

Número 15  
Mayo/Junio 2025

REVISTA **WINE** MARKET

**ESPECIAL  
DÍA DEL PADRE**

**EL AZÚCAR QUE  
CAMBIA EL VINO**

**VINIFICACIÓN PREMIUM**

**GLOBOS DE  
VIDRIO**

**WHISKY  
POR QUÉ  
CELEBRAMOS  
SU DÍA**



**Y mucho más...**

**03 UN MES PARA BRINDAR CON PAPÁ**  
Celebramos los momentos compartidos

**04 UNA HISTORIA QUE DEJÓ HUELLAS**  
El día que quisieron envenenar Romanée - Conti

**07 CELEBRAMOS CHARDONNAY**  
en mayo celebramos su día internacional

**10 CHARDONNAY EN NÚMEROS**  
La uva blanca que se planta, exporta y disfruta en Argentina

**11 UNA NOCHE CON APUNTES**  
María Belén Rodríguez visitó Lo de Granado

**15 JUNIO EN EL CLUB**  
Dos vinos que cuentan historias y conquistan sentidos

**18 JUAN PABLO MICHELINI EN LO DE GRANADO**  
masterclass con el vino como protagonista

**20 CHAPTALIZACIÓN**  
el azúcar que cambia el vino (y que en algunos lugares está prohibido)

**22 GLOBOS DE VIDRIO**  
la revolución silenciosa en la vinificación premium

# EDITORIAL

## JUNIO, UN MES PARA BRINDAR CON PAPÁ



CELEBRAMOS A QUIENES NOS ENSEÑARON EL VALOR DE LOS MOMENTOS COMPARTIDOS

En Argentina, el Día del Padre se extiende: ya no es solo una fecha, sino todo un mes para agasajar, brindar, regalar con intención y cocinar con amor. Porque no siempre llegamos a tiempo, pero siempre hay ganas de festejar.

Este mes nos invita a decir lo que sentimos, como ellos nos enseñaron. A celebrar los vínculos reales, la salud emocional, y brindar por lo que de verdad importa.

### En este número especial de Wine Market:

-  Masterclass exclusivos
  -  Fermentación en globos de vidrio
  -  Día Internacional del Chardonnay: historia, cifras y maridajes
- Brindemos por ellos. Por lo que nos dejan.  
Por lo que nos une.



**MÁS  
NOTAS  
EN LA  
WEB**



# UNA HISTORIA QUE DEJÓ HUELLAS



EL DÍA QUE QUISIERON ENVENENAR ROMANÉE - CONTI

**El caso conmocionó al mundo del vino y dejó una lección clara: incluso los terroirs más prestigiosos no están exentos de amenazas externas. La seguridad en las bodegas pasó a ser una prioridad y se reforzaron las medidas de vigilancia en muchos de los grandes viñedos de Europa.**

**Romanée-Conti sobrevivió al intento de sabotaje. Sus vides, símbolo de la elegancia borgoñona, siguen produciendo algunos de los vinos más codiciados del planeta.**



## EL DÍA QUE QUISIERON ENVENENAR ROMANÉE - CONTI



Por más icónica que sea una bodega, ningún viñedo está exento de las amenazas del mundo real. Así lo vivió Domaine de la Romanée-Conti (DRC), la célebre bodega de Borgoña famosa por producir algunos de los vinos más prestigiosos y caros del mundo.



Todo comenzó una fría mañana de invierno del 2010 cuando Aubert de Villaine, propietario de DRC, recibió un misterioso paquete. Dentro había un dibujo detallado de la propiedad y una nota amenazante: si no pagaba un millón de euros, el viñedo sería envenenado. De Villaine, pensando que era una broma de mal gusto, ignoró el mensaje.

Pero el chantajista hablaba en serio. Días después, llegó un segundo paquete. El mismo dibujo, pero esta vez con un círculo marcando una sección precisa del viñedo. Ochenta y dos plantas habían sido saboteadas. Dos de ellas estaban ya muertas; el resto podría salvarse con un antídoto... si se pagaba el rescate..

