

Número 13
Febrero 2025

CAMPARINO
IN GALLERIA

REVISTA **WINE** MARKET

CAMPARI
AQUÍ COMENZÓ
LA HISTORIA

**LA GUÍA DE
LAS UVAS TINTAS**

TENDENCIAS
CERVEZAS SIN ALCOHOL

**Y mucho
más...**



EDICIÓN FEBRERO 2025

03

Editorial

Los Orígenes del Sabor

04

Cerveza sin Alcohol

La Tendencia Crece en el Mundo

07

Diageo Deja Meta de Ventas

Tensiones Comerciales

10

Las Uvas Tintas

Guía Esencial para Amantes del Vino

13

Los Vinos del Mes

Diversidad, Calidad y Autenticidad del Vino Argentino

18

El Bar Camparino

Dónde Nació la Historia del Campari

21

Syrah su Historia y Caracter

Un Gran presente en Argentina



ÍNDICE

EDITORIAL



Los Orígenes del Sabor

Explorar el mundo de las bebidas es más que degustar, es viajar en el tiempo y sentir la historia en cada trago. Estuvimos en el icónico Palazzo Camparino en Milán, donde comenzó la leyenda de Campari. Estar allí, sentir esos sabores y escuchar el idioma original fue una experiencia única.

Además:

En esta edición, además, te traemos las últimas tendencias en bebidas: la cerveza sin alcohol gana terreno con opciones sorprendentes para todos los gustos, mientras que nuestra guía esencial sobre uvas tintas te permitirá conocer en detalle sus características y secretos.

Sumérgite en la historia, explorará nuevos sabores y brindemos juntos. ¡Salud! 🍷🌟



Lean la nota, sumérjense en la historia de Campari y celebraremos juntos este viaje de sabores. ¡Salud por un febrero de descubrimientos!



**MÁS
NOTAS
EN LA
WEB**



TENDENCIAS

CERVEZA SIN ALCOHOL

UNA TENDENCIA QUE CRECE EN EL MUNDO

En los últimos años, las cervezas sin alcohol han pasado de ser una opción marginal a convertirse en una categoría en constante crecimiento dentro de la industria cervecera. Impulsadas por cambios en los hábitos de consumo, avances tecnológicos en la producción y una mayor conciencia sobre la salud, estas cervezas han logrado conquistar a un público cada vez más amplio.



CERVEZA SIN ALCOHOL

Un Mercado en Expansión

Según datos recientes, el mercado global de cervezas sin alcohol y bajas en alcohol está creciendo a una tasa del 8 % anual, con un pronóstico de expansión sostenida en la próxima década. Grandes cerveceras como Heineken, AB InBev y Carlsberg han invertido fuertemente en esta categoría, lanzando productos con una calidad sensorial que se acerca cada vez más a la cerveza tradicional.

El cambio en la percepción del consumidor ha sido clave en este fenómeno. Mientras que antes las cervezas sin alcohol eran vistas como opciones secundarias o carentes de sabor, hoy han mejorado su proceso de elaboración, ofreciendo perfiles aromáticos y gustativos más complejos.

Tecnología e Innovación en la Elaboración

Uno de los principales desafíos de la cerveza sin alcohol es conservar el cuerpo y el sabor característico de la versión con alcohol. Para lograrlo, se han desarrollado métodos como la destilación al vacío, la ósmosis inversa y la fermentación controlada, que permiten reducir el contenido alcohólico sin afectar la calidad del producto.



CERVEZA SIN ALCOHOL

Además, las cervecerías artesanales han comenzado a incursionar en este segmento, aplicando técnicas innovadoras y apostando por estilos más variados, como IPA sin alcohol, stouts y cervezas de trigo.

Un consumo ligado al bienestar

El auge de las cervezas sin alcohol también está vinculado a una mayor conciencia sobre la salud y el bienestar. Muchos consumidores buscan reducir su ingesta de alcohol sin renunciar al placer de una buena cerveza, ya sea por razones deportivas, embarazo, conducción responsable o simplemente por una elección de vida más equilibrada.

Además, estas cervezas suelen tener menos calorías que sus versiones alcohólicas, lo que las hace atractivas para quienes buscan cuidar su alimentación sin perder la experiencia de disfrutar una cerveza refrescante.

