRABADO DE  
DEDICATORIA PARA  
PAPA SIN CARGO



GIN SUR  
NARANJA  
700 CC



G.H. MUMM  
CORDON  
ROUGE BRUT  
EST X1  
750 CC



AUTÓCTONO  
MALBEC  
LAS COMPUERTAS



PYROS  
SINGLE VINEYARD  
MALBEC



MOSQUITA  
MUERTA  
BLACK  
CABERNET  
SAUVIGNON



JOHNNIE  
WALKER  
BLUE LABEL  
DÍA DEL PADRE  
750 CC



JACK  
DANIELS  
GENTLEMAN  
JACK  
750 CC



THE  
SINGLETON  
15 YO  
700 CC



MOSQUITA  
MUERTA  
BLEND DE  
TINTAS



ETCHART  
ASSEMBLAGE

 **-25%**  
PROMO DÍA  
DEL PADRE



DOMAINE  
BOUSQUET  
RESERVE

 **COMPRANDO  
6 UNIDADES  
TE REGALAMOS  
OTRA BOTELLA**



MONKEY  
SHOULDER  
SCOTCH  
WHISKY  
700 ML



THE  
GLENLIVET  
12 YO  
700 ML



JACK  
DANIELS 07  
750 ML



**CARRY ON COCKTAIL STYLE**  
 CARRY ON FRAPPÉ, BALLANTINES 700 CC, LARIOS GIN 700 CC, AMARULA 750 CC, BARILOCHE AVELLANAS CON CHOCOLATE BITTER 140 G, BARILOCHE ALMENDRAS CON CHOCOLATE BITTER 160G  
 \$249.900



**BAG SALENTEIN**  
 BOLSO ENGOMADO FRAPPÉ, NUMINA CABERNET FRANC, SALENTEIN RESERVE MALBEC, SALENTEIN EXTRA BRUT, LACASA TRUFAS AL CACAO PURO 200 G  
 \$199.000

**BAG DV CATENA**  
 BOLSO ENGOMADO FRAPPÉ, DV CATENA ADRIANNA MALBEC, CV CATENA L'ESPLORAT SALTA, DV CATENA L'ESPLORAT LA RIOJA, DV CATENA ACEITE DON DOMINGO BLEND, LACASA TRUFAS AL CACAO PURO 200 G  
 \$199.000



Comprando 3 GAIAS  
 te llevás de regalo  
 un Gaia Red Wine



**BOX GAIA**  
 GAIA MALBEC X 2U, GAIA CABERNET FRANC, GAIA RED WINE, CAJA FRAPPÉ CARTÓN - \$59.700



**BOX VISTALBA**  
 VISTALBA CORTE B, RONA BALLETT COPA VINO 520 ML X 2U., LACASA TABLETA CHOCOLATE NEGRO CON ARÁNDANOS 100 G, SACACORCHO, CAJA FRAPPÉ CARTÓN - \$65.000

**BOX KAIKEN**  
 KAIKEN ULTRA CABERNET FRANC, RONA BALLETT COPA GALA 450 ML X 2U., LACASA TABLETA 70% CACAO 100 G, SACACORCHO, CAJA FRAPPÉ CARTÓN - \$50.999



**BOX DOMAINE BOUSQUET**  
 DOMAINE BOUSQUET GRAN RESERVA MALBEC X 2U., DOMAINE BOUSQUET CHARDONNAY, DOMAINE BOUSQUET BRUT ROSÉ ORGANIC - \$78.000

\* opcional caja con cargo



Comprando 3  
**DOMAINE BOUSQUET GRAN RESERVA**  
 te llevás de regalo un espumante  
 Brut Rosé Organic o White Organic03

# Catas Frappé:

UN VIAJE DE COLORES,  
AROMAS Y SABORES



Las catas abren un universo fascinante. Invitan a conocer nuevas botellas, redescubrir etiquetas ya conocidas y disfrutar de un buen momento. Por eso, una vez al mes Frappé congrega tanto a conocedores como neófitos con ganas de adentrarse en el mundo del vino a sumergirse en eventos de cata.

Guiadas por sommeliers, estas degustaciones ponen el foco en cuatro o cinco etiquetas de alta gama (o de media) de bodegas reconocidas. Luego de explorar los matices y complejidades que hacen de cada vino una experiencia única, los asistentes disfrutan de una exquisita pica-pica, diseñada para complementar y realzar los sabores de los vinos presentados. Además, ese mismo día, los participantes obtienen importantes descuentos en los productos que degustan, permitiéndoles llevarse a casa sus vinos favoritos a precios especiales.

# Catas Frappé



La experiencia se realiza en cuatro sucursales estratégicas: Cabildo (Av. Cabildo 4045), Ydra (Av. Callao 1699), Lomas de San Isidro (Av. Sucre 2257 PB Local 1) y Pilar (Colectora Panamericana KM 42,5, Edificio Blue Building).

## MÁS CONOCIMIENTO, MAYOR DISFRUTE

“El propósito principal de una cata es acercar el vino al público. Puede ser un consumidor que no sabe nada de vinos y que necesita que le expliquen el ABC o un cliente especializado que va a requerir una explicación más técnica”, detalla Ana Paula Rojas, sommelier y Gerenta Comercial del AMBA en Casa Pirque. Las catas son encuentros únicos. Además de ofrecer una experiencia enriquecedora y placentera, invitan a descubrir el arte y la técnica detrás

de cada botella. Según la experta, hay un paso a paso fundamental: “Lo primero que se hace es mirar el vino y describir los colores que se ven a la luz, sobre fondo blanco y al inclinar la copa. Hay colores descriptores para los blancos, otros para los tintos y otros para los rosados. También se observa la lágrima, que es cuando al girar la copa caen gotitas. El paso siguiente es la nariz: percibir el aroma. También acá aparecen descriptores típicos de cada familia. Primero se siente una primera nariz sin girar la copa y después se la gira y ahí el vino es más expresivo y me da más información. Lo tercero es el sabor. Ahí se define si todo lo que ese vino me dice en la vista y en la nariz se cumple en la boca. No es tanto definir ‘me gusta’ o ‘no me gusta’, sino que en una cata técnica hay que abstraerse del

gusto propio y saber describir si el vino es franco. Es decir, si todo lo que me imaginé que me iba diciendo en la vista y en la nariz después se replica en la boca. Y también ahí se determina si está correcto o no. Si no tiene ningún defecto”. Estos encuentros para aprender a degustar no sólo consisten en apreciar las características, desde el color y el aroma hasta el sabor y el cuerpo, sino también adentrarse en la historia que cuenta cada copa, y que refleja la región de origen, el tipo de uva y el proceso de elaboración. “Para mí lo interesante es contar el cuento de ese vino, y de esta manera acercarlo, transmitir algo, emocionar”, sintetiza Rojas. Queda claro que las catas son mucho más que una simple degustación; son una experiencia sensorial y

educativa. Y lo bueno es que todo lo aprendido después se puede replicar en las propias casas.

