

FRAPPÉ

RELAX

revista

VERANO 2022 Año 11 · Nro. 49

70:

THE ONE WHOSE STEPS
INSPIRE ME



ENTREVISTA
Manoella Buffara

ENOTURISMO
Rías Baixas, Galicia

BODEGAS
Bemberg Estate Wines

KEEP WALKING

#MENORESNIUNAGOTA

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

ORIGEN & TRADICIÓN
1884

Escorihuela Gascón



MENDOZA. ARGENTINA.





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

Editorial

En esta última edición del año estamos por fin “Volviendo a celebrar”. Con amigos, en familia y con la copa bien en alto. Y también con el deseo de transitar un próspero 2022.

En Sugeridos les contamos qué aspectos tener en cuenta a la hora de elegir un vino, particularmente en esta época cuando los rosados, los blancos y los espumosos toman protagonismo. Y en Shopping les proponemos regalos destacados para lucirse en las Fiestas: copas, decantadores, vermut, y la mejor selección de etiquetas y whiskies.

En una entrevista exclusiva para RELAX, la brasileña Manoella “Manu” Buffara nos cuenta su propuesta gastronómica basada en el producto local, la sustentabilidad y el trabajo social; un modelo gastronómico que le valió el reconocimiento en “The Best Chef Awards 2021” como una de las mejores chef del mundo.

Un paseo por la española Ruta del Vino Rías Baixas en Galicia, una guía para probar las propuestas de helados gourmet más originales de la ciudad de Buenos Aires y sus alrededores, y una nota repleta de tips y consejos claves para no fallar en la elección de un buen champagne, completan esta entrega de fin de año.

¡Que la disfruten!
¡Felices Fiestas!

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 49 • VERANO 2022



- 10 **BODEGAS**
Bemberg Estate Wines
- 18 **SUGERIDOS**
Volviendo a celebrar
- 22 **ENOTURISMO**
Rías Baixas, Galicia
- 28 **SHOPPING**
El mejor regalo
- 30 **ENTREVISTA**
Manoella Buffara
- 38 **TENDENCIA**
Temporada de helados gourmet
- 44 **EXPERIENCIA**
Brindis perfecto
- 49 **MARIDAJE**
Un salteado estival
- 50 **GASTRONOMÍA**
Amazonía restaurante
- 54 **BODEGA ZUCCARDI**
- 56 **VIÑA DON MELCHOR**
- 58 **APPS**
Aventuras gastronómicas

Colección exclusiva que se abre al mundo

La historia del nacimiento de Bemberg Estate Wines es tan interesante como el vino que elaboran. Del consumo en la intimidad de la familia a los altos puntajes internacionales, la bodega hizo un recorrido profundo en busca de ejemplares de excelencia y con la impronta de los mejores terroirs argentinos.

Amigable con el medio ambiente, la bodega emplazada en la zona central de Gualtallary está rodeada por el imponente paisaje de la Cordillera de los Andes.

POR ANA PERÉ VIGNAU
FOTOS: GENTILEZA BODEGA BEMBERG ESTATE WINES



Bien cerca de la bodega se encuentra la casa, construida en base a altos estándares de hospitalidad.

En el inicio todo quedaba en familia. Los encuentros, reuniones y celebraciones de los Bemberg eran oportunidades perfectas para brindar con los vinos que se elaboraban en las 3.200 hectáreas de viñedos propios distribuidos por las mejores regiones vitivinícolas de Argentina. De a poco, empezaron a compartir sus tesoros con amigos, quienes quedaban maravillados con esas botellas únicas. Cada vez fueron más quienes comenzaron a admirar y valorar estas creaciones. Eso llevó al proyecto al siguiente paso: abrir al mundo esta colección exclusiva. Quien se puso al frente del proyecto familiar que luego acabaría ganando relevancia internacional con vinos de autor es el experto Daniel Pi. Reconocido en 2017 como el mejor enólogo de Argentina por Tim Atkin, uno de los más prestigiosos Master of Wine del mundo, trabaja para los Bemberg desde 2010. Es el Chief Winemaker de

esta bodega que hoy sale al mercado como Bemberg Estate Wines, con ejemplares de alta calidad que provienen de las parcelas más selectas del país. Muestra un pequeño volumen de su colección a través de una comercialización que, desde mayo de 2018, apunta a estar en vinotecas selectas y restaurantes exclusivos de las principales ciudades del mundo como Buenos Aires, Nueva York, Londres, Madrid y Hong Kong; entre otras. “Mi tarea es acompañar a la familia elaborando los mejores vinos que pueda hacer. Es una gran forma de completar un ciclo de muchos años, con todo los mejores materiales a mi disposición y con mucho foco en mi trabajo. Disfruto profundamente poder concentrar mi dedicación en este proyecto y asesorar a la familia tanto en Argentina como en otros países en los que tienen viñedos”, detalla Pi.

¿Cuál fue el pedido que le hizo la

familia Bemberg cuando empezó en la empresa y cómo se fue modificando con el tiempo?

Los vinos debían tener un perfil diferencial, reflejando los mejores terruños de la familia y en un principio fueron de consumo privado. Ellos tenían la idea de hacer una colección de vinos que pudieran compartir en sus reuniones y celebraciones. Trabajé mucho en el estilo, ya que debía reflejar una Argentina con suelos y paisajes muy diversos y a su vez tener un estilo internacional que fuera del agrado de aquellos miembros de la familia que tienen raíces españolas y francesas, y están acostumbrados a tomar vinos del viejo mundo.

¿De qué manera podría resumir la historia de Bemberg Estate Wines?

La iniciativa nace como consecuencia del interés y entusiasmo que desde hace décadas la familia


ALTA VISTA
 WINES

CREÁ TU MOMENTO
especial

2018
ATEMPORAL
 VINO TRADICIONAL
 Extra Brut
 Chardonnay - Pinot Noir
 ALTA VISTA
 WINES
 SPARKLING DOMAINE
 MENDOZA - ARGENTINA




 WWW.ALTAVISTAWINES.COM

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

siente por el mundo del vino. Entusiasmo que se consolidó con la adquisición de Grupo Peñaflor en el año 2010 y que se fue incrementando con el paso del tiempo, a medida que se adentraba cada vez más en este universo. Luego de innumerables reuniones familiares, cumpleaños y otros encuentros en los que los vinos del Grupo resultaron ser excelentes acompañantes, en 2011 algunos miembros de la familia radicados en Argentina soñaron tener una colección de vinos propios, únicos e irrepetibles con la impronta familiar y que fueran disfrutados únicamente por sus miembros.

Paulatinamente el deseo de compartir en familia un vino desarrollado especialmente para ellos cobró mucha fuerza, por lo que un día me encomendaron la increíble tarea de hacerlo realidad. Soñaban con partidas limitadas que pudieran reflejar lo mejor de sus viñedos en Argentina. A partir de este pedido, de las más de 3.200 hectáreas con las que cuentan en el país, elegí sólo seis parcelas de las fincas más selectas y la variedad de uva que mejor resultado entregase según cada región para elaborar los ejemplares. Así nació Bemberg Estate Wines, una serie de ocho vinos provenientes de Cafayate (Salta), Chañar Punco (Catamarca), Pedernal (San Juan), Los Árboles, La Consulta y Gualtallary (Valle de Uco, Mendoza).

¿Cuáles son el objetivo y la visión de la empresa?

Los vinos de Bemberg Estate Wines buscan la máxima expresión de cada varietal en los mejores terruños de Argentina. Si bien este proyecto nació con la visión y el sueño de que fuese algo exclusivo para los Bemberg, con los años, el sueño se amplió para poder hacer que amantes del vino de distintos lugares tuvieran acceso a una parte de la colección. Dicho cambio ocurrió en 2018 e implicó



(1). Bemberg Estate Wines se nutre de los viñedos de Grupo Peñaflor, de quien aprovecha sus capacidades infraestructura y know how. (2). A pesar de tener una capacidad total de elaboración de 350.000 litros, la bodega fue diseñada para micro-vinificar pequeñas partidas de uva. (3). La bodega se terminó en 2020, pero un año antes se hizo la primera vinificación de blancos. (4). Por sus cualidades, los vinos cuentan con un gran potencial de guarda.

lanzar los vinos al mercado, con una estrategia más profunda para poder estar en los lugares selectos de las principales ciudades del mundo.

¿Qué significa que por primera vez la bodega tenga una Etiqueta Bemberg?

Conecta el amor por el vino, el deseo de mantener a la familia unida bajo un proyecto especial, y supone un legado para las futuras generaciones. Para mí, además, es una responsabilidad enorme.

PARCELAS ÚNICAS
Gualtallary, en la provincia de Mendoza, es cuna de los grandes vinos de

Argentina. Ubicado en Valle de Uco y reconocido por entregar los mejores ejemplares de Malbec del planeta, posee suelos con una capa superficial de arena sobre un estrato de clastos redondeados en los que se evidencia una importante presencia de carbonato de calcio, lo que le da a los vinos una extrema complejidad.

¿Por qué se eligió Gualtallary para ubicar la bodega?

Para nosotros es el corazón del proyecto, quisimos establecer la bodega en la finca insignia, con una impronta de suelo y clima únicos que hacen que este sitio esté destinado a dar a luz

a los mejores vinos de nuestro país. De las 27 hectáreas implantadas originariamente en 1998, en Finca El Tomillo se seleccionaron dos parcelas, la número 5 y la número 1 para obtener un Malbec distinguido y un Chardonnay de acidez vibrante que son grandes estrellas de Bemberg Estate Wines. El vino ícono, Pionero, es un blend bordelés que se elabora también con uvas de esta finca.

¿Qué es lo que más disfruta de trabajar en Bemberg Estate Wines?

Sin dudas la libertad de contar con la mejor tecnología, materia prima, un equipo consolidado de trabajo,

y el entorno del paisaje. Es un gusto enorme trabajar en un lugar de ensueño.

¿Cómo define al presente de la bodega?

En la bodega estamos en pleno desarrollo, con muchos proyectos por delante y haciendo microvinificaciones constantemente. Los vinos están teniendo excelentes valoraciones internacionales y luego de una etapa desafiante a nivel global, estamos contentos de que cada vez tenemos más clientes que nos buscan.

PROTOCOLO DE VALIDACIÓN

La calidad de los vinos de Bemberg Estate Wines está asegurada. Las fincas elegidas para el proyecto son excepcionales. Y se escogieron las mejores parcelas de cada una. La cosecha se realiza de manera manual, los granos son doblemente seleccionados, el equipamiento cuenta con tecnología de punta y se usan los mejores materiales disponibles (roble francés proveniente de prestigiosas tonelerías en Bordeaux o Bourgogne y alcornoque de fincas de la familia en España).

El objetivo es alcanzar la máxima

calidad. Por eso, cada una de las botellas de Bemberg Estate Wines es sometida a una rigurosa validación. El protocolo incluye diferentes etapas de degustación lideradas por Daniel Pi, en las que también participan otros enólogos y una Master of Wine. Luego, miembros de la familia degustan los ejemplares para dar su veredicto. Recién después de que atravesó ese control de calidad, el vino está listo para el lanzamiento. Por eso, no extraña que las botellas de la familia hayan sido recibidas por la crítica internacional con excelentes calificaciones. Todas las etiquetas

EL TOMILLO ESTATE, UNA VISITA CON FRAGANCIA ÚNICA

De entre todos los viñedos de la bodega, hay uno que brilla con una luz especial: Finca El Tomillo. Se encuentra en una zona de Gualtallary denominada Gualtallary Albo, con un suelo distintivo y un clima que permite la completa maduración de las uvas.

Su nombre proviene de la presencia de plantas de tomillo en las hectáreas agrestes del terreno. Con este aire impregnado de un aroma especial y ubicada a 1270 msnm sobre un abanico de arroyos, la finca resultó el lugar elegido para construir una bodega donde elaborar, criar y guardar las creaciones de Bemberg Estate Wines.

En 2017 se inició a la construcción de un edificio con impresionantes vistas a la Cordillera de los Andes. Cuando culminó la obra en 2020 se transformó en fuente inagotable de inspiración para la creación de vinos que llevan impresos suelos y paisajes increíbles.

El diseño estuvo a cargo del reconocido estudio mendocino Bormida & Yanzon, de amplia trayectoria en construcción de bodegas y cuyo trabajo fue galardonado con numerosos premios internacionales.



“La bodega está pensada para integrarse en forma armónica con el entorno. Hemos utilizado materiales del mismo lugar, lo que ayuda a que se fusione con el paisaje. Se trabajó mucho con las texturas y la iluminación natural. El edificio posee una forma orgánica, con una nave para la elaboración de vinos tintos, otra para la elaboración de vinos blancos y un anillo central en donde hacemos experimentaciones, en cierta forma donde hay un poco de magia. En cuanto al equipamiento, contamos con todo tipo de materiales de última generación”, aclara Daniel Pi, Chief Winemaker de Bemberg Estate Wines.