Futuro y desafíos

El crecimiento de este segmento parece imparable, pero aún enfrenta algunos desafíos, como la necesidad de educar al consumidor sobre sus beneficios y derribar prejuicios sobre su calidad. Asimismo, la regulación en algunos países puede ser un obstáculo, ya que en ciertas regiones se considera que una cerveza sin alcohol debe contener menos de 0,5 % de alcohol, mientras que en otras se exige una reducción aún mayor.

Lo que es seguro es que las cervezas sin alcohol han llegado para quedarse y seguirán evolucionando, con nuevas propuestas que combinan innovación, sabor y un enfoque más saludable para el disfrute cervecero.



TENSIONES COMERCIALES**DIAGEO DESCARTA AMBICIOSO OBJETIVO DE VENTAS**

Londres – El gigante británico de bebidas espirituosas, Diageo, ha decidido abandonar el tradicional objetivo de ventas que mantenía desde hace años, en un contexto marcado por un crecimiento lento y el riesgo de una inminente batalla arancelaria en su principal mercado, Estados Unidos.

En un giro estratégico que ha sorprendido a analistas del sector, la compañía también ha optado por eliminar su orientación a medio plazo para lograr un crecimiento orgánico de las ventas netas entre el 5% y el 7%. La medida se produce en medio de un escenario de creciente incertidumbre económica y política en varios de los mercados clave de Diageo.

DIAGEO

DIAGEO DESCARTA AMBICIOSO OBJETIVO DE VENTAS

La CEO de la firma, Debra Crew, atribuyó esta decisión a la volatilidad global y destacó que “la amenaza de aranceles por parte de EE.UU. a productos provenientes de México y Canadá podría muy bien afectar el impulso de nuestras marcas, especialmente aquellas de tequila y whisky canadiense”. Estas posibles barreras comerciales se suman a los desafíos inherentes a un entorno económico inestable, lo que ha llevado al destilador a reevaluar sus proyecciones y estrategias de crecimiento.

El caso de Johnnie Walker, la marca emblema del grupo, refleja la cautela que se respira en el sector. Al eliminar las previsiones de crecimiento medio plazo, Diageo busca resguardar su posicionamiento frente a un mercado que se encuentra cada vez más expuesto a factores externos imprevistos. La medida subraya la importancia de la flexibilidad en la planificación estratégica, especialmente cuando las variables económicas y políticas pueden alterar de forma abrupta la dinámica del mercado global.



Origen del nombre

El nombre Diageo proviene del latín dia (día) y del griego geo (mundo).

Simboliza que a diario se producen y consumen diversos productos en todo el mundo.

Operaciones

Diageo es una empresa multinacional británica de bebidas alcohólicas.

Opera en más de 180 países.

Es uno de los mayores grupos de bebidas del mundo.

Comercializa sus marcas en más de 180 países.

Cotiza en las bolsas de Nueva York y Londres.

Marcas

Entre sus marcas más conocidas se encuentran Johnnie Walker, Smirnoff, Gordon's, Captain Morgan, Baileys, J&B, Tequila Don Julio, Tanqueray y Guinness.

DIAGEO DESCARTA AMBICIOSO OBJETIVO DE VENTAS



Mientras la industria de bebidas espirituosas enfrenta estos desafíos, la evolución de la situación en Estados Unidos y la posible implementación de nuevos aranceles serán determinantes para definir el rumbo futuro de Diageo. Los expertos coinciden en que, aunque el panorama es incierto, la capacidad de adaptación y la diversificación de la cartera de productos serán clave para navegar estos tiempos turbulentos.

En un momento en que la volatilidad global demanda decisiones estratégicas y medidas de precaución, Diageo se prepara para un escenario en el que la adaptabilidad será tan crucial como la calidad de sus productos, reafirmando su compromiso con la excelencia en un mercado cada vez más desafiante. 🍷



GUÍA ESENCIAL PARA AMANTES DEL VINO

LA INTENSIDAD DE LAS UVAS TINTAS

La diversidad de los vinos tintos se debe en gran parte a la intensidad y el cuerpo que cada variedad de uva aporta. Estos elementos son influenciados no solo por las características intrínsecas de las uvas, sino también por las condiciones climáticas de su cultivo.