“A una persona que se empieza a apasionar con el vino y que descubre que le gusta y encuentra que el vino lo puede invitar a reflexionar, los consejos que puedo darle es que a la hora de abrir una botella se regale un momento. Que se tome 15 o 20 minutos para entregarse a esa experiencia, para sentir los aromas, ver los colores. Aconsejo estar a solas, en silencio, con buena luz y en un lugar donde invadan otros aromas y se concentre y se entregue a esa experiencia. Si puede, ideal escribir todo en un cuaderno de cata. Es importante registrar las primeras experiencias, así uno va viendo que a lo largo de 6 o 7 meses va cambiando el propio lenguaje”, concluye la sommelier. ■

## EVENTOS CORPORATIVOS

Las catas de Frappé también están disponibles para eventos privados, ideales para empresas que buscan una actividad única y sofisticada para sus empleados o clientes. Se realizan en las sucursales habilitadas para estas degustaciones y están guiadas por un sommelier. Hay disponibles dos propuestas de cata: de cepas o de regiones. La experiencia se puede completar con un servicio de catering.





# RINCÓN *francés*

En el pintoresco pueblo de Azcuénaga, a cien kilómetros de Buenos Aires, se destaca Le Four con sus recetas de terroir y de temporada, ambiente de campo con toques elegantes y vinos seleccionados por ojo experto. El restaurante francés que lleva adelante el chef Sebastien Fouillade resulta un plan distendido y gourmet para fines de semana.

POR ANA PERÉ VIGNAU // FOTOS: GENTILEZA LE FOUR

Cruzar el portón vidriado de una antigua fonda de pueblo restaurada donde se instaló el restaurante Le Four es sumergirse en otro ritmo, tiempo y lugar. Frente a una plaza verde llena de árboles en Azcuénaga, un paraje rural a 110 kilómetros de la Ciudad de Buenos Aires, se encuentra este pequeño oasis con cocina francesa.

El chef Sebastien Fouillade, quien dejó su Burdeos natal para radicarse en Argentina hace 25 años, muestra con orgullo sus raíces en platos con productos únicos. El resultado es un menú diferente a lo habitual, donde hay pato en diversas variantes, pas-

tas con rellenos que sorprenden y el topinambur como producto clave de las temporadas frías.

“Tengo una chacra familiar a 5 kilómetros de Azcuénaga. De ahí traigo varios de los productos que uso en mis platos, como el topinambur. Ahora en la carta tenemos una sopa crema de topinambur, con el geiser de pato, que es el cogote, bien magro y muy sabroso”, detalla Fouillade.

Esta sopa es distinta a todo lo conocido. Con un sabor que recuerda a la papa, el alcaucil y también a los hongos, viene regada por semillas y bien caliente. Gran entrada junto a la famosa sopa de cebolla de Le Four.



Para iniciar, también son deliciosas las Mollejas crocantes sobre causa y chutney de tomate.

En el invierno, entre los principales se luce el Casussole. Este plato tradicional del recetario del sur de Francia es un guiso servido en cazuela de barro y elaborado con porotos blancos y carne de cordero y de pato. Sebastien le da su toque especial al gratinarlo al horno de barro, donde consigue succulentos aromas de brasas.

**¿Otras propuestas que celebran los clásicos de la cuisine française y no debemos pasar por alto de la carta?** Por ejemplo los exquisitos Mejillones a la provenzal con papas fritas; el Boeuf bourguignon, que es un estofado de ternera al vino tinto; un fresco pacú con criolla de mango y cilantro; la bondiola de jabalí, que recibe una cocción de 6 horas y el infaltable Magret de pato, con puré de coliflor, salsa mole y repollitos de Bruselas.

“Me encanta trabajar el pato -confirma el chef-. El Magret que es la pechuga, no lo puedo sacar de la carta, porque la gente viene a buscarlo. Tenemos también el Confit de pato, que es la pata confitada con papas a la sarladaise, o sea de Sarlat, otra región de Francia. Y está el Parmentier (una suerte de pastel de papa) que hago con pato. Y los sorrentinos, que están rellenos de pato”.

Los golosos cuentan con varias opciones tentadoras para cerrar con algo dulce. Se puede compartir la degustación de crème brûlée: clásica, dulce de leche y en versión pistacho, que entrega una fiesta de sabores. Otro postre muy delicado es la Tarte Tatin de manzana con chantilly. Y atención amantes del chocola-

te: el mousse de chocolate amargo es una fiesta.

#### MARIDAJES

Entre los pájaros y las conversaciones se escuchan descordes. Por supuesto, la sugerencia es que las preparaciones de Fouillade convivan en la mesa con buenos vinos. Pero no cualquier vino. Para asesorar el maridaje ideal, el restaurante cuenta con la atención del sommelier Antoine Dumazer.

“Cuando me consultan trato de acomodar lo que pide la gente con el vino acorde; a veces es complicado porque son cinco o seis personas con platos variados”, advierte el experto. ¿Maridajes clásicos? “Una entrada que es más liviana que un principal puede ir con un blanco, que ayuda a potenciar el plato. Ahora que es temporada de topinambur indico acompañar con vino blanco como Semillón, que es una cepa muy buena que está volviendo a la escena. El pato va bien con Pinot Noir o pue-





do proponer un Merlot o Cabernet Franc. El Cassoulet se marida con un Cabernet Sauvignon, que tiene buena concentración y cuerpo, o un blend. Malbec va bien con carnes rojas. Y siempre es el más vendido, aunque ahora la tendencia es que la gente empiece a querer explorar otros vinos. Se está abriendo un poco el juego. Eso está bueno”, observa Antoine.

Los vinos llegan a la mesa en copa o botella. Y la carta está organizada por cepas. “Tenemos tintos, blancos, rosados, espumantes, un champagne francés y un naranjo y vinos naturales, que es un contramovimiento que nació en Francia de vinos hechos sin intervención por bodegueros que no quieren pagar la certificación de producto orgánico -enumera el sommelier-. Nos acompaña una selección de bodegas prestigiosas, otras chicas y otras no tanto, pero que exportan el 80% de su producción”. Están desde Salentein y Catena Zapata hasta Domaine Bousquet y La Libertad.

Todos los vinos se sirven en copones de cristal importados. Un dato es que Le Four da el servicio de descorche. “Tengo destapador especial

para corchos muy añejados que se pueden quebrar un poco. Y si los clientes quieren también ofrecemos decantación. Buscamos responder a todo”, concluye Dumazer.

#### CON CHARME

Todos estos sabores y vinos se combinan perfecto con el paisaje romántico de Le Four. La decoración tiene algo de estilo rural, con ladrillos a la vista y toques elegantes, y un clima distendido que recuerda a un café parisino.

Dónde sentarse es un dilema. En la entrada un patio con muebles de jardín antiguos invitan a un café con vista al parque y a los transeúntes que pasean por Azcuénaga. Más íntimo es el salón, con murales de plantas y flores y mucha calidez. Afuera hay una galería donde se escucha agua correr y suena una chanson francesa de fondo. Para garantizar la comodidad de los clientes hay sombreros para no encandilarse con el sol y mantas que protegen del frío, además de varios calefactores cerca de las mesas.

