

Número 10
Noviembre 2024

REVISTA **WINE** MARKET

**DÍA DEL VINO
ARGENTINO
COMO BEBIDA
NACIONAL**

TRAGOS
**LOS MEJORES CON
VINO BLANCO**

EL MUNDO
**QUIÉN PRODUCE
MÁS VINO?**

**Y mucho
más...**



EDICIÓN NOVIEMBRE 2024

03

Editorial

El Mes del Vino Argentino

04

Quién Produce más Vino?

El Mundo en Números

08

Nuevo Proyecto Re-Cordis

Las Uvas más Codiciadas de Gualtallary

11

La Noche de las Vinotecas

Organizado por la Cámara Argentina de Vinotecas

13

2 Propuestas Innovadoras

Los Vinos del Mes

16

El 24 de Noviembre Nuestro País Celebra

Día del Vino Argentino Bebida Nacional

19

Another Deep Dive

El Nuevo Proyecto de Vic Diamante

21

Gin Quebracho

Encontraron el Oro

24

Día del Merlot

El Varietal Elegante

26

Nuevos Tragos

Los Mejores con Vino Blanco

29

Nuevos productos Aprobados por el INV

ÍNDICE

EDITORIAL

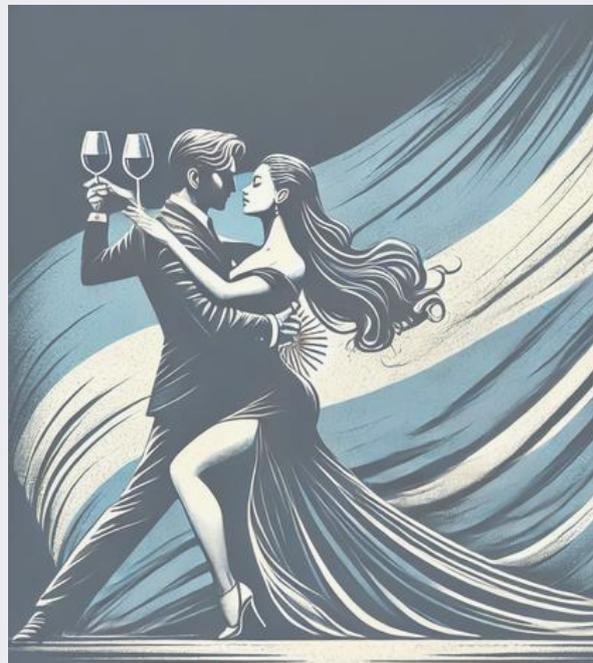
El Mes del Vino Argentino

Noviembre nos llena de orgullo y brinda razones para celebrar. Este mes, el vino argentino tomó el centro de la escena como bebida nacional, un símbolo de nuestra cultura, nuestra tierra y nuestra identidad.

En Wine Market , nos sumamos compartiendo historias que reflejan su impacto y destacamos la Noche de las Vinotecas: encuentros nocturnos en espacios dedicados al vino.

Además, exploramos más sorpresas que hacen del vino un mundo tan atrapante: novedades, tendencias y el papel que sigue jugando como embajador de nuestra tierra en el mundo.

Noviembre es sinónimo de brindar por nuestras raíces, nuestra pasión y nuestro futuro. En Wine Market, te invitamos a levantar tu copa y sumergirte en este viaje. ¡Salud! 🍇✨🍷



**MÁS
NOTAS
EN LA
WEB**

EL MUNDO

QUIÉN PRODUCE MÁS VINO?

¿Quién produce más vino en el mundo? Un vistazo a los líderes de la producción global en 2023

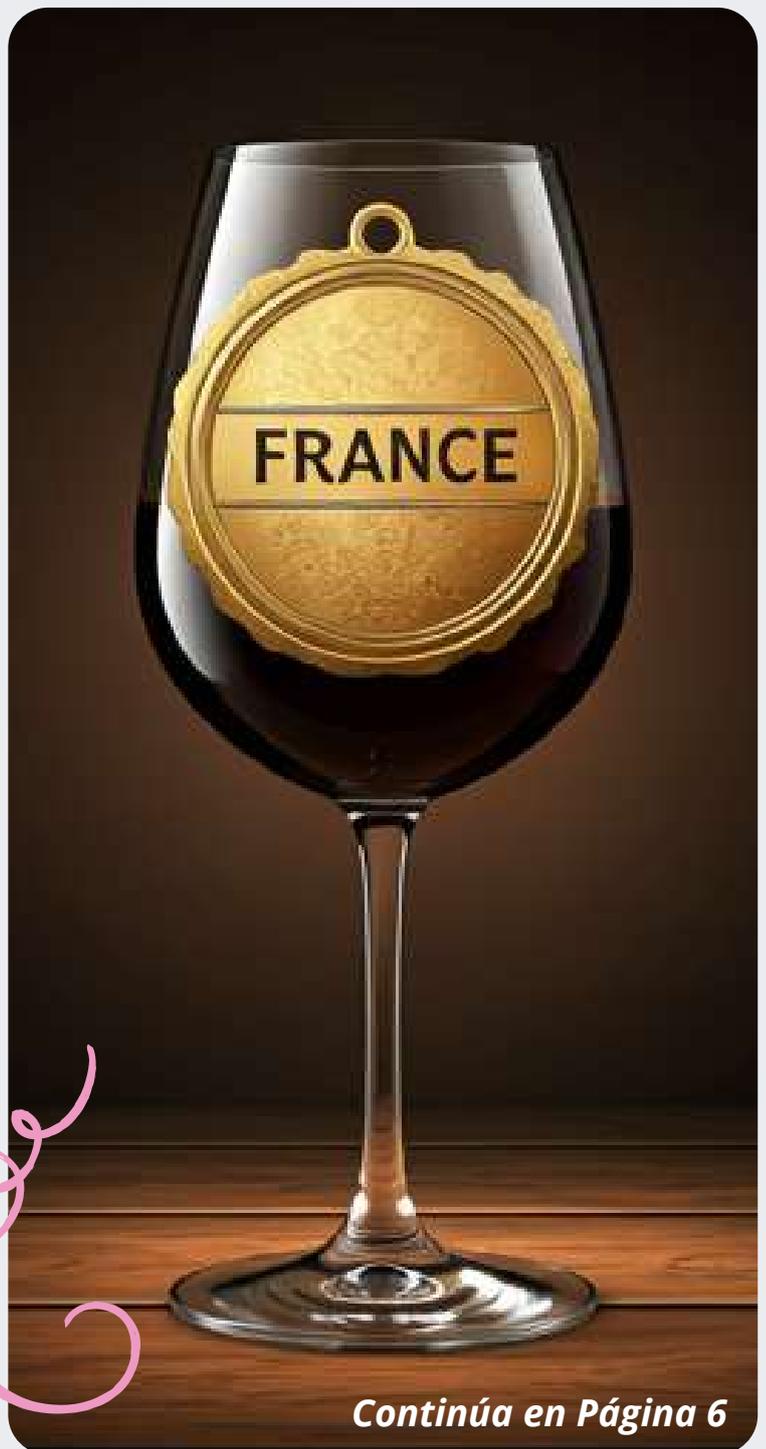
La producción mundial de vino no solo representa una fuente de orgullo nacional para los países productores, sino que también refleja las tendencias y desafíos que enfrenta el mercado global de esta bebida.