En términos generales, las uvas tintas pueden clasificarse en un espectro que va de las variedades ligeras a las de mayor cuerpo. En el extremo más ligero se encuentran uvas como la **Pinot Noir**, reconocida por su elegancia y delicadeza, y la **Garnacha**, con su perfil afrutado y especiado. Estas variedades suelen prosperar en climas fríos, donde las temperaturas más bajas permiten desarrollar vinos frescos, con una acidez más pronunciada y un alcohol moderado.



LA INTENSIDAD DE LAS UVAS TINTAS

Por otro lado, hacia el centro del espectro encontramos uvas como la **Merlot**, la **Zinfandel** y el **Tempranillo**, que equilibran frescura y cuerpo. Estas variedades se caracterizan por ser versátiles y pueden adaptarse tanto a climas templados como cálidos.



Finalmente, las uvas con más cuerpo, como la Cabernet Sauvignon, el Syrah y el Malbec, dominan el otro extremo. Estas variedades, cultivadas generalmente en climas cálidos, producen vinos intensos, ricos en taninos, con notas a frutas maduras, especias y, en algunos casos, aromas a cuero o tabaco. Entre ellas, el Tannat y el Petit Verdot destacan por su robustez, ideales para quienes buscan vinos complejos y estructurados.

Intensidad de Uvas Tintas



LA INTENSIDAD DE LAS UVAS TINTAS

La conexión entre el clima y el estilo del vino no es casual. En climas fríos, las uvas desarrollan menos azúcar y más acidez, dando lugar a vinos ligeros y frescos. Por el contrario, en climas cálidos, las uvas acumulan más azúcar, lo que resulta en vinos con mayor cuerpo, taninos marcados y notas a frutas maduras.



Elegir un vino tinto no solo depende del gusto personal, sino también del contexto: ¿prefieres un vino ligero para una tarde fresca o un vino robusto para acompañar un plato contundente? Entender la intensidad de las uvas tintas es clave para disfrutar al máximo cada copa. 🍷



DIVERSIDAD, CALIDAD Y AUTENTICIDAD DEL VINO ARGENTINO

LOS VINOS DEL MES

En febrero, **el club de vinos He Bebido** nos invita a explorar dos etiquetas que reflejan la diversidad, calidad y autenticidad del vino argentino:

Argento Estate Bottled Pinot Grigio y **Buena Fama Reserva Malbec**. Dos estilos distintos, con un mismo objetivo: sorprender y deleitar con su carácter.



FRESCURA Y ELEGANCIA EL ENCANTO DEL PINOT GRIGIO

El Pinot Grigio es un varietal de origen francés, aunque su popularidad se consolidó en Italia, donde se ha convertido en uno de los blancos más apreciados. Se distingue por su frescura, acidez vibrante y una expresión frutal que abarca notas de manzana verde, pera, durazno blanco y cítricos.



LOS VINOS DEL MES

Argento Estate Bottled Pinot Grigio: Expresión orgánica de la fresca mendocina

Bodega Argento es sinónimo de sustentabilidad y compromiso con la producción orgánica. Su objetivo es liderar la vitivinicultura argentina respetando el entorno y potenciando lo mejor de cada terroir. En esta línea, su Pinot Grigio Orgánico es un fiel reflejo de esta filosofía.

Elaborado en Finca Pedemonte, El Carrizal, este vino blanco presenta un color amarillo pajizo con reflejos verdosos. Su nariz es fresca y vibrante, con notas de frutas cítricas y pera. En boca, se destaca por su elegancia y equilibrio, con una acidez refrescante que lo convierte en una opción versátil para acompañar una gran variedad de platos.

Maridajes recomendados

Este Pinot Grigio es ideal para:

- Mariscos y pescados blancos: camarones al ajillo, ceviche de langostinos o sushi.
- Ensaladas frescas: ensalada de rúcula con peras y queso de cabra.
- Comida mediterránea: pastas con salsas ligeras como un fettuccine al pesto.

Platos veganos: risotto de hongos o una tarta de espinaca y ricotta.



Su certificación orgánica lo hace una excelente elección para quienes buscan vinos más naturales y sustentables.



¿QUÉ SIGNIFICA ESTATE BOTTLED?

Cuando un vino lleva la denominación «Estate Bottled», significa que las uvas utilizadas en su elaboración provienen exclusivamente de viñedos propios de la bodega y que el vino ha sido producido y embotellado en la misma propiedad. Esto garantiza un control total sobre la calidad del producto, desde la viña hasta la botella.