Pero hay más: al fondo se descubre

un jardín donde revolotean mariposas entre aromáticas, arbustos y flores. Ahí la propuesta es alargar la sobremesa hasta la tarde y recién irse cuando cae la hora mágica del sol.

¿Plan perfecto? Le Four es un refugio de la cocina gourmet de alta gama donde no prestar atención al reloj y dejarse llevar por el ritmo pueblerino y el verde. Así lo confirma Sebastien: “La gente viene a disfrutar una buena comida y también a pasar un buen momento, en un lugar distinto, fuera de la ciudad de Buenos Aires. Sienten que hicieron un pequeño viaje maravilloso, sin tomar avión”. ■

#### + INFO

@lefourazcuenaga

Viernes noche, sábado mediodía y noche, domingo mediodía.

Con reserva previa 11 2406 9470

Av. Pedro Terrén 328, Azcuénaga, San Andrés de Giles, Provincia de Buenos Aires



ALTAVISTA

# Circuito inmersivo

En Luján de Cuyo, Mendoza, se encuentran algunas de las bodegas más emblemáticas de la Argentina con propuestas para el turismo. Desde catas exclusivas y visitas guiadas por viñedos centenarios hasta maridajes gourmet y talleres de vinificación, esta región invita a sumergirse de lleno en el mundo del vino argentino.

## ALTA VISTA

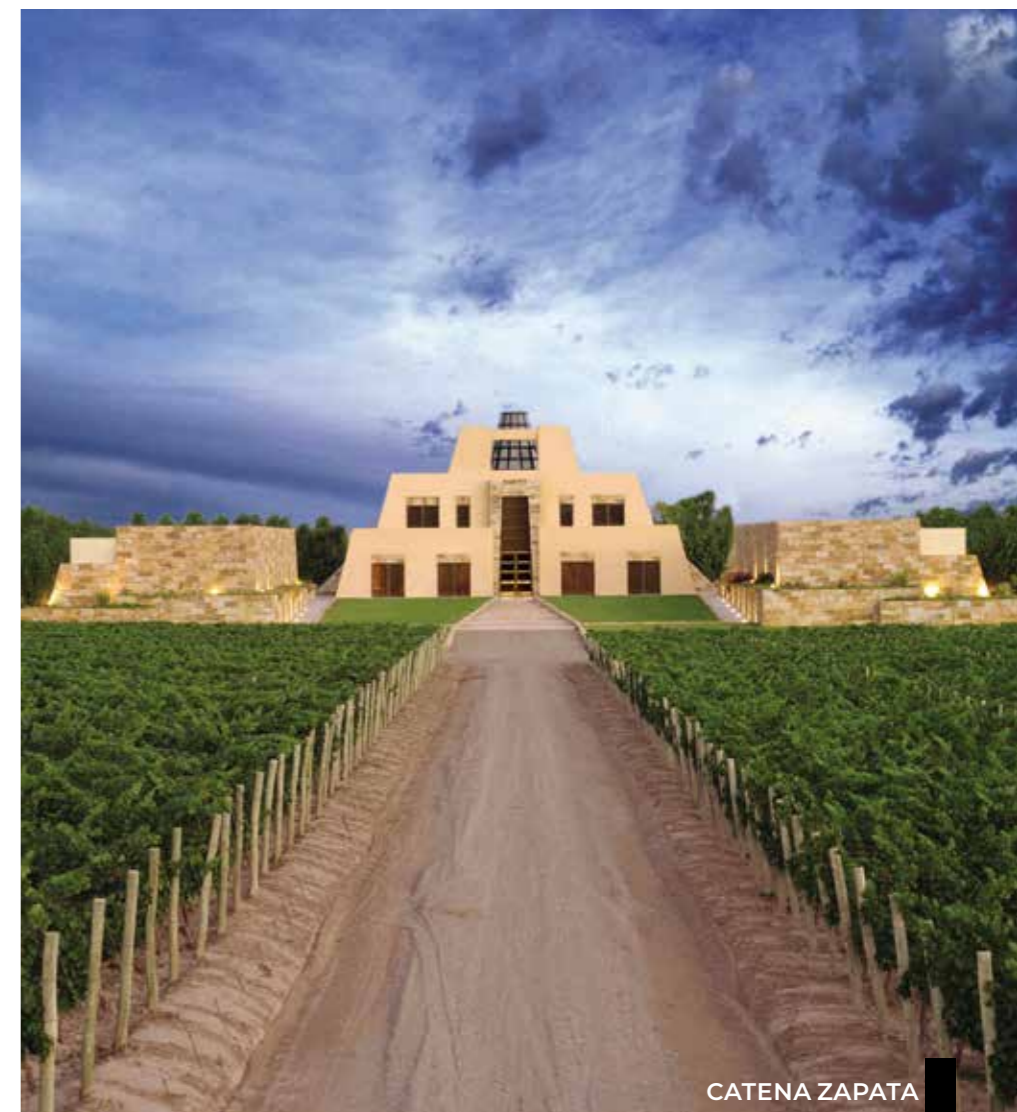
En una zona residencial de Charcas de Coria, un poblado del departamento de Luján de Cuyo, se encuentra Alta Vista. Fundada 25 años atrás por el conde francés Patrick d'Aulan se estableció en una de las bodegas más antiguas de Mendoza. El edificio histórico de 1890 fue totalmente restaurado. Se respetó su arquitectura original pero se incorporaron las últimas tecnologías vinícolas. Alta Vista ofrece recorridos diarios por el viñedo y la bodega que finalizan con degustaciones para todos



los perfiles. Está la opción llamada “Nuestra esencia”, ideal para iniciados, donde se prueban los varietales de la línea Estate Premium. En “Herencia francesa” la propuesta es adentrarse en la fusión franco-argentina de la bodega y desentrañar detalles de variedades y suelos. En “Alta gama” se degusta una selección de etiquetas “haute couture”. También está la experiencia “Sparkling Domaine” que sumerge en el lenguaje de las burbujas a través de los distintos métodos de producción de la bodega. Bien original es “Vino al chocolate”, que explora a través del maridaje las similitudes entre estos dos productos. Otro de los atractivos de Alta Vista es su boutique construida en una antigua pileta que data de 1912. Un lugar con encanto para comprar vinos y souvenirs y degustar exquisiteces.

### Más info:

[www.altavistawines.com](http://www.altavistawines.com)  
+54 9 2616 52 7469  
[tourism@altavistawines.com](mailto:tourism@altavistawines.com)



CATENA ZAPATA

## CATENA ZAPATA

Catena Zapata, icónica bodega de Luján de Cuyo, fue nombrada la número 1 del mundo en los premios World's Best Vineyards 2023, destacándose por su excelencia como destino vitivinícola. Recibió el premio por su fusión de experiencias premium, historia y su arquitectura piramidal, inspirada en templos mayas. Hoy su estrategia de enoturismo acerca tours, catas de vino y propuestas lúdicas. “Family is everything” recorre la historia de la familia fundadora. De Italia a Mendoza, del Bonarda al Malbec,





el relato se apoya en la degustación de cinco vinos emblemáticos de la bodega. “Vino y música” es un plan multisensorial para paladares exquisitos. En “The Blending Games” se aprende a ser enólogo.