QUIÉN PRODUCE MÁS VINO?

En 2023, de acuerdo con la Organización Internacional de la Viña y el Vino (OIV), Francia ha consolidado su posición como el mayor productor de vino del mundo, seguido por otros grandes actores europeos e internacionales. En esta nota, analizamos los principales países productores, las causas detrás de sus cifras y el impacto que estos datos tienen en la industria.

1 - Francia, el líder indiscutible: Con una producción de 48 millones de hectolitros (mhl), Francia se posiciona como el principal productor de vino en 2023. Este volumen no solo responde a la vasta superficie de viñedos en regiones icónicas como Burdeos, Borgoña y Champagne, sino también a la importancia de la industria vitivinícola en la economía del país. La variedad de suelos, climas y tradiciones vitivinícolas ha permitido a Francia mantener su liderazgo y ser una referencia mundial en la calidad y variedad de vinos.



Continúa en Página 6

QUIÉN PRODUCE MÁS VINO?

2- Italia y España, potencias vitivinícolas europeas:

Italia sigue de cerca a Francia con 38.8 mhl, mientras que España se ubica en tercer lugar con 28.3 mhl. Ambas naciones tienen una larga historia en la producción de vino y cuentan con condiciones climáticas ideales en sus principales regiones vinícolas. En el caso de Italia, su diversidad de uvas autóctonas y su fuerte consumo interno ayudan a mantener su alto volumen de producción. España, por su parte, se destaca por su amplia superficie de viñedos y la producción de vinos que van desde el famoso Tempranillo hasta los reconocidos espumosos de la región de Cava.

3 - Estados Unidos, líder de América del Norte:

Con 24.3 mhl, Estados Unidos se coloca como el cuarto productor mundial, siendo California el epicentro de su industria vitivinícola. A pesar de enfrentar desafíos climáticos como incendios forestales y sequías, el país ha mostrado una gran capacidad de adaptación e innovación. Además, el mercado interno es muy sólido, y el interés en vinos de alta calidad y experiencias enoturísticas ha contribuido a fortalecer su producción.



QUIÉN PRODUCE MÁS VINO?

Chile y su crecimiento en América Latina:

Chile, con 11 mhl, es el mayor productor de vino en América del Sur. La combinación de sus suelos volcánicos, la influencia del océano Pacífico y los Andes, junto con su estabilidad económica, han convertido al país en un jugador clave en el mercado global. Sus vinos, especialmente el Carménère y el Cabernet Sauvignon, tienen una creciente demanda en mercados internacionales.

Otros productores relevantes: Australia, Sudáfrica y Argentina:

Australia y Sudáfrica, con producciones de 9.6 mhl y 9.3 mhl respectivamente, tienen una industria vinícola que se adapta a las condiciones climáticas extremas de cada país. Finalmente, Argentina cierra la lista de los principales productores de 2023 con 8.8 mhl, destacándose por sus Malbec y Torrontés. Aunque con menor volumen, la industria vinícola argentina ha ganado prestigio en mercados como Estados Unidos y Europa gracias a la calidad de sus vinos.

La producción mundial de vino en 2023 refleja tanto la tradición como la adaptación a desafíos actuales, como el cambio climático y la fluctuación en la demanda global. Francia, Italia y España continúan liderando, pero países como Estados Unidos y Chile están fortaleciendo su presencia en el mercado global. En un contexto donde los consumidores buscan cada vez más variedad y calidad, estos datos nos muestran que la competencia y la diversidad de oferta son aspectos esenciales para el desarrollo de la industria vinícola mundial. 🍷



ALTA GAMA

RE-CORDIS UN NUEVO PROYECTO CON LAS UVAS MÁS CODICIADAS DE GUALTALLARY

En el corazón del Valle de Uco, en la reconocida región de Gualtallary, Mendoza, nace un nuevo y ambicioso proyecto vitivinícola: **Re-Cordis**. Esta bodega, creada por el empresario y visionario **Javier Ábrego**, se presenta como una propuesta única en el panorama vitivinícola argentino, enfocada exclusivamente en la producción de vinos de alta gama, con un claro objetivo: capturar la esencia y la complejidad de un terroir singular. Para este proyecto, Abrego convocó a **Mariano Genzel**, un joven y multipremiado Winemaker que ocupa el rol de Director de Proyecto, quien ha logrado consolidarse rápidamente en la industria, gracias a su talento y su dedicación a la búsqueda de la perfección.

GUALTALLARY: UN TERROIR ÚNICO EN MENDOZA

La zona de Gualtallary, al sur del Valle de Uco, es reconocida por su altitud excepcional, que supera los 1.400 metros sobre el nivel del mar. Esta altura, combinada con un clima fresco, suelos calizos y una amplitud térmica marcada, ofrece condiciones ideales para el cultivo de uvas de alta calidad. Las bajas temperaturas durante la noche permiten que las uvas conserven una acidez vibrante, mientras que los días soleados favorecen una maduración perfecta, generando vinos concentrados, frescos y con un gran potencial de guarda.



RE-CORDIS UN NUEVO PROYECTO

Es precisamente este terroir tan particular el que Re-Cordis busca expresar en cada una de sus creaciones, a través de una vinificación cuidadosa y un enfoque en la calidad por encima de todo.

Las Primeras Tres Líneas de Malbec: Una Búsqueda por la Expresión del Terroir

Re-Cordis presenta tres líneas de Malbec como sus primeras creaciones, todas ellas con un enfoque claro en resaltar las particularidades de Gualtallary. Cada una de estas líneas tiene una identidad propia, pero todas comparten el mismo objetivo: transmitir la esencia del terroir de forma auténtica y precisa.