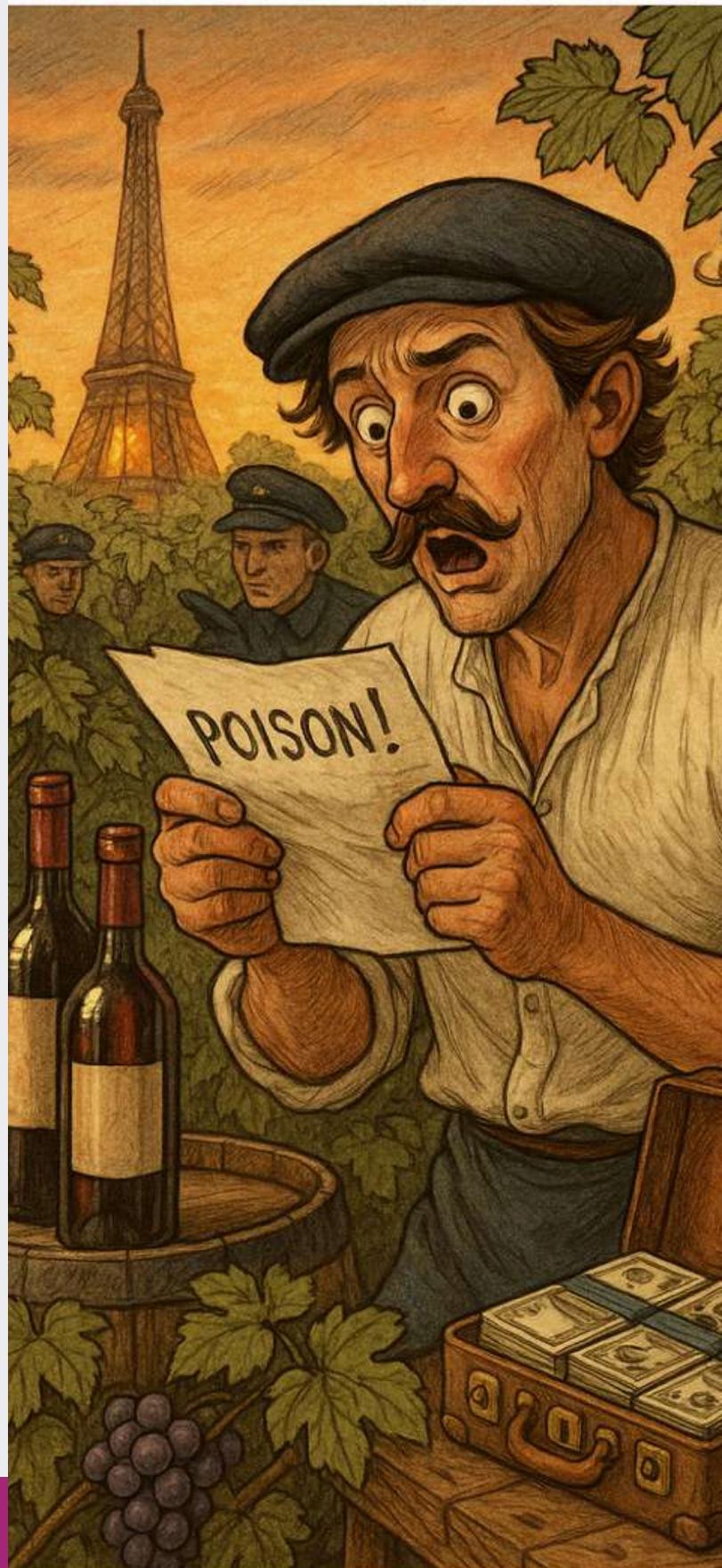
## EL DÍA QUE QUISIERON ENVENENAR ROMANÉE - CONTI

Alarmado, De Villaine contactó a la policía de París. Junto con agentes especializados, inspeccionaron la zona señalada. Confirmaron que las raíces de dos vides habían sido inyectadas con veneno, pero las otras ochenta no mostraban daños aún. La amenaza era real.