Además, Catena Zapata inauguró el año pasado un restaurante propio: Angélica Cocina Maestra, reconocido por la Guía Michelin, que se enfoca en platos que complementan a los vinos de la bodega.

**Más info:**

[www.catenazapata.com](http://www.catenazapata.com)  
Cobos s/n, Luján de Cuyo,  
Mendoza  
+54 261 4131100  
[reservas@angelicarestaurante.com](mailto:reservas@angelicarestaurante.com)  
o al +54 9 2615 07-6901.

**KAIKEN**

En el año 2000, Aurelio Montes, enólogo y socio fundador de Viña Montes en Chile, visitó Mendoza y se sintió cautivado por su gente, cultura, terroir y la vitivinicultura local. Tras varios viajes exploratorios, en 2002 fundó Bodega Kaiken en la localidad de Vistalba, Luján de Cuyo.

Equipada con tecnología avanzada, Kaiken recibe a los turistas con un amplio menú de opciones. “Andes Challenge” se trata de una experiencia premium que incluye visita guiada por los viñedos, calicatas y las instalaciones de la bodega revelando los procesos productivos. La visita culmina en la singular Cava

del Ángel, con una degustación de vinos tanto de Kaiken como de Viña Montes para descubrir la personalidad y expresión varietal de cada cepa en su terroir.

El resto de las propuestas son degustaciones que varían según la selección de vinos. En “Descubriendo Kaiken” se pone el foco en 4 etiquetas icónicas de la bodega; en “Malbec Terroir” se hace hincapié en la cepa insignia nacional y en “Sobrevolando los Andes” se descorchan 5 etiquetas de altura: Ultra, Aventura, Obertura y el vino ícono MAI.

Como otras bodegas, también Kaiken incluye una propuesta para crear el propio blend con etiqueta personalizada.

**Más info:**

[www.kaikenwines.com](http://www.kaikenwines.com)  
Roque Sáenz Peña 5516,  
Vistalba, Luján de Cuyo  
Tel.: (0261) 525 0018  
[reservas@kaikenwines.com](mailto:reservas@kaikenwines.com)



KAIKEN



VISTALBA

**VISTALBA**

Miembro de la tercera generación de una tradicional familia bodeguera y uno de los pioneros en la vitivinicultura moderna de Argentina, Carlos Pulenta es el fundador de Vistalba. En 2003 montó la bodega en una de las fincas familiares y la nombró como al terroir que se encuentra en el corazón de Luján de Cuyo.

Actualmente, la Gerencia General está a cargo de la cuarta generación, liderada por Paula Pulenta, y ofrece un amplio catálogo de experiencias enoturísticas.

Apto para toda la familia es la alternativa “Blending Games”. El juego consiste en combinar variedades para crear un vino. También en plan diversión está la “Cata a

ciegas”, donde hay que agudizar al máximo los sentidos para adivinar qué se está probando.

Más tradicionales son las diversas degustaciones que ofrece Vistalba, que se realizan después de un recorrido por las instalaciones y los viñedos. Está la versión “clásica” donde se descorchan cuatro vinos icónicos de la bodega y “Alta Gama”, en la que se degustan cinco etiquetas de las colecciones Vistalba, Tomero y Partidas Limitadas.

**Más info:**

[www.bodegavistalba.com](http://www.bodegavistalba.com)  
Roque Sáenz Peña 3531,  
Vistalba, Luján de Cuyo  
Tel.: +54 261 498 9400  
[turismo@bodegavistalba.com](mailto:turismo@bodegavistalba.com)





TERRAZAS DE LOS ANDES



#### TERRAZAS DE LOS ANDES

Miles de visitantes, tanto extranjeros como argentinos, se acercan a la zona de Perdriel, en Luján de Cuyo, para conocer de cerca los vinos de altura de Terrazas de los Andes. La bodega, que forma parte del prestigioso grupo de lujo LVMH (Moët Hennessy – Louis Vuitton), es una de las principales atracciones del turismo enológico en Mendoza desde su inauguración en 1999. Instalada en una antigua bodega de estilo español de 1898, Terrazas de los Andes asombra por el paisaje del Cordón de Plata como telón de fondo. Los visitantes pueden recorrer el edificio histórico y disfrutar de variadas degustaciones que proponen distintas aventuras. En “Frescura de los Andes” se hace un viaje por diversos terroirs de altura que revelan la frescura de Cordillera y se devela cómo se vincula cada variedad con sus respectivas Indicaciones Geográficas de procedencia. Los diferentes varietales cumplen el rol de comunicador de la tipicidad, textura y aromas de cada región.

Más exclusiva es la propuesta “Añadas memorables” que se sumerge en la trayectoria de la bodega a través de botellas de la colección privada con más de 15 años. Ideal para amantes del Malbec es “Magia de los Andes” que invita a degustar del tanque la Colección Parcel que se produce en cantidades muy limitadas y proviene de parcelas singulares de Malbec ubicadas en el pie de los Andes. Tres expresiones que revelan la singularidad de cada terroir.

Para mostrar su compromiso como “Guardián de la vida en la montaña”, la bodega cuenta con una cata centrada en su línea Grand, elaborada de viñedos excepcionales manejados de forma orgánica y regenerativa.

Y quienes quieran extender la visita pueden pasar por el restaurante. Hay menú de pasos, asados, picadas e incluso existe la posibilidad de armar un picnic en los jardines.

#### Más info:

[www.terrazasdelosandes.com](http://www.terrazasdelosandes.com)  
Thames y Cochambamba,  
Perdriel, Luján de Cuyo  
Teléfono: 0054 (261) 4909600  
interno 9631  
Whatsapp: +54 9 261 155 090 952  
[visitor@terrazasdelosandes.com.ar](mailto:visitor@terrazasdelosandes.com.ar)

#### VIÑA COBOS

Cuando el enólogo estadounidense Paul Hobbs conoció las tierras de Agrelo, Luján de Cuyo, decidió que ese era el lugar donde iba a cumplir su sueño. En 1998 fundó Viña Cobos con el objetivo de producir vinos de alta calidad, especialmente Malbec, para así posicionar a la Argentina en el escenario internacional. Ahora Viña Cobos ya cuenta con 25 años en el mercado y decidió celebrarlos con la inauguración de un nuevo edificio para recibir a los vi-



PULENTA

#### PULENTA

En Agrelo, Luján de Cuyo, Puleta Estate invita a conocer el detrás de escena de sus métodos de vinificación y la historia de la familia que lleva adelante la bodega. Además, ofrece la divertida “degustación sensorial”. Consiste en catar algunos de los mejores vinos de la bodega, pero no sólo eso: a ciegas hay que adivinar el contenido de cada una de las copas con 15 aromas naturales. Un juego para experimentar y entrenar al máximo todos los sentidos y vivir una experiencia enriquecedora.