Malbec: el emblema argentino con un giro innovador

Hablar de Argentina es hablar de Malbec. Originario del sudoeste de Francia, esta cepa encontró su hogar en los viñedos de Mendoza, donde desarrolla una personalidad única: gran concentración de color, aromas intensos a frutos rojos y negros, y taninos suaves y aterciopelados. Su versatilidad lo hace un favorito tanto para vinos jóvenes y frutados como para etiquetas de guarda con gran estructura y complejidad.

**Buena Fama Reserva
Malbec: Un vino de autor
con personalidad propia**



LOS VINOS DEL MES

BUENA FAMA MALBEC

El proyecto **Buena Fama** nació del deseo de Fernando Fernández, dueño de la marca, de elaborar vinos que reflejan su pasión por el vino, el disfrute, la amistad y los buenos momentos. Inspirado en la idea del «vino de autor», cada botella es concebida con un estilo transgresor y libre, apostando por la singularidad y autenticidad. Junto a Bodega Caelum y su enólogo Juan Ubaldini el sueño se hace realidad. Mendoza y Agrelo cobijan este sueño.

Este Malbec Reserva se presenta con un color rojo profundo con reflejos violáceos. En nariz, despliega aromas a frutos rojos maduros y ciruelas pasas, complementados con sutiles notas de madera y una pizca de habano cubano. En boca, es elegante y fresco, con buen cuerpo y estructura, y un final largo y persistente.

Su crianza en tanques de acero inoxidable resalta la pureza de la fruta y la expresión varietal, diferenciándose de los Malbec tradicionales que pasan por madera.



LOS VINOS DEL MES

Maridajes recomendados

Para disfrutar al máximo de este Malbec, recomendamos combinarlo con:

Carnes rojas: bife de chorizo a la parrilla o cordero braseado.

Pastas con salsas intensas: ravioles de osobuco con salsa de tomates asados.

Quesos curados: provoleta con chimichurri o un queso azul intenso.

Comida especiada: empanadas salteñas o platos con curry suave.



TERROIRS Y VINOS

Terroirs y vinos para brindar en febrero

Este mes exploramos dos regiones mendocinas excepcionales: El Carrizal (Luján de Cuyo), cuna del Pinot Grigio de Bodega Argentó, fresco y vibrante, y Valle de Uco, donde nace el Malbec de Buena Fama, intenso y expresivo.

Dos estilos, una misma pasión por el vino. Descubrílos y brindemos juntos. ¡Chin chin! 🍷



EL BAR CAMPARINO

DÓNDE NACIÓ LA HISTORIA DEL CAMPARI

En el corazón de Milán, con vistas privilegiadas a la Piazza del Duomo, se encuentra un emblema de la coctelería italiana: el Bar Camparino. Este histórico establecimiento no solo es un punto de referencia para los amantes de los aperitivos, sino también el lugar donde la historia del Campari se consolidó, dando origen a una de las tradiciones más icónicas del mundo del vermut y los bitter.



Para entender el nacimiento de Camparino, es necesario remontarse a mediados del siglo XIX, cuando Gaspare Campari, un joven y visionario licorista, creó en 1860 la fórmula secreta del bitter que llevaría su apellido. A base de infusiones de hierbas, especias y frutas, el Campari conquistó rápidamente los paladares milaneses con su inconfundible color rojo y su equilibrio entre dulzura y amargor.



EL BAR CAMPARINO

El éxito del aperitivo llevó a Gaspare Campari a abrir su propio café en la Galería Vittorio Emanuele II, donde la alta sociedad se reunía para degustar su famoso brebaje. Sin embargo, sería su hijo, Davide Campari, quien en 1915 daría un paso más allá y fundaría el Bar Camparino, justo frente al Duomo. Con una visión moderna, Davide implementó un innovador sistema de bombeo que permitía servir el Campari Soda directamente desde los sótanos, garantizando su frescura y sabor inigualable. Desde su inauguración, el Camparino se convirtió en un epicentro cultural y social. Artistas, intelectuales y amantes del buen beber encontraron en este bar el espacio ideal para compartir ideas y brindar con un Negroni, un Americano o un simple Campari con soda. Su elegancia y su decoración Art Nouveau reflejaban el esplendor de la época, y su mística perdura hasta nuestros días.



