

Número 002
Marzo 2024

REVISTA **WINE** MARKET

SEIS ENÓLOGOS ARGENTINOS ENTRE LOS 100 MEJORES DEL MUNDO

TOP 100 DE LOS WINEMAKERS
DEL PLANETA

LO DE GRANADO: UN 10

UNA DÉCADA DE PASIÓN VINERA

ARRANQUE DE LA VENDIMIA

CON UN 11.4% ARRIBA QUE EN EL 2023

Y mucho más...



ÍNDICE EDICIÓN MARZO 2024

03

Editorial
Marzo de Vendimia

04

Top 100 de los Winemakers
Seis Argentinos entre los Mejores

05

Lo De Granado un 10
10 Años de Pasión Vinera

07

Arranque de La Vendimia
11.4% Arriba que en el 2023

08

Maridaje Repostero
Budín de Chocolate y Tinto

10

Descubriendo Bodegas
El Legado de Francisco Catena

11

Vinos de Marzo
Desde la Patagonia Rebelde a Mendoza

14

Nuevo Cofermentado
Pilatos. El Malbec de Sottano

15

Aperturas
Primer Hotel Bodega de Argentina

16

Día del Whisk(e)y

2

EDITORIAL

Marzo de Vendimia

¡Bienvenidos a nuestra revista dedicada al mundo del vino!

Nos reunimos una vez más para explorar las últimas novedades, eventos destacados, etiquetas prometedoras y curiosidades de este mundo mágico.

En este número, te sumergiremos en el intrigante universo del whisky, te llevaremos al primer hotel bodega y te presentaremos una exquisita receta de budín de chocolate y vino. Además, te contaremos sobre los seis enólogos argentinos reconocidos entre los mejores del mundo y sobre el comienzo exitoso de la vendimia en nuestra región.

Te invitamos a descubrir los vinos destacados de marzo, con especial atención al legado de Francisco Catena. Disfruta de esta edición llena de emocionantes novedades vinícolas.

Salud! 🍷



3

**MÁS
NOTAS
EN LA
WEB**



TOP 100 DE WINEMAKERS

SEIS ENÓLOGOS ARGENTINOS ENTRE LOS 100 MEJORES DEL MUNDO

La influyente y prestigiosa publicación The Drinks Business ubicó en el top 100 de los winemakers del planeta a Silvio Alberto (Bodegas Bianchi), Jorge Cabeza (Bodega Salentein), Mauricio Lorca (Bodega Foster Lorca), Daniel Pi (Bemberg Estate Wines), José Ponce (Terrazas de los Andes) -los 5 de Mendoza- y Delfina Pontaroli (Puerta del Abra, Balcarce, Buenos Aires). El reconocimiento fue divulgado durante la presentación de la guía The Master Winemaker 100, que cada año elige The Drink Business, durante la Feria Vinexpo París, en febrero pasado.

Según los creadores de la publicación, lo que busca la guía The Master Winemaker 100 es «arrojar luz sobre aquellas personas talentosas que trabajan duro en los oscuros ambientes de la bodega», sintetizó Patrick Schmitt, Master of Wine y director de The Global Wine Masters.

“Es una forma de dar a conocer a las personas que se esconden detrás de vinos brillantes, muchas de las cuales son personalidades que, en nuestra opinión, no reciben suficiente reconocimiento”, agregó quien también es editor de la publicación The Drinks Business.



4



LO DE GRANADO

UNA DÉCADA DE INNOVACIÓN Y PASIÓN POR EL VINO

Lo de Granado, la marca icónica en el mundo de los vinos, celebra su décimo aniversario como uno de los referentes indiscutibles en la industria. Fundada con la visión de acercar vinos de calidad directamente de productores a consumidores, Lo de Granado ha alcanzado un hito impresionante con 25 locales repartidos estratégicamente en las provincias de Santa Fe, Entre Ríos y Córdoba.

La historia de Lo de Granado es un testimonio de perseverancia y visión empresarial. La marca ha evolucionado desde la comercialización de vinos hasta convertirse en un fenómeno de franquicias, marcando un hito en la industria con un modelo de negocios que elimina intermediarios entre productores y consumidores.



LO DE GRANADO

UNA DÉCADA DE INNOVACIÓN
Y PASIÓN POR EL VINO

Un Modelo de Franquicias que Transforma la Experiencia del Consumidor

Con una inversión de 8 mil dólares, aquellos que eligen ser franquiciados de Lo de Granado no solo adquieren un negocio, sino que se unen a una familia. Mauro Charvey CEO de la empresa, destaca que la franquicia no solo proporciona productos, sino que incluye un plan de negocios, un sistema de gestión y una profunda inmersión en la esencia de la marca.

