

100 Vinos Latinoamericanos

Material docente de uso interno en centros de enseñanza

Profesor Sommelier Guglielmo Rocchiccioli
Lima, marzo 2017

ÍNDICE

PREFACIO	7
PARTE TEÓRICA	8
1. Cómo se descorcha una botella de vino	8
2. Cómo se descorcha una botella de vino espumoso	10
3. Cómo se degusta un vino	12
PARTE PRÁCTICA	15
REPÚBLICA DE ARGENTINA	15
<u>PROVINCIA DE SALTA</u>	16
BODEGA COLOMÉ	17
BODEGAS EL ESTECO	23
FÉLIX LAVAQUE	28
BODEGAS ETCHART	36
SAN PEDRO DE YACOCHUYA	41
<u>PROVINCIA DE SAN JUAN</u>	44

BODEGAS Y VIÑEDOS SANTIAGO

GRAFFIGNA	45
BODEGAS CALLIA	51
BODEGA AUGUSTO PULENTA	56
ANTIGUA BODEGA 1929	61
CASA MONTES BODEGAS Y VIÑEDOS	66
<u>PROVINCIA DE MENDOZA</u>	71
BODEGAS TRAPICHE	72
BODEGA NAVARRO CORREAS	77
BODEGAS NIETO SENETINER	82
FINCA FLICHMAN	89
<u>PROVINCIA DE NEUQUÉN</u>	97
BODEGA DEL FIN DEL MUNDO	98
BODEGA NQN	107
REPÚBLICA DE CHILE	110
<u>VALLE DE ACONCAGUA</u>	111
VIÑA ERRÁZURIZ	112
<u>VALLE DE CASABLANCA</u>	119

WILLIAM COLE VINEYARDS	120
<u>VALLE DE SAN ANTONIO</u>	127
VIÑA CASA MARÍN	128
<u>VALLE DEL MAIPO</u>	136
VINOS SANTA EMA	137
CASILLERO DEL DIABLO	142
VIÑA PORTAL DEL ALTO	149
<u>VALLE DE CACHAPOAL</u>	152
VIÑA ANAKENA	153
VIÑEDOS LAGAR DE BEZANA	159
<u>VALLE DE COLCHAGUA</u>	161
VIÑA BISQUERRT	162
VIU MANENT	165
<u>VALLE DE CURICÓ</u>	170
MIGUEL TORRES	171
ALTA CIMA	174
<u>VALLE DEL MAULE</u>	179
VIÑA J. BOUCHON	180

VIÑA SAN RAFAEL (Vía Wines)	186
VIÑA Y BODEGA BOTALCURA	191
<u>VALLE DEL BÍO-BÍO</u>	194
VERANDA	195
<u>VALLE DEL MALLECO</u>	198
VIÑA AQUITANIA	199
REPÚBLICA DE URUGUAY	202
<u>MONTEVIDEO</u>	203
BODEGA BOUZA	204
BODEGAS CARRAU	214
BODEGA SPINOGLIO	224
<u>PROGRESO</u>	233
CÉSAR PISANO E HIJOS	234
<u>CANELONES</u>	237
PIZZORNO 1910 FAMILY ESTATES	238
VINOS FINOS H. STAGNARI	248
BODEGA MARICHAL E HIJO	252
ESTABLECIMIENTO JUANICÓ	258

BODEGAS CASTILLO VIEJO	264
VIÑA VARELA ZARRANZ	267
<u>MALDONADO</u>	270
ALTO DE LA BALLENA	271
REPÚBLICA DE PERÚ	284
VALLE DE ICA	285
CABERNET SAUVIGNON – BODEGAS Y	
VIÑEDOS TABERNERO	286
CHENIN BLANC – VIÑA VIEJA	288
TANNAT – SANTIAGO QUEIROLO	290
GRAN TINTO – VIÑA TACAMA	293
DON MANUEL – VIÑA TACAMA	296
APÉNDICE	299
BIBLIOGRAFÍA	303
EL AUTOR	304

PREFACIO

Después de muchas degustaciones y de tantos viajes y visitas a las zonas vitivinícolas latinoamericanas, he decidido hacer una recopilación de todas las informaciones relativas a mis lucubraciones enogastronómicas para publicarla y hacerla disponible a todos los interesados.

Tratándose de la reunión de varios momentos degustativos (de 2008 a 2014) inherentes a distintas situaciones de vida, la decisión ha sido la de reportar todos los datos así como se habían redactado, por ende hay partes que están escritas en español y otras en inglés.

La línea que busca unir las 100 degustaciones de vino es el hecho que un vino típico de una zona se suele maridar o se debería combinar con una receta culinaria típica y/o tradicional de la misma zona.

PARTE TEÓRICA

1. Cómo se descorcha una botella de vino

<https://www.youtube.com/watch?v=KvFG02QXeeU>

La botella se deja apoyada sobre la mesa.

Se limpia la boca de la botella con una servilleta de género.