Espejos (Crianza en Concreto, 9 Meses)

La primera línea de Re-Cordis es Espejos, un Malbec que ha sido criado durante 9 meses en tanques de concreto, lo que permite que el vino preserve la frescura y pureza de la fruta, sin la influencia de la madera. Esta crianza en concreto favorece una vinificación más reductiva, resaltando los aromas y sabores de la uva, mientras que mantiene una estructura equilibrada y una acidez vibrante. Espejos tiene un potencial de guarda de 5 años, lo que le permite evolucionar y desarrollar complejidad con el tiempo.

Miradas (50% en Concreto, 50% en Roble Francés)

La segunda línea, Miradas, es una mezcla cuidadosamente elaborada, con un 50% de vino que ha reposado en concreto y el otro 50% en barricas de roble francés. Esta combinación ofrece una complejidad adicional al vino, equilibrando la frescura y la expresión frutal que aporta el concreto con los matices de la madera que aportan las barricas de roble.



RE-CORDIS UN NUEVO PROYECTO

Miradas es un Malbec que se caracteriza por su elegancia, su cuerpo medio y su equilibrio perfecto entre fruta y taninos. La crianza en concreto aporta una mineralidad que se fusiona de forma armoniosa con las notas especiadas y sutiles del roble. Este vino tiene un excelente potencial de guarda de 8 años, lo que le permitirá evolucionar y ganar complejidad con el paso del tiempo.

Parpadeo (Crianza en Roble Francés, 12 a 14 Meses)

Finalmente, Parpadeo es la joya de la corona y el vino emblema de Re-Cordis. Este Malbec se cría durante 12 a 14 meses en barricas de roble francés, lo que le confiere una gran complejidad aromática, con notas de frutos negros maduros, especias y un toque ahumado. En boca, es un vino de gran estructura, con taninos firmes y una acidez refrescante que promete un excelente potencial de guarda. Parpadeo es un vino elegante, de gran concentración y con una expresión madura del terroir de Guatallary, ideal para quienes buscan un vino con profundidad y longevidad. Este vino tiene un impresionante potencial de guarda de 20 años, lo que lo convierte en una opción excepcional para los coleccionistas y amantes de vinos que desean disfrutar de una evolución compleja y sofisticada con el paso del tiempo. 🍷



LA NOCHE DE LAS VINOTECAS

ORGANIZADO POR LA CÁMARA ARGENTINA DE VINOTECAS

La Noche de las Vinotecas es una acción que buscó reunir a todas las vinotecas del país en una noche (de 19 a 00 hs) abierta al vino, con diferentes eventos. Nació con la intención de celebrar el **Día del Malbec** durante el mes de abril y a partir de su éxito se sumó la fecha de noviembre que festeja el Día del Vino Argentino Bebida Nacional. Este año se desarrolló el viernes 22/11.



LA NOCHE DE LAS VINOTECAS

Esta acción pretende dar valor al canal vinotequero, que se especializa en la atención personalizada, el conocimiento de los clientes, sus gustos y preferencias. De este modo, aprovechar esta cercanía con el consumidor para agradecerles con momentos para recordar y distraerse, para compartir alegría y vino.

Agenda de Lo de Granado

Viernes 22:

Sunset en Aldea Fisherton 19:30hs a 22hs. DJ Set. Avenida Real 9612

Sunset en Lo de Granado Ricardone 20hs a 23hs. Bevilacqua y Ruta AO12

Mini Feria en Lo de Granado Azcuénaga, en el marco de “Mendoza bajo las Estrellas” de 20hs a 00hs en Mendoza y Matienzo

Sábado 23:

Sunset en Lo de Granado Cañada de Gómez 19:30hs. a 22hs. Ocampo y San Martín de Cañada de Gómez.

Sábado 30:

Mini Feria en Lo de Granado Pérez de 19:30hs a 22hs Av Belgrano 1857 y degustaciones y descuentos en todas sus tiendas. 🍷