#### Más info:

Whatsapp +54 9 261 507 6426  
[reservas@puletaestate.com](mailto:reservas@puletaestate.com)

sitantes. Tiene siete salas de degustación privadas, una cava que hace un recorrido histórico por las etiquetas de la bodega, un wine shop y una extensa terraza que une el arte con la inmensidad de la Cordillera de los Andes. Ahí se exhiben dos esculturas de grandes dimensiones de los artistas argentinos Emanuel Céliz y Ana Chaveros.

En los nuevos espacios se despliegan diversas propuestas de cata. “Expresión varietal” lleva el nombre de la degustación que muestra la relación de la bodega con el viñedo. Un recorrido por Luján de Cuyo y Valle de Uco es el que se hace a través de las botellas elegidas para vivir la experiencia “Explorá nuestros terroirs”. “Degustación de nuestros productos más sublimes, cuidadosamente elaborados en nuestros viñedos, que se distinguen por su calidad sobresaliente”, así describen en Viña Cobos a la propuesta la propuesta “Unique”. Las degustaciones se pueden maridar con una serie de bocados pensados para resaltar las cualidades



VIÑA COBOS

específicas del vino. Exquisiteces que llevan la firma del chef Sebastián Weigandt, ganador de una estrella Michelin.

#### Más info:

Ruta 7 y Costa Flores, Agrelo,  
Luján de Cuyo  
+54 9 261 321 1777  
[hospitality@vinacobos.com](mailto:hospitality@vinacobos.com)

# El gin

CON CORAZÓN  
PATAGÓNICO  
Y PROYECCIÓN  
INTERNACIONAL

Ocho años atrás, la pasión llevó a dos amigos -Franco D'Angelo y El Negro Pizzorno- a crear Sur Gin, una destilería artesanal Made in Argentina y premium. Hoy su producto pionero gana reconocimientos tanto en concursos internacionales como entre consumidores gracias a su meticulosa selección de ingredientes patagónicos de alta calidad y un compromiso con la excelencia y lo auténtico.



A inicios de 2016 el panorama era bien distinto al de ahora. El gin nacional no existía y lo poco que se encontraba en el mercado de esta bebida era extranjero y sumamente tradicional. Por eso, a Franco D'Angelo le sonó tan desafiante e innovadora la propuesta que le hizo su amigo El Negro Pizzorno. Aquel llamado fue el puntapié inicial de una aventura que hoy tiene el nombre de uno de los destilados más reconocidos y premiados de Argentina: Sur Gin. “Era una categoría que en el país pasaba inadvertida. No había destilados nacionales de alta gama. Lo

bueno venía de afuera -recuerda D'Angelo-. Yo trabajé en los últimos 20 años en la industria de las bebidas y me tocó vivir la transformación del mundo del vino, el paso de la cantidad a la calidad. Entonces lo que nos propusimos fue eso, romper ese paradigma que tenía el gin en Argentina y crear un destilado nacional que estuviera a la altura de los importados”. Lo que define a un buen gin, según los creadores de Sur Gin, es la calidad de los ingredientes. En Argentina no les costó nada encontrarlos. Obtuvieron la mayoría de las materias primas en la Patagonia y de ahí,

a modo de tributo, nació el nombre de la marca.

Al compuesto estrella, el enebro, lo encontraron que crecía salvaje la Cordillera de Los Andes. También sumaron a la composición rosa mosqueta y sauco y 15 botánicos más que se combinaron de forma mágica en el alambique de 3 litros que Franco había traído de un viaje a Alemania.

Llegaron a la receta definitiva después de dos años de cientos de pruebas y otro tanto de catas (degustaron más de 50 gines “small batch”). La intuición los llevó a la alquimia definitiva. “En un momento nos preguntamos: ¿qué es para nosotros un gin perfecto? Debe ser complejo aromáticamente, fresco, cítrico, muy elegante en boca y con gran tomabilidad. Habíamos probado muchos que eran complejos pero terminaban empalagando. Así se generó el concepto de nuestro gin, que nace del ecosistema de Patagonia”, detalla Franco.

Con una destilación cuidadosa y una combinación experta de sabores, Sur Gin ofrece un equilibrio entre lo clásico y lo innovador. Cada sorbo es una invitación a explorar los matices de los aromas herbáceos del sur del país.

De a poco, esta fórmula conquistó los paladares de los argentinos y también recibió reconocimientos internacionales. En 2018 ganó medalla de bronce en la International Wines and Spirits Competition (IWSC), el concurso más prestigioso de destilados del mundo. Dos años después, en el mismo certamen obtuvo medalla de plata con 91 puntos. El sueño se concretaba.

Cuando todavía nadie había explorado el mercado de destilados artesanales de Argentina la dupla creó una marca que picó en punta en un segmento que hoy crece día a día. Saltaron de la cocina de la casa de Villa Devoto de El Negro a un galpón acondicionado para una producción

a mayor escala y de ahí a distribuir el producto en vinotecas y bares de Argentina y del mundo. “Pudimos abrir un camino. Fuimos pioneros. Tuvimos mucha convicción de que se podía hacer algo de nivel en nuestro país, pero necesitamos educar paladares -confiesa Franco-. Nuestro paradigma es que un destilado nacional puede estar a la altura de los internacionales. Logramos el primer gin de alta gama de Argentina. Y pudimos mostrar al mundo lo mejor de la Patagonia”. Con el boom del gin ahora consolidado y un consumidor cada vez más exigente, Sur Gin sigue cosechando