Aconsejado por las autoridades, el propietario aceptó negociar el pago. Prepararon un maletín con billetes falsos y organizaron una emboscada. Una docena de policías se escondió en las cercanías, listos para capturar al responsable.

El plan funcionó. El chantajista, identificado como Jacques Soltys, un francés de casi sesenta años, cayó en la trampa. Tras ser arrestado, se descubrió que también estaba extorsionando simultáneamente a otra importante bodega: Domaine Comte Georges de Vogüé.

Poco después de su detención, Soltys se quitó la vida en la celda donde esperaba su juicio. 🍷





# CELEBRAMOS CHARDONNAY

EN MAYO CELEBRAMOS SU DÍA INTERNACIONAL

**Hay quienes lo festejan en abril otros el último jueves de mayo, El Chardonnay es una uva muy versátil que se usa ampliamente para producir vinos blancos de excepcional calidad, tanto tranquilos como espumosos, y que deja entrever en los vinos la personalidad de la tierra y del clima que las ha acompañado durante su crecimiento y el buen hacer de los enólogos y vinicultores durante la elaboración.**

**Su origen** se sitúa en la región vinícola de Borgoña, en la parte centro-este de Francia, más concretamente, de los alrededores del pueblo de Chardonnay, y del que esta variedad de uva toma prestado su nombre. Ciertos escritos históricos hablan de su cultivo por allá por el siglo X d.C.

Chardonnay es una de las variedades que más se utilizan en elaboración de vinos blancos de los viñedos de Borgoña y de Chablis, así como una de las empleadas para dar origen a los prestigiosos vinos espumosos de la región de Champagne, entre otras regiones vinícolas francesas.

Desde Borgoña, en Francia, y a lo largo de los siglos, la Chardonnay ha llegado a conquistar infinidad de países, y en la actualidad podemos encontrar grandes extensiones de viñedos de Chardonnay en zonas vinícolas como en Italia, Reino Unido, Portugal, España, Nueva Zelanda, Australia, California, Chipre, Argentina, Chile, México, Croacia y Sudáfrica.



# CELEBRAMOS CHARDONNAY

En el tema visual, los vinos de Chardonnay se expresan en toda la gama de los amarillos, desde los más pálidos, hasta los dorados, pasando por todo un abanico de tonos pajizos. En ocasiones, muestran también ciertos reflejos verdosos. Los monos varietales de esta uva destacan por su claridad y su brillo. Pasando al aspecto del aroma, muestran habitualmente un cierto carácter cítrico y levemente frutal. Nos recuerda también al frescor de los duraznos, los chabacanos, las cerezas, las ciruelas y otras frutas de hueso. También podemos apreciar con frecuencia en muchos vinos Chardonnay, matices de aroma a manzana. Entre los aromas secundarios de estos vinos, podemos detectar derivados de los procesos de vinificación: lácteos, de yogurt y mantequilla, pan recién horneado, notas tostadas, etc.

Los sabores que se pueden percibir en los vinos blancos de Chardonnay nos recuerdan de nuevo, a ciertas frutas frescas, tropicales y de hueso, como la manzana, el melón, la piña, el mango, los duraznos y los chabacanos.

Cuando se producen vinos de crianza, estos se benefician del paso por bodega, lo que favorece la concentración de los sabores y les aporta un punto extra de cuerpo. A pesar de que el Chardonnay guardado en bodega presenta notas de mantequilla, vainilla y crema, no nos olvidemos de que, como toda variedad blanca, posee una acidez marcada y gran frescura.



# CELEBRAMOS CHARDONNAY

Por último, **el maridaje de esta variedad** se combina perfectamente con mariscos frescos o en sopa, pescados, carnes blancas, pastas horneadas o cremosas, complementa muy bien con los sabores tostados de panes al horno y verduras caramelizadas o recetas a base de crema o mantequilla.