EL BAR CAMPARINO

A lo largo del siglo XX, el Camparino mantuvo su estatus como un ícono de la coctelería. Tras una breve pausa en los años 80, reabrió sus puertas con un diseño renovado, pero sin perder la esencia que lo convirtió en leyenda. Hoy, sigue siendo un punto de encuentro para quienes buscan vivir la auténtica experiencia del aperitivo italiano, con una carta que honra su historia y un servicio que mantiene viva la tradición iniciada por la familia Campari.

Visitar el Camparino no es solo disfrutar de un cóctel; es sumergirse en un capítulo fundamental de la historia del vermut y los amargos. Un brindis en este emblemático bar es, sin duda, un homenaje a la tradición, la innovación y el espíritu italiano que conquistó el mundo con una copa de Campari en la mano. 🍷

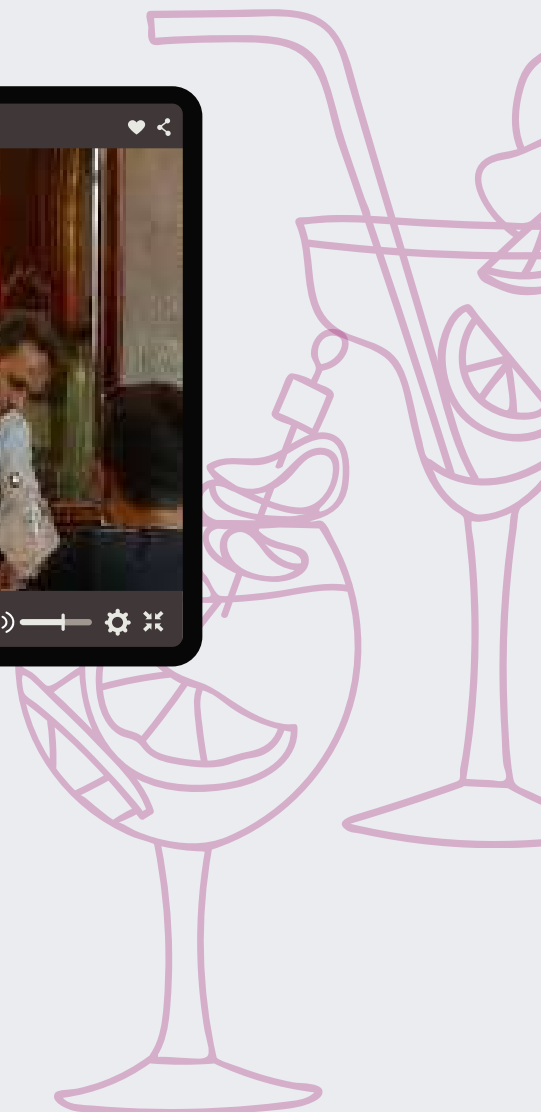
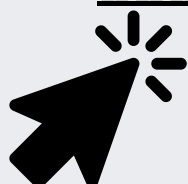
Fotos y Nota: Hernan Pimentel