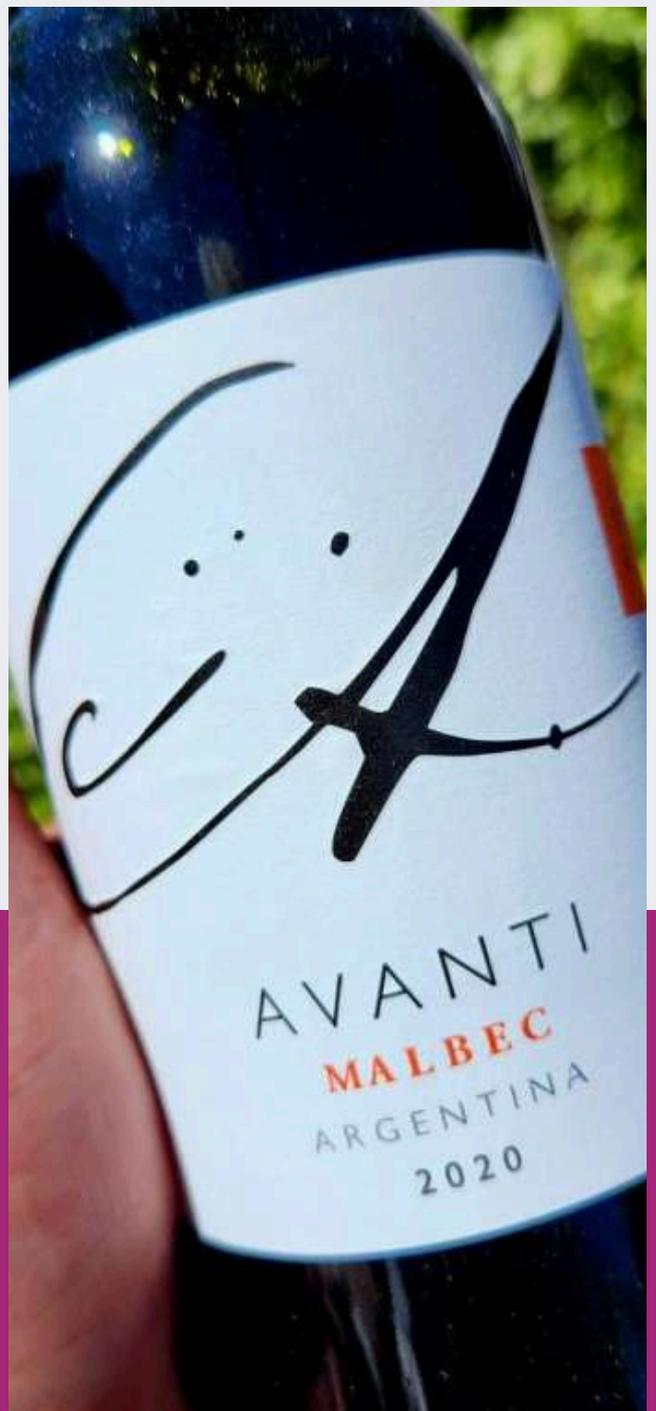
DOS PROPUESTAS INNOVADORAS

Los Vinos de Noviembre en Nuestro Club

Estos vinos, aunque distintos en su naturaleza, comparten un espíritu fresco y vibrante, ideal para disfrutar en compañía de amigos, especialmente en las tardes de verano. **Avanti Malbec y Aquí Estamos Todos Locos Sauvignon Blanc** destacan por su ligereza y frescura, sin sacrificar la complejidad que define a los grandes vinos.

Avanti Malbec - Bodega Borbore

Desde el corazón de San Juan, Bodega Borbore nos presenta su Avanti Malbec 2023, una propuesta que combina la riqueza del terroir sanjuanino con una cuidada vinificación. Avanti se distingue por su intensidad en nariz, donde las frutas rojas y negras se entrelazan con notas sutiles de especias y vainilla, aportadas por su paso por barricas. En boca, es un vino de cuerpo medio, con taninos sedosos que equilibran su frescura y profundidad. Su versatilidad lo convierte en un compañero perfecto para asados, empanadas o incluso una tabla de quesos curados.



Los Vinos de Noviembre en Nuestro Club

Ficha técnica:

- Variedad: Malbec
- Región: San Juan, Argentina
- Notas de cata: Frutas rojas maduras, ciruelas, moras, especias suaves
- Maridaje: Carnes asadas, quesos duros, platos tradicionales argentinos

Aquí Estamos Todos Locos Sauvignon Blanc – Bodega Niven

Uno de los proyectos más interesantes dentro de la categoría de vinos frescos y vibrantes es el Sauvignon Blanc de Lucas Niven, enólogo de Bodega Niven. Proveniente de Pareditas, en el extremo sur del Valle de Uco, este vino es una apuesta innovadora para los amantes del Sauvignon Blanc. Con una vendimia temprana para mantener un bajo nivel de alcohol, Niven ofrece una experiencia distinta en boca: ligera, refrescante y con una acidez vibrante que lo hace ideal para los días cálidos. «La idea era sumarnos a la tendencia global de los vinos de bajo alcohol», explica Niven. «Maceramos y fermentamos con pieles, luego lo criamos en concreto antes de embotellarlo directamente, para lograr una frescura única.»



"Aquí Estamos
Todos Locos"
Vino con bajo alcohol
9,60%

Los Vinos de Noviembre en Nuestro Club

Pareditas, con su clima frío y suelos pobres en nutrientes, permite una maduración lenta de las uvas, asegurando que el vino conserve su carácter fresco sin perder personalidad. Esta es una excelente opción para aquellos que buscan un vino ligero, pero con suficiente complejidad como para sorprender en cada sorbo.

Ficha técnica:

- Variedad: Sauvignon Blanc
- Región: Valle de Uco, Mendoza, Argentina.
- Notas de cata: Cítricos, frutas tropicales, notas herbales, acidez crujiente
- Maridaje: Pescados, ensaladas frescas, quesos suaves

Ambos vinos ofrecen una excelente oportunidad para quienes buscan disfrutar de propuestas frescas y complejas, cada uno con su propio carácter pero perfectos para el verano. 🍷

Encontrá estos vinos en Lo de Granado



EL 24 DE NOVIEMBRE NUESTRO PAÍS CELEBRA

DÍA DEL VINO ARGENTINO BEBIDA NACIONAL

El 24 de noviembre se celebra el Día del Vino en la Argentina debido a la declaración de este brebaje como Bebida Nacional.

Primero fue por decreto presidencial en 2010 y luego en 2013 fue por una ley aprobada por unanimidad en el Congreso. Desde esa fecha, todos los años se celebra el valor cultural que tiene el vino y la vitivinicultura, su arraigo con la tierra y su rol en la identidad de los argentinos.



El Vino Argentino, Bebida Nacional se celebra en cada rincón del país en una serie de eventos locales y regionales que arrancan el 22 de noviembre y se extienden hasta principios de diciembre. Argentina es el país vitivinícola más importante de América del Sur y uno de las 10 más destacados en el negocio vitivinícola mundial. Y fue el primer país del mundo que declaró al vino como su Bebida Nacional.



EL 24 DE NOVIEMBRE NUESTRO PAÍS CELEBRA

EL VINO ARGENTINO BEBIDA NACIONAL

El legado de las cepas argentinas

Argentina es conocida por ser la tierra del Malbec, una cepa que encontró en los suelos mendocinos y otras regiones del país su máxima expresión. Introducida en el siglo XIX, esta uva se convirtió en el símbolo del vino argentino gracias a su intensidad, complejidad y elegancia.

Sin embargo, la riqueza vitivinícola del país va más allá. Cepas como la Torrontés, considerada la variedad blanca emblemática y única de Argentina, brillan en los valles de Salta y La Rioja con sus notas florales y frescura. Otras variedades como Bonarda, Cabernet Sauvignon, Syrah y Chardonnay también se destacan, mostrando la diversidad y la calidad que ofrecen las diferentes regiones vitivinícolas del país.

El vino argentino en el escenario mundial

Con más de 215.000 hectáreas cultivadas y una producción anual que lo posiciona entre los 10 principales productores de vino a nivel mundial, Argentina es un actor clave en la industria global.



EL 24 DE NOVIEMBRE NUESTRO PAÍS CELEBRA

EL VINO ARGENTINO BEBIDA NACIONAL

El país es el principal exportador de Malbec en el mundo, con mercados como Estados Unidos, Reino Unido y Canadá, siendo sus principales consumidores. La calidad del vino argentino ha sido reconocida por prestigiosas publicaciones y concursos internacionales, consolidando su reputación como uno de los grandes referentes del Nuevo Mundo. Además, iniciativas como el enoturismo han fortalecido su imagen, atrayendo a miles de visitantes cada año para descubrir los paisajes de Mendoza, Salta, San Juan, y otras regiones vitivinícolas.