«Lograr tener una cadena de venta propia es fantástico, evitás intermediarios», afirma Charvey, quien inicialmente probó el modelo con locales propios antes de expandirse a través de franquicias. La marca ahora tiene una presencia significativa en Santa Fe, Entre Ríos y Córdoba.

Celebrando el Éxito y Mirando al Futuro

Con 25 tiendas distribuidas en 3 provincias del país, Lo de Granado no solo celebra una década de logros sino que también mira hacia un futuro prometedor. «Esto recién empieza porque se viene un camino mucho más grande», declara su CEO, reafirmando su compromiso con la innovación, la calidad y la satisfacción del cliente.

En medio de un panorama empresarial desafiante en Argentina, Lo de Granado se destaca por su resiliencia, humildad y dedicación a la excelencia.



6

LA VENDIMIA

EN EL ARRANQUE, EN ARGENTINA, SE COSECHARON 636 M DE KG DE UVA, +11,4% QUE EN 2023

Según datos del Instituto Nacional de Vitivinicultura (INV), al 3/3 (semana 14 de vendimia) se recolectaron en Argentina un total de 635.939.547 kilos de uva, un 11,4% más que en igual lapso de 2023. Con ese volumen de fruta se obtuvieron 238.747.110 de litros de vino descubado y 70.891.120 de litros de mosto.

El informe de cosecha de 2024 publicado por el INV, correspondiente a la semana 14 de la vendimia, muestra un crecimiento del volumen recolectado del 11,4% respecto a la misma semana de 2023.

Con los 473.193.281 de kilos de uva cosechados se llevan elaborados 136.552.148 litros de vino y 38.933.293 litros de mosto.



MARIDAJE REPOSTERO

BUDÍN DE CHOCOLATE Y VINO TINTO

Hay maneras muy creativas de llevar una receta al nivel pro, con ingredientes que ayudarán a darle un toque original lleno de mucho sabor. Una de esas preparaciones es el budín de vino tinto, un ingrediente especial que le dará más textura.

El budín de vino tinto se combina con cacao y frutos rojos, por lo que es una manera de sorprender a todos con una receta de sabores exóticos.

Paso a Paso

1. En un bowl mezclar la harina, el cacao, bicarbonato de soda y la sal.
2. Batir con batidora eléctrica la manteca con azúcar durante aproximadamente 4 minutos.
3. Reducir la velocidad de la batidora a medio y agregar un huevo a la preparación.
4. Después de cada adición, mezclar por un tiempo hasta que los ingredientes se combinen. Agregar la esencia de vainilla, mezclar.



5. Luego agregar 1/4 de la harina previamente mezclada con los secos, mezclar brevemente.
6. Agregar 1/4 del vino, mezclar brevemente y agregar la harina con el vino alternativamente hasta que los ingredientes se agoten.
7. Agregar la cucharadita de polvo de hornear y terminar de mezclar.
8. Poner la mezcla en un molde con un diámetro de 24 cm, enmantecado y enharinado.
9. Hornear en el horno precalentado a 180° durante aproximadamente 55 minutos.
10. Antes de servir, realizar una mezcla con el azúcar impalpable, cacao en polvo y agua caliente.
11. Bañar el budín con el frosting, dejar secar y servir.

Ingredientes

- 2 vasos de harina
- 3/4 taza de cacao en polvo sin azúcar
- 1 y 1/4 cda. de bicarbonato de sodio
- Pizca de sal
- 200 gr. de mantequilla blanda
- 4/5 vasos de azúcar
- 2 huevos
- 1/3 cda. de esencia de vainilla
- 1 y 1/4 vasos de vino tinto
- 1 cda. de polvo de hornear.
- Para el Frosting:
 - Azúcar impalpable
 - Cacao en polvo
 - Agua caliente



UN VIAJE A TRAVÉS DE LA PASIÓN FAMILIAR EL LEGADO DE FRANCISCO CATENA

Francisco Catena: Nació en la bulliciosa Capital Federal, sus raíces se entrelazan con las tierras mendocinas, donde su padre, oriundo de Rivadavia, se encontró con el amor de una cordobesa. Aunque su origen geográfico era diverso, la vida de Francisco estuvo inextricablemente vinculada a Mendoza. Los veranos de su infancia se dividían entre el campo ganadero en Ñacuñan y los viñedos en Rivadavia, donde su familia paterna, descendientes directos de Italia, escribieron con tinta de uva gran parte de la historia del vino argentino.