Amigable con el medio ambiente y muy moderna y elegante, la bodega el año que viene ofrecerá una experiencia única y memorable a los visitantes.

Los vinos La Linterna fueron elaborados con vides exclusivas de las mejores fincas de Argentina.

obtuvieron entre 92 y 98 puntos.

¿De qué manera puede describir a los vinos de Bemberg?, ¿qué los diferencia de otros vinos argentinos?

Los vinos que diseñamos pretenden perdurar en el tiempo como clásicos, no son vinos de moda. En cada uno, tratamos de que se manifieste la impronta del sitio y se destaquen las características del terroir. Queremos plasmar el paisaje en cada copa que se disfruta.

¿Por qué se trata de partidas limitadas?

Porque desde la génesis se trató de una colección exclusiva, son vinos de microterroir, una selección de parcelas de algunos viñedos que poseen suelos y características climáticas especiales.

¿Cómo se comportan en el mercado nacional e internacional los vinos de la bodega?

Si bien estamos en una etapa temprana de comercialización, los vinos están presentes en catorce mercados, con una gran aceptación de la prensa y resultados remarcables cuando se hacen catas comparativas con otras zonas vitivinícolas de renombre, en las que siempre salimos muy bien posicionados.

¿Cuáles son los proyectos a futuro de la bodega?

Se vienen nuevas partidas de otras regiones y otras variedades que estamos vinificando a pequeña escala, siempre intentando encontrar el mejor terroir para cada variedad. Con esto en mente, ya elaboramos un vino en Napa, que lanzaremos en los próximos años. Y por el momento no estamos recibiendo visitas, pero el año que viene vamos a recibir a grupos muy pequeños, brindando una atención totalmente personalizada. ■

VOLVIENDO A *celebrar*



A la hora de elegir un vino hay algunos aspectos que se tienen más en cuenta que otros. Sin embargo, en esta época la ocasión es importante y todos piensan en el cómo, en el cuándo y en el con quién, antes de definir el qué.



FINCA LA ANITA PÉTALO DE ROSA
\$5.400



QUINTAESENCIA MALBEC ROSÉ
\$3.950



ALTOCEDRO AÑO CERO BARREL ROSE MERLOT
\$1.900



LA LINTERNA CHARDONNAY
\$11.550



VISTALBA BLEND DE BLANCAS
\$4.500



BRESSIA LÁGRIMA CANELA
\$3.450



POLÍGONOS TUPUNGATO SAUVIGNON BLANC
\$3.050

POR FABRICIO PORTELLI

Más allá de los regalos que suelen hacerse hacia fin de año como símbolo de agradecimiento a familiares, seres queridos o clientes, se multiplican las ocasiones de consumo en las cuales hay que brindar. Es por ello que todos, en mayor o menor medida, suelen pasar por la vinoteca. Cada cual tiene sus gustos, incluso sus prejuicios a la hora de elegir un vino. El precio sigue siendo,

lamentablemente, la variable más mirada por el consumidor, aunque no tenga nada que ver con el vino en sí mismo, más allá de solo ser un orientador de la calidad. Pero entre todos los demás aspectos a tener en cuenta a la hora de comprar un vino para un brindis o una celebración, el clima es determinante. Es por ello que desde el comienzo de la primavera, los rosados y blancos reviven, y los espumosos le llegan a copar la parada a los tintos. Esto tiene que ver con el mayor disfrute al aire libre, ya sea al sol, a la nohcecita, y con temperaturas de templadas a

altas. Claro que los tintos se siguen disfrutando, pero no en la misma medida que en otras épocas del año más frescas. A esto hay que sumarle la salida de la cuarentena y las ganas de todos de volver a juntarse, más que nunca. Justo en esta época comienzan a llegar los primeros vinos del año, 2021 en este caso. Pensar que la cosecha finalizó en abril/mayo pasado, y algunas etiquetas ya están disponibles en el mercado. Se trata de los vinos más simples y sin crianza, generalmente blancos y rosados, que llegan con toda la fuerza de su juventud.

Suelen ser vinos de paladar ágil y aromas impetuosos en función del varietal, y de paladar refrescante, tan simples como agradables. Esto tiene que ver con el tiempo de elaboración y no con la calidad, ya que el vino se hace a partir del jugo de uva (mosto) fermentado. Pero en este caso no hay casi tratamientos enológicos en busca de mayor volumen (reposo sobre lías con battonage), ni de estructura (maceraciones largas), ni de complejidad, a partir de una crianza en barricas de roble, por ejemplo. Son vinos que, apenas están listos, se estabilizan y salen

al ruedo. Ni mejores ni peores, sino distintos e ideales para ciertas ocasiones de consumo. Estos blancos y, especialmente, los rosados jóvenes, son ideales para disfrutar de manera informal y al aire libre. Pero también los espumosos se lucen, cada vez más alejándose del histórico consumo estacional. Y para los fanáticos del tinto también hay opciones para disfrutar más refrescados. Vinos ligeros y vivaces, de texturas incipientes, incluso algunos vienen en lata, para tenerlos a mano en cualquier lugar prescindiendo de copas y sacacorchos.

ROSADOS NUEVOS, TENDENCIA EN BLANCOS Y TINTOS PARA BEBER REFRESCADOS
El vino más elegido en primavera y verano es el rosado, una categoría que por suerte ha evolucionado mucho en los últimos años en la Argentina. Hoy, los nuevos rosados argentinos están a la altura de los mejores exponentes del mundo, los de la región de Provence, en Francia. Allí, los colores de los vinos suelen ser tenues, desde el rosa pálido hasta el color piel de cebolla intenso, con reflejos asalmonados o cobrizos. Esta diferencia en la tonalidad tie-



VEUVE CLICQUOT
BRUT ROSÉ
ESTUCHE
\$19.000



BARON B HERITAGE
BRUT NATURE
ESTUCHE
\$6.000



MIGUEL ESCORIHUELA
GASCÓN BRUT
NATURE
\$4.600



PROGENIE I
BRUT NATURE
\$4.450



FEDE MALBEC
\$13.000



COLOMÉ 1831
CABERNET
SAUVIGNON
\$5.800



MARCELO
GALLARDO
BLEND
\$5.000

ne que ver con las cepas utilizadas, pero también con el estilo de la casa. Porque más intensidad de color significa más maceración (infusión de las pieles con el mosto/vino) y por ende más estructura e intensidad, tanto de aromas como de sabores. No obstante, el estilo de los rosados argentinos apuesta más a resaltar la expresión de juventud del vino. Por eso los colores son suaves, algunos brillantes y otros opalescentes porque eligieron no filtrar. Los aromas pueden variar de intensidad en función a la variedad, pero siempre ostentarán un carácter primario, es decir que reflejarán todo lo que trae la uva; frutas, flores, especias,

vegetales, etc. Y en boca mandan la fresca, la tensión y el agarre. Los rosados de hoy son secos y de paso vibrante, que no significa estructurados. Algunos tienen buen volumen en boca porque parten de uvas más concentradas, pero los prensados son suaves y las fermentaciones moderadas, para preservar lo más posible los atributos de la uva. Así son los rosados de hoy, sin vueltas. Los más complejos son porque parten de uvas más selectas y de viñedos cuidados, en lugares más frescos, con uvas que se cosechan en el momento indicado pensando en ese rosado que la bodega quiere lograr. La variedad más elegida es, ob-

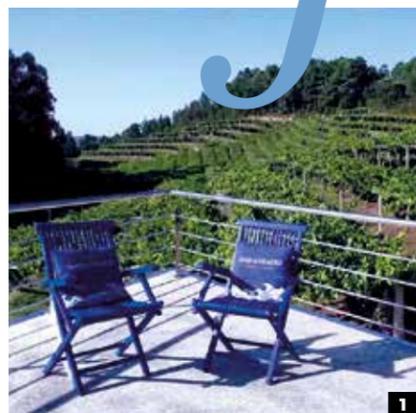
viamente, Malbec por ser la más plantada y el emblema nacional. Pero hay rosados que se lucen más, sobre todo los elaborados a partir de Pinot Noir, una cepa muy delicada. La moda del Cabernet Franc también llegó a los rosés, y el tradicional Merlot también resiste con algunos ejemplares en góndola. La sorpresa (quizás) la da el Tannat, una uva muy tánica (por eso su nombre) pero de maduración lenta y con gran acidez, y por lo tanto realizando maceraciones cortas es ideal para rosados del año. Obviamente hay rosados de otras variedades como Syrah o Petit Verdot, también algunos concebidos a partir de mezclas (Pinot Noir

y Malbec, Tannat y Malbec, etc.) y hasta algunos a partir de Pinot Gris, una variedad blanca, pero con cierta pigmentación que les da a los vinos una tonalidad levemente cobriza. Los rosés que van un paso más allá vienen en botellas diferentes y llamativas que salen de lo común. Incluso alguno de esos viene con tapón de vidrio. Y está bien, porque el rosado puede llamar la atención por fuera, siempre y cuando pueda agradar por lo que tiene adentro. Pero la mayoría viene con tapa a rosca y en botellas más simples, aunque con etiquetas y nombres llamativos. Todos los blancos, del año, jóvenes y sin madera, se convierten en opcio-

nes ideales. Puede ser un Chardonnay para los que buscan algo más austero, o elegir entre un Sauvignon Blanc y un Torrontés, para los que prefieren más ímpetu en sus copas. Eso sí, todos deben ser 2021; recién llegaditos. La moda indica que los "white-blends" serán la estrella de este fin de año. Vinos que no solo reflejan el gran auge de los blancos, sino que permiten a los enólogos lucirse con creaciones vínicas que proponen aromas y sabores diversos, que pueden ser disfrutados solos o bien en la mesa acompañando incluso platos sofisticados. Otro de los vinos que hablan de un gran momento son los espumosos,

cuya calidad ya está a la altura de los grandes exponentes del mundo. Siempre a base de Chardonnay y Pinot Noir, las cepas estrellas de Champagne, ostentan perfiles más definidos e integrados, con carácter, fresca y sabores equilibrados. Por último, los tintos, pero no todos, a menos que se vaya a disfrutar en ambiente refrigerado, o sea para regalar. Si la ocasión lo impone, hoy hay vinos tintos que se disfrutan más refrescados. Porque sus taninos (el frío potencia las texturas) no son agresivos y sus aromas son generosos, y por consiguiente siguen siendo expresivos y agradables a más baja temperatura de servicio. ■

Ruta del vino por Galicia



(1). Mar de Frades es la bodega más cool de Rías Baixas. (2). El viñedo más grande de Galicia se encuentra en Altos de Torona. (3). Aldea Bordoñi ofrece alojamiento de estilo rural. (4). Los albariños de Pazo Baión tienen cinco siglos de historia. (5). La bodega Pazo Baión cuenta con un espectacular patrimonio cultural e histórico. (6). Los viñedos de Rías Baixas ocupan una superficie de alrededor de 3600 hectáreas.

La española Ruta del Vino Rías Baixas invita a aprender y disfrutar los destacados albariños de la región y también conocer el legado patrimonial histórico de esta zona de Galicia, saborear su variada gastronomía, observar cómo vive la gente y adentrarse en una naturaleza que combina bosques y mar.

España es un país de buenos vinos. Para probar sus blancos únicos, elaborados con la variedad de uva albariño, el mejor destino es Rías Baixas. Esta zona se extiende por la Galicia más atractiva y singular, llena de edificios monumentales, fuertes, torres y mucho verde.

Las rías, esos extensos brazos de mar que se adentran en la tierra y definen el paisaje, dibujan la región. En estas tierras gallegas, el viento suave del océano Atlántico se extiende por los valles de las 3.600 hectáreas de viñedos trabajados con el esfuerzo de varias generaciones de familias. Son tierras bajas, cercanas al mar, con temperaturas suaves y muchas lluvias, donde la vid se cultiva en parral o espaldera para mantener a las plantas alejadas de la humedad del suelo. Además, las excesivas precipitaciones obligan a un cuidado fitosanitario intenso.

Los constantes cuidados que el viticultor gallego debe dedicar a esta delicada variedad hace que se trate de vinos caros. Pero excepcionales. De color amarillo paja, con destellos dorados, potentísimo aroma frutal con aportes florales, una boca muy persistente, la albariño está considerada como una de las variedades nobles europeas, a la altura de la chardonnay, la gewürztraminer o la sémillon.

Muchos historiadores cuentan que esta variedad fue traída por unos



El balcón de Floreano es un bodegón de tapas tradicional de la región.

monjes cistercienses al monasterio de Armenteira (Meis) en el siglo XII. Otras fuentes afirman que nació en Galicia y fueron los propios peregrinos los que la llevaron a Francia. Poco importa su procedencia, el hecho es que la zona posee, gracias a esta uva, un potencial vinícola úni-

co, de altísimo valor enológico. A tal punto, que acá se adquiere una calidad que no se consigue en ningún otro lugar del mundo.

