

Número 001
Febrero 2024

REVISTA **WINE** MARKET

**NUEVA ZELANDA EN
LA MECA DEL VINO**

DESTINOS DESTACADOS

**EL AUGE DEL
BLANCO**

TENDENCIAS Y NOVEDADES

**TRAPICHE, LA
BODEGA DEL INTER**

EL VINO DEL MES

Y mucho más...



ÍNDICE EDICIÓN FEBRERO 2024

03

Editorial

Reflexiones sobre el Mundo del Vino
y sus Perspectivas

04

La Bodega del Mes

Trapiche la Bodega del Inter de Miami

05

Los Vinos de Febrero

Exclusivos para nuestros socios

06

Programa de Puntos

Beneficios Exclusivos para
Nuestros Lectores

07

Idealista

Gin y Vermouth, nuevos productos

08

Tendencias y Novedades

El Auge del Blanco

09

Receta

Aceitunas Asadas: Aperitivo Irresistible

11

Destino Destacado

Nueva Zelanda en la Meca del Vino

14

Nuevos Locales

Ricardone se Renueva

2

REVISTA WINE MARKET

Revista Digital Mensual

Contenidos: Sommelier Damián Bandieri,

Mauro Charvey

Edición: Luz Pacha Nicastro

Fotografía: Fede Storani

contacto.maurocharvey@gmail.com

Producción General Grupo Traza

EDITORIAL

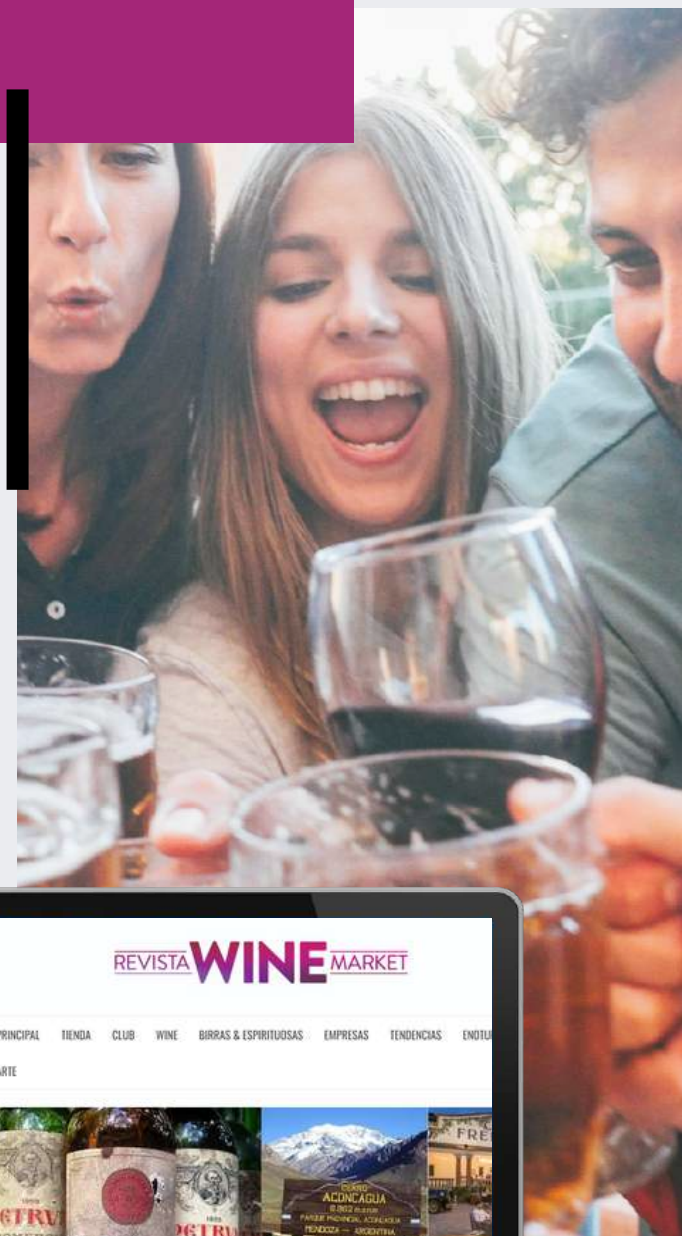
Reflexiones sobre el Mundo del Vino

En un mundo dominado por las pantallas, les ofrecemos un espacio para sumergirse en el apasionante mundo del vino y desconectar de lo digital.