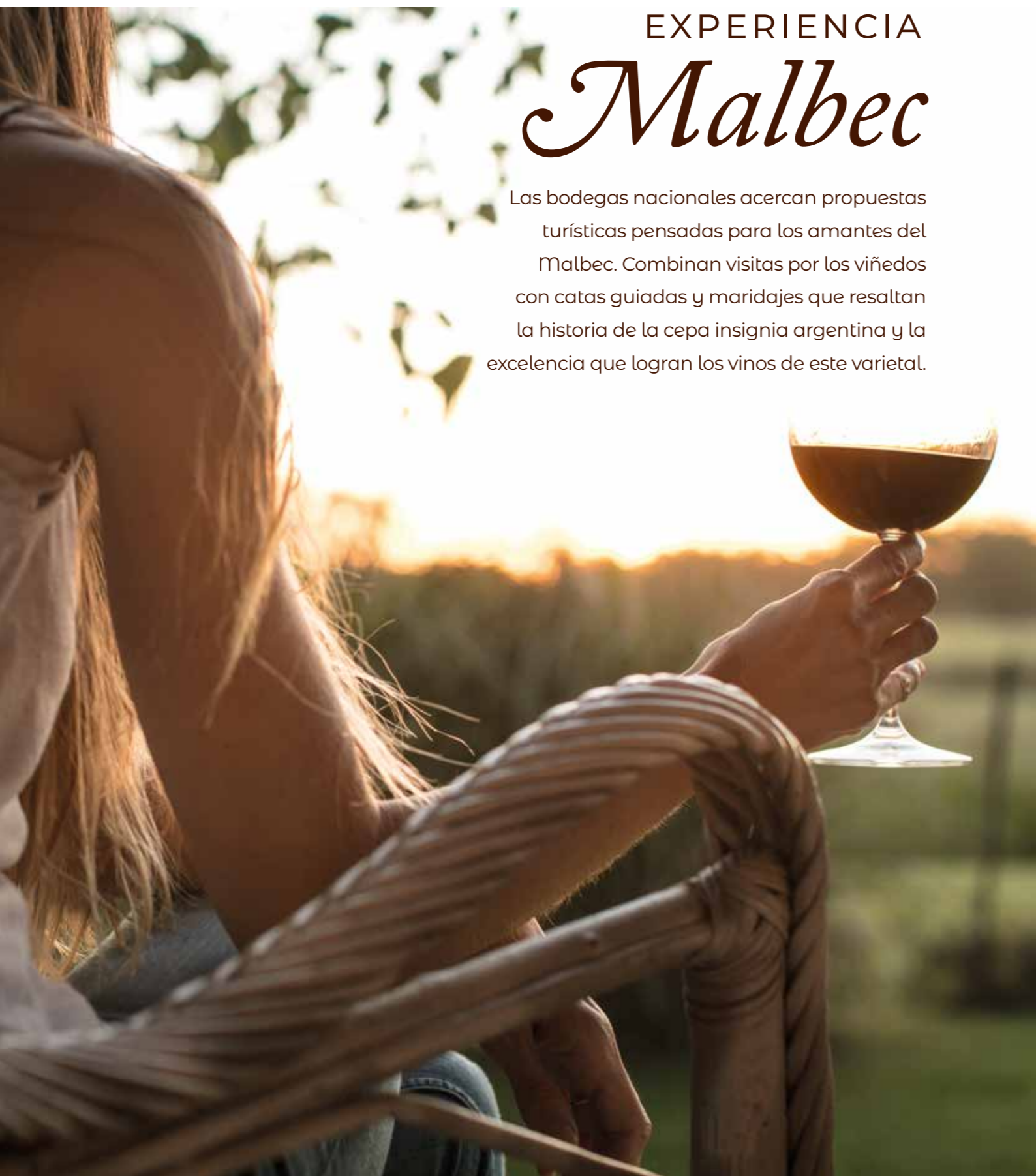
éxitos. Acaba de ser elegido dentro de los 12 más destacados del mundo y el mejor de Argentina, según el prestigioso concurso The Gin Guide 2024. La dupla de emprendedores tiene una visión clara: elevar el estándar de los destilados argentinos y establecer un nuevo referente en la industria global de gin premium: “Contamos con una frase que se transformó en nuestro mantra: ‘facta non verba’. Que significa ‘hechos, no palabras’. Somos los primeros en haber usado botánicos patagónicos, en ser reconocidos a nivel mundial y en hacer un gin de alta gama. Más que decir, hacemos. Y vamos por más”. ■



@surginok | www.surgin.com.ar

## EXPERIENCIA *Malbec*

Las bodegas nacionales acercan propuestas turísticas pensadas para los amantes del Malbec. Combinan visitas por los viñedos con catas guiadas y maridajes que resaltan la historia de la cepa insignia argentina y la excelencia que logran los vinos de este varietal.



A medida que los vinos argentinos ganan reconocimiento mundial, las bodegas nacionales perfeccionan sus propuestas de enoturismo. No extraña que entre las experiencias más destacadas el foco esté puesto en el Malbec. Aquí, un recorrido por las propuestas más atractivas para descubrir los secretos de la cepa emblemática del país.

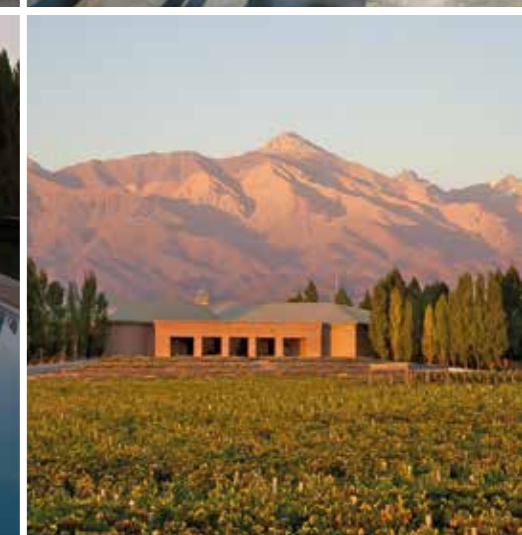
### VINOS CON ARTE

Ubicada en el Valle de Uco, Bodega Salentein es mucho más que una simple bodega; es un centro cultural y un destino turístico. Su propuesta para los visitantes se centra en una experiencia integral que combina la enología con el arte (a través de su Galería Killka) y la naturaleza.

El Malbec es la uva protagonista de sus viñedos de San Pablo, que están entre los 1050 y los 1700 metros de altura. Por eso, uno de los tours más buscados de la bodega es “Experiencia IG Single Vineyard Malbec”.

Después de una visita guiada en privado por los cultivos, donde se puede disfrutar de vistas del paisaje andino que rodea la finca, se ingresa a las modernas instalaciones de la bodega para conocer de cerca el proceso de vinificación con esta variedad.

Luego, se recorre la cava subterránea que está nueve metros bajo tierra, donde el vino descansa en pequeñas barricas de roble francés y, como broche, se pasa a la sala de degustación donde se catan 4 vinos Malbec de la Línea Salentein Single Vineyard. “Proviene de pequeños cuarteles que, a lo largo de los años, se han destacado por ofrecer vinos con una marcada personalidad y expresión varietal que los hace únicos”, dice José Galante, Chief Winemaker de Bodegas Salentein.



Salentein

**Más info:** Ruta provincial 89 s/n Km 14 Localidad de Los Árboles, Tunuyán, Mendoza.  
Teléfono: 2622-429500  
reservas.killka@salentein.com

### DONDE SOPLA EL VIENTO

Situada en el tradicional distrito de Maipú, Bodega Trivento se destaca por su combinación de innovación y respeto por la tradición. Su nombre, que significa “tres vientos”, hace re-

ferencia a las ráfagas que dan forma al terroir de Mendoza.

Esta bodega abre sus puertas a los curiosos a conocer de cerca el proceso de elaboración del vino. “Contamos con experiencias variadas, pensadas para los distintos tipos de enoturistas. Abarcamos tanto el interés de quienes se acercan a este mundo por primera vez hasta la mirada de los consumidores más experimentados”, comenta Fernanda Vila, Subgerente de Turismo & Hospitalidad de Trivento.

La pasión de la bodega por el Malbec puede descubrirse en Alta Gama, pensada para visitantes exigentes y conocedores del vino. “La sabiduría del tiempo” es el lema de este tour que invita a conocer a fondo cómo se expresa el Malbec en la copa. La idea consiste en degustar botellas elaboradas con este varietal pero proveniente de distintos suelos y eso lleva a descubrir qué le aporta cada terroir a un mismo varietal. Se finaliza con dos de los vinos ícono de la bodega: Eolo y Gaudeo.

La propuesta incluye recorridos sensoriales y paseos guiados, donde se detallan también los impactos sociales y ambientales de la compañía.