MAPA DE RUTA

La extensa tradición vitivinícola de la zona llevó a la creación de la Ruta del

Vino Rías Baixas (o Ruta do Viño Rías Baixas) que cruza de norte a sur la parte más occidental del sur de Galicia. Es una experiencia de turismo enológico bien completa, resultado del esfuerzo de una red de bodegas, alojamientos, restaurantes y un buen número de personas que entregaron su corazón al vino.

Existen tres subzonas destacadas con las cuales armar un itinerario propio. Desde la zona de Ribeira do Ulla, en las inmediaciones de Santiago de Compostela, hasta O Rosal, en la frontera con Portugal, pasando por las famosas tierras del Salnés comparten la Denominación de Origen Rías Baixas, y también un microclima privilegiado que favorece el cultivo de las uvas autóctonas. Sin embargo, cada una de estas regiones tiene su propia identidad.

En el Salnés se concentra la mayor superficie de viñedos y bodegas de la DO Rías Baixas. Es el territorio del albariño por antonomasia y también uno de los principales destinos turísticos de Galicia, con una amplia

FIESTA DEL VINO

De Interés Turístico Nacional es la fiesta del Albariño que tiene lugar durante la primera semana de agosto en Cambados. Se trata de una gran celebración gastronómica que atrae a muchos visitantes.

Es la segunda más antigua de Galicia, se remonta a 1953, y tiene lugar el primer fin de semana de agosto. Participan la mayoría de las bodegas Rías Baixas, que instalan sus puestos para ofrecer sus mejores vinos acompañados de riquísimas tapas gallegas.



oferta de playas, patrimonio, cultura, ocio, actividades deportivas (golf, deportes náuticos), spas, balnearios y un largo etcétera. Un buen punto de partida puede ser Cambados, en la margen izquierda de la ría de Arousa, declarada Bien de

Interés Cultural y conocida por ser la capital del vino albariño. Varias bodegas se afincaron en los históricos pazos. Se trata de grandes casas señoriales que, entre los siglos XVII a XIX, pertenecían a la pequeña hidalguía gallega y estaban situadas



principalmente en el campo. Uno de los más destacados es el Palacio de Fefiñanes. La bodega, situada en la planta baja del pazo, se inauguró en 1904. Y recién 24 años después culminó el embotellado y etiquetado del primer Albariño



(1). En el Valle del Salnés se encuentra la imponente bodega Granbazán. (2). Rías Baixas cuenta con extensos viñedos en medio de amplios campos. (3). Los vinos albariños maridan a la perfección con la cocina con productos de mar de Galicia. (4 y 5). El estilo campo pero chic recorre los rincones gastronómicos de la región. 6-Es imponente el edificio de bodegas Granbazán inspirado en el Château francés y recubierto de azulejos azules.



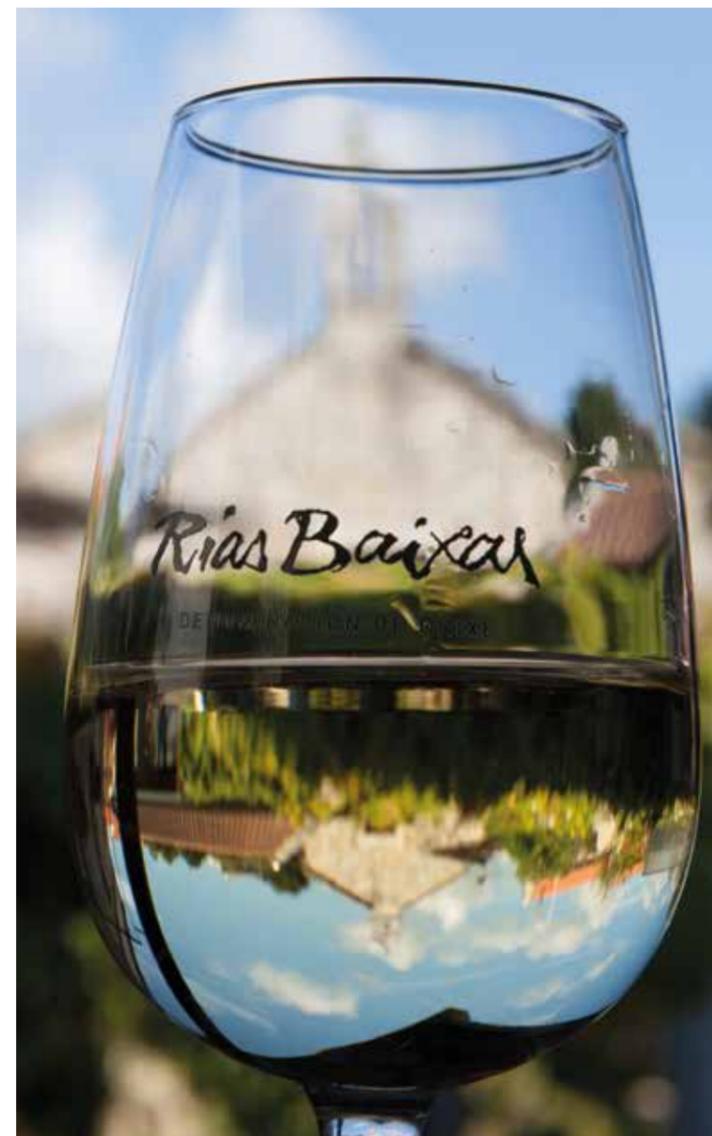
(1, 2 y 3). Pantallas interactivas, documentos y herramientas históricas recorren el Museo da Ciencia do Víño, ubicado en el Castillo Doña Urraca en Salvaterra de Miño. (4). Altos de Torona cuenta con 94 hectáreas con 91 especies de plantas.

de Fefiñanes, marca registrada en aquel año.

Es curioso recorrer esta casona monumental. La zona de fermentación la ocupan donde estaban originalmente las habitaciones de los criados y sirvientes del palacio. En el antiguo estable se envejecen algunos vinos y se encuentran las viejas barricas de castaño gallego que ya no se utilizan.

Además de visitar sus bodegas, en algunos pazos es posible alojarse, como en el Hotel Pazo de Galegos, que fue residencia del escritor Antonio López Ferreiro, quien descubrió la tumba de Santiago Apóstol. Ubicado en lo alto del valle del río Ulla, en la localidad de Vedra (A Coruña), tiene una pequeña bodega familiar. Manuel García Gómez quiso, en

1990, retomar la elaboración de un albariño de calidad en esta propiedad histórica. Sus viñedos se extienden sobre bellas hectáreas del valle del río Ulla y producen un vino excelente que duerme meses en barricas antes de ser embotellado, lo que da por tierra con el mito de que el albariño de calidad es el joven y recién producido.



CÓMO DEGUSTAR UN VINO DE RÍAS BAIXAS

Cada botella de albariño es como una joya. Por eso, resulta clave saber consumirlo de manera adecuada. La temperatura ideal para servir un vino de Rías Baixas está alrededor de los 10°C. La copa ideal para su degustación es la de tipo bordelesa.

El maridaje ideal son los pescados, mariscos, arroces y quesos. También con las gastronomías japonesas, mexicanas e hindú. Además es un delicioso aperitivo.

Para su almacenamiento, las botellas se deben guardar en un lugar oscuro, libre de olores y sin humedad ni sequedad excesiva, preferiblemente tumbadas.

Otra bodega familiar, Lagar de Pintos, en Ribadumia, en pleno corazón del Salnés, recibe al turismo. “Os abrimos las puertas de nuestra casa para que viváis una experiencia embriagadora entre parrales, elaboraciones, catas, paseos y armonías”, anuncian en su web. Su proceso de elaboración armoniza entre los sistemas tradicionales y la tecnología más avanzada. El resultado son botellas de alta calidad: albariños, tintos de uva mencia y varios licores de alta graduación.

Construido en 1411, y reformado en el XVIII, el Pazo de Rubianes es un auténtico señorío de Galicia. Adentro parece un museo lleno de valiosos objetos de arte y antigüedades provenientes de todos los rincones del mundo. Su biblioteca guarda ejemplares de valor excepcional. Y cuenta con una capilla de piedra del siglo XVI, poseída por historias de fantasmas.

Pero la verdadera belleza del Pazo de Rubianes está en sus jardines. Más de 4.000 camelias y cientos de variedades de plantas y árboles. Todas estas bellezas se conocen en su visita guiada que cierra con degustación del Albariño Pazo de Rubianes elegido Mejor vino blanco de Galicia “Acio de Ouro 2021”.

El Atlántico se sumerge en los vinos de la bodega Mar de Frades. En la cima del Monte Valiñas, el edificio deslumbra con una arquitectura vanguardista: está revestido con gris granito y recubierto con cobre. Desde su terraza, se puede disfrutar de las vistas a la Ría de Arosa y al Valle del Salnés.

Por supuesto, hay muchísimas más opciones para visitar, y cada una tiene su encanto. Ya sea en bodegas repletas de historia como en emprendimientos modernos, no hay nada comparable a saborear un vino Rías Baixas en la tierra que lo ve nacer. ■

EL MEJOR Regalo

¿Cómo lucirse en Navidad y Año nuevo? Los amantes del buen beber van a agradecer recibir alguno de estos obsequios. Hay desde objetos para winelovers hasta etiquetas que no pueden faltar en una barra hogareña.



Muchas opciones para regalar en estas fiestas

1. RIEDEL EXTREME COPA CABERNET X 4 UNIDADES \$15.200 // 2. RIEDEL DECANTER AYAM BLACK \$72.600 // 3. G.H. MUMM CORDON ROUGE BRUT EST.XI \$8.950 // 4. MIGUEL ESCORIHUELA GASCÓN MALBEC S.V.CORDÓN EL CEPILLO \$ 21.500 // 5. LORENZO LOSAGRADO CABERNET FRANC \$4.500

6. JOHNNIE WALKER XR21 \$23.450 // 7. TALISKER SINGLE MALT \$10.000 // 8. DIPLOMÁTICO MANTUANO RON \$7.350 // 9. LE TRIBUTE GIN \$11.500 // 10. MAKER'S MARK \$7.950 // 11. MONKEY 47 DRY GIN \$9.700 // 12. NUVO LICOR ESPUMOSO \$8.200 // 13. THE GLENLIVET 12 \$7.000 // 14. LA FUERZA VERMOUTH PRIMAVERA EN LOS ANDES \$1.450

* Precios sujeto a modificaciones.

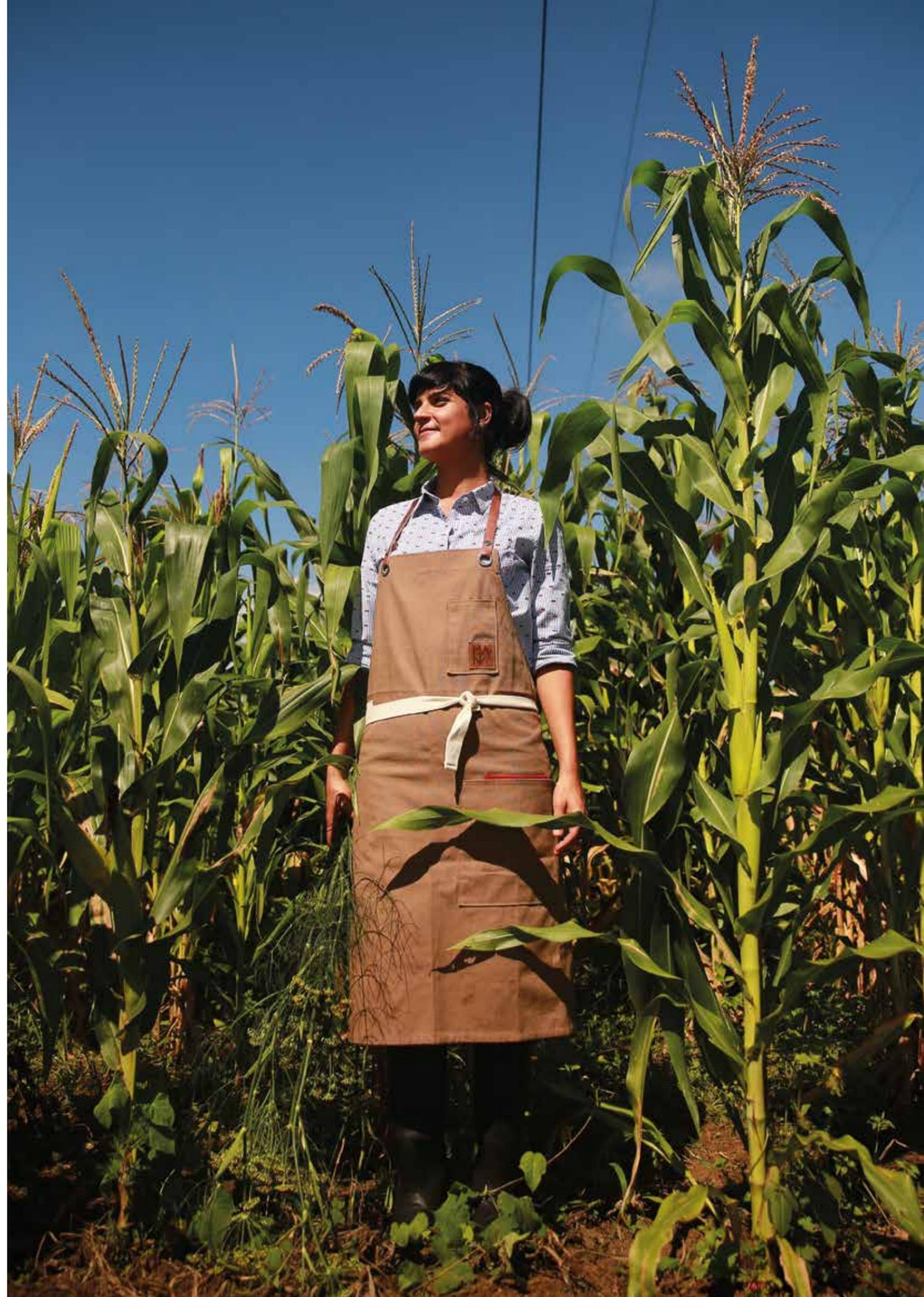
Cocina con consciencia

La brasileña Manoella Buffara, al frente del restaurante Manu, en Curitiba, creó una propuesta gastronómica basada en el amor por el producto local, la sustentabilidad y el trabajo social. Jurado del Gran Prix de Barón B y ganadora de varios premios internacionales, la cocinera impulsa innumerables proyectos alimentarios que van desde huertas comunitarias hasta el cuidado de abejas.