Mirá Camparino
Hoy



Campari en
www.lodegranado.com.ar

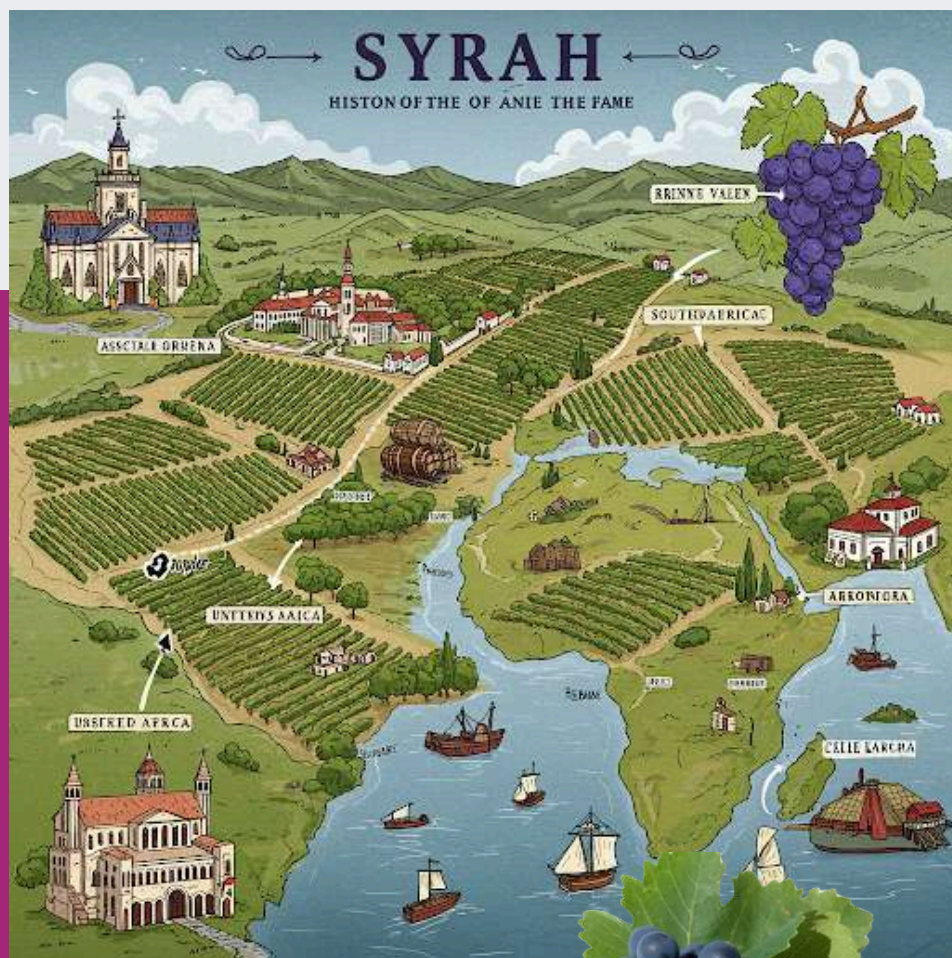


UN GRAN PRESENTE EN ARGENTINA

SYRAH, SU HISTORIA Y CARACTER

La Syrah es una de las variedades tintas más intrigantes del mundo. Con una historia que se remonta a la antigua Persia y una identidad consolidada en el Valle del Ródano, esta uva ha conquistado paladares a lo largo del tiempo gracias a su intensidad aromática, su elegancia y su capacidad de adaptación a distintos terroirs.

ORÍGENES Y EXPANSIÓN MUNDIAL



Si bien por muchos años se especuló con que su origen podría estar en la ciudad de Shiraz, en la actual Irán, estudios genéticos confirmaron que la Syrah proviene del cruce entre las variedades Dureza y Mondeuse Blanche en la región francesa del Ródano. Desde allí, su fama se expandió por todo el mundo, convirtiéndose en una de las uvas más cultivadas en regiones como Australia, donde se la conoce como Shiraz, Sudáfrica, Estados Unidos y Chile.



SYRAH, SU HISTORIA Y CARACTER

SYRAH EN ARGENTINA: TIPICIDAD Y ACTUALIDAD


En Argentina, la Syrah encontró condiciones ideales para expresar su carácter único. Principalmente cultivada en San Juan, La Rioja y Mendoza, esta cepa se adapta bien a climas cálidos y suelos pedregosos, dando origen a vinos de gran concentración, notas especiadas y taninos sedosos. Los Syrah argentinos destacan por sus aromas a frutas negras maduras, pimienta negra, violetas y un fondo ahumado o de cuero, dependiendo de su crianza en barrica.



Si bien durante décadas fue una variedad apreciada por su versatilidad y su uso en blends, en los últimos años ha cobrado protagonismo como varietal puro, demostrando su capacidad para elaborar vinos de alta gama con un gran potencial de guarda.

Un Syrah para descubrir en nuestra góndola Si querés experimentar la elegancia y profundidad de esta cepa, te invitamos a descubrir nuestra selección de Syrah en Lo de Granado:

Finca La Anita Syrah – Un clásico que combina estructura y frescura con notas de frutas negras y especias. Poético de Bodega Lorca – Una interpretación vibrante y moderna del Syrah argentino. Avanti de Bodega Borbore – Expresión frutal y sedosa, perfecta para disfrutar en cualquier ocasión. Seismiles de Bodega Veralma – Un Syrah de altura que exhibe elegancia y complejidad.

Acercate a nuestras tiendas y descubrí cuál es el Syrah que mejor se adapta a tu estilo. ¡Tu próxima copa te espera en Lo de Granado! 

Unite a nuestro club!



www.hebebido.club



Venía a tu local más cercano

25 locales

Santa Fe - Entre Ríos - Córdoba

www.lodegranado.com.ar