Imagínense: en la pileta, disfrutando del sol, o en el auto rumbo a una escapada. En cualquier situación, pueden sacar su dispositivo y explorar nuestras notas sobre vinos, descubriendo nuevas etiquetas, historias fascinantes sobre bodegas y tendencias actuales.

El vino une a las personas. Compartir una copa con su pareja, amigos o desconocidos es una oportunidad para conectar genuinamente, disfrutando de momentos de camaradería y conversación.

En un mundo acelerado, el vino nos invita a hacer una pausa, a saborear el momento presente y a valorar las pequeñas cosas. Gracias por leernos!



3

**MÁS
NOTAS
EN LA
WEB**



TRAPICHE

LA BODEGA OFICIAL DEL INTER MIAMI DE MESSI, CON UN BAR DE VINOS Y LOGOS EN EL ESTADIO

Directivos de la histórica y prestigiosa bodega argentina -que exporta a 80 países- y del club de fútbol que es sensación mundial por la contratación del ídolo Lionel Messi desde 2023, anunciaron un impactante acuerdo a partir de enero de 2024, que incluye la presencia de los vinos mendocinos en la propia cancha para consumo de los espectadores, acciones de publicidad y marketing a nivel global y el intercambio de logos en los productos y merchandising de ambas empresas



Diego Herrera, accionista de Trapiche y José Más, propietario del Inter Miami

LOS VINOS DE FEBRERO

PRESENTAMOS LOS VINOS DE FEBRERO EXCLUSIVOS PARA NUESTROS SOCIOS DEL CLUB HEBEBIDO!

Febrero se viene con calorcito y se nos ocurrió elegir dos vinos muy particulares, uno de los vinos proviene de la zona en donde los zorros buscan refugio de las altas temperaturas en pleno Gualtallary, y el otro, un Pinot Noir que te va a sorprender!

Zorro Salvaje de Uco Malbec by Huentala Wines Gualtallary, Valle de Uco

En nuestros viñedos de Gualtallary, donde los zorros buscan refugio de las extremas temperaturas, nace este Malbec que refleja la astucia y la generosidad de nuestro terroir. Con colores violetas profundos, aromas de frutas negras y grafito, taninos redondos y una marcada acidez proveniente de la mineralidad del suelo, este vino fresco e impaciente es ideal para acompañar pastas a la crema, empanadas o platos con carnes blancas.

Zorzal Pinot Noir Terroir Único

Gualtallary, Valle de Uco

Este Pinot Noir, 100% Gualtallary de ALBO, Tupungato, Mendoza, proviene de suelos aluvionales con alto contenido de carbonato de calcio. Con una fermentación maloláctica en piletas de concreto durante aproximadamente 6 meses, presenta un brillante color rojo y notas frescas en nariz, destacando frutos rojos, pólvora y tierra negra. En boca, se presenta con textura fina, acidez mordiente y final largo y amable. Ideal para acompañar pizzas, pescados y mariscos. ¡Disfruten de estos exclusivos vinos de Gualta en su membresía de febrero!



EL PROGRAMA DE PUNTOS DE LO DE GRANADO SE RENUEVA

El exitoso programa de puntos y beneficios de Lo de Granado cumple 2 años de vida y se renueva con emocionantes premios para que los canjees cuando quieras. El programa es súper simple y autoadministrable. Si aún no lo tenés, date de alta y, cada vez que vayas a comprar en una de sus tiendas, pedile al cajero que cargue tus puntos en tu cuenta. Acumulá todos los que desees y podrás canjearlos por vinos, copas, cervezas, ginebra, decanters y mucho más.

<https://lodegranado.tiendadepuntos.com/>



IDEALISTA

GIN & VERMOUTH - NUEVOS PRODUCTOS

Este proyecto, que viene de la mano de Mauricio Lorca, se inspira en la búsqueda constante de un individuo idealista, que busca las mejores combinaciones de ingredientes para dar vida a una bebida cautivadora e intrigante.

Se dedican incontables horas a experimentar con la química de los alimentos para lograr maridajes únicos que aporten toques distintivos a cada infusión.

La inclusión de un diseño troquelado inspirado en la tabla periódica de elementos pretende encarnar este concepto, dando como resultado una etiqueta no tradicional y visualmente cautivadora.