Un festejo nacional e internacional

El Día del Vino Argentino no solo se celebra en el país con eventos locales y regionales, sino que también resuena en el exterior como una oportunidad para destacar el impacto cultural y económico de la industria. Esta fecha refuerza el orgullo por una bebida que, más allá de ser un producto, es una tradición que une a los argentinos y los conecta con el mundo.

¡Brindemos por el vino argentino chin chin! 🍷

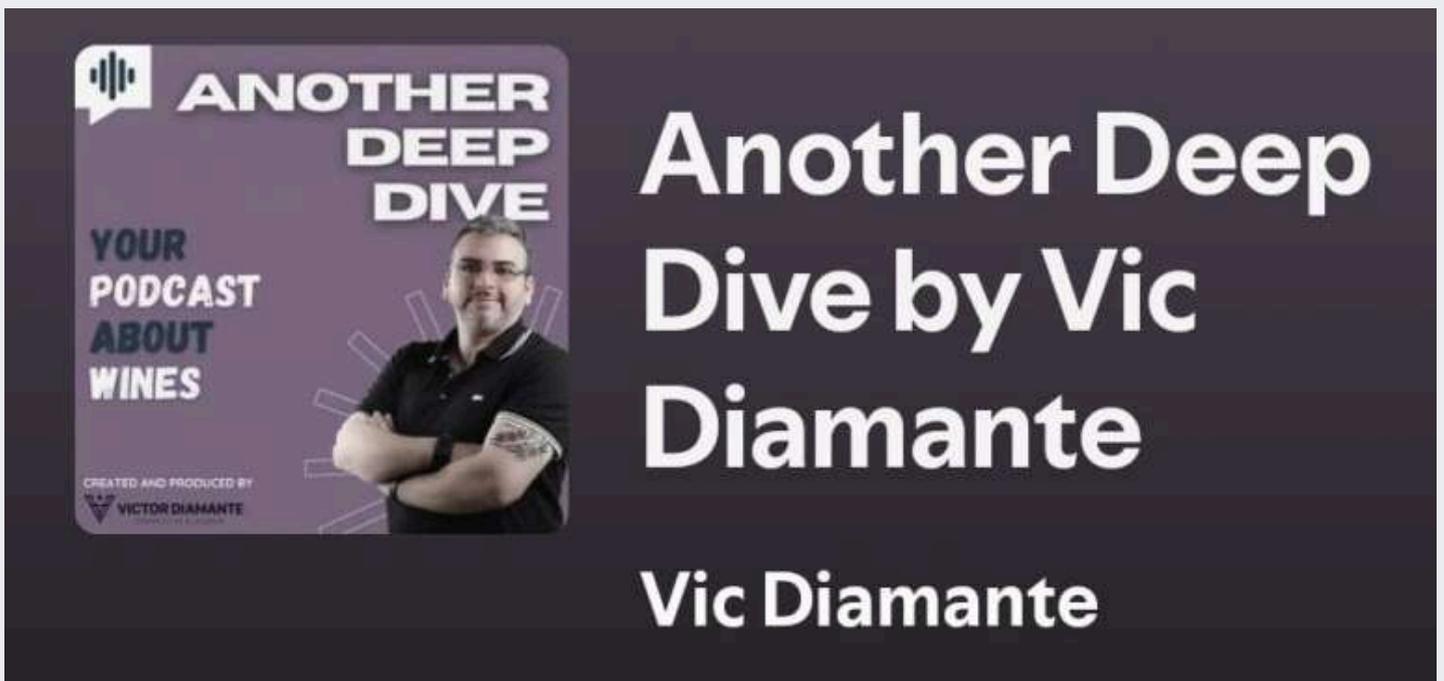


EL NUEVO PROYECTO DE VIC DIAMANTE ANOTHER DEEP DIVE

En un podcast gratuito en inglés vibrante y adictivo creado con IA, el sommelier Vic Diamante nos sumerge en el mundo del vino.

La tecnología avanza y nos debemos adaptar, es inevitable.

En este caso, el reconocido sommelier Vic Diamante (@victordiamanteok) de vasta trayectoria (desde 2008) en la comunicación, asesoramiento a diferentes emprendimientos y fundador de la Asoc. Rosarina de Sommeliers, nos sorprende con otro podcast, en este caso en idioma inglés.



Si bien Víctor posee su podcast FERVERE donde podemos escucharlo/verlo entrevistar diferentes personajes del mundo del vino, este 1ro de Octubre estrenó ANOTHER DEEP DIVE en la plataforma Spotify.

En 32 episodios nos invita a conocer sobre vinos, desde los temas más básicos como la fermentación o la cata de vinos hasta el desarrollo del vino en China, Estados Unidos, Australia y muchos más, pasando también por los estilos y las cepas más conocidas (y no tanto) que se producen en el mundo.



EL NUEVO PROYECTO DE VIC DIAMANTE ANOTHER DEEP DIVE

VICTOR NOS CUENTA UN POCO SOBRE EL DESARROLLO DEL PROYECTO:

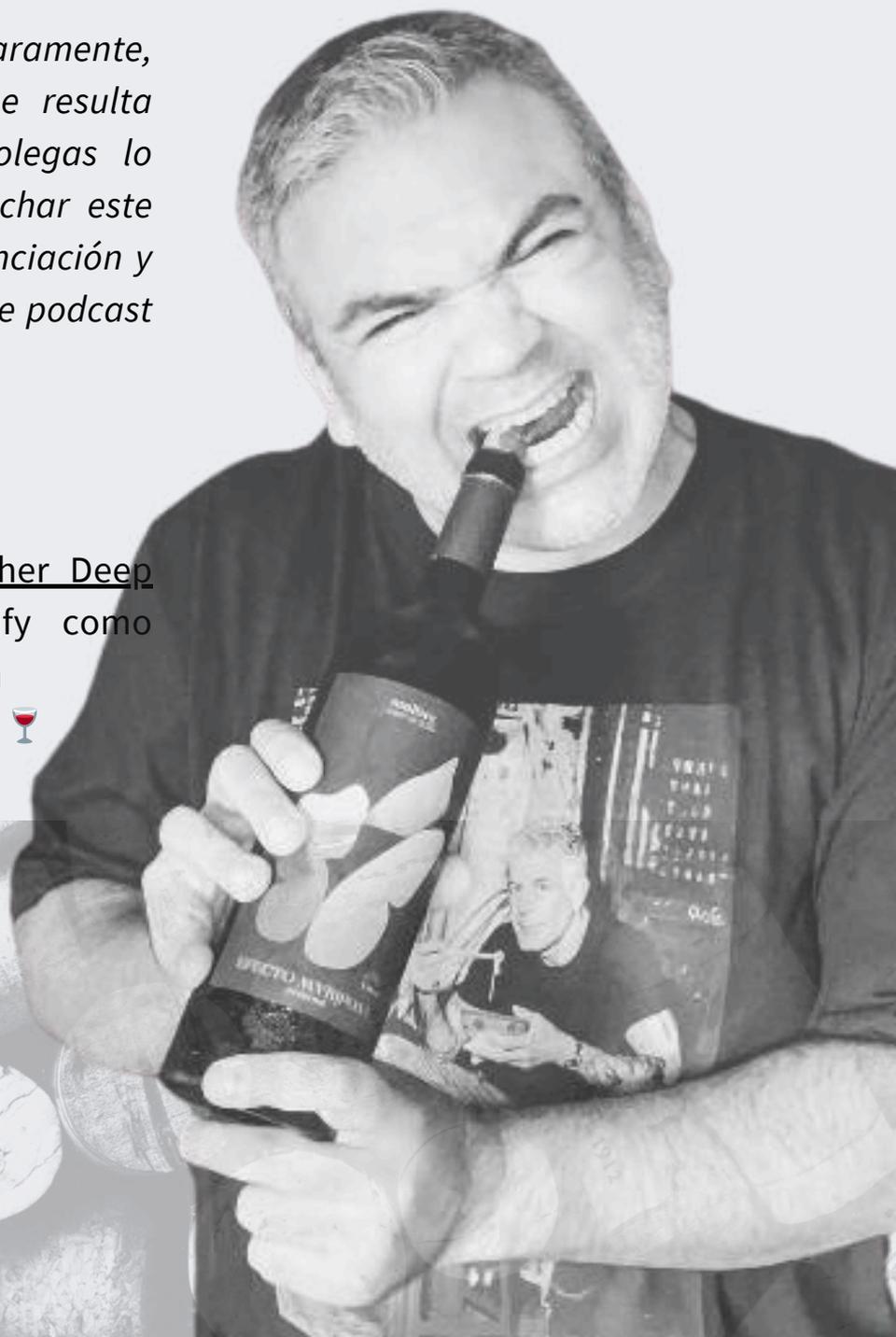
“Fue un trabajo super interesante de varios días. Primero para aprender en profundidad el uso de MLL como Chat GPT 4o, Gemini, Bing y otras para luego seleccionar y curar todo el contenido con el cual estos modelos iban a trabajar. Como último quedaba el generar audio, en este caso dos personas hablando fluidamente sobre el tema usando las fuentes que les introduce.”

“Además de estar dedicado, claramente, a un mercado anglosajón, me resulta muy interesante para que colegas lo puedan escuchar y así aprovechar este “curso” para mejorar su pronunciación y refrescar conocimientos con este podcast totalmente gratuito.”

**CLICK PARA
ESCUCHARLO**



Pueden escucharlo [acá \(Another Deep Dive\)](#), o buscando en Spotify como Another Deep Dive y seguirlo en sus redes como VicDiamanteOk 🍷



BUSCANDO LA RECETA PERFECTA, ENCONTRARON EL ORO

GIN QUEBRACHO

Hay decisiones que te paran en un lado de la vida. Y esas opciones, cuando las compartís con amigos, son alianzas con la historia tan fuertes como un quebracho.

Así nace la historia de un gin que se produce desde hace 2 años en el norte de la provincia de Santa Fe.



COMPLEMENTOS | PAULA RUEGGER |

P

Joyeria Urbana / Espacio Exclusivo



LO DE GRANADO
PTO NORTE Y ALDEA



PAULARUEGGER



PAULARUEGGER.COM

GIN QUEBRACHO

Quebracho nació de la alianza de los hermanos Falivene de Villa Ocampo con Diego y Paqui de la fábrica de cerveza Psicotella de Avellaneda, Santa Fe.

Mixaron sus saberes y habilidades de la misma manera que mixaron los 10 botánicos que hicieron de su London Dry Gin el ganador de la Medalla de Oro de la Copa Argentina de Gin 2023. A meses de haber lanzado el producto, Quebracho ya estaba en el pico de la ola.

Fueron creciendo comercialmente en la zona norte de Santa Fe, Chaco, Corrientes, Formosa, para más tarde entrar en el mercado de la ciudad de Santa Fe y finalmente en el competitivo mercado de Buenos Aires.

Más adelante crearon la versión Pink que contiene, entre sus 14 botánicos, frutillas e hibiscus, lo que le otorga un flavor fresco y un color sutil.

En 2024 volvieron a obtener la Medalla de Oro en la Copa Argentina de Gin 2023, y recientemente ganaron el Gran Oro en los premios Argentina Spirit Awards para su próximo lanzamiento que será el Old Tom Gin.

Qué es Quebracho?

Diego Sicotello: “Fuimos pibes que jugábamos en los descampados con restos de quebrachos. Los usábamos de arcos y de rivales a gambetear. Y como la tierra tira tanto como la sangre, nos empezamos a hermanar con ese árbol nuestro, el emblema forestal argentino. Entonces llegó la hora de aprender, de conocer, de enterarnos cómo se llevaron los árboles los extranjeros de La Forestal y cuán necesaria era la venganza por esto y por aquello.”

Juan Falivene: “Hacer gin es convertirte en quebracho. Destilar es sembrar, echar raíz y crecer, porque para hacer London Dry Gin en Villa Ocampo hay que ser durmiente de ferrocarril. Saber conducir el paso y aguantar el peso. Teníamos un desafío: hacer la clásica bebida británica, auténticamente argentina.”

Eso es Quebracho, ahora sólo falta que lo pruebes. Encontralo en todos los Locales de Lo de Granado



DÍA DEL MERLOT

LA VARIEDAD QUE AUMENTÓ LA PRODUCCIÓN UN 32% EN 2024

El Merlot, una de las uvas tintas más queridas en el mundo, es reconocida por su versatilidad y perfil de sabor seductor. Cada 7 de noviembre, los amantes del vino celebran el Día del Merlot, homenajeando la historia y características de este emblemático varietal, que ha ganado popularidad en Argentina y el mundo.