Trivento

**Más info:** Ruta 60 y Canal Pescara, Maipú, Mendoza.  
Reservas (+54 9 2615) 86 2868 o por e-mail: turismo@trivento.com



Por último, con una duración de 2 horas, el “Tour Alta Gama” propone un recorrido por la bodega y Casa Centenaria degustando cuatro de los vinos más emblemáticos de Norton, hechos con este varietal, acompañados por tabla de productos regionales para maridar.

**Más info:** Ruta 15, km 23,5 Perdriel, Luján de Cuyo, Mendoza.  
Tel.: (54261) 490 – 9700  
Mail: t@norton.com.ar



#### BODEGA CENTENARIA

Con más de 129 años de historia, Norton es una de las bodegas más antiguas y prestigiosas de Mendoza. Ubicada en Perdriel, Luján de Cuyo, ofrece una experiencia enoturística que combina su trayectoria con la elegancia de sus vinos.

Los visitantes pueden conocer la cava subterránea más grande de Sudamérica, viñedos centenarios, instalaciones que combinan tradición y vanguardia y jardines emblemáticos diseñados por el reconocido arquitecto y paisajista internacional Carlos Thays.

“Para los amantes del Malbec, Norton acerca varias opciones muy interesantes”, asegura Claudia Ortiz, Gerente de Hospitalidad & RRPP de la bodega. La primera, llamada “Sentidos Malbec”, incluye una visita guiada por la bodega, degustación de dos Malbec y un vino de la línea Alta Gama. Otra alternativa es sumergirse en “Tradición Centenaria”, que comprende una visita guiada y una degustación de tres Malbec de la línea Gran Reserva, acompañados por quesos artesanales.



# JACK ES EL REGALO PERFECTO

MAKE IT COUNT

EL CONSUMO EXCESIVO DE ALCOHOL ES PERJUDICIAL PARA LA SALUD. BEBER CON MODERACIÓN. PROHIBIDA SU VENTA A MENORES DE 18 AÑOS.

Jack Daniel's y Old No.7 son marcas registradas. ©2024 Jack Daniel's. Todos los derechos reservados.

ZUCCARDI

CELEBRA 25  
AÑOS

Los primeros vinos de alta gama que elaboró la Familia Zuccardi salieron al mercado en 1999. Su historia acompaña a la del vino argentino en las últimas dos décadas y está atravesada por tres generaciones.



Cuando a principios de los años 90 José Zuccardi proyectó el primer vino Premium de su bodega, no tuvo dudas: usaría los mejores viñedos de un tempranillo que la familia poseía en Santa Rosa.

Su padre, el ingeniero Alberto Zuccardi, había plantado esas vides en 1973 dando inicio a una larga historia de trabajo con esa variedad, que llegó a ser el cepaje insignia de la bodega y un símbolo de su capacidad innovadora.

Cuando el proyecto Q comenzó a tomar forma, esas plantas habían alcanzado un perfecto equilibrio natural y tenían el potencial de dar vinos de una calidad óptima. Precisamente, la más alta calidad fue el eje que guió a esta línea desde su nacimiento hasta la actualidad. De hecho, su nombre se debe a la práctica de marcar con una “Q” – de Quality– los lotes más antiguos y notables por su calidad de cada viñedo, los cuales se trabajaban con especial atención para lograr uvas de cualidades excepcionales.

El primer Tempranillo de alta gama argentino fue un éxito entre los consumidores que encontraron en este vino una expresión diferente y fiel a su origen para una variedad que hasta entonces no gozaba de especial prestigio. En aquel momento la variedad y la zona estaban asociadas exclusivamente a vinos de volumen y baja calidad. El lanzamiento del Zuccardi Q Tempranillo fue revolucionario para su época porque significó romper con esos estereotipos y abrió camino para que la Argentina comenzara a ser vista como un país de diversidad varietal.

El tempranillo fue el puntapié inicial, al cual le siguieron el Malbec, el Chardonnay y el Cabernet Sauvignon. En sus inicios, esta línea estuvo signada por un estilo acorde a lo que se esperaba de este nivel de vinos: potencia de fruta, concentración y una presencia notable de roble.



Para conocer más sobre la historia de Zuccardi Q, te invitamos a escanear el QR y ver un video.

Estas características reflejaban no solo un estilo de elaboración sino también las zonas de las cuales provenían las uvas: Santa Rosa para el Tempranillo; Maipú, Agrelo y La Consulta para el Chardonnay, Malbec y Cabernet.

Todos estos vinos evolucionaron a la par que lo hizo la Familia Zuccardi y el gusto de los consumidores. Hace justo 15 años Sebastián Zuccardi comenzaba a elaborar vinos en el Valle de Uco. Al explorar sus diferentes microrregiones, descubrió una nueva expresión para cada variedad y la posibilidad de cultivar vinos más frescos, fluidos y elegantes.

En la actualidad, las uvas provienen en su totalidad de lotes y viñedos seleccionados especialmente en el Valle de Uco para el Chardonnay, el Malbec y el Cabernet Sauvignon. También para el Cabernet Franc, que fue la última variedad en incorporarse en el 2019, cuando la línea cumplió 20 años. Para el Tempranillo aún se utilizan algunas de las primeras vides plantadas por el abuelo de Sebastián en Santa Rosa, al este de Mendoza.

Zuccardi Q se ha posicionado como una línea de vinos con historia y tradición, pero en continua evolución, ligada desde sus inicios a la más alta calidad y la excelencia. En cuanto a la elaboración, el acero inoxidable dio paso a las vasijas de hormigón –huevos, ánforas y piletas troncocónicas– material que permite una vinificación más natural acorde con la filosofía de la bodega de respeto por la expresión de cada lugar. En el mismo sentido, se redujo el impacto de la madera, en búsqueda de un perfil de fruta más fresca.

Como parte de los festejos, Zuccardi Q presentará una serie de las añadas más notables de estos 25 años. Partiendo de Cabernet Sauvignon, Malbec y Tempanillo de las cosechas 1998 y 1999, y Chardonnay del 2004, y pasando por los mejores exponentes de estas cepas durante las dos primeras décadas de este siglo, se trata de una gran colección que los Zuccardi atesoraron en la Cava Familiar que se encuentra en lo profundo de su bodega de Paraje Altamira, en el Valle de Uco. ■

TECNOLOGÍA //////////////////////////////////////

# EL UNIVERSO DEL WHISKY EN INSTAGRAM

Tres cuentas, dos nacionales y una internacional, para descubrir a fondo el mundo del whisky. Diversas miradas sobre la cultura, la historia y la elaboración de esta emblemática bebida.



## LA DAMA DEL WHISKY

Sommelier de whisky con experiencia en asesoramiento, catas y capacitaciones sobre esta bebida, Neru Oca lleva adelante una cuenta de Instagram que cuenta con casi 50 mil seguidores. Ahí publica información sobre eventos relacionados con el whisky, hallazgos, destaca personajes relevantes, muestra viajes y rescata datos históricos. También comparte videos educativos sobre temas clave para comprender mejor esta bebida.