Te dejamos un vinculo con una selección de Chardonnay para disfrutar de su día:

<https://www.lodegranado.com.ar/search/?q=chardonnay> 🍷





# CHARDONNAY EN NÚMEROS

## LA UVA BLANCA QUE SE PLANTA, EXPORTA Y DISFRUTA EN ARGENTINA

Cada 23 de mayo se celebra el Día Internacional del Chardonnay, y si bien muchas veces la conversación gira en torno a los grandes exponentes de Borgoña o California, en Argentina esta cepa también tiene mucho para decir... y mostrar en números.

### **La blanca más plantada entre las blancas finas**

Según datos del Observatorio Vitivinícola Argentino, el Chardonnay es la uva blanca fina más cultivada del país. Con unas 5.700 hectáreas implantadas en 2023, representa el 16% del total de variedades blancas y mantiene una presencia constante en las regiones más frías y altas del país.

Mendoza, como era de esperar, lidera el mapa con más del 70% de la superficie nacional de Chardonnay. Le siguen el Valle de Uco (con especial protagonismo en Gualtallary y San Pablo), San Juan y, con menor volumen pero gran calidad, zonas como el Alto Valle de Río Negro o la costa bonaerense.



## CHARDONNAY EN NÚMEROS

### El blanco más exportado en botella

Aunque Torrontés sigue siendo el blanco más exportado en volumen (sobre todo a granel), cuando se trata de vinos blancos embotellados, el Chardonnay se lleva el podio. En 2023, Argentina exportó más de 7 millones de litros de Chardonnay en botella, principalmente a mercados como Estados Unidos, Brasil y el Reino Unido.

### Espumosos, blancos tranquilos y más

El Chardonnay no solo brilla como varietal. También es clave en la elaboración de espumosos, especialmente en el método tradicional, donde se combina con Pinot Noir para dar origen a los mejores ejemplares del país.



En los últimos años, se ha observado una tendencia hacia Chardonnays más frescos, de menor alcohol y con menor paso por madera, alineados con un perfil más moderno y gastronómico.

### ¿Y el consumo interno?

En un país dominado históricamente por los tintos, el Chardonnay se hace su lugar en la mesa de los argentinos. Hoy, más del 35% de los vinos blancos varietales vendidos en el mercado interno llevan esta uva en la etiqueta, ya sea sola o en blends.

**Fresco, versátil, global y también bien argentino, el Chardonnay es una de las grandes blancas del país. Y aunque no siempre se roba las tapas, cada mayo nos recuerda que su historia en estas latitudes sigue escribiéndose..** 🍷





# UNA NOCHE CON APUNTES

## MARÍA BELÉN RODRÍGUEZ VISITÓ LO DE GRANADO

El ciclo de masterclasses de Lo de Granado sigue creciendo y ofreciendo experiencias únicas para los amantes del vino. En esta oportunidad, tuvimos el honor de recibir a María Belén Rodríguez, enóloga de Bodega Luigi Bosca, quien llegó a Rosario para compartir su mirada, su pasión y, sobre todo, sus vinos. María Belén es la responsable de la reconocida línea La Linda, una de las más queridas por el público argentino. Pero esta vez vino a presentar una novedad: Apuntes, la nueva línea experimental de Luigi Bosca que ya está dando que hablar.



## MARÍA BELÉN RODRÍGUEZ VISITÓ LO DE GRANADO

**El ciclo de masterclasses de Lo de Granado** sigue creciendo y ofreciendo experiencias únicas para los amantes del vino. En esta oportunidad, tuvimos el honor de recibir a María Belén Rodríguez, enóloga de Bodega Luigi Bosca, quien llegó a Rosario para compartir su mirada, su pasión y, sobre todo, sus vinos.

María Belén es la responsable de la reconocida línea **La Linda**, una de las más queridas por el público argentino. Pero esta vez vino a presentar una novedad: **Apuntes**, la nueva línea experimental de Luigi Bosca que ya está dando que hablar.