Historia

Originaria de la región de Burdeos, en Francia, el Merlot comenzó su viaje en el siglo XVIII y rápidamente se expandió gracias a su capacidad de adaptarse a distintos climas y su habilidad para producir vinos complejos y de gran suavidad. El nombre “Merlot” proviene del francés «merle» (mirlo), posiblemente debido al color oscuro de la uva, que recuerda al plumaje del ave.



Características

El Merlot se caracteriza por su suavidad y cuerpo medio a alto, lo que lo convierte en un vino de fácil disfrute, incluso para quienes se inician en el mundo del vino. En nariz, el Merlot suele mostrar aromas de frutas negras como ciruela, mora y cereza, acompañados de notas herbáceas y especiadas. En boca, su textura es sedosa, con taninos redondos que brindan una agradable sensación. Los Merlot envejecidos en barrica de roble pueden desarrollar toques de chocolate, café y vainilla, aportando aún más profundidad y complejidad.



DÍA DEL MERLOT

Merlot en Argentina

En Argentina, el Merlot ocupa un lugar destacado, especialmente en las regiones de Mendoza, la Patagonia y en algunos rincones de Salta. Aunque su extensión es menor en comparación con otros varietales como el Malbec, el Merlot ha encontrado su lugar en terroirs de altura, donde el clima fresco y los suelos variados potencian su expresión aromática y estructura. Según el último censo vitivinícola, Argentina cuenta con aproximadamente 6,000 hectáreas dedicadas a este varietal.



Nuestros Merlot Destacados

En Lo de Granado, tenemos una selección especial de Merlot que muestra la diversidad de estilos y terroirs de este varietal en Argentina:

7 Fincas Secreto Merlot: Un Merlot elegante con notas de fruta madura y un toque de especias.

Sottano Merlot: Este Merlot destaca por su perfil afrutado y sedoso, con sutiles matices de roble que lo enriquecen.

Domingo Molina Merlot: Proveniente de Salta, este Merlot combina frescura y estructura, ideal para los amantes de los vinos con carácter.

Arístides Merlot: Con un perfil clásico, este Merlot ofrece una experiencia equilibrada y fácil de disfrutar.

En el Día del Merlot, los invitamos a redescubrir y disfrutar de este noble varietal, símbolo de elegancia y sabor en cada copa. Chin Chin! 🍷



NUEVOS TRAGOS

LOS MEJORES CON VINO BLANCO

Preparar cócteles es uno de esos talentos que deberías desarrollar, no solo como buen anfitrión, sino también para tener tus bebidas favoritas, incluso en esos momentos en los que preferís quedarte en casa, animate a preparar algunos tragos con vino blanco.

Existen muchos tipos de bebidas alcohólicas con las que podés crear todo tipo de combinaciones, aquí aprenderás algunos tragos con vino blanco, bebidas ligeras y frescas que podrás disfrutar con amigos y familia.

Características del vino blanco

El vino blanco se caracteriza por ser fresco y ligero. Sin duda, podrás preparar tragos con **vino blanco** que serán la sensación en cualquier reunión o fiesta, o también un buen acompañante para ver tus series y películas favoritas. Algunas de sus principales características son:

- **Pueden ser secos o dulces.** El más popular es el vino seco, el cual se obtiene al fermentar de forma ininterrumpida el mosto.
- El color del un vino blanco varía entre, amarillo verdoso u oro.
- Un vino blanco joven se suele servir siempre frío. Se recomienda tomarlo a una temperatura no inferior a los 12° centígrados, ya que sus cualidades aromáticas no logran apreciarse.

TRAGOS CON NARANJA

Los tragos con jugo de naranja han sido parte de las preferencias de muchas personas que desean refrescarse. A continuación te mostramos algunos tragos con vino blanco y naranja.



NUEVOS TRAGOS

LOS MEJORES CON VINO BLANCO



TRAGOS CON NARANJA

CLERICOT CON VINO BLANCO

Ingredientes:

- 1 botella de vino blanco
- 1 taza de jugo de naranja
- ½ taza de jarabe natural
- 200 g de frutillas picadas
- 2 manzanas verdes picadas
- 4 mitades de durazno en almíbar picadas
- 2 tazas de hielo

Preparación:

En una jarra grande, verté el jugo de naranja y el jarabe natural. Mezclá bien.

Agrega las frutas y el hielo.

Completá con el vino blanco, mezclá nuevamente y serví.

HILLARY WALLBANGER CON CHARDONNAY

Ingredientes (1 porción):

- 4 oz de vino Chardonnay o blanco seco
- 2 oz de jugo de naranja natural
- ½ oz de licor Galliano
- Hielo al gusto

Preparación:

En un vaso collins frío con hielo, verté el vino y el jugo de naranja. Revolvé y flotá el licor Galliano encima.

PONCHE DE ESPUMOSO

Ingredientes:

- 3 rodajas de naranja en mitades
- Arándanos al gusto
- 2 ½ tazas de jugo de ananá sin azúcar
- 1 ½ taza de ginger ale
- 2 botellas (de 750 ml) de champaña fría
- 375 ml de vino blanco dulce frío
- 1 lata de concentrado de limonada descongelada

Preparación:

Cubrí el fondo de un recipiente con las rodajas de naranja y arándanos.

Verté el jugo de ananá y el ginger ale sobre la fruta. Refrigerará 30 minutos.

Añadí la champaña, el vino blanco y el concentrado de limonada y servir.



NUEVOS TRAGOS

LOS MEJORES CON VINO BLANCO



TRAGOS CON GRANADINA

La granadina es un tipo de jarabe que se usa con frecuencia en el sector de la coctelería. Y como se puede añadir en muchas bebidas alcohólicas, está presente en el uso diario, o quizás, “nocturno”, en la mayoría de los bares del mundo.

CÓCTEL SWEET KISS

Ingredientes:

- 1 taza de vino blanco
- 2 frutillas
- Jugo de durazno natural
- ½ taza de refresco de limón
- Granadina

Preparación:

Mezclá partes iguales de granadina y jugo de durazno hasta llenar la mitad del vaso.

En otro recipiente, combine el vino blanco con el refresco de limón y verté sobre la mezcla anterior.

Decorá con una fresa o añadí cubos de durazno.

VINO BLANCO CON FRUTOS DEL BOSQUE

Ingredientes:

- 1 botella de vino blanco seco (Sauvignon Blanc)
- 1 taza de soda lima-limón
- ½ taza de vodka de frambuesa
- ¼ taza de brandy
- Fresas, frambuesas y arándanos

Preparación:

Mezclá en un recipiente el vino, la soda, el vodka y el brandy.

Añadí las frutas picadas y mezclá suavemente para no romperlas.