Con un abridor profesional se le saca el sello:

- cortando con dos movimientos semicirculares y uniformes la capucha de plástico en el cuello de la botella en dos momentos distintos (uno seguido por el otro) por ambas partes
- luego se hace un corte vertical, siempre en la capucha de plástico, que del corte circular anterior llega a la mitad del sello en la cabeza del corcho
- ahora se puede retirar con el descorchador todo el plástico de la capucha, tomando con la punta del serrucho del abridor el plástico en la esquina que se ha formado

después de los dos cortes (semicircular y vertical)

Con la misma servilleta de género se limpia la cabeza del corcho.

Se inserta la punta del espiral en el centro del corcho y lo atornillamos hasta la mitad del último espiral.

Luego apoyamos el primer diente del abridor en el cuello de la botella y empezamos a sacar el corcho.

Cuando llegamos a mitad, ponemos en el cuello de la botella el segundo diente y terminamos de sacar el corcho, evitando el ruido al momento del destape.

Una vez descorchada la botella, se huele el corcho para averiguar que no haya defectos; el corcho se puede retirar o dejar a lado de la botella arriba de la mesa.

2. Cómo se descorcha una botella de vino espumoso

https://www.youtube.com/watch?v=i_XL76LISkk

Se pone el pulgar izquierdo arriba del corcho.

Con los dedos índice y pulgar de la mano derecha se toma la lengua de plástico a lado del corcho y se saca cumpliendo el movimiento de dos semicírculos; la lengua de plástico se pone en el bolsillo.

Se saca la capucha, se pone en el bolsillo y se pone el pulgar derecho arriba del corcho.

Se toma la llave de la jaula y se abre: hay que dar seis vueltas: 1 – 2 – 3 – 4 – 5 – 6

Se quita la jaula, se cambia nuevamente el pulgar, pasando del derecho al izquierdo, se deja la jaula metálica arriba de la mesa, se toma la botella por el fondo con la mano derecha y se pone en posición oblicua.

Se empieza a mover el fondo de la botella con la mano derecha dando vueltas en el sentido horario, manteniendo el pulgar arriba del corcho y

agarrando el mismo corcho con el dedo índice, esperando que salga afuera.

Cuando estamos cerca del descorche, se debe absolutamente evitar el golpe y una vez descorchado, se vuelve a poner la botella en posición vertical y se deja la jaula metálica arriba de la mesa.

Aquí termina nuestra sencilla demostración de cómo se descorcha una botella de vino espumoso.

3. Cómo se degusta un vino

<https://www.youtube.com/watch?v=57gM7-dEg6I>

EXAMEN VISUAL

Se pone la copa contra una fuente de luz para averiguar que no hayan partículas suspendidas en el vino.

Se pone la copa contra una superficie blanca para detectar el color.

Se ambienta la copa para la formación de arcos y ver la velocidad con que se caen las gotas que separan los arcos para determinar el cuerpo y la estructura del vino.

EXAMEN OLFATIVO

Se acerca la copa a la nariz para detectar el conjunto de sensaciones olorosas que se perciben contemporáneamente para determinar su intensidad.

Se acerca otra vez la copa a la nariz para percibir la múltiple tipología de sensaciones olorosas que se pueden emanar en secuencia en un tiempo más o menos largo para determinar la complejidad.

EXAMEN GUSTATIVO

1

Se degusta un pequeño sorbo de vino.

Se ambienta el paladar.

Se toma un poco de aire.

Se deglute.

Las sensaciones que se pueden haber percatado son:

- la sequedad alcohólica y la sensación pseudocalórica del alcohol
- la agradable redondez y suavidad del vino
- la salivación en las zonas laterales de la lengua
- la astringencia a nivel de encías
- la sensación de amargura al final de la lengua

- las sensaciones minerales-saladas percibidas en el centro de la lengua bajo forma de picazón
- la estructura del vino bajo forma de peso del vino a nivel de paladar

2

Se degusta otro pequeño sorbo de vino.

Se ambienta el paladar.

Se toma un poco de aire.

Se deglute.

Una vez deglutido el vino, empezamos a contar en segundos la persistencia o estadía de las sensaciones gustativas a nivel de paladar.

Aquí termina nuestra sencilla degustación de vino.

PARTE PRÁCTICA

REPÚBLICA

D E

ARGENTINA

PROVINCIA
DE SALTA

BODEGA COLOMÉ S.A. – RUTA
PROVINCIAL 53 – KM 20 – 4419
MOLINOS – SALTA – ARGENTINA

www.bodegacolome.com





**COLOMÉ DESDE 1831 – TORRONTÉS –
VINO TINTO DE GRAN ALTURA –
ELABORADO Y FRACCIONADO POR
BODEGA COLOMÉ S.A. – RUTA
PROVINCIAL 53 – KM 20 – 4419 MOLINOS
– SALTA – ARGENTINA I.N.V.S.-72007
2010 13,5%**

VISUAL ANALYSIS: according to the degree of limpidity, this wine can be defined not so limpid (petillant); the shade is intense straw yellow with silverfish reflexes and there is a medium body.

OLFACtORY ANALYSIS: the succession of smells is offering a very confident range of fleeting scents

as a pear, vanilla, pastry cream, lavender, cherimoya, banana and jasmine.

GUSTATIVE ANALYSIS: we can identify a pretentious body which is spreading all over the palate; the salivation is not playing a major role in the mouth and the final is bitterish with herbaceous flavours. The gustative aromatic persistence is of ¾ seconds.