Durante la masterclass, los asistentes pudieron degustar etiquetas de esta serie que busca explorar territorios, técnicas y variedades con una libertad poco común en bodegas de esta escala. “Apuntes es eso, una libreta de ideas, de ensayos, de búsquedas”, explicó Rodríguez, mientras recorría junto al público cada vino y su historia.

Con copa en mano y entre charlas sinceras, el encuentro nos permitió descubrir no solo grandes vinos, sino también el trabajo detrás de una de las enólogas jóvenes más destacadas del país.



Desde Lo de Granado celebramos estas instancias que nos conectan con quienes hacen el vino, y seguimos apostando por acercar la cultura vitivinícola a cada rincón. 🍷



al otro lado  
del Río

al otro lado  
del Río  
VINO MALBEC 2023

ENCONTRALO EN:

**lodegranado**  
TIENDA DE VINOS



# JUNIO EN EL CLUB

## DOS VINOS QUE CUENTAN HISTORIAS Y CONQUISTAN SENTIDOS

Este mes, en el club Hebebido, elegimos viajar en copa por dos regiones muy distintas de Argentina, pero unidas por la excelencia y la pasión: el Valle de Aminga, en La Rioja, y el corazón del Valle de Uco, en Mendoza. Les presentamos dos etiquetas que merecen un lugar especial en tu mesa y en tu memoria: Nina Gold Malbec de Bodegas San Huberto y Fantasía Cabernet Franc de Bodega Lorca.

### **NINA GOLD MALBEC**

**Bodega San Huberto - Valle de Aminga, La Rioja**

Desde las alturas riojanas, a 1450 metros sobre el nivel del mar, San Huberto cultiva la esencia de un terruño singular. Con más de 70 años de historia empresarial y una sólida presencia vitivinícola tanto en Argentina como en China, esta bodega combina tradición, innovación y una fuerte apuesta por el origen. En el Valle de Aminga, al pie del cerro Velazco, nacen uvas que maduran bajo un sol generoso y en un clima seco, ideal para producir vinos de estructura y elegancia.



## DOS VINOS QUE CUENTAN HISTORIAS Y CONQUISTAN SENTIDOS

**Nina Gold Malbec** es un vino que cautiva desde el primer vistazo:

Color rojo profundo con reflejos violáceos, y lágrimas coloreadas que anticipan su riqueza.

En nariz se despliegan frutas rojas maduras, como ciruelas, cerezas y guindas, armonizadas con notas de chocolate y vainilla producto de su paso parcial por roble.

En boca se muestra aterciopelado, estructurado y de taninos dulces, con una prolongada persistencia y un equilibrio logrado entre la fruta y la madera.

Maridaje sugerido: carnes braseadas, empanadas de carne cortada a cuchillo, pastas rellenas con salsas intensas o un guiso de lentejas bien especiado para los días frescos de junio.



## FANTASÍA CABERNET FRANC

Bodega Lorca – Vista Flores, Valle de Uco, Mendoza

Hablar de Lorca es hablar de innovación, precisión y sensibilidad. Desde 2002, el reconocido enólogo Mauricio Lorca lidera una revolución silenciosa enológica, con una mirada moderna y libre sobre la vitivinicultura. En Vista Flores, cultivan bajo un enfoque sustentable, con riego por goteo, mínimo uso de barrica y máximo respeto por el terroir. Fantasía es su línea más disruptiva, una celebración de la fruta, la fresca y el carácter natural del varietal.



## DOS VINOS QUE CUENTAN HISTORIAS Y CONQUISTAN SENTIDOS

**Fantasía Cabernet Franc** es una versión vibrante y joven de esta cepa: Presenta un color rojo intenso.

En nariz, se destacan especias como la pimienta negra, una fruta roja fresca y un sutil toque de madera, ya que sólo el 10% del vino pasa por barrica.

En boca se muestra ligero, fresco, con buena acidez y una estructura que lo hace muy gastronómico.