POR ANA PERÉ VIGNAU

Rebuscando en su memoria, la chef brasileña Manoella Buffara (@manubuffara) dice que recuerda que en su familia “la comida siempre fue una cosa importante”. La primera instantánea es de su nonna: “Me pasaba el tiempo con ella en la cocina haciendo dulces y pastelería”. Sus antepasados provienen de Italia y Líbano. Esa herencia de sabores europeos, de Medio Oriente y latinoamericanos mezclados ayudó a desarrollar el gusto de una voz clave en la gastronomía internacional actual. En The Best Chef Awards 2021 la reconocieron como una de las mejores chef del mundo (quedó en el puesto 21 de la lista), también se llevó el premio The Best Chef Fol-LOVERS,

que atiende a la opinión de la audiencia de los seguidores en las redes sociales. Y su restaurante Manu, en Curitiba, quedó 49 en la lista de los “Latin America’s 50 Best Restaurants 2021: Pasado y Futuro”. El ranking ya tradicional desde 2013 esta vez, a causa de la pandemia, resultó una lista retrospectiva que identifica los mejores restaurantes de los últimos nueve años. Impulsora de un cambio global en la alimentación, Buffara es una de las figuras más pujantes de la gastronomía actual y una activista comprometida con el medio ambiente y su comunidad. En 2018 ya había sido declarada por los 50 Best como “cocinera a seguir”. Más allá de la técnica, su mirada hace





hincapié en cuidar todo el proceso: dar a lo local importancia, comprar a agricultores, ganaderos y pescadores de la zona. Su vocación por cambiar las cosas la lleva a difundir la soberanía alimentaria. Manu capacita para que cada persona se anime a cultivar sus propias frutas y verduras; y participa de un gran proyecto de huertas comunitarias. También difunde prácticas nutricionales y de control de la basura. Su meta, incluso, llega hasta el cuidado de las abejas autóctonas. Quiere llenar su ciudad de colmenas.

Su activismo ayuda a dar una nueva visión de la cocina de su país. Pero ella no tenía ni idea de que iba a acabar en tan selecto lugar. De hecho, estudió periodismo. “Nunca pensé que terminaría por trabajar en la cocina. A los 17 años me fui a Estados Unidos para aprender in-

glés y empecé a trabajar en un hotel como mesera. Tiempo después entré a la cocina y me encantó. Después volví a Brasil y me anoté en un curso de hotelería, porque en aquel tiempo no existía escuela de cocina en la ciudad, no era algo común. Al mismo tiempo, hacía periodismo en la Universidad”, detalla Manu, al otro lado del zoom. Habla con calma, sentada en una mesa de su pequeño y exitoso restaurante con sólo cinco mesas, que incorporó a Curitiba en el mapa culinario global.

Llegó a calzarse el delantal casi por casualidad. “Un día mi nonna, que tenía parte de su familia en Italia, me pregunta si no quiero ir a su país a probar trabajar en restaurantes tradicionales de allá, como pizzerías y cantinas. Entonces viajé y empecé la escuela de cocina en Italia. No imaginaba que mi futuro iba a ser la

cocina. Con el tiempo descubrí que es lo mío, porque es pura creatividad. La emoción que trasladás con tus platos, tu técnica, los productos seleccionados, hay mucho arte en todo eso. Me encanta la cocina por todo eso también. No es solo cocinar. Todo lo que se hace para lograr que la experiencia sea completa es lo interesante”, asegura.

INGREDIENTES NATIVOS

La libertad y el respeto a los ingredientes locales es lo que más incentiva a Buffara. A eso le suma compromiso social y medioambiental. Bajo esa premisa abrió en Curitiba en 2011. Con este restaurante rompió formalismos y comenzó a desarrollar una manera muy personal de entender la gastronomía como negocio, pero también como acción social. Se suma a la corriente “de la



JURADO DE LUJO

La tercera edición del prestigioso Prix de Baron B – Édition Cuisine que reconoce los mejores proyectos gastronómicos del país por su excelencia y su visión transformadora en sintonía con el medioambiente este año tuvo a Manu Buffara como parte del jurado junto a Mauro Colagreco, Martín Molteni y Richard Geoffroy. Ese equipo de expertos internacionales destacadísimos se encargó de elegir los mejores entre más de 50 concursantes. El proyecto ganador resultó el de María Florencia Rodríguez, del restaurante El Nuevo Progreso: cocina + arte, ubicado en Tilcara, provincia de Jujuy.

¿Cómo viviste tu experiencia como jurado del Prix de Baron B?

Esperaba un premio interesante pero no imaginé ver tantos proyectos de tantos lugares diferentes de Argentina. Me quedé con ganas de conocer el país. Porque desde Brasil cuando pensamos en Argentina se nos viene a la cabeza Bariloche, Buenos Aires pero hay tantas cosas lindas que tiene este país. El premio es innovador porque no sólo se premia al cocinero y su plato, también el trabajo que el cocinero hace en su comunidad, en sus ciudades, con los productos, la sustentabilidad y diversidad en la cocina. Es una cosa muy interesante. Porque siempre los premios son por los platos, quién logra el mejor sabor o la mejor técnica. Acá se premia un conjunto de cosas. El futuro de la gastronomía es esta conjugación de cosas. La comida del chef, pero también el trabajo que hace en su comunidad y la tarea que hace con las personas con las que trabaja. Es un conjunto de una obra. No es sólo el chef y el plato.

¿Qué características une a los tres chefs finalistas del concurso?, ¿por qué fueron seleccionados?

Los tres hacen un trabajo importante en su comunidad, y no sólo para su restaurante. Usan productos locales, difunden información sobre alimentación en su comunidad. Y no cocinan sólo para los turistas, sino para las personas que viven allá. Usan productos que están en su región. Ese es el futuro de la gastronomía. Tenemos el poder de hacer la transformación. Llevar adelante las propuestas de los restaurantes con las personas que están cerca nuestro.

huerta a la mesa”: muchos de los productos de sus platos provienen de su propia finca y el resto de los ingredientes nativos provienen de la costa, bosques y granjas que rodean su restaurante.

El menú de Manu es una degustación –titulada Metamorforis– de ocho platos y dos postres. Cada uno es elegante y complejo, con ejemplos como un macarrón de maíz con cebolla negra, puerros en salsa de mejillones con lardo, erizo con cebolla, calamares servidos con su tinta y un plato de “ostras” de frutillas autóctonas y helado de lima. Las bebidas también presentan combinaciones sofisticadas. A partir de técnicas de fermentación crea juegos, kombucha, cervezas artesanales y más. Las combinaciones de comida y bebida brindan una inmersión profunda en los sabores únicos de la región.

Buffara asegura que Manu es “un hijo más” (tiene dos nenas de 5 y 6 años).

¿Cuál es la filosofía de trabajo que difunde el restaurante?

Hacemos base en la sustentabilidad y la diversidad. Trabajamos con los productos que la madre naturaleza nos trae todos los días. Queremos hacer este cambio. Ofrecer la experiencia de la transformación. Que las personas sientan que los vegetales, los simples vegetales, se pueden



transformar en una cosa increíble. Todos los productos provienen de la comunidad que tenemos cerca. No trabajamos con carne, sí con cerdo. Algunas veces con cordero, porque podemos usar toda la pieza, el animal completo.

Tu nuevo proyecto es abrir un restaurante en el distrito de Chelsea de Nueva York, que abrirá el año que viene. Se llamará Ella (la segunda mitad de tu nombre). ¿Qué podés contar de este próximo gran paso?

La idea surgió de unos clientes de Manu, con quienes nos hicimos amigos. Me propusieron llevar a Nueva York el concepto de “fine dining” con cocina de Brasil. Es algo que allá no hay, porque lo habitual son los lugares con feijoada y frijoles. Este sería el primer restaurante con un estilo más delicado, femenino, de gastronomía brasileña con otro enfoque. Me encantó la idea, por eso voy allá.

SOBERANÍA ALIMENTARIA

Buffara hoy marca tendencia. Pero ella se propone ir más allá de convertirse en una moda. Propone cambiar el mundo. La devoción de la cocinera por la sostenibilidad y los ingredientes de calidad se deriva de la pasión que tiene con su tierra. Eso la invitó a repensar la manera en que se come, se siembra, se cultiva y se distribuyen los alimentos.

Fomentó una red de productos orgánicos cultivados por familias de bajos recursos; rescató vegetales valiosos que estaban en desuso; alentó a las personas a reducir el desperdicio; ayudó a transformar sitios abandonados en huertas urbanas, que cuidan y usan los propios lugareños, y se involucró en talleres sobre alimentación saludable. Promueve, además, que cada uno instale colmenas de abejas nativas en sus casas para promover un esquema de polinización en toda la ciudad.

Mucho de este compromiso viene de sus raíces. “Mi abuelo siempre decía que cuando encontrara un hombre para casarme había que observar cómo ese hombre comía; porque si deja comida en el plato no es buen partido. Y eso lo decía porque ese era un indicio de que no piensa en la personas, la tierra, los productos y todo lo que hay detrás de un alimento. Por otro lado, mi papá trabaja con la agricultura y tiene su conexión con la tierra”, sintetiza Manu, quien nació en Maringá, en el norte de Brasil, se crió en el campo, rodeada de cabras, vacas y campos de maíz: “Aprendí a valorar la tierra y los animales, así como todo lo que tienen para ofrecernos cuando se tratan con cariño”.

¿En qué consiste el trabajo que llevás adelante con las abejas?

En el restaurante y en mi casa puse colmenas de abejas nativas. Y junto



con el gobierno de Curitiba trabajamos para incluir las cajitas de abejas por toda la ciudad. Lo hago para fomentar la polinización, es un deber de nosotros como cocineros. Pienso que los chef también tenemos esta misión, las personas nos usan de ejemplo para su vida y sus hábitos. Este movimiento con las abejas puede influenciar a las personas para que las coloquen en sus casas, sus departamentos. Nosotros podemos hacer el cambio. Usar nuestras redes, Facebook, Instagram, para que la gente nos use de ejemplo y generar un cambio para el futuro.

¿De qué se tratan las iniciativas sociales que llevás adelante, como Mulheres do Bem y Alimenta Curitiba?

Mulheres do Bem es un proyecto social de alimentación para personas que viven en la calle. Brindamos cajas de muchos productos locales

orgánicos y se las entregamos a mil familias que las necesitan. También ofrecemos información sobre nutrición a escuelas y mamás con chicos pequeños. Damos herramientas para cocinar rico a bajo costo. La otra iniciativa con la que colaboro es con la de impulsar las huertas hogareñas. Mucha gente no tiene espacio, entonces mostramos cómo plantar vegetales en cajas. También ayudé a empezar un movimiento que hoy lleva adelante más de 100 huertas urbanas en Curitiba. Son muchos los proyectos sociales que ponemos en marcha.

Tenés dos niñas pequeñas, ¿cómo les trasladás la cultura de la alimentación saludable?

Intento cocinar siempre con las niñas para que ellas entiendan esta transformación que propongo. Les transmito la idea de que la naturaleza nos necesita para el futuro. La ex-

tinción de los animales, los cambios climáticos que hay en el mundo es algo que hay que frenar. Quiero que las niñas comprendan eso y cómo se puede colaborar con la alimentación. Es algo que todos los papás tienen que hacer en la casa. Muchas veces decimos: ‘hoy no voy a cocinar, vamos a encargar una pizza’. Y estaría bueno ver que hacer una pizza con los niños en la casa es simple. Es una harina con un poco de agua, una salsita de tomate, un queso. Son cosas que debemos hacer. Es una conexión que generamos los papás y mamás con nuestros hijos que quedan en la memoria. Y nosotros como mamás y papás debemos crear recuerdos con los niños.