WINE-FOOD COMBINATION: *empanada de quinoa*
(typical dish of Salta)

- The sweet tendency of the dough and the quinoa is counterbalancing the bitterish final of the wine
- The structure of the recipe is matching to the structure of the wine
- The gustative persistence of the *empanada* is pairing with the aromatic persistence of the wine

MY PERSONAL OPINION: the olfactory bouquet is drawing the wine-taster attention to the delicacy of the scents, but at the mouth we can only talk about a good body and a final bitter flavoured.



**COLOMÉ DESDE 1831 – ESTATE MALBEC –
VINO TINTO DE GRAN ALTURA –
PRODUCED AND BOTTLED BY BODEGA
COLOMÉ S.A. – INVS – 72007 – RUTA
PROVINCIAL 53 – KM 20 – 4419 MOLINOS
– SALTA – ARGENTINA 2008 14,9%**

Grape Blend: malbec 85%, tannat 8%,
cabernet sauvignon 3%, syrah 2%

VISUAL ANALYSIS: this wine is free from any suspended particles or sediment; the colour is an intense ruby and there is a nice structure.

OLFACtORY ANALYSIS: the complex of odours coming from the glass is referring to cherry, vanilla, strawberry, moss and violet.

GUSTATIVE ANALYSIS: it is discernible a good percentage of salivation in the lateral zones of the tongue; the sapidity (mineral notes) is really important while the tannin is almost imperceptible even if the final is bitter flavoured. According to the degree of pseudo-warmth we perceive, this wine can be defined of high alcohol content in the sense that generates an alcoholic dryness. The gustative aromatic persistence is about 5/6 seconds.

WINE-FOOD COMBINATION: *pinchos de lomo* (kebabs of meat)

- The sweet tendency of the meat is counterbalancing the sapidity (mineral salts) of the wine
- The succulence of the meat is compensating for the alcoholic dryness of the wine
- The sweet tendency of the meat is counterweighing the bitter final of the wine
- The structure of the recipe is matching to the structure of the wine

- The gustative persistence of the meat is pairing with the aromatic persistence of the wine

MY PERSONAL OPINION: we can consider this wine-food combination a pleasant occupation consisting in matching meat and wine.

BODEGA EL ESTECO – RUTA 40 –
CAFAYATE – SALTA - ARGENTINA

www.elesteco.com



**ELEMENTOS TORRONTÉS – BODEGA EL ESTECO – ENVASADO POR ESTABLECIMIENTO INV S-73121 – RUTA 40 – CAFAYATE – SALTA - ARGENTINA 2010
13,5%**

VISUAL ANALYSIS: according to the degree of limpidity, this wine can be defined limpid; the shade is straw yellow with silverfish reflexes and there is a good body.

OLFACtORY ANALYSIS: the succession of smells is offering a very confident range of fleeting scents as a pear, lemon, herbs, soap, talc and jasmine.

GUSTATIVE ANALYSIS: we can identify a pretentious sapidity which is spreading the mineral notes all over the palate; the salivation is playing a major role in the mouth and the final is bitterish flavoured. There is a consistent body and the gustative aromatic persistence is of 5 seconds.

WINE-FOOD COMBINATION: *trucha al limón* (lemon trout - typical dish of Salta)

- The sweet tendency of the trout is counterbalancing the bitterish final of the wine
- The fatness of the trout is counterweighing the salivation of the wine
- The sweet tendency of the trout is countervailing for the sapidity of the wine
- The structure of the recipe is matching to the structure of the wine
- The gustative persistence of the dish is pairing with the aromatic persistence of the wine

MY PERSONAL OPINION: the wine becomes brighter and more vivacious with the purpose of celebrating the naturalness of the product and achieving the right characteristics for the proposed wine-food combination.



**ELEMENTOS – MALBEC – BODEGA EL
ESTECO – ENVASADO POR
ESTABLECIMIENTO INV S-73121 – RUTA 40
– CAFAYATE – SALTA - ARGENTINA 2010
13,5%**

VISUAL ANALYSIS: limpid, ruby red, quite flowing.

OLFACtORY ANALYSIS: the olfactory bouquet is composed by red plum, blackberries, violet and grass.

GUSTATIVE ANALYSIS: it is perceptible a small sensation of tannin together with a little presence of salivation; the final is medium sweet. The gustative aromatic persistence is about 3 seconds.

WINE-FOOD COMBINATION: cheese sandwich

- The succulence of the cheese is compensating for the astringency of the tannins
- The fatness of the sandwich is counterweighing the salivation of the wine
- The structure of the recipe is matching to the structure of the wine
- The gustative persistence of the sandwich is pairing with the aromatic persistence of the wine

MY PERSONAL OPINION: the wine encourages friend's interest to share some time in a relaxing afternoon snack.

FÉLIX LAVAQUE S.A. – RUTA 40 –
KM 4340 – CAFAYATE – SALTA –
ARGENTINA

www.fincaquara.com



**QUARA – TORRONTÉS – WINES OF
ARGENTINA – VALLE DE CAFAYATE –
ELABORADO Y FRACCIONADO POR
BODEGA S-73077 – FÉLIX LAVAQUE S.A. –
RUTA 40 – KM 4340 – CAFAYATE – SALTA –
ARGENTINA 2010 13,3%**

VISUAL ANALYSIS: according to the degree of limpidity, this wine can be defined not so limpid for the presence of *petillant*; the colour is straw yellow with greenish reflexes and the wine runs lightly into the glass showing modest consistency.