Las Raíces en la Tierra y el Vínculo Familiar: Recuerdos de su niñez se entrelazan con la figura de su abuelo, Alfredo V.A, quien dedicó toda su vida a los viñedos y elaboraba vinos para el consumo familiar. Después de cada cosecha, la tradición familiar los llevaba a mezclar racimos de un parral cuidadosamente seleccionado, donde Francisco y sus hermanos participaban activamente en el proceso, incluso pisando la uva junto a su abuelo.

El Nacimiento de Fran-C Wines: En 2013, Francisco dio un paso audaz al iniciar su propio proyecto vinícola bajo el evocador nombre de The Fran-C Wines. Una fusión de sus dos grandes pasiones: el vino y la pesca con mosca. Inspirado por su padre Cesar, quien inculcó estas aficiones desde su más tierna infancia junto a su hermano Nicolás, Francisco lleva el legado familiar hacia nuevas alturas.

Vinos con Identidad y Pasión: Los vinos de Francisco Catena llevan nombres que son oda a su amor por la pesca deportiva. Just Fly fish y Gran pesca son algunos ejemplos, mientras que Il instintos rinde homenaje al instinto tanto del pez como del pescador. Además, rescata la marca La Misión, concebida por su padre hace años, dándole una moderna estética acorde al mercado actual.

Terroirs que Hablan: Los vinos de Fran-C provienen de tres terroirs distintos: La Consulta, Maipú y, por supuesto, Rivadavia, el lugar de origen de la familia. La icónica Bonarda del Este, parte fundamental de los tintos de La Misión, destaca como un tributo a la tierra que los vio florecer.

Vida Familiar y Futuro en Crecimiento: A sus 40 años, Francisco, casado con Florencia y padre de Inés y Juana, tiene la visión de transmitir a sus hijas el amor por el vino y la pesca con mosca. Un legado que espera vean florecer y continúen en las generaciones venideras, tejiendo así una historia que perdure en cada botella de Fran-C Wines.



DESDE LA PATAGONIA REBELDE A MENDOZA SIN ESCALAS EN EL CLUB DE VINOS

LOS VINOS DE MARZO

En el fascinante universo de los vinos, el mes de marzo nos brinda la oportunidad de descubrir dos muy buenos vinos. Este mes, el Club de Vinos «He Bebido!» nos presenta dos vinos que nos transportarán a regiones vinícolas únicas y nos invitarán a explorar la riqueza de sus historias y sabores. Desde el seductor Just Fly Fish Malbec, nacido en La Consulta, Valle de Uco, hasta la profunda tradición familiar encarnada en The Fran-C Wines, y desde la Patagonia, llega la tradición e innovación en Saurus Estate Malbec desde San Patricio del Chañar, Neuquén; sumergite con nosotros en una experiencia vinícola inolvidable.

Just Fly Fish - Malbec :
Descubre una experiencia única, desde La Consulta, departamento de San Carlos, Valle de Uco.

Notas de Cata: Con un color rojo rubí con tonalidades violáceas, el Just Fly Fish Malbec seduce desde la primera mirada. En nariz, ofrece una explosión de frutos rojos maduros, mientras que en boca, sus taninos suaves y redondos lo convierten en un compañero perfecto para disfrutar a diario.



LOS VINOS DE MARZO

Recomendación de Consumo: Sirve este vino a una temperatura de 14-18°C para realzar sus cualidades. Combínalo con carnes rojas asadas para una experiencia gastronómica inolvidable.

Terroir: Proveniente de viñedos ubicados en La Consulta, San Carlos, a 1100 metros sobre el nivel del mar, este Malbec se beneficia de un terroir único. Conducción y riego cuidadosamente gestionados en parral, con riego por manto, aprovechan al máximo el clima semidesértico y el suelo areno-arcilloso permeable de la región. Cosechado el 22 de marzo de manera manual, con un rendimiento de 150 qq/Ha, cada detalle contribuye a su distinción.

The Fran-C Wines:

Continuando una tradición familiar esta bodega es mucho más que un proyecto vinícola; es la culminación de una historia familiar arraigada en la pasión por el vino. Francisco Catena, impulsado por el legado de su abuelo Alfredo V.A. y su padre César Alfredo, lleva adelante esta tradición centenaria con orgullo y dedicación. «La historia de mi familia y la industria del vino comienza a escribirse hace más de 100 años. Es un honor para mí seguir adelante con esta pasión que mi abuelo supo transmitir a mi padre, y hoy tengo el placer de continuar.»

Saurus Estate Malbec: Una Oda a la tradición y la innovación, desde San Patricio del Chañar, Neuquén.