Dejá macerar en la heladera por 12 horas y luego servilo.

TRAGOS CON FRUTAS

Las frutas son aliadas perfectas para elaborar tragos con vino blanco, su versatilidad y frescura se combina de forma equilibrada potenciando los sabores.

SANGRÍA BLANCA

Ingredientes (1 porción):

- 4 oz de vino Chardonnay o blanco seco
- 2 oz de jugo de naranja natural
- ½ oz de licor Galliano
- Hielo al gusto

Preparación:

En un vaso collins frío con hielo, verté el vino y el jugo de naranja. Revolvé y flotá el licor Galliano encima. ¡Disfrutá!

WINE COOLER BEBIDA

Ingredientes:

- 2 tazas de duraznos en rodajas (sin azúcar)
- ½ taza de brandy
- ⅓ taza de miel
- ½ limón en rodajas finas
- 1 botella (750 ml) de vino blanco seco
- 1 ½ tazas de agua mineral fría
- Hielo

Preparación:

1. En una jarra, mezclá los duraznos, brandy, miel y limón.
2. Agregá el vino blanco y refrigerá por 2 a 4 horas.
3. Al servir, agregá agua mineral y verté sobre hielo. ¡Listo!



EL INV APRUEBA Y DEFINE DOS TIPOS DE VINO: EL PET NAT Y EL ESPUMOSO DULCE NATURAL

NUEVOS PRODUCTOS APROBADOS POR EL INV

El 5/11/24 se publicó en el Boletín Oficial de Argentina una nueva resolución del Instituto Nacional de Vitivinicultura (INV), a través de la cual el organismo definió al «vino ligeramente espumoso – espumante o Pet Nat o Petnat» y al «vino espumoso – espumante dulce natural». La medida se fundamenta en que los hábitos de consumo y gustos están en una constante transformación, que lleva a la industria vitivinícola a innovar de manera continua creando nuevos productos.

Vino ligeramente espumoso/espumante o Pet Nat o Petnat

Se define así al producto que se expende en botellas con una presión no inferior a una atmósfera (1 atm) y no superior a tres atmósferas (3 atm), ambas a 20°C, cuyo anhídrido carbónico provenga únicamente de la fermentación alcohólica continua del remanente de azúcar de la uva, y cuyo aspecto turbio se debe a la presencia de lías. No admitiéndose la práctica de degüelle ni el agregado de licor de expedición.

Según explican desde la Bodega Cruzat, productora de estos tipos de vinos, los mismos «buscan una expresión fresca y frutada con la menor intervención enológica posible. De hecho, el nombre deriva de ‘Pétillant Naturel’, que podría traducirse como espumoso natural. Inscriptos entre las tendencias que seducen a los consumidores más jóvenes y que estimula la imaginación de los productores, los Pet Nat eclosionaron como sólida tendencia en 2020 con el lanzamiento de varios logrados ejemplares».

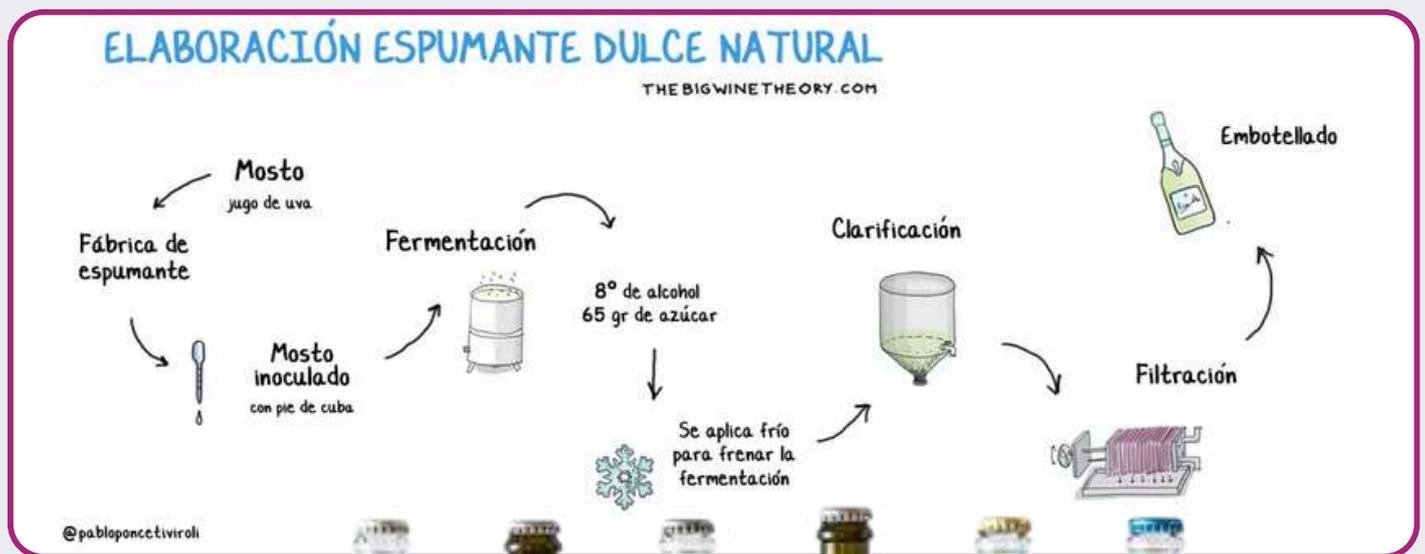


NUEVOS PRODUCTOS APROBADOS POR EL INV

Vino espumoso/espumante dulce natural

Producto cuyo anhídrido carbónico provenga de la fermentación en recipiente cerrado de mosto de uva, mosto de uva parcialmente fermentado o Vino Dulce Natural; con una presión final no inferior a cuatro atmósferas (4 atm) a 20° C con un contenido alcohólico no inferior a cinco por ciento volumen en volumen (5 % v/v) y un remanente mínimo de azúcar natural de veinte gramos por litro (20 g/l). No admitiéndose el agregado de licor de tiraje y/o expedición.

La identificación de los productos citados precedentemente deberán cumplir las condiciones establecidas en la norma de etiquetado vigente. Las infracciones a lo establecido por la presente resolución serán sancionadas de conformidad con las previsiones del Artículo 24 de la Ley N° 14.878.



Unite a nuestro club!



www.hebebido.club



Venía a tu local más cercano

25 locales

Santa Fe - Entre Ríos - Córdoba

www.lodegranado.com.ar