OLFACtORY ANALYSIS: the sensations which affect the olfactory organ can be defined starting from a caramelized lemon and a lemon peel; following with some almonds and finishing with grass and daisies.

GUSTATIVE ANALYSIS: it is perceptible an important mineral note which shares the palate with a consistent acidity represented by a generous salivation; there is not a prominent body and the final is lemon flavoured with a light tendency to the bitterish note. The gustative aromatic persistency is about 3/4 seconds.

WINE-FOOD COMBINATION: *budín de choclo*
Capia al caramelo (very typical Andean recipe)

- The sweet tendency of the corn is counterbalancing the sapidity (mineral notes) of the wine
- The fatness of the dish is compensating for the salivation of the wine

- The sweet tendency of the caramel is counterweighing the bitterish note of the wine
- The structure of the recipe is matching to the structure of the wine
- The gustative persistence of the recipe is pairing with the aromatic persistence of the wine

MY PERSONAL OPINION: this is a sort of wine that we can propose for every simple occasion in order to begin a relationship during the meal.



**QUARA – VINO TINTO – MALBEC – VALLE
DE CAFAYATE – ELABORADO Y
FRACCIONADO POR BODEGA S-73077 –
FÉLIX LAVAQUE S.A. – RUTA 40 – KM 4340
– CAFAYATE – SALTA – ARGENTINA 2008
13,5%**

Quara: member of the biological family "camelidae", a domesticated South America type of llama used as a beast of burden by the Incas.

VISUAL ANALYSIS: limpid, ruby red with, quite flowing

OLFACtORY ANALYSIS: the different fragrances which creates the olfactory bouquet are caoutchouc, rubber, red figs, orange peel and geranium.

GUSTATIVE ANALYSIS: we can detect a significant salivation and simultaneously an interesting softness; the tannin is not relevant and the final is just a little bit sweet. The gustative aromatic persistence is about 3/4 seconds.

WINE-FOOD COMBINATION: *guiso de lentejas con chorizo español* (typical soup of Salta)

- The fatness of the salame and the lentils is compensating for the salivation of the wine
- The spicy sensation (pepper in the salame) is neutralizing the softness of the wine
- The structure of the recipe is matching to the structure of the wine
- The gustative persistence of the meat is pairing with the aromatic persistence of the wine

MY PERSONAL OPINION: a wine which makes happy all the people at the table because it is made for accomplish with the whole tastes. A sort of gift capable of satisfying everyone.



**QUARA – TORRONTÉS – COSECHA TARDÍA
– VALLE DE CAFAYATE – ELABORADO Y
EMBOTELLADO POR BODEGA S-73077 –
FÉLIX LAVAQUE S.A. – RUTA 40 – KM 4340
– CAFAYATE – SALTA – ARGENTINA 2006 12%**

VISUAL ANALYSIS: according to the degree of limpidity, this wine can be defined not so limpid for the presence of *petillant*;, the colour is golden yellow and the wine slides heavily to the bottom of the glass making no sound, like a syrup.

OLFACtORY ANALYSIS: the quality of perfumes is based on sensations as honey, caramelized banana, orange peel, caramel and dry apricot that can be clearly recognized.

GUSTATIVE ANALYSIS: we can point out that the first impression is given us by an expressive body and an eloquent structure; it is possible to recognize a little touch of mineral note with a good acidity (salivation in the lateral zones of the palate) and at the end the honey flavour is really delicious. The gustative aromatic persistence is of 4 seconds.

WINE-FOOD COMBINATION: Roquefort cheese (blue cheese)

- The salty tendency of the cheese is counterbalancing the sweet final of the wine
- The fatness of the cheese is compensating for the salivation of the wine
- The structure of the recipe is matching to the structure of the wine
- The gustative persistence of the dish is pairing with the aromatic persistence of the wine

MY PERSONAL OPINION: this wine-food combination is in accordance with the food-and-wine connoisseurship wishes; it is very pleasant harmonizing a blue cheese with a late harvest.

BODEGAS ETCHART – RUTA
NACIONAL 40 – KM 4338 –
CAFAYATE – SALTA – ARGENTINA

www.bodegasetchart.com



**GRAN LINAJE TORRONTÉS – BODEGAS
ETCHART – ELABORADO Y EMBOTELLADO
POR BODEGA ETCHART INSC. N° S-73089 –
RUTA NACIONAL 40 – KM 4338 –
CAFAYATE – SALTA – ARGENTINA 2010
13%**

VISUAL ANALYSIS: the wine is not so limpid (*petillant*) and the shade is a very straw yellow; the particular fluency of the wine in the glass determines a strong structure.

OLFACtORY ANALYSIS: the groups of aromas of the organoleptic analysis are characterized by toffee, yellow apple, pastry cream and wild flowers.

GUSTATIVE ANALYSIS: it is detectable the intense sensation of the mineral notes in the dorsal part of the tongue; we can also perceive a limited salivation and a just little bit sweet final. The structure is not something important and the gustative aromatic persistence is of 3 seconds.