Maridaje sugerido: carnes rojas a la parrilla, hamburguesas caseras, vegetales asados o quesos maduros como el gouda o el provolone.



### ¿POR QUÉ ESTOS VINOS SON PARTE DE HEBEBIDO?

Porque creemos en el vino como un puente: entre regiones, historias, generaciones. Nina Gold habla del carácter de los suelos riojanos y de una familia que apostó por el vino desde lo más alto. Fantasía es la voz moderna de un terroir clásico, la visión de un enólogo que no teme experimentar. Ambos vinos son expresión de identidad y compromiso.

Te invitamos a **probarlos este mes**, a disfrutarlos en buena compañía, y a sumarte a nuestro club *Hebebido*, donde cada botella cuenta una historia y cada copa es una nueva aventura.

**Sumate hoy y recibí en casa vinos seleccionados, fichas de cata, acceso a catas exclusivas y la pasión por el vino compartida.** 🍷

*En Hebebido no solo tomamos vino, lo vivimos.*





# JUAN PABLO MICHELINI EN LO DE GRANADO

## MASTERCLASS CON EL VINO COMO PROTAGONISTA

*El reconocido enólogo Juan Pablo Michelini fue el invitado de lujo en una nueva edición del ciclo de masterclasses que Lo de Granado viene realizando con los grandes hacedores del vino argentino. La propuesta, que busca acercar al público a quienes están detrás de cada etiqueta, se ha consolidado como un espacio de encuentro y aprendizaje en primera persona.*

Michelini —referente indiscutido del vino contemporáneo, alma creativa de Zorzal Wines y protagonista de numerosos proyectos que exploran la identidad del terroir andino— compartió con los asistentes una charla íntima, técnica y profundamente inspiradora. “Lo más lindo de este tipo de encuentros es poder hablar directamente con quienes disfrutan del vino. No desde el marketing, sino desde lo que realmente somos y hacemos”, expresó.



## JUAN PABLO MICHELINI EN LO DE GRANADO

Durante la clase, se degustaron varios de sus vinos más emblemáticos, se conversó sobre su visión del vino como una expresión viva del lugar y se debatió sobre las nuevas tendencias, los desafíos de la graduación alcohólica y el rol del vino argentino en el mundo.

El ciclo de masterclasses de Lo de Granado ya ha contado con figuras como María Belén Rodríguez (Luigi Bosca), y continúa afianzando su compromiso de generar puentes entre el consumidor y los creadores del vino.

**Una experiencia única para quienes buscan ir más allá de la copa y entender todo lo que hay detrás.** 🍷





# CHAPTALIZACIÓN

## El azúcar que cambia el vino (y que en algunos lugares está prohibido)



*Cuando se habla de técnicas de vinificación, pocas generan tanta controversia como la chaptalización. Este proceso, que debe su nombre al químico y político francés Jean-Antoine Chaptal, consiste en agregar azúcar al mosto (el jugo de uva antes de fermentar) con el objetivo de aumentar el grado alcohólico del vino final.*

### ¿Por qué se chaptaliza?

La práctica nació en regiones frías de Europa, como Borgoña o Alsacia, donde algunas cosechas no alcanzaban suficiente madurez y, por lo tanto, los azúcares naturales de las uvas eran bajos. Sin azúcar suficiente, las levaduras no pueden producir el nivel de alcohol deseado durante la fermentación.

## CHAPTALIZACIÓN

### La chaptalización permite:

- Ajustar el grado alcohólico cuando la madurez de las uvas es insuficiente.
- Equilibrar vinos que de otro modo resultarían delgados o con poca estructura.

### ¿Qué no es la chaptalización?

Es importante aclarar que no se utiliza para endulzar el vino. El azúcar agregado se transforma en alcohol durante la fermentación. El resultado es un vino con mayor graduación alcohólica pero sin dulzor adicional.