Ya podés encontrar los productos en todas las tiendas de Lo de Granado del país



TENDENCIAS Y NOVEDADES

EL AUGE DEL BLANCO

EL VINO BLANCO NO PARA DE CRECER, YA REPRESENTA EL 50% DE LA PRODUCCIÓN DE VINO TOTAL EN EL MUNDO

La Organización Internacional de la Vid y el Vino (OIV) publicó un informe sobre la evolución de la producción y consumo mundial de los vinos según su color (blanco, tinto y rosado) en el período de 2000 a 2021. Según el mismo, el vino blanco muestra un crecimiento favorable, llegando en 2021 a 130 millones de hectolitros (Mhl), lo que representa el 50% de la producción mundial total. Luego le sigue el tinto, con 110 Mhl, representando el 42%. Y el 8% restante es rosado, con 21 Mhl. En cuanto al consumo, si bien el tinto ocupa el primer puesto con una participación del 47%, el blanco le va quitando terreno y llegó a ser el vino que consume el 43% de los bebedores. El 10% restante corresponde a los rosados.



RECETA ACEITUNAS ASADAS UN APERITIVO IRRESISTIBLE

Estas Aceitunas Asadas con Burrata son una entrada facilísima y que siempre impresiona. Solo necesitás 5 minutos como máximo de preparación y el resto lo hace el horno. Quedan unas aceitunas aromáticas gracias al limón y a las hierbas frescas, que ahora están en todo su esplendor, y el toque final de burrata, aunque podés omitirla o reemplazarla por queso untado o usar las aceitunas para mejorar una infinidad de platos. Eso sí, si las servís con el aperitivo, acompañalas de un buen pan.

¿Qué Se Consigue Al Asar las Aceitunas?

Asar las aceitunas realza su sabor natural, además de cambiar su textura. Cuando se asan, aunque continúan estando duras, no es la misma dureza que cuando están crudas. Como se dice en inglés, quedan más chewy, un adjetivo para el que no tenemos traducción, pero sería como comparar una galleta totalmente hecha y crujiente con la textura de una cookie americana donde el centro está más blando.

Para hacer aceitunas asadas necesitás muy poquito realmente y el resultado es increíble!!!

Aceitunas: podés usar una única variedad o una mezcla como hice yo. Usa aceitunas preferiblemente sin carozo para que sean fáciles de comer y variedades de aceitunas y unas grandes (ni idea del nombre) rellenas de ajo.

Ajo: para mí aporta un saborcito tan mediterráneo, además de que queda asado y lo podemos usar en otros platos sin que los repitamos. Aporta más sabor que el del interior de las aceitunas rellenas que use (que es súper suave). Si querés podés omitirlo.

Hierbas aromáticas: Yo usé tomillo y orégano porque los encuentro más frescos que el romero y estamos en (casi) verano.

Limón: un punto ácido para compensar las grasas de la aceituna va increíblemente bien, y su aroma marida a la perfección con todos los sabores.



Sal: para realzar los sabores (ojo que todo eso es salado)

Aceite: une los sabores.

Burrata: las aceitunas asadas solas ya están tremendas, pero para darte una idea extra de aperitivo le he querido añadir burrata justo al sacarlas del horno. El calorcito de las aceitunas hace la burrata aún más cremosa. Podés usar queso feta también o queso de cabra o queso unttable.

Paso a Paso

Precalentá el horno a 200°C

En una fuente de horno poné las aceitunas, el ajo, el limón, el orégano y el tomillo. Terminá con la sal y el aceite de oliva. Mezclá y horneá durante 40-50 minutos hasta que las aceitunas estén arrugadas y el ajo se haya dorado y esté blando.

Mientras las aceitunas están en el horno, preparamos las tostadas. Disponé las rebanadas de pan en una bandeja de horno, sin que se solapen, y echá aceite de oliva por encima.

Aprovechando que tenemos el horno encendido con las aceitunas, horneamos el pan durante 10 minutos o hasta que las rebanadas estén doradas y crujientes. Según el grosor pueden tardar un poco más o menos.

Una vez que las aceitunas y el ajo estén en su punto, retiralos del horno. Poné la burrata por encima inmediatamente partida por la mitad (yo la rompo en dos partes con las manos) y si querés muele un poco de pimienta negra por encima.

Servilas con las tostadas como aperitivo o para acompañar otros platos como pasta, pescado blanco.

Qué tomo?

Un vermú me encanta como aperitivo, un Campari Tonic o Sauvignone Blanc, o un Rosado con buena acidez.