¿En qué te modificó que te premiaran como “cocinera a seguir”?

Soy referente y tengo que usar este título para movilizar cambios. Ser ejemplo para otros. Mucha gen-

te quiere hacer algo pero no sabe cómo empezar. Siento que ese es mi trabajo. Mostrarles un camino a las personas. Y mostrar que todos juntos podemos hacer un cambio. Un mundo mejor.

¿De qué manera creés que la cocina puede cambiar el mundo?

Creo fuertemente que la cocina tiene gran poder para transformar el mundo. Y para cambiar ciertos problemas como la obesidad infantil. Algo que se podría empezar a modificar desde las escuelas. O que la mamá cocine en la casa. Tenemos que empezar a tener una alimentación mejor para el futuro. Creo que no se necesita comer carne y pollo todos los días, porque muchos vegetales como frijoles tienen la proteína que necesitamos. Tenemos que hacer ese cambio. No consumir tanto producto industrializado, ni procesado. El tiempo es nuestro enemigo. Porque nunca tenemos tiempo para cocinar en la casa, tiempo para estar con los niños. Pero ese es el poder que tenemos que usar. Tenemos que hacer esta transformación en nuestra comunidad, nuestra casa y prestar atención en qué consumimos. Hay que darle importancia a la manera en que nosotros nos alimentamos y ser un ejemplo para los niños.



¿Cuál es el camino para lograr que las verduras y carnes orgánicas dejen de ser un lujo?

Si tienes espacio en casa, aunque sea pequeño, podés sembrar algunos vegetales. Zanahoria, remolacha, por ejemplo. Solo basta voluntad. Yo busco acercar todo el tiempo información sobre el tema porque las personas piensan que es difícil de hacer. Y no lo es. Basta tener un poco de ganas y querer llevar adelante un cambio en su casa. No se necesita ser de una élite para co-

mer cosas orgánicas. No se necesita comprar la mejor carne ni el mejor cerdo. La gente necesita entender qué tipo de alimento es necesario para su cuerpo. Muchas veces no necesitamos de la carne.

¿Hacia dónde deberían mirar hoy las tendencias gastronómicas globales?

La reflexión que dejo para el futu-

ro es que los restaurantes no sólo deben servir comida y hacer menús increíbles, también deben mirar a las personas y generar una transformación hacia una alimentación saludable en sus comunidades. Compartir la información que tenemos sobre los alimentos. Si nos juntamos podemos lograr cosas increíbles. La transformación depende de nosotros. ■

CELEBRA TU
autenticidad



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

DOMAINE
BOUSQUET
Naturally Elegant Wines™

#ÚNETE A LA
REVOLUCIÓN
ORGÁNICA

TEMPORADA DE HELADOS GOURMET

Empieza el calor y de lo único que dan ganas es de tomar un helado sabroso. La tendencia acompaña: en el último tiempo, surgieron locales con cartas de sabores atípicos y elaboraciones muy cuidadas que son verdaderos manjares de felicidad. Les compartimos una guía para probar las propuestas más originales de la Ciudad de Buenos Aires y alrededores.

POR ANA PERÉ VIGNAU

EN LAS ROCAS FRÍAS

Si alguien se asoma por las ventanas del salón de **Goodstén**, puede ser testigo de cómo se fabrican sus delicias. La marca nació en 2018 como la primera cremería de Argentina y se basa en una propuesta interactiva, premium y personalizada.

Cada uno puede crear su propios gustos al elegir cremas heladas y sumarle salsas e infinidad de toppings que se mezclan en el momento arriba de una piedra de mármol fría. El concepto se denomina "cold rock". Lo difícil es elegir el sabor. Todos son tentadores y sumamente vanguardistas. Están el Salted (caramelo salado en trocitos y salsa de caramelo) y el Peanut Crunch (manteca de maní, salsa de toffee y oreo) que parecen salidos de otro planeta; para fans del chocolate fue creado Choco intenso; y quienes prefieren algo más fresco cuentan con el mix de limón, menta y jengibre o el Maracuyango. Las posibilidades de creaciones son ilimitadas.

Además de la experiencia "cold rock" hay otras opciones muy creativas. Por ejemplo, los Bités, que son bombones de crema helada cubiertos de chocolate, rellenos de



helado con centro de salsa. Tienen un surtido de 15 sabores increíbles. Los imprescindibles son Say Cheese! (crema de queso con corazón de lima), Cookies&Cream (americana, centro de chocolate y galletas de chocolate en la cobertura) y Tropicalia (helado de yogurt, salsa de maracuyá y cobertura crocante).

Ubicada en Martínez, la heladería se destaca con una estética llamativa: un techo de chapa con forma de piedra que llega hasta el piso y una arquitectura súper moderna donde vivir una experiencia diferente.

Dirección: Av. Del Libertador 13699, Martínez.
IG: @goodsten_creamery
FB: goodstencreamery
Web: www.goodsten.com



chocolate semiamargo, baño de rocher y toque de chocolate blanco.
Dirección: Av. Del Libertador 16246, San Isidro.
Facebook: BlossomResto
Instagram: @blossom.dolce

AMANTES DE LA SOBREMESA
Los helados pertenecen a la alta gastronomía. Así lo piensa Gabriela Spanier, fundadora de **Finde**, quien acerca una propuesta innovadora: el “bar de postres”. “No existía un lugar específico en el que en cualquier momento del día pudieras ir a disfrutar de un delicioso postre recién hecho, algo que sí vi en otros lugares del mundo”, observa.



CATADOR DE HELADOS

Schock BA le habla a los “sommelier de helados”. Apunta a un perfil exigente, interesado en sabores gourmet, elaborados con esmero desde la formulación y la selección de materias primas de alta calidad hasta el cuidado por cada paso del proceso. “Buscamos crear un muy buen helado artesanal, donde el cliente tenga la alternativa de probar los sabores antes de pedirlos, y que sean sabores innovadores”, relata Alejandra Sarotto, quien desde enero de 2018 está al frente del negocio junto a Luciano Barosio.

Y hay que decirlo: la dupla de emprendedores cumplió su cometido. Invirtieron en maquinaria que trajeron al país desde la cuna del helado: Italia. Además, contrataron al experto Ariel Seggeser –bicampeón latinoamericano del helado artesanal y referente internacional en chocolatería– para que supervise cada detalle del proceso. Así fue como se generó un catálogo para paladares exquisitos. “Vamos sacando nuevos sabores, muchos tienen que ver con pastelería y con mezcla de texturas”, puntualiza Alejandra.

El olor dulce invita a entrar y sentar-

se en el patio de Schock BA rodeado de verde y elegir entre sus casi cuarenta variedades. Entre los infalibles están el Pistacho, el Suspiro de dulce de leche y el Lemon Curd. Los hay más inesperados como los de edición limitada. Es el caso del Suspiro limeño, Postre tres leches, Peras al borgoña y Toffee de frutos secos. Pero la especialidad de la casa son los helados sabor a tortas: Marquise, Cheesecake y Chocotorta. Nunca fallan.

Dirección: Av. Del Libertador 14988, Acassuso.
IG: @schock_ba
Web: schockba.com.ar

TORTAS FROZEN

Hace apenas un año que abrió **Dolce** pero enseguida se posicionó como un favorito del circuito gourmet de San Isidro con su helado 100% artesanal, fresco y cremoso. El pastelero Alejandro Reijman, quien lleva adelante el proyecto, asegura que su secreto está en el detalle puesto en la elaboración: “La idea es mantener la artesanidad en el proceso. Desde hacer nuestras pastas de frutos secos hasta el propio chocolate –que mezcla ca-

cao ecuatoriano y brasileño– para productos puntuales. Consideramos fundamental mantener buena calidad en los productos, por ello somos muy minuciosos en la materia prima que escogemos”.

Todos los helados a la crema son pasteurizados y luego madurados por 12 horas para potenciar su sabor y lograr una textura única.

Un gran patio con sombrillas y vista a la Catedral es el escenario perfecto para degustar sus 24 sabores. “Los hits van desde los clásicos hasta los que marcan tendencia y nos diferencian con la competencia: Lemon pie, Volcán de chocolate o Cheesecake, por ejemplo. Pero si tengo que elegir un producto exitoso elegiría las barritas heladas”, comenta Reijman.

Y este verano Dolce está de estreno. Incorpora a su menú tres frutales: cereza, melón y durazno. A base de pulpa de fruta y agua, son ultra refrescantes y veganos. Más golosas son las nuevas tortas heladas ideales para compartir (rinden unas 8 porciones). Están la de frutos rojos con helado de americana; la de dulce de leche con base de masa de sablé negra y la de chocolate con helado de



El helado es casero, hecho con materia prima de calidad. Todo se elabora “en casa”. Sin pastas saborizantes, colorantes, ni premezclas. En cuanto a los sabores, tienen fusiones muy interesantes. El chocolate blanco con almendras acarameladas, la Gianduja de avellanas con capas de findella (pasta de cacao y avellanas) y el Flat white de café ganan muchas adhesiones. Otro muy pedido es Carnaval, hecho con banana, mango y frutilla. Y los ya icónicos como el chocolate amargo y el dulce de leche Finde con merengue y cookies tienen varios seguidores.

Otro placer que provoca la heladería es su ubicación en una casita de una esquina privilegiada de Palermo. Conserva cierto espíritu de barrio y la combina con decoración moderna y alegre. “Es un lugar de disfrute, de experiencia, de compartir momentos y cosas ricas –señala Spainer–. Por eso buscamos que el local acompañe con espacios tanto al aire libre como de salón que invitan a disfrutar. De ahí parte el nombre, la idea es que en cualquier momento de la semana, por un ratito te sientas que es Finde”.

Dirección: Ravignani 1949, Palermo.
IG: @finde.heladeria



100% VEGANOS

Cada vez más heladerías argentinas ofrecen opciones sin rastro de ingredientes de origen animal. Una propuesta 100% plant based es **Hierbabuena**. Sus cremas heladas artesanales se elaboran a partir de frutas naturales y leches vegetales de almendras o castañas. A las pulpas de frutas se les suman plantas con propiedades curativas como el jengibre o superalimentos como el matcha, gran fuente de nutrientes y antioxidantes. Hay combinaciones extraordinarias que sumergen en un universo de texturas suaves y



cremosas. Algunos destacados son el de palta, lima y menta; de chocolate, naranja y jengibre con trocitos de cáscara de naranja caramelizada; de hibiscus y frambuesa; y pasta de maní con praliné. A esta lista se agregan en el verano las variedades maracuyá, naranja y zanahoria; frutilla, remolacha y pomelo; y coco con vetas de dulce de leche vegano. Para consumo en el local, en sus mesas al aire libre, o al paso se sirven en packaging biodegradable. **Dirección: Av. Caseros 466, San Telmo.**
Instagram: @hierbabuenavegan

DE AUTOR

Desde hace cuatro años, el pastelero Matías Dragún comenzó a participar en diferentes campeonatos de helados. Junto a su equipo ganó el premio al Mejor Helado Argentino 2018 y al año siguiente salió campeón latinoamericano representando al país. El título le permitió acceder al Mundial de Heladería, realizado en Rimini, Italia, donde se consagró en el tercer puesto y se llevó, además, el premio al Mejor Helado Innovador. El siguiente paso de Dragún consistió en desarrollar un postre a la al-

tura de sus medallas. De ese desafío surgieron los helados para **La Birra Bar**, confeccionados de manera íntegramente artesanal, con habilidad repostera y productos seleccionados de pequeños productores. “Pensamos en un helado que estuviera a la altura, que no pase desapercibido, que genere sensaciones. Por eso, si el



sabor es limón vas a comer el mejor limón en diferentes texturas: helado de limón, sembrado con confitura de limón y veteados en crema de limón”, puntualiza Matías. Falta agregar que el de Pistacho tiene pistachos tostados y en garrapiñada; el de Chocolate es intenso, realizado a partir de un chocolate belga al 80% y sembrado con lascas de chocolate templado; y el de Dulce de Leche está veteados con caramelo salado, un clásico europeo. También hay un sabor “temporal” que se lanza cada dos meses en ediciones limitadas. De ahí surgieron atractivos experimentos como el Sambayón con almendras caramelizadas; el de Zanahoria, naranja y jengibre; Sandía y menta; y el de Mango y Chile. Se vienen algunas sorpresas como el Chocolate con Brownie y dulce de leche; el de Avelanas y un Mascarpone con Frutas. Y paletas de sabores frutales que dan tanta felicidad en verano. “Mi sueño es que prueben estos helados y sean tal cual siempre lo ima-

ginaron. Hay mucho trabajo atrás, siempre buscando la calidad, y eso a mí me enamora. Podríamos hacer otro estilo de helado, pero el objetivo es que la gente esté orgullosa de lo que está comiendo”, concluye el experto. La Birra Bar posee 12 locales: Colegiales, Recoleta, Boedo, San Telmo, Villa Crespo, Mataderos, Ramos Mejía, Banfield, Avellaneda, Olivos, y Martínez. **Web: www.labirrabar.com**