### Regulaciones: aceptada en algunos lugares, prohibida en otros

En la Unión Europea, la chaptalización está permitida en varias regiones vitivinícolas frías o de maduración difícil, pero está **prohibida** en zonas cálidas como España, Italia y, por supuesto, Argentina.

**En Argentina**, la ley no permite esta práctica porque el clima garantiza una madurez plena de las uvas, incluso en cosechas difíciles. Los vinos argentinos suelen alcanzar grados alcohólicos naturalmente superiores al 13% vol., sin necesidad de adición de azúcar.

En cambio, en regiones donde la chaptalización no está autorizada, los enólogos pueden optar por otras técnicas, como el uso de mosto concentrado rectificado o prácticas vitícolas que mejoren la madurez.



### ¿Técnica o trampa?

Para algunos puristas, la chaptalización es una «corrección artificial». Para otros, es una herramienta legítima que permite salvar cosechas complicadas y mantener la calidad en vinos de regiones frías. En cualquier caso, es una práctica controlada y regulada que forma parte del amplio repertorio de decisiones que los enólogos pueden tomar para garantizar la calidad del vino.

*En el vino, cada región tiene sus desafíos y sus soluciones. Y la chaptalización es una de las más antiguas (y debatidas) formas de equilibrar la naturaleza con la mano del hombre.*





# GLOBOS DE VIDRIO

## LA REVOLUCIÓN SILENCIOSA EN LA VINIFICACIÓN PREMIUM

En un mundo donde la innovación y la tradición conviven en cada cosecha, una nueva tendencia está captando la atención de los enólogos más vanguardistas: los globos de vidrio para vinificación. Estos grandes recipientes transparentes, que recuerdan a las antiguas damajuanas pero en una escala industrial y con diseño sofisticado, están revolucionando la manera de criar y fermentar vinos de alta gama.

### ¿QUÉ SON LOS GLOBOS DE VIDRIO?

Se trata de esferas o grandes óvalos de vidrio templado que pueden albergar desde unos pocos cientos hasta miles de litros de vino. Su forma permite una excelente circulación natural de las lías (las levaduras muertas y sedimentos que pueden aportar complejidad al vino), similar a lo que sucede en los huevos de concreto o cerámica.

#### ***El vidrio tiene una ventaja clave:***

*es completamente neutro. A diferencia de las barricas de roble, los ánforas de barro o los tanques de acero inoxidable, no aporta ningún sabor ni aroma al vino. Esto permite que la pureza de la fruta y la expresión del terroir brillen sin interferencias.*



## GLOBOS DE VIDRIO

### Beneficios para la vinificación

- Neutralidad total: ideal para vinos donde se busca máxima expresión varietal y de lugar.
- Control visual: los enólogos pueden observar el vino durante el proceso sin necesidad de abrir el recipiente.
- Estabilidad térmica: aunque no tan eficiente como el concreto, el grosor del vidrio ayuda a moderar las variaciones de temperatura.
- Microoxigenación controlada: algunos globos modernos permiten incorporar sistemas para dosificar pequeñas cantidades de oxígeno si se desea.

### ¿Tendencia o cambio de paradigma?

Bodegas boutique en Europa y Estados Unidos ya están apostando por los globos de vidrio. En Argentina, algunos proyectos experimentales comienzan a explorar su uso, especialmente para variedades blancas y vinos de crianzas alternativas donde se prioriza la pureza frutal.

Más que una moda, los globos de vidrio representan una vuelta a la búsqueda de vinos auténticos, donde el productor puede mostrar la uva y el terroir sin maquillajes.

Como sucede con cada nueva herramienta en la vinificación, no se trata de reemplazar barricas o tanques tradicionales, sino de **sumar opciones que expanden la paleta creativa de los enólogos.**



# Unite a nuestro club!



[www.hebebido.club](http://www.hebebido.club)



Venía a tu local más cercano

## 26 locales

Santa Fe - Entre Ríos - Córdoba

[www.lodegranado.com.ar](http://www.lodegranado.com.ar)