En 2001, Herman Heinz Teodoro Schroeder, descendiente de inmigrantes alemanes pioneros en la Patagonia, decide invertir junto a sus hijos en viñedos. En una de las zonas vitivinícolas más australes del mundo, el esfuerzo humano transformó un desierto en verdes viñedos productivos. El resultado: Saurus Estate Malbec, un vino profundo con aroma a frutos rojos, como cerezas y ciruelas. Fresco y frutado en boca, sus características de Malbec se realzan con notas de vainilla y caramelo, gracias a su corto paso por roble.

Crianza y Datos Técnicos: La totalidad del vino ha permanecido en tanques de acero inoxidable, donde sus finas lías se ponen en suspensión periódicamente hasta su estabilización y corte final. Con un contenido alcohólico de 13.5°, un residual de azúcar de 3.04, una acidez total de 5.85 y un pH de 3.53, cada aspecto técnico se cuida meticulosamente para garantizar la calidad excepcional de cada botella.



COMPLIMENTOS | PAULA RUEGGER |

P

Joyeria Urbana / Espacio Exclusivo



LO DE GRANADO
PTO NORTE Y ALDEA



PAULARUEGGER



PAULARUEGGER.COM

NUEVO COFERMENTADO

PILATOS. EL MALBEC DE SOTTANO

¿Qué es la verdad?, preguntó Pilatos el día del juicio final...”. Descubra el enigma en este cofermentado de Malbec y no lo salve ni lo condene, solo disfrútelo”.

Sottano, la reconocida bodega ubicada en Luján de Cuyo, Mendoza, presenta Pilatos, su último lanzamiento. Se trata de un vino cofermentado de Malbec que une la distinción del 80% Malbec con el carácter del 20% Cabernet Sauvignon y da un resultado exquisito. Elaborado con uvas de la zona de Los Chacayes, Pilatos se suma a la “familia” del vino insignia de la bodega Sottano, el reconocido Judas, junto a María Magdalena y Barrabás. Adrián Toledo, enólogo de la bodega, destaca que “Pilatos ha sido cuidadosamente vinificado mediante un proceso de cofermentación; el Malbec, despalillado con precisión, se fusiona con el Cabernet Sauvignon, utilizando la mitad del racimo entero y la mitad despalillado en tanques de acero inoxidable de 5.000 litros.

Este proceso artesanal garantiza la preservación de los perfiles aromáticos y la riqueza de los sabores.

Para realzar su complejidad, Pilatos lleva a cabo una fermentación maloláctica en barricas de roble francés de 500 litros, con una crianza de 18 meses”, finaliza Toledo.



PRIMER HOTEL BODEGA DE ARGENTINA

BY HUENTALA HILTON

Julio Camsen y familia presentaron el primer hotel bodega Urbana By Hilton, en el kilómetro cero de Mendoza. Un lugar único y diferente donde se elaborará vinos de Huentala Wines dirigidos enológico por Pepe Morales



DÍA INTERNACIONAL DEL WHISK(E)Y

SE CELEBRA EL 27 DE MARZO DE CADA AÑO

El 27 de marzo de cada año se celebra el Día Internacional del Whisk(e)y. Se anunció por primera vez en 2008 para celebrarse desde el 2009 y conmemora al escritor de whisky Michael Jackson. No, no el Rey del Pop, sino un hombre conocido por sus escritos sobre el whiskey, cuyo cumpleaños coincide con este día. Michael sufrió de Parkinson, por lo que este día se reserva tanto para disfrutar del Whiskey como para apoyar la investigación de esta enfermedad.

Este día se escribe Whisk(e)y entre paréntesis para conmemorar tanto a los whiskies estadounidenses e irlandeses (que se escriben con e) como los escoceses, japoneses y canadienses (que se escriben sin e).



16



SILENT SEVEN

Ingredientes

50ml Jack Daniel's N7
20ml triple sec
20ml de juego de lima
8ml de jarabe de azúcar

Preparación

Llenar una coctelera con hielo hasta la mitad.
Agregar todos los ingredientes y agitar vigorosamente.
Servir en un vaso de whiskey con hielo.
Decorar con cáscara de naranja.



TENNESSEE HONEY & GINGER ALE

Ingredientes

50ml Jack Daniel's Honey
75ml Fever Tree Ginger Ale

Preparación

Llenar 3/4 partes de un vaso alto con hielo.
Servir el Jack Daniel's Honey.
Completar con Fever Tree Ginger Ale.
Decorar con un gajo de lima.



Unite a nuestro club!



www.hebebido.club



Venía a tu local más cercano

25 locales

Santa Fe - Entre Ríos - Córdoba

www.lodegranado.com.ar