DE ASIA CON AMOR

Helados a la plancha helada: este es el concepto del emprendimiento de he-

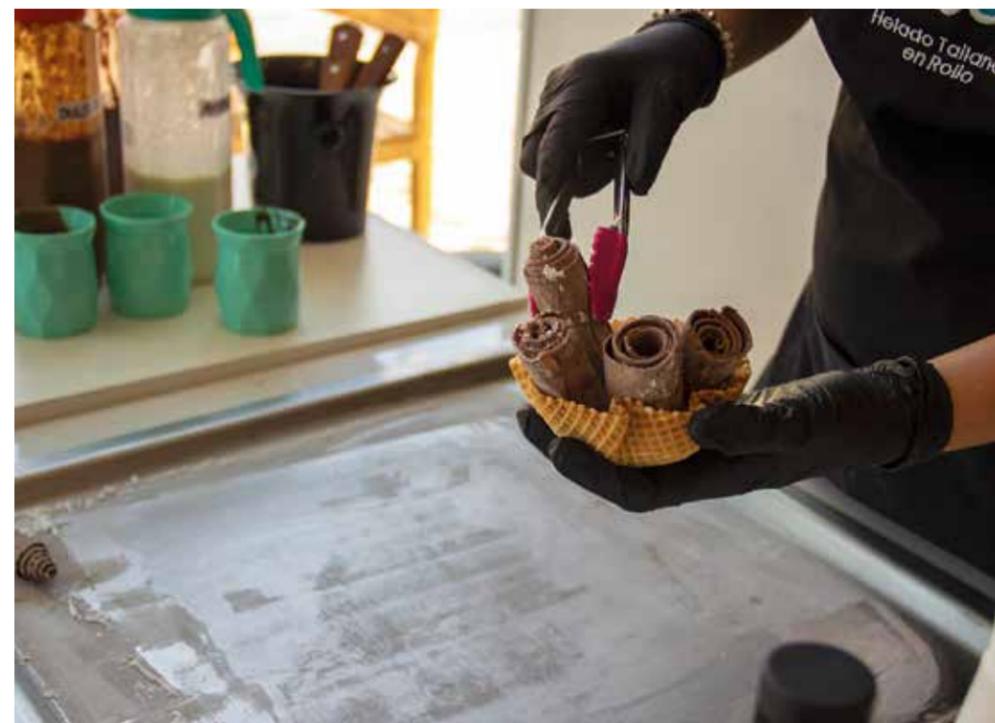
lado tailandés en rollo el cual trae una nueva forma de preparar y disfrutar el helado en Buenos Aires. La idea se la trajeron de un viaje por Tailandia, Andrés Avila, arquitecto y Nataly Muñoz, terapeuta ocupacional. Quedaron fascinados con esta técnica donde la base líquida de helado se extiende sobre una superficie de piedra muy muy fría -a unos -25°C; ahí es cuando le agregan los sabores que cada cliente quiera, y después se integra todo y cuando se congela se levanta con espátula en forma de rollito. Luego se le agregan salsas y toppings.

“Nos gustó mucho la técnica, es muy

entretenida e hipnotizante, así que nos pareció increíble poder desarrollarla en el país -advierte Ávila-. En **Thairoll** el cliente puede interactuar y personalizar su helado, ver su elaboración, y al mismo tiempo tener una conversación agradable durante la preparación. El plus es que al prepararse todo en el momento, el sabor es más fresco, cremoso y su textura es diferente, lo que se traduce en una experiencia nueva al momento de comer el helado”.

Se pueden elegir entre tres opciones: Basic Roll (helado de americana, chocolate o dulce de leche, más topping y salsa), Standard Roll (helado de americana, más oreo, kinder, frutilla, frutos rojos, mango maracuya, más salsa y topping) y Premium Roll (helado de chocolate o dulce de leche en capelina comestible más alfajor, brownie, kit kat o ferrero, más crema batida, salsa y topping).

Dirección: La Pampa 4449, Villa Urquiza.
IG: @thairollshelado



AVENTURAS GASTRONÓMICAS



Parte clave de las vacaciones es la comida. Para descubrir los sabores de los lugares que se visitan existen plataformas que se convierten, desde la pantalla del smartphone, en una guía fundamental. Además, recomendamos una app para aquellos que quieren compartir fotos foodie en las redes.



EATEN

¿La receta de unas vacaciones perfectas? Los ingredientes fundamentales son paisajes hermosos o ciudades vibrantes, un alojamiento que asegure un buen descanso y restaurantes donde descubrir los mejores platos. Para no fallar en la elección gourmet, es una gran herramienta Eaten. Después de registrarse en la app y elegir preferencias (vegetariano, vegano, halal, sin gluten, kosher o como de todo) aparece un mapa en el que se muestran los locales cercanos a donde se encuentra el viajero. Cada uno cuenta con ficha, comentarios, menú y la puntuación media dada por los usuarios. También se puede buscar un establecimiento de acuerdo al plato que se quiera comer. Por ejemplo, dónde probar la mejor pizza en Nápoles o las paellas más sabrosas de Valencia. Incluso se pueden explorar las tendencias del momento y sumar comentarios propios.



THEFORK

Sólo hace falta activar la localización para que TheFork ayude al turista a encontrar el restaurante que más se ajusta a lo que se buscaba. Abarca más de 60.000 lugares en Argentina, Bogotá, México, Chile, Perú, Uruguay y España. Acá están desde el bodegón más escondido hasta la experiencia de cocina fusión más top del momento. Cuenta con información detallada (sugerencias del chef, fotos de los platos, menús, precios, opiniones de usuarios) de cada lugar. Ordena las sugerencias según la cercanía, disponibilidad y características que se ajustan a los gustos del usuario. Y permite hacer la reserva muy fácil, con sólo un clic. Ya sea si se busca una cena romántica frente al mar, una comida en familia en una terraza, cocina vegana o precio accesible, todo está en esta app. También se puede calificar a los restaurantes, escribir opiniones y subir fotos después de cada salida para contribuir con la comunidad. Y cuenta con descuentos exclusivos.



FOODIE

“Es la única aplicación que necesitas para sacar las fotos más ricas. ¡Endulza tus recuerdos!”. Así se promociona Foodie, una herramienta ideal para quienes comparten en redes sus descubrimientos gastronómicos. Funciona como guía para lograr que las imágenes se vean bellas y sabrosas. Ayuda a conseguir el ángulo buscado. Por ejemplo, utiliza el color de la pantalla para avisar al usuario cuando la cámara se encuentra paralela a la superficie de la mesa (pasa de blanco a amarillo), lo que permite sacar imágenes cenitales de manera más fácil. Foodie reconoce la comida como la protagonista de la foto y difumina las áreas que no son alimento. El efecto es como si se hubiera usado una cámara réflex. Permite ajustes de brillo y flash para sacar instantáneas en lugares con poca luz. Y cuenta con más de 30 filtros live profesionales (con nombres como “crujiente”, “dulce” y “barbacoa”). Además, acerca recursos para que también se vean más atractivos videos cortos de comidas.

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 podes retirarlo en todas **nuestras tiendas**

VIVÍ LA #EXPERIENCIAFRAPPÉ



Brindis perfecto

¿Qué sería de una ocasión especial sin las burbujas que el escritor Charles Dickens denominaba “uno de los elegantes extras de la vida”? El champagne (champaña, espumante o vino espumoso, según quieran llamarlo) es uno de esos lujos que siempre vale la pena darse. Aquí, claves para no fallar en la elección.

POR ANA PERÉ VIGNAU



La enóloga de bodega Cruzat, Lorena Mulet, desentraña los secretos de los vinos espumosos.

El plop del descorche. La copa aflautada. El sonido sutil de las burbujas. Un tono dorado oro. Y un sabor fresco, elegante y complejo. Todo lo que rodea al champagne resulta seductor. ¿Cómo dar en el blanco al elegirlo? Lorena Mulet, enóloga de Cruzat, devela todos los secretos (y más) sobre esta bebida que en Argentina se la conoce como champagne, champán, espumante y vino espumoso. Acerca una guía fundamental para acertar en la elección de la botella, guardarla de la mejor manera y degustarla con altura.

¿Qué diferencia hay entre champagne, espumante y espumoso?

Champagne es una denominación de origen controlada (DOC) de Francia, es decir es un producto de un determinado origen geográfico y sometido a reglas de producción y elaboración. En nuestro país no se siguen este tipo de estructuras y procesos formales para los espumantes. La DOC Champagne fue creada posterior a la Ley de espumante argentino, por tal motivo está permitido el uso del término de Vino espumoso, Espumante, Champagne o Champaña. Pero no podemos exportar con la denominación Champagne.

¿Cuáles son las diferencias entre las distintas categorías de espumantes?, ¿qué caracteriza a cada uno?

En la regulación argentina existen seis categorías diferentes de espumosos. Esto se divide según los gramos de azúcar residual por litro que tenga el espumante, lo que nos dará más o menos dulzor en boca:

- **Nature:** menos de 3 g/L Azúcar
- **Brut Nature:** menos de 7 g/L
- **Extra Brut:** menos de 11 g/L
- **Brut:** menos de 15 g/L
- **Demi Sec:** entre 15 a 40 g/L
- **Dulces:** más de 40 g/L



¿Es importante considerar el método de elaboración?, ¿cuáles son los diferentes métodos?

Es muy importante conocer el método de elaboración de un espumante para saber su estilo. La diferencia entre el método Charmat y Champenoise o Tradicional es en el recipiente donde el vino base realiza la segunda fermentación, responsable de originar las burbujas del espumante. En el método Charmat la segunda fermentación se realiza en grandes tanques y puede salir a la venta a los 30 días del inicio de la elaboración. Por otro lado, el método Champenoise es el método donde la segunda fermentación se realiza en las mismas botellas que se comercializan. En el método Champenoise el producto nunca sale a la venta antes de los 6 meses de iniciada la elaboración en

la botella, permitiendo obtener productos más complejos por dejar más tiempo en contacto con las levaduras de la fermentación. Estas diferentes técnicas de elaboración permiten obtener espumantes con diversos estilos y calidades.

Los espumantes de método Charmat son más frescos, ligeros y con aromas más frutales o florales. Los aromas de los espumantes de método Champenoise o Tradicional van desde frutales hasta complejos como pan tostados, especias y frutos secos entre otros. La burbuja es más cremosa en boca en espumantes por método tradicional

¿Qué color debe tener un buen espumante?

No todos los vinos espumantes son del mismo color y no es sinónimo di-

recto de calidad. Los matices de colores pueden ser muy variados, por ejemplo: del amarillo pálido, amarillo verdoso, al amarillo intenso, dorado, color piel de cebolla; etc. Los rosés se obtienen por maceración de las uvas tintas. Sus paletas de colores van del rosado suave al rosado profundo y sus sabores del más ligero al más estructurado.

¿Qué caracteriza a los espumantes argentinos?

En Argentina se elaboran espumantes muy interesantes de distintas variedades o cortes de ellas, como Pinot Noir, Chardonnay, Malbec, Torrontes, Semillón, Bonarda.

En nuestro país hay muchas zonas productoras. Por supuesto que la altura de los viñedos modula la calidad de la uva y del espumante. Incluso en

MONKEY 47
SCHWARZWALD DRY GIN

ES AFFEN

BEBER CON MODERACIÓN. PROHIBIDA SU VENTA A MENORES DE 18 AÑOS.
SI VAS A CONDUCIR, NO TOMES ALCOHOL.



Mendoza hay diferentes alturas y zonas, por ejemplo: Luján de Cuyo y el Valle de Uco. Desde el Norte argentino hasta Chubut hay viñedos y están surgiendo otras zonas cercanas al mar. Esta gran amplitud de producción de uva para espumantes determina que haya diferentes estilos y calidades de espumante. Cada una con su encanto. Por lo tanto, no se puede hablar de una “calidad argentina” cuando las posibilidades son enormes.

¿Cómo guardarlo en casa?

- Temperatura guarda: 5- 25°C. Evitar cambios bruscos de temperatura. Preferentemente la botella parada.
- Conservar a la oscuridad, no exponer a la luz ultra violeta.
- Humedad: por encima de 70%
- Evitar golpes y vibraciones.
- Duración: todos los espumosos que se comercializan han alcanzado la madurez justa en la bodega y pueden ser degustados en el momento de la compra. Al conservar las botellas durante más tiempo pueden producir cambios en el sabor, color y efervescencia.
- No dejar al alcance de niños.

¿Cuál es la mejor manera de enfriar-

lo?, ¿a qué temperatura consumirlo?