@ladamadelwhisky



## WHISKY O MUERTE

“Una charla de amigos. Una pasión en común: el whisky”. De esta manera se presenta la propuesta de “Whisky o muerte”, que se encuentra tanto en Instagram como en YouTube, donde dos expertos en esta bebida suben un video nuevo cada semana. Comparten catas, opiniones, comparaciones, charlas, curiosidades, entrevistas y todo aquello relacionado con el mundo del whisky.

@whiskyomuerte



## WHISKY ADVOCATE

Una referencia global en el mundo del whisky, esta cuenta ofrece reseñas expertas, noticias, recomendaciones y eventos que abarcan todas las regiones y estilos de whisky. También cuenta con canal de YouTube y web desde donde invita a descubrir las últimas novedades, recetas de cócteles e información para convertirse en un experto en whisky, aprendiendo de los mejores destiladores del mundo.

@whiskyadvocate

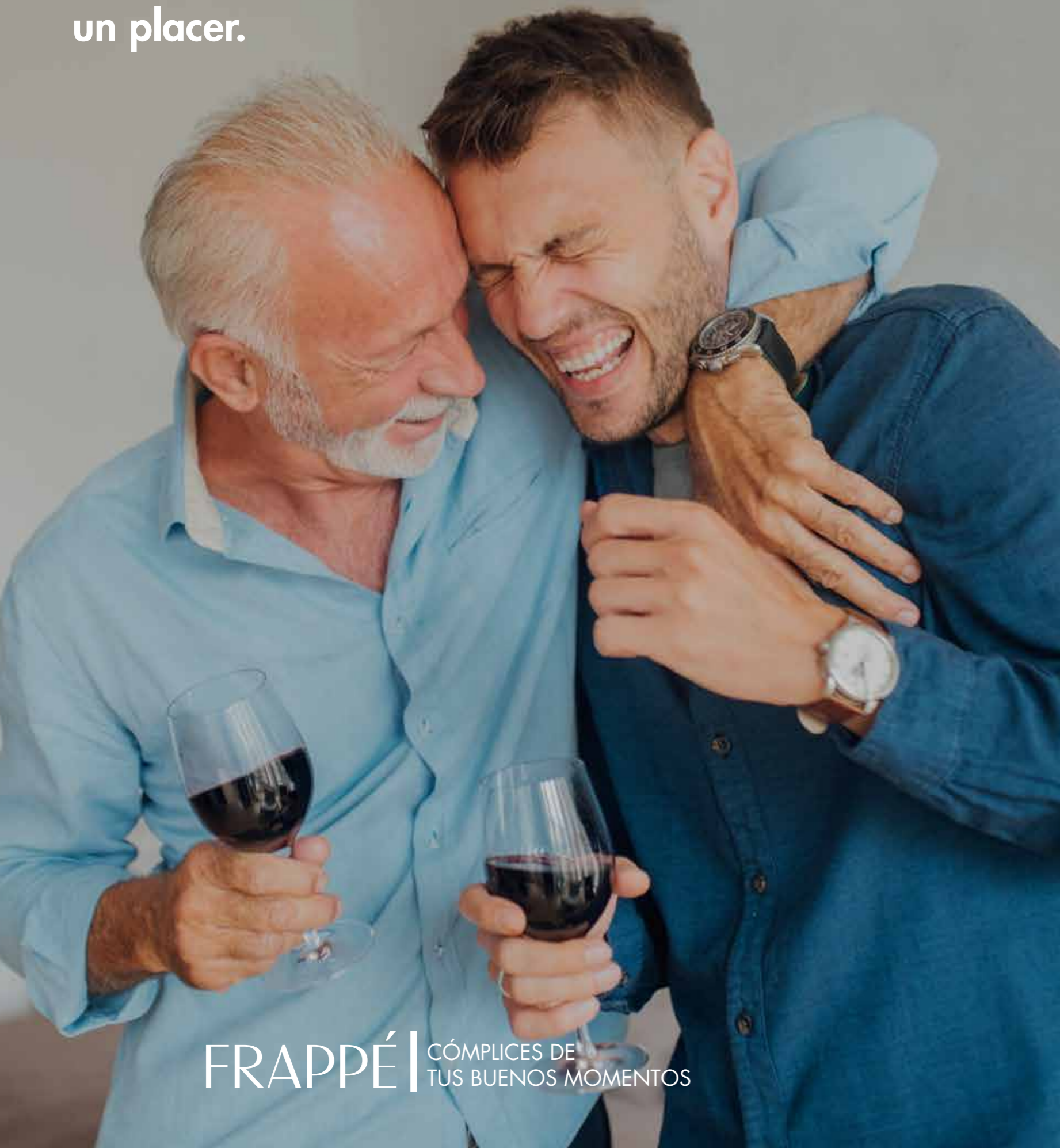


LLEVAMOS LA TIENDA A TU CASA  
COMPRÁ ONLINE EN FRAPPE.COM.AR

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

VIVÍ LA #EXPERIENCIAFRAPPÉ

CELEBRAR A PAPÁ,  
un placer.



**FRAPPÉ** | CÓMPlices DE  
TUS BUENOS MOMENTOS

## TIENDAS

**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

**CABILDO**  
Av. Cabildo 4045  
(54.011) 4702.9727  
11.6935.5952

**CALLAO**  
Av. Callao 1380  
(54.011) 4816.6123  
11.6519.9720

**CARILÓ**  
Avellano y Boyero  
(54.02254) 572371

**CORONEL DÍAZ**  
Mansilla 3402  
(54.011) 4827.3363  
11.6500.9609

**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

**LIBERTADOR II**  
Av. Libertador 902  
(54.011) 4812.0462  
11.6921.8112

**LIBERTADOR III**  
Av. Libertador 5038  
(54.011) 4776.2460  
11.6908.8794

**LAS LOMAS**  
Av. Sucre 2257  
San Isidro  
11 3253.5995

**PARAGUAY**  
Paraguay 678  
(54.011) 4313.6782  
11.6506.9407

**PARANÁ**  
Paraná 1259  
(54.011) 4811.2063  
11.6933.7446

**PILAR**  
KM 42,5 - Ramal Pilar  
(54.02320) 366577  
11.5806.6658

**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

**RIVADAVIA**  
Av. Rivadavia 4258  
(54.011) 4903.9024  
11.6910.8875

**RODRIGUEZ PEÑA**  
Rodríguez Peña 1320  
(54.011) 2074.6902  
11.6907.0623

**TALCAHUANO**  
Talcahuano 991  
(54.011) 4816.0551/0480  
(54.011) 6783.6163

**YDRA**  
Av. Callao 1699  
(54.011) 4811.4872  
(54.011) 6767.1416

REALIZÁ TU PEDIDO POR WHATSAPP 

BENEFICIOS



## CONTACTO

**WHATSAPP**  
11.4084.7451

**WEB**  
www.frappe.com.ar

**REDES SOCIALES**  
/frappewinestore



EST. 1850

# ETCHART

SALTA | ARGENTINA

## ASSEMBLAGE



2023

Decanter

WORLD WINE AWARDS

95  
POINTS

HIGH ALTITUDE VINEYARDS 1750 M.A.S.L.



ETCHART  
ASSEMBLAGE

MALBEC MALBEC  
2022

SALTA - ARGENTINA