WINE-FOOD COMBINATION: aperitif

MY PERSONAL OPINION: it goes beyond the aperitif and creates a new approach of tasting wines...



**MALBEC CAFAYATE – BODEGAS ETCHART –
ELABORADO Y EMBOTELLADO POR
BODEGA ETCHART INSC. N° S-73089 –
RUTA NACIONAL 40 – KM 4338 –
CAFAYATE – SALTA – ARGENTINA 2010
14%**

VISUAL ANALYSIS: it is limpid, intense ruby red and with a regular body.

OLFACtORY ANALYSIS: the range of scents consists of ripe cherry, blackberries, mentholated, sage, mallow, blue rose and pink lily.

GUSTATIVE ANALYSIS: on the one hand, it is well identifiable the mineral sensation while on the other one it is recognizable the salivation of the

aicity; the tannic sensation is not easily perceivable and the final gives a blackberries flavoured tendency. There is an important structure and the gustative aromatic persistence is of 5 seconds.

WINE-FOOD COMBINATION: *locro pulsudo* (beans soup – typical dish of Salta)

- The sweet tendency of the beans is counterbalancing the sapidity (mineral salts) of the wine
- The fatness of the beans soup is countervailing the salivation of the wine
- The structure of the recipe is matching to the structure of the wine
- The gustative persistence of the dish is pairing with the aromatic persistence of the wine

MY PERSONAL OPINION: this wine gives new scope to the food-and-wine connoisseurship, focusing on the elemental parameters of marrying a recipe to a wine: a wine coming from a *terroir* is getting along very well with a dish coming from the same territory.

BODEGA SAN PEDRO DE
YACOCHUYA – YACOCHUYA –
CAFAYATE – SALTA – ARGENTINA

www.yacochuya.com.ar



**SAN PEDRO DE YACOCHUYA – PROCEDENCIA
VALLES CALCHAQUIES – CAFAYATE – SALTA
(ALTURA DEL VIÑEDO 2035 m.) – VINO TINTO
– ELEVAGE EN BARRIQUES – ELABORADO Y
ENVASADO EN ORIGEN POR YACOCHUYA S.A.
– BODEGA N° S-70247 – YACOCHUYA –
CAFAYATE – SALTA 2007 15,7 %**

Está elaborado con uva Malbec de más de 60 años y un aporte de Cabernet Sauvignon. Fue criado en barricas de 225 litros de madera francesa por 12 meses. No ha sido filtrado.

Grape Blend: Malbec + Cabernet sauvignon
Ageing: 12 months French barriques

VISUAL ANALYSIS: limpid, ruby red, quite thick.

OLFACtORY ANALYSIS: the olfactory fragrances we perceive are vanilla, red rose, wax, toffee, white pepper and instant coffee.

GUSTATIVE ANALYSIS: wine which promises well at the nose but once arrived at the palate, it does not accomplish for what it has promised; we do not find the correspondence between nose and mouth because we only thing that we encounter is the final with a coffee and toffee flavours. As a matter of fact, tannin is playing the mayor role.

WINE-FOOD COMBINATION: grilled barbecue underdone

PERSONAL OPINION: a wine that does not have a real correspondence between olfactory sensations and gustative sensations; at the mouth, the pseudowarmth perception of the alcohol is passing quickly but at the entrance of the stomach is excessive. A wine to marry with an abundant barbecue.

PROVINCIA
DE SAN
JUAN

BODEGAS Y VIÑEDOS SANTIAGO
GRAFFIGNA

ZONA CENTRO – SAN JUAN –
ARGENTINA

www.graffignawines.com





**MALBEC RESERVA - GRAFFIGNA
CENTENARIO - PRODUCIDO Y
EMBOTELLADO POR BODEGAS Y VIÑEDOS
SANTIAGO GRAFFIGNA - BODEGA Nº
I.N.V. G 72952 - Nº DE EXPORTADOR X
88657 – CAPITAL SAN JUAN – ARGENTINA
14% 2007**

VISUAL: rojo rubí intenso.

NARIZ: café, tostadura, chocolate, cereza negra y guinda extramadura.

BOCA: desbordante nota de sapidez y tanino que respalda las sensaciones del paladar; es increíblemente positivo el cierre con sabor a café; se puede afirmar que el envejecimiento por barrica fue un trabajo acertado y bien cuidado; la persistencia gustativa se acerca a los 5 segundos.

MARIDAJE: humitas de San Juan

OPINIÓN PERSONAL: no hay flores a la nariz, pero la correspondencia nariz-boca es espectacular; con el maridaje se puede ver como la humita, con su succulencia, suavice la sequedad del alcohol y la astringencia del tanino, creando una armonía de boca muy gratificante.



**MALBEC TARDÍO – GRAFFIGNA
CENTENARIO – ELABORADO Y
EMBOTELLADO POR BODEGAS Y VIÑEDOS
SANTIAGO GRAFFIGNA – BODEGA Nº
I.N.V. G 72952 – CAPITAL SAN JUAN –
ARGENTINA 12,4% 2008**

VISUAL: rojo rubí con espectros granate.