Las dos maneras más recomendables para enfriar un espumante son:

- Colocar la botella en una frapera que tenga la mitad de hielo y la mitad de agua durante 30 minutos aproximadamente.
- Colocar la botella en la parte inferior de la heladera durante 4 horas. Evitar enfriar una botella en el congelador. La temperatura ideal para el consumo del espumante es de 8° a 10° C. Por debajo de 8°C, los espumantes demasiado fríos tienen un efecto anestésico de las papilas gustativas y limita su percepción de aromas y sabores. Por encima de los 10°C los espumantes, por el contrario, parecen más “pesados” y menos vivos.

¿Qué tener en cuenta a la hora de elegir la copa para servir el champagne?

La elección y la limpieza de la copa son esenciales para apreciar bien los espumantes, tanto los aromas como sus burbujas. Se aconseja degustar los espumantes en copas con forma de tulipán, flauta o copas para vinos blancos. Deben ser suficientemente

altas para dejar espacio para que las burbujas evolucionen y permitir que se expresen los aromas.

¿Cuáles son los maridajes recomendados?

El espumante es un gran compañero de las comidas porque no invaden ni compiten con los platos, todo lo contrario: armonizan muy bien. Perfectamente se puede acompañar una comida de varios pasos solo con espumantes

- Los Nature van bien como aperitivos o acompañando mariscos crudos, patés y pescados con preparados con salsas muy livianas.
- Los Extra Brut maridan bien con carnes blancas o pastas, pescados con salsas más contundentes.
- Los Rosé pueden acompañar sin problemas carnes rojas y pescados y pastas con salsas fuertes.
- Los espumantes Dulces son un gran aliado a la hora del postre. Con los alimentos que no conviene tomarlos son: roquefort, apio, perejil, cilantro, hinojo, alcauciles y espárragos. Tampoco son recomendables comidas con mucha cebolla y ajos frescos, porque el espumoso es muy delicado y estos ingredientes son muy fuertes y lo terminarían tapando. ■

Un salteado estival

En el verano reinan los platos livianos. Por eso, es buena temporada para preparar un wok de pollo con variedad de verduras, semillas, castañas de cajú y muchos otros toques gourmet. Además, sugerencias de maridajes que no fallan.



INGREDIENTES

- 2 pechugas de pollo
- 1 cebolla
- 1/2 diente de ajo
- 1 zanahoria
- 1 zucchini
- 1 berenjena
- 1/2 pimiento morrón amarillo
- 1/2 pimiento morrón verde
- Aceite de sésamo
- Aceite de oliva
- Ralladura de limón
- Castañas de cajú
- Semillas de sésamo
- 1 cucharada de salsa de soja

PASO A PASO

Lo primero que hay que hacer es cortar el pollo en cubos de más o menos 2 x 2. Dejar marinando con un poquito de salsa de soja mientras se continúa con el resto. Cortar las verduras en tiritas, puede ser en juliana o en bastoncitos más grandes. Agregar un poco de aceite de oliva en el wok, poner el ajo picado bien chiquito. Poner los cubos de pollo y dorar de

todos los lados con el fuego medio. Sumar las verduras y saltear durante unos minutos para que se vayan mezclando. Si se quiere agregar fideos o arroz: este es el momento. Agregar un chorrito de aceite de sésamo y sumar la ralladura de limón. Saltear unos minutos más. Servir presentado con cilantro deshojado, las castañas de cajú tostadas y las semillas de sésamo.

MARIDAJES RECOMENDADOS:



PEQUEÑAS PRODUCCIONES PINOT NOIR \$3.500



FINCA LA ANITA MALBEC ROSÉ \$1.600



COSTA & PAMPA SAUVIGNON BLANC \$2.150



ALTA COCINA DE *la Selva*

Amazonía propone un viaje gastronómico para evocar los sabores de la selva peruana. Ambientación, coctelería y platos muy logrados transportan a otras latitudes sin moverse de sus mesas situadas en una antigua casona de Palermo.



POR ANA PERÉ VIGNAU



Hace años que la cocina peruana entró (y conquistó) los paladares locales. Ahora llega Amazonía que propone ir un poco más allá y viajar a los sabores profundos de la región selvática. Aterrizó en la escena gastronómica de Palermo en septiembre de 2019 con ganas de renovar la idea que se tiene de la gastronomía andina y, sobre todo, decidido a cambiar la experiencia: es un restaurante al que se va a almorzar y cenar, a probar platos tradicionales, pero también atrae por sus tragos y su atmósfera que transporta. El verano es un buen momento para visitar Amazonía, que cuenta con una terraza a cielo abierto ambientada estilo jungla chic. Iluminación suave, canteros con palmeras y plantas de hojas grandes y música moderna, además de la barra, proponen un clima distendido.





Las mollejas anticucheras son una de las entradas favoritas del restaurante.

Si el plan exige privacidad, entonces la mejor alternativa es el salón de la planta baja, decorado con muy buen gusto. Techo cubierto con hongos etéreos hechos con papel de té, luces cálidas, tonos inspirados en la selva y boxes semicirculares con sillones de terciopelo crean un clima íntimo donde la propuesta es soñar que se está de viaje.

Al fondo, se encuentra un sector privado. Con mesa y sillas altas y una pared-cava, está pensado para reuniones o la celebración de pequeños eventos.

FUSIÓN DE SABORES

Además de las formas, el fondo también traslada a Perú sin que nadie se mueva de la mesa. Amazonía sumerge en sabores profundos. La carta -completamente apta para celíacos- hace viajar por ese país a

través de una propuesta gastronómica en la que se mezclan productos poco conocidos con otros clásicos, dando a conocer una cocina mestiza que tiene mucho para decir.

El menú se compone de propuestas con elegancia y unión de culturas, sabores y cocinas que se dividen en categorías: “pa’ arrancar”, ceviches, rolls y principales. De entrada, son un éxito los langostinos anticucheros (es decir, en brochette). Hechos a la plancha, se sirven acompañados con unos papines que tienen el crocante justo.

Otra opción más sofisticada es el pulpo, también anticuchero. Las rabas con una crema suave de limas y alcaparras, las mollejas con papitas y los patacones (canastitas de plátano verde coronado con tartar de langostino) son otros platos irresistibles que combinan mar, brasas y selva.

De “cebo” (pequeñas tajadas de pescado), proviene el nombre del ceviche, que es icónico de Perú. Es especialmente en verano cuando el cuerpo (y el ánimo) pide este plato refrescante y ácido. Compuesto de una base de pescado crudo, cebolla, ají, limón y pimienta, en Amazonía se presenta en diferentes versiones. La alternativa Selvática combina salmón con gazpacho de maracuyá y chile dulce, y Amazónico cuenta con la tradicional salsa de tigre (que se prepara con jengibre, apio, cilantro, caldo de pescado blanco y lima) y tiene como sorpresa mango en juliana que se mezcla con el lenguado, maíz cancha y chips de plátano.

El sushi del restaurante cuenta con combinaciones originales. De salmón y queso sobre crocante de cerdo se presentan los rolls amazónicos. Mientras que el Hot panko

acerca rolls de langostinos empanados, queso Philadelphia y palta, acompañados por mandioca.

La cocina peruana es pura fusión y en Amazonía también es así. El mestizaje se muestra en las Costillas de cerdo al estilo amazónico oriental con arroz chaufa y en el Ojo de bife a las brasas con vegetales asados o papas.

Para quienes lleguen a los postres con espacio en el estómago, pueden elegir entre dos clásicos: una versión muy delicada del Suspiro limeño y un Flan de coco. Un final goloso después de tanta intensidad de sabores.

COCTELERÍA AUTÓCTONA

Todo el menú se puede acompañar con cualquiera de las propuestas líquidas que se encuentran en la carta. El jefe de barra Carlo Cano diseñó la gran mayoría de los cócteles, entre los que, por supuesto, triunfa el Pisco. “En Perú es un clásico, se toma como acá la cerveza”, asegura el bartender. Hay multitud de versiones del Pisco: Mandarina, Rojo, de Chicha, Chilkano y el famoso Sour.

El resto de la carta también apela a la creatividad. Un buen maridaje con el ceviche se forma con el trago Yma Sumac. “Le puse el nombre de una soprano peruana de los años 50 porque es bien suave”, aclara Carlo, quien combinó gin con almíbar de jazmín, limón y licor de naranja, lo que da un carácter sutil y floral. Otro de los imperdibles es el Sachamama, que apuesta a una mezcla osada de ron con zapallo kabutia, limón, mandarina y un ingrediente bien peruano que es el almíbar de hucata. “El resultado es picante, dulce y fresco”, detalla Cano. Y agrega: “Otro muy pedido es el Esmeralda, creado con una maceración de vino blanco con jazmín, pepino, cáscaras de limón y naranja y frutos rojos. Y para quienes les gusta la coctelería dulce, hice el Ermitaño, con Jameson, leche de almendras, mermelada de mango y almíbar”.

Si se sigue con las recomendaciones,



(1). Fresco y floral, el trago Yma Sumac combina gin, con almíbar de jazmín, limón y licor de naranja. (2). La creatividad del bartender Carlo Cano se luce en una coctelería inusual.



no puede faltar el Huacatini, una versión autóctona del Martini, con vodka, vermouth y Johnny Walker. Bien tradicional es el Huambrillo, de pisco macerado en hoja de coca, fermentación de yuca, limón y almíbar cítrico. Y el Uvachao utiliza un ingrediente clave: uvas del árbol de parra vecino al restaurante.

“Para armar la carta de tragos me inspiré en un viaje que hice a la selva peruana. Recordé sus plantas y busqué volcar la identidad peruana y latina en cada cóctel. Y tuve la libertad para jugar con un menú que tiene platos con sabor picante”, concluye el bartender.

Para quienes prefieran bebidas sin alcohol, pueden elegir la tradicional chicha morada (una bebida de la época prehispánica) y la kombucha (un probiótico elaborado a partir del té negro). Además de limonada

con el toque de huacatay y jengibre hay jugos muy originales como el de pomelo y tomillo, el de ananá y albahaca y el de naranja y frutos rojos. Más allá de una gastronomía que profundiza en las recetas y en los ingredientes peruanos en su veta más exótica (la cocina de la selva), este restaurante tiene como propósito generar una experiencia agradable, con un servicio con trato cercano y cálido y alta cocina para disfrutar y divertirse. ■

AMAZONIA

Fitz Roy 1818, Palermo.

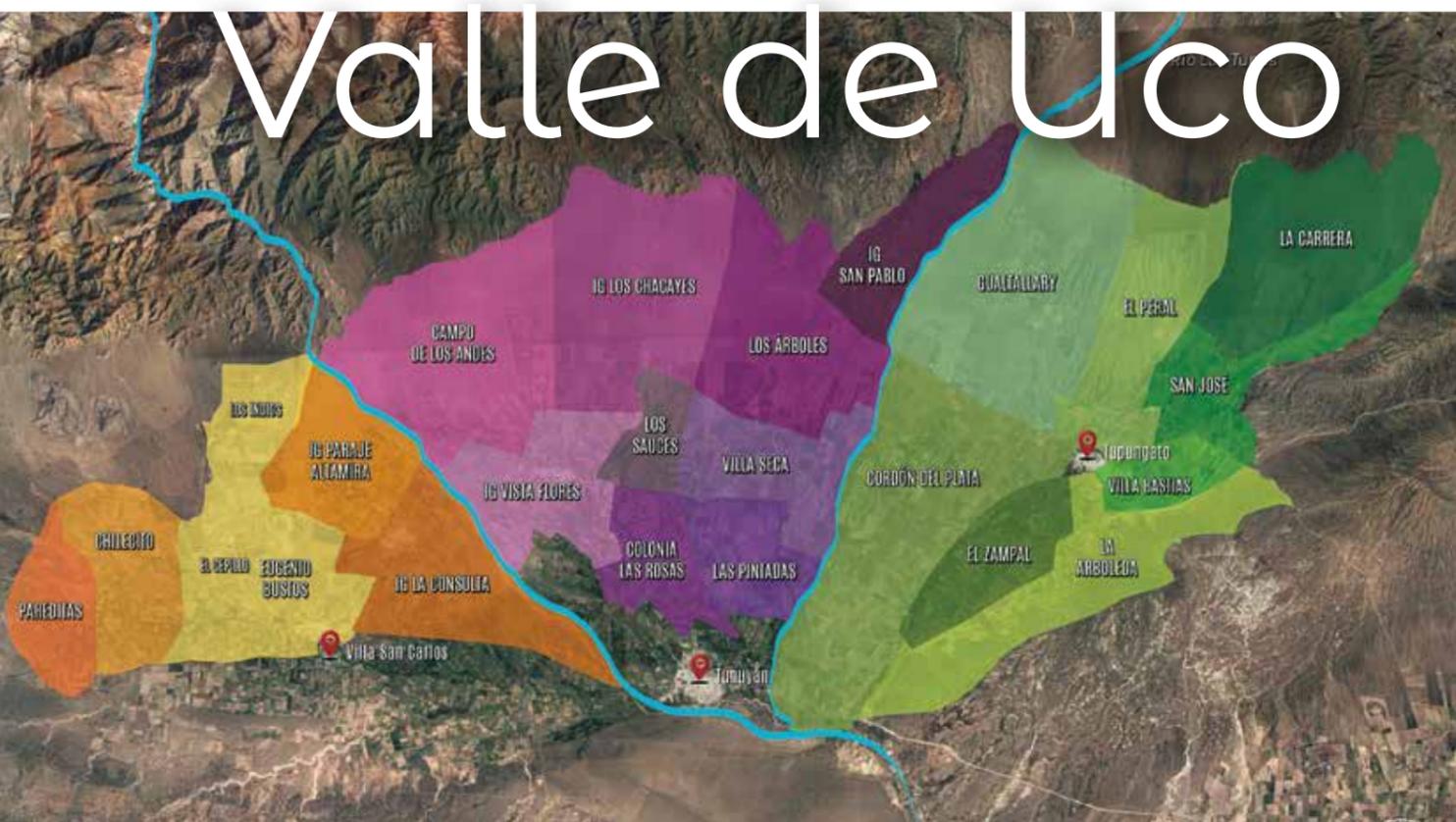
Horarios: de miércoles a viernes de 16 a 00. Sábados de 12 a 1 am.