DESTINO DESTACADO**NUEVA ZELANDA EN LA MECA DEL VINO**

Hawke's Bay, en Nueva Zelanda, ya forma parte de un exclusivo club: se ha convertido en la duodécima "gran capital del vino" del mundo, según la red mundial Great Wine Capitals, fundada en 1999 para promover la industria y el turismo del vino. Tras un riguroso proceso de selección, esta zona vinícola neozelandesa se une ahora a un grupo de élite en el que figuran regiones tan famosas como Burdeos (Francia), Mendoza (Argentina) y Napa Valley (EE UU), entre otras.

Las primeras vides fueron plantadas en Hawke's Bay en 1851 por misioneros maristas. Hoy existen más de 200 viñedos, 125 productores de vino y más de 30 bodegas, que han contribuido a que la región sea muy apreciada por una variedad de estilos de vino de alta calidad, producidos principalmente con Chardonnay y Syrah.



COMPLIMENTOS | PAULA RUEGGER |

P

Joyeria Urbana / Espacio Exclusivo



LO DE GRANADO
PTO NORTE Y ALDEA



PAULARUEGGER



PAULARUEGGER.COM

NUEVA ZELANDA Y LOS VINOS

Nueva Zelanda, conocida principalmente por su impresionante belleza natural y su industria ganadera, ha emergido en las últimas décadas como un jugador destacado en la producción de vinos de calidad. A pesar de su ubicación geográfica remota, el país ha demostrado ser un terroir excepcional para la viticultura, atrayendo la atención de los amantes del vino de todo el mundo.

La historia de la producción de vino en Nueva Zelanda es relativamente breve en comparación con regiones vinícolas más establecidas, pero su crecimiento ha sido meteórico. Aunque se cultivaba uva en la isla norte desde el siglo XIX, no fue hasta la década de 1970 que la industria vinícola comenzó a florecer.

La región de Marlborough, en la isla sur, se ha destacado como la zona líder en la producción de Sauvignon Blanc, un vino blanco reconocido por su frescura y carácter distintivo de frutas tropicales y hierbas.

La geografía única de Nueva Zelanda, con sus largos días de verano y noches frescas, proporciona un clima ideal para el cultivo de uvas de calidad. La variedad de microclimas y suelos en todo el país ha llevado a la diversificación de variedades de uva, incluyendo: **Pinot Noir, Chardonnay, Riesling y Syrah.**

Los viticultores de Nueva Zelanda han demostrado una destreza excepcional en la producción de vinos tintos y blancos que reflejan la pureza y la frescura de la tierra.

La industria vinícola de Nueva Zelanda también se ha destacado por su enfoque en la sostenibilidad y la producción ecológica. Muchas bodegas utilizan prácticas orgánicas y biodinámicas, lo que no solo beneficia al medio ambiente, sino que también se traduce en vinos de alta calidad y carácter único.

Los vinos de Nueva Zelanda se han ganado una merecida reputación internacional por su calidad y carácter distintivo. La región ha atraído la atención de críticos y amantes del vino de todo el mundo, y sus vinos se exportan a numerosos países. La relación de Nueva Zelanda con la producción de vinos es un ejemplo de cómo una nación relativamente pequeña puede destacar en una industria global, aprovechando sus recursos naturales y su dedicación a la excelencia enológica. Con su enfoque en la calidad, la sostenibilidad y la innovación, Nueva Zelanda continuará siendo un jugador importante en el mundo del vino en los años venideros.



RICARDONE SE RENUEVA

UN NUEVO LOCAL DE LO DE GRANADO

Lo de Granado, la cadena líder en venta de vinos, está renovando uno de sus locales. En Ricardone la mudanza a un nuevo espacio les ofrecerá más amplitud que su ubicación anterior. Este nuevo local contará con una sala de catas y reuniones privadas, así como la incorporación de nuevos productos gracias al mayor espacio disponible.

Con 25 locales en la región, Lo de Granado se posiciona como la segunda cadena de tiendas más grande del país en cantidad de establecimientos. Además, cuenta con un exclusivo Club de Vinos que reúne a más de 1300 socios, quienes disfrutan de beneficios exclusivos, descuentos y más.

¡Descubrí la experiencia única que ofrece Lo de Granado y unite a nuestro Club de Vinos hoy mismo!



14

DATOS DEL LOCAL

Ubicación: Ruta AO12 y Bevilacqua - Ricardone

Unite a nuestro club!



www.hebebido.club



Venía a tu local más cercano

25 locales

Santa Fe - Entre Ríos - Córdoba

www.lodegranado.com.ar