NARIZ: mermelada de moras, vainilla, pimienta verde, yerba seca de campo, punta de canela y lirio rosado.

BOCA: el sabor a madera se mezcla con mermelada de fruta de bosque; la sequedad alcohólica se alterna a la salivación de la acidez; el final de boca es indudablemente con mermelada de moras y con mucha dulzura; la persistencia del vino pivotea alrededor de 6-7 segundos.

MARIDAJE 1 : queso de cabra con merquén (ají mapuche)

Un maridaje argentino-chileno que intente contrabalancear el vino con el queso: la suavidad del vino podría cotejar la especia del queso y la crasitud del alimento podría contraponerse a la salivación del vino para llegar al final con las 2 persistencias gustativas que concuerdan en número de segundos de permanencia de los respectivos sabores.

MARIDAJE 2 : chocolate dulce de leche

Un acoplamiento de concordancia del vino con un chocolate dulce de leche con el fin de hacer brillar

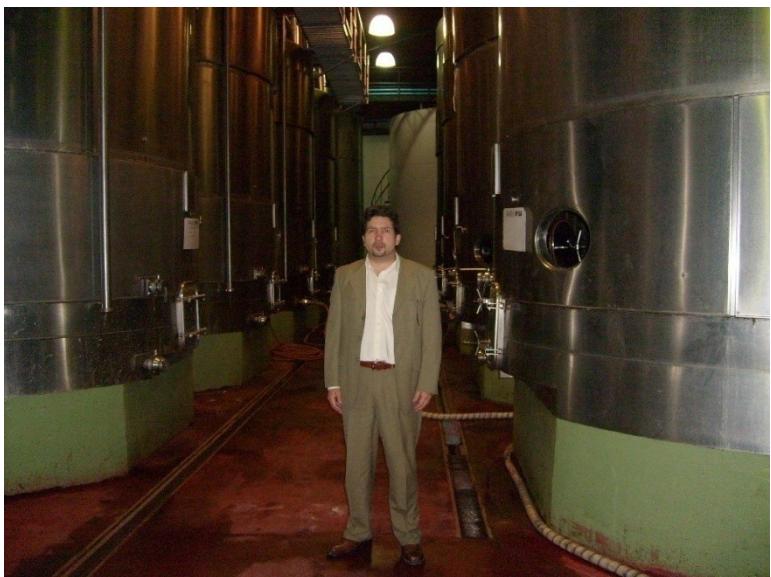
la pareja comida-vino: la dulzura del vino se acompañaría con la dulzura del chocolate y la crasitud del chocolate se confrontaría con la salivación generada por la nota ácida del vino con el objetivo de alcanzar, en la parte del cierre del maridaje, la concordancia en número de segundos de las 2 persistencias gustativas.

OPINIÓN PERSONAL: un vino que paulatinamente se llena de efluvios olfativos para lograr su máxima amplitud a nivel de examen olfativo; es generoso cuando entra en el paladar y sonriente cuando se deglute porque su sabor a mermelada es placentero.

BODEGAS CALLIA

ZONA ESTE – SAN JUAN –
ARGENTINA

www.bodegascallia.com





**VIOGNIER – CALLIA MAGNA – ELABORADO
Y ENVASADO POR G74865 DI 602-13-10
B88980 BODEGAS CALLIA – AV. DE LOS
RÍOS Y SAN LORENZO – CAUCETE – SAN
JUAN – ARGENTINA 14,5% 2007**

VISUAL: amarillo pajizo intenso.

NARIZ: hoja de camomilla, azahares de limón, yerba de cerro, manzana verde y flores de campo.

BOCA: una buena sapidez es la carta de presentación al paladar, mientras que para profundizar el conocimiento se destaca la nota ácida; el cierre es correspondiente con una pizca de aroma de camomilla y un destello de azahares de limón; la persistencia gustativa vacila entre 4 y 5 segundos.

MARIDAJE: pescado frito

OPINIÓN PERSONAL: un viognier que reserva su lugar para un sencilla fritura de pescado, y si el pescado es de lago y no de mar, mejor todavía.



**TANNAT – CALLIA MAGNA – ELABORADO
Y ENVASADO POR G74865 DI 602-13-10
B88980 BODEGAS CALLIA – AV. DE LOS
RÍOS Y SAN LORENZO – CAUCETE – SAN
JUAN – ARGENTINA 14,5% 2007**

VISUAL: rojo rubí intenso.

NARIZ: frutillas, fresas, yerba, madera verde y violeta.

BOCA: suficientemente tónico y con la justa nota mineral para definir un casi equilibrio de boca con una salivación que corrobora el conjunto armónico; el cierre de boca es con fruta, madera y café; la persistencia titubea alrededor de los 5-6 segundos.

MARIDAJE: puchero

OPINIÓN PERSONAL: un vino sin características que lo resalten o que lo hagan recordar por algo en particular; lo que sobresale es su perfecta predisposición a un plato típico de San Juan como el puchero.

BODEGA AUGUSTO PULENTA

ZONA ESTE – SAN JUAN –
ARGENTINA

www.augustopulenta.com





**VALBONA – PINOT GRIS – ELABORADO Y
ENVASADO EN ORIGEN POR BODEGA
AUGUSTO PULENTA S.A. I.N.V. Nº G73740
– SAN MARTIN – SAN JUAN – ARGENTINA
13% 2009**

VISUAL: amarillo pajizo con reflejos plateados.

NARIZ: pera blanca, anís, curry, jazmín y rosa blanca.

BOCA: el detalle que aparece por primero es el de la nota mineral en la parte interna de la lengua; secundariamente sale el excelente toque de salivación y un acogedor dierre de pera blanca; la persistencia pivotea alrededor de 4-5 segundos.

MARIDAJE: vino aperitivo

OPINIÓN PERSONAL: un vino para comenzar un banquete visto que estimula las papilas olfativas y cautiva sus pares gustativas.



**VALBONA – MALBEC – ELABORADO Y
ENVASADO EN ORIGEN POR BODEGA
AUGUSTO PULENTA S.A. I.N.V. Nº G73740
– SAN MARTIN – SAN JUAN – ARGENTINA
13,5% 2008**

VISUAL: rojo rubí intenso.

NARIZ: jabón de tocador, talco, tostado de madera dulce, mermelada de arándanos y lirio.

BOCA: una buena sapidez y una leve astringencia; el cierre es con fruta negra de bosque y la persistencia es de 5-6 segundos.

MARIDAJE: carne roja cocida $\frac{3}{4}$

OPINIÓN PERSONAL: un buen vino para la carne con una nariz no demasiado compleja, una boca apetecible con notas minerales en contraposición a la tendencia dulce y suficientes taninos en contrapeso con la suculencia para determinar un óptimo resultado con el maridaje propuesto.

ANTIGUA BODEGA 1929

ZONA CENTRO – SAN JUAN – ARGENTINA

www.antiguabodega.com





**ANTIGUA BODEGA - MALBEC -
PRODUCED AND BOTTLED BY WINERY Nº
H-70837 - LUIS CHIRINO S.A. - Nº EXP. G-
88359 - CATARMARCA 1419 (N) - SAN
JUAN - PRODUCT OF ARGENTINA - 14,5%
2007**

VISUAL: un color rojo rubí que captura la visión.

NARIZ: grosellas, rosa roja, frambuesas y césped.

BOCA: lo que llama la atención es una buena nota de salivación y una reducida presencia de tanino; el alcohol está totalmente disfrazado y la persistencia de los sabores es de 3-4 segundos.

MARIDAJE: tortilla de papas

- La crasitud de la yema del huevo neutraliza la salivación del vino

OPINIÓN PERSONAL: se trata de un vino tinto que se destaca por su nivel de acidez. Este vino te sonríe divertido como una madre hace cuando un hijo querido se equivoca, por ende en términos degustativos se revela inocente y consapevolmente ideal para la comida más sencilla.



**ANTIGUA BODEGA – SYRAH - PRODUCED
AND BOTTLED BY WNERY Nº H-70837 –
LUIS CHIRINO S.A. - Nº EXP. G-88359 –
CATARÍMARCA 1419 (N) – SAN JUAN –
PRODUCT OF ARGENTINA – 14,5% 2007**

VISUAL: un tranquilo rojo rubí con una consistencia en el promedio.

NARIZ: mermelada de arándanos, uvas pasas, pimienta negra y lirio rojo.

BOCA: suave, buen nivel de sales minerales, que se manifiesta bajo forma de picazón en la parte

dorsal de la lengua, y un cierre amargo por el tanino.

MARIDAJE: asado de tira

- La suculencia de la carne se contrapesa con la astringencia del tanino
- La tendencia dulce de la carne contrarresta el amargo del tanino

OPINIÓN PERSONAL: un vino para paladares masculinos. Como en la antigüedad el planeta Venus influenciaba a los hombres en el campo del amor, este vino se transforma en una imagen enogastronómica que atrae el más común de los maridajes: la carne a la parrilla.

CASA MONTES BODEGAS Y

VIÑEDOS

ZONA ESTE – SAN JUAN –

ARGENTINA

www.casamontes.com.ar





**DON BALTAZAR – MALBEC – ELABORADO
Y ENVASADO EN ORIGEN POR VILLA
MERCEDES S.A. EN CASEROS S/N – POZO
DE LOS ALBARROBOS – CAUCERE – SAN
JUAN – ARGENTINA – EST. Nº H 71862 –
13,8% 2007**

VISUAL: color rojo rubí con reflejos púrpura.

NARIZ: moras, arándanos, ciruela roja, toque de madera y rosa violeta.

BOCA: la nota astringente abarca la primera parte de la cata mientras que la segunda parte nos deleita con un cierre con madera y fruta; el cierre es livianamente amargo y la persistencia es de 6 segundos

MARIDAJE: estofado de lentejas

- La tendencia dulce de las legumbres se balancea con la tendencia amarga del vino
- La suculencia del estofado se contrapone a la nota astringente del tanino

OPINIÓN PERSONAL: un árbol de fruta roja-negra a la nariz y en la boca un tanino que se necesita amortiguar con un buen maridaje.



**DON BALTAZAR – SYRAH – ELABORADO Y
ENVASADO EN ORIGEN POR VILLA
MERCEDES S.A. EN CASEROS S/N – POZO
DE LOS ALBARROBOS – CAUCERE – SAN
JUAN – ARGENTINA – EST. Nº H 71862 –
14,2% 2007**

VISUAL: rojo rubí intenso.

NARIZ: cerezas, fresas, pimienta blanca y leño verde.

BOCA: tanta fruta al paladar, pero la nota tánica domina todo el sector gustativo de la boca.

MARIDAJE: carne al horno

- La tendencia dulce de la carne se equilibra con el tanino del vino

OPINIÓN PERSONAL: la presencia de la fruta a la nariz y a nivel gustativo es ciertamente placentera aunque el tanino sigue manteniendo una posición demasiado privilegiada que nos sugiere esperar un poco de tiempo o hacer una combinación enogastronómica con una carne.

PROVINCIA
DE
MENDOZA

BODEGAS TRAPICHE EN EST. A-
71058 – MAIPU – MENDOZA

www.trapiche.com.ar



**TRAPICHE TORRONTÉS – BROQUEL –
MENDOZA – ARGENTINA 13,5% 2009**

VISUAL ANALYSIS: according to the degree of limpidity, this wine can be defined limpid; the colour is an intense straw yellow and the wine slides heavily to the bottom of the glass making no sound, like a syrup.

OLFACtORY ANALYSIS: the quantity of perfumes is based on sensations as yellow plum, camomile

leaves, almonds and daisies that can be clearly recognized.

GUSTATIVE ANALYSIS: we can point out that the first impression is given us by an expressive body; it is possible to recognize a consistent mineral note with a good acidity (salivation in the lateral zones of the palate) and at the end the flavour is a little bit bitterish. The gustative aromatic persistence is of 4 seconds.

WINE-FOOD COMBINATION: salmon trout

- The sweet tendency of the fish is counterbalancing the bitterish final of the wine
- The fatness of the fish is compensating for the salivation of the wine
- The structure of the recipe is matching to the structure of the wine
- The gustative persistence of the dish is pairing with the aromatic persistence of the wine

MY PERSONAL OPINION: the right wine to seduce a nice woman...



**TRAPICHE PROFUSO – ENCABEZADO DE
MALBEC – VINO ESPECIAL – PRODUCTO DE
ARGENTINA – ELABORADO Y ENVASADO
EN ORIGEN POR BODEGAS TRAPICHE EN
EST. A-71058 – MAIPU – MENDOZA -
ARGENTINA 18%**

VISUAL ANALYSIS: limpid, ruby red and quite thick.

OLFACtORY ANALYSIS: blackcurrants, blueberries, white pepper, wild strawberries marmalade and wild rose.

GUSTATIVE ANALYSIS: the entrance to the palate is not so tidy and well prepared, the final does not represent the best expression, but in the middle of the path, we find the gustative pleasure world. The alcohol and the tannin are not so evident because are well managed in the moment of the vinification. The gustative persistency is of 5/6 seconds.

WINE-FOOD COMBINATION: great sipping wine

PERSONAL OPINION: we are talking about of a very enjoyable wine for its way to be complex, not so powerful and really fragrant. When we need to take an important decision for the future, it is very advisable to start to think about it with the first sip, following to reason with the second mouthful to finally conclude your inference with the rest of the wine.

BODEGA NAVARRO CORREAS –
INV N° 8-70583 RUCIP 245 –
RODRÍGUEZ PEÑA 1550 – GODOY
CRUZ

www.navarrocorreasreserva.com



**COLECCIÓN PRIVADA – MALBEC –
ELABORADO Y FRACCIONADO POR
BODEGA NAVARRO CORREAS – INV N° 8-
70583 RUCIP 245 – RODRÍGUEZ PEÑA 1550
– GODOY CRUZ – MENDOZA – ARGENTINA
2010 13,9%**

VISUAL ANALYSIS: limpid, ruby red with purple reflections, quite flowing.

OLFACtORY ANALYSIS: the olfactory bouquet is composed by red plum, cherry, chocolate, coffee, raspberry wine and violet.

GUSTATIVE ANALYSIS: it is perceivable an astringent note and the final is bitterish. There is also a dryness justified by the alcoholic note and the mineral notes are not so important. The gustative aromatic persistence is about 5/6 seconds.

WINE-FOOD COMBINATION: barbecue

- The succulence of the meat is compensating for the astringency of the tannins
- The sweet tendency of the meat is counterweighing the bitterish sensation of the wine
- The structure of the recipe is matching to the structure of the wine
- The gustative persistence of the meat is pairing with the aromatic persistence of the wine

MY PERSONAL OPINION: the bitter tendency and the slight astringency are escorting the mineral sensations such as fish to vessels offshore defining wine as ideal for a classic Argentinian grilled meat.



**NAVARRO CORREAS MALBEC –
COLECCIÓN PRIVADA – ELABORADO Y
FRACTICIONADO POR NAVARRO CORREAS –
MENDOZA – ARGENTINA 13,9% 2009**

VISUAL ANALYSIS: limpid, ruby red, quite flowing.

OLFACtORY ANALYSIS: the olfactory bouquet is composed by pomegranate, fig, tobacco, red lilium and stewed fruit.

GUSTATIVE ANALYSIS: it is perceivable a good mineral taste together with an agreeable