Domingos de 12 a 17h.

IG: @amazonia.brasas

PUEBLOS Y PARAJES DEL

Valle de Uco



Mapa de los pueblos del Valle de Uco.

El Valle de Uco es la región vitivinícola de Mendoza que se encuentra más cercana a la Cordillera de los Andes. Esta posición privilegiada determina algunas características generales, como la de ser un desierto en altitud. Pero este valle -que abarca unos 100 kilómetros entre el extremo norte y el sur- es, ante todo, diversidad. La enorme variación de altitudes, suelos, climas y paisajes que presenta a lo largo de su superficie permite identificar diferentes zonas que dan origen a vinos muy distintos entre sí, incluso a partir de una misma variedad de uva. Cada pueblo del Valle tiene su

singularidad, un carácter único e irrepetible que lo identifica y que se traslada al vino. Y a su vez la identidad de un vino se torna más precisa y definida cuanto más preciso y definido es el origen de las uvas.

VINOS DE PUEBLOS

En estos vinos, el origen de las uvas es una zona determinada del Valle de Uco. Esas zonas suelen llevar el nombre de los pueblos del valle. Gualtallary, Paraje Altamira, San Pablo, El Peral y La Carrera son solo algunas de las más reconocidas. Cada una de ellos tiene una posición diferente con respecto a la montaña,



Zuccardi Fósil: las uvas provienen del paraje “Estancia” en San Pablo, a 14,00 msn y a tan solo 300 metros de distancia de la Cordillera. Es el gran blanco de montaña que refleja fielmente la identidad de ese lugar tan especial. Elaborado con Chardonnay, se fermenta en su mayoría en vasijas de hormigón sin epoxi. Un pequeño porcentaje del vino fermenta y se cría en barricas de roble francés usadas de 500 litros.

Zuccardi Aluvional: con el malbec como vehículo, estos vinos ponen de manifiesto la singularidad de tres lugares bien diferentes. Fermentan en hormigón con levaduras nativas y tienen una crianza en hormigón y barricas usadas de roble francés.

Zuccardi Aluvional Los Chacayes: elaborado con uvas del paraje de Chacayes Sur, a 1100 msnm. Allí los suelos son muy heterogéneos, en su mayoría profundos y con presencia de piedras pequeñas medianamente erosionadas. El vino tiene volumen y cuerpo, y una característica en nariz de flores y hierbas.

Zuccardi Aluvional Paraje Altamira: las uvas provienen únicamente del paraje “Altamira Sur”, al sur del canal Uco, a 1100 msnm. Los suelos son poco profundos, con abundancia de piedras graníticas cubiertas de carbonato de calcio, lo que aporta la característica textura de tiza a los vinos. En nariz predomina la fruta roja fresca.

Zuccardi Aluvional Gualtallary: este vino se elabora con uvas del paraje “Monasterio” a 1360 msnm. Predominan los suelos con piedras, caliche y abundante carbonato de calcio. El vino lo expresa con la característica textura, un tanino potente y nariz de frutas negras y hierbas. ■

lo que determina su altitud, clima, composición de los suelos, relieve y paisaje que lo identifican.

POLÍGONOS DEL VALLE DE UCO es una línea de vinos de pueblos que surgió como una manera de poner en evidencia la unicidad de cada lugar, con la variedad malbec como vehículo de expresión. Hoy, la línea se compone de tres malbec, dos cabernet franc y tres blancos. Cada uno proveniente de un pueblo determinado.

La vinificación es muy simple para mantener en el vino la pureza de cada lugar y la expresión de cada

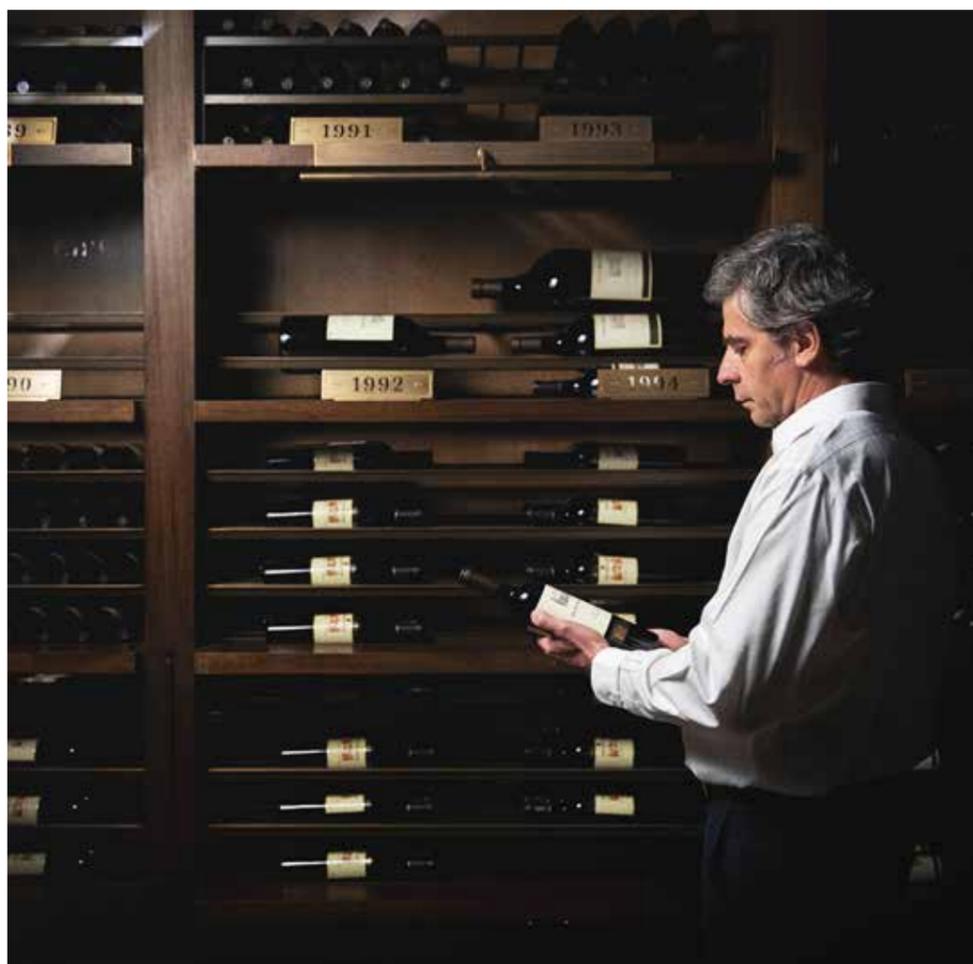
año: fermentación en vasijas de hormigón con levaduras nativas y crianza en hormigón o foudres (según lo requiera el vino).

VINOS DE PARAJES

Así como se puede dividir el Valle de Uco en diferentes pueblos, también es posible dividir cada pueblo en sectores más pequeños y específicos que denominamos “Parajes”. Un paraje posee características propias que lo diferencian, es parte del pueblo pero tiene una identidad más precisa. Un vino de paraje proviene de zonas acotadas dentro de un pueblo determinado.

Don Melchor

la historia detrás de un vino



La cosecha 2018 recibió 100 puntos por parte del crítico norteamericano James Suckling, la puntuación máxima que un vino puede recibir, y se consolida como uno de los grandes Cabernet Sauvignon de alta gama del mundo.

Don Melchor, el primer vino ícono de la industria chilena y un verdadero referente entre los vinos de alta gama en el mundo, comenzó a comercializar la cosecha perfecta premiada con 100 puntos por el crítico norteamericano James Suckling en las principales tiendas de la Argentina. La cosecha 2017, con 99 puntos Suckling, también está disponible.

El consumidor argentino tiene un alto interés en estos vinos y a su vez un gran conocimiento. Además, la escasa oferta de vinos tope de gama de otros orígenes genera un atractivo especial para este público entendido. De esta manera, el mercado argentino se transforma en uno de los principales de la región junto a Chile y Brasil para Don Melchor.

DON MELCHOR 2018, UNA COSECHA PERFECTA

La perseverancia en la búsqueda de la mejor expresión y calidad ha permitido obtener en la cosecha 2018 una cosecha perfecta. Don Melchor 2018 tiene la personalidad de los grandes vinos y las grandes cosechas. Está compuesto por 91% Cabernet Sauvignon, 5% Cabernet Franc, 3% Merlot, 1% Petit Verdot y pasó 15 meses en barricas de roble francés, 67% de ellas de primer uso y 33% de segundo uso.

“Los vinos son muy expresivos, con la madurez precisa, resaltan toda la expresión de la fruta del Cabernet Sauvignon y Cabernet Franc. Vinos concentrados, pero con taninos muy suaves y elegantes, vinos que muestran diferentes capas de aromas y sabores que al momento de juntarlos en la mezcla final de Don Melchor 2018, logran producir esa sensación especial que solo se percibe en los grandes vinos y las grandes cosechas”, comentó el director técnico

Enrique Tirado. Y agregó: “El estilo, complejidad y fineza de Don Melchor nacen del perfecto equilibrio entre el suelo pedregoso de Puente Alto, el viento frío que baja de la cordillera de los Andes, el generoso clima del valle del Alto Maipo, los años que han demorado sus vides para ofrecer sus mejores uvas y el cuidadoso trabajo en el viñedo”.

“Sin duda, la excepcional calidad de Don Melchor no sería posible sin el Terroir de Puente Alto y su viñedo que nos permiten en cada cosecha producir un vino único”, concluyó Tirado.

“Esto es alucinante. La vitalidad y energía en este vino es deslumbrante. La complejidad de los aromas es impresionante con flores, grosellas negras, frambuesas y duraznos. Cuerpo amplio, aunque muy refinado y pulido con textura impecable y belleza. El largo es maravilloso. Este es un testimonio al equilibrio, la armonía y la transparencia en un gran tinto”, afirmó **James Suckling.**

Enrique Tirado es una de las figuras más influyentes en la escena vitivinícola chilena. Desde hace más de 20 años se encuentra a cargo de Don Melchor, el primer vino ícono chileno y un verdadero referente de la cepa Cabernet Sauvignon a nivel mundial. Y en 2019 asume la Gerencia General de Viña Don Melchor, tomando este importante desafío, a través de una profunda experiencia y capacidad para dirigir esta compañía.

LA HISTORIA

Don Melchor Concha y Toro, político y hombre de negocios, fue uno de los precursores del desarrollo del vino en Chile. Nacido en Santiago en 1834, fue un connotado abogado y empresario, con un rol muy gravitante en la vida pública chilena durante la segunda mitad del siglo XIX. En el mundo privado se destacó por su gran

versatilidad y por su mirada global del mundo de los negocios, que lo llevó a interesarse precisamente por el vino. De esta forma, a los 50 años, en 1883, plantó las primeras vides francesas pre filoxera en la hacienda familiar de Pirque -en un inmejorable sector del valle del Maipo- construyendo la casona de verano de la familia y fundando allí Viña Concha y Toro. Para su proyecto vitivinícola, Don Melchor se asesoró de un renombrado enólogo de Burdeos, Monsieur Labouchere, quien se sorprendió con la calidad del suelo del valle del Maipo. Murió aún joven, en 1892, antes de que el proyecto cumpliera su primera década y dejó un profundo legado a las siguientes generaciones. ■



WWW.DONMELCHOR.COM



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

Rodríguez 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

VOLVIENDO A
Celebrar!
EST. 1998 - FRAPPÉ

Felices Fiestas

A celebratory scene featuring a hand holding a flute glass of champagne on the left and another hand holding a bottle of champagne on the right. Bright, golden fireworks or sparklers are exploding in the background, creating a festive atmosphere. The entire scene is framed within a dark, curved shape.

CHANDON

365 DÍAS
UN MUNDO DE POSIBILIDADES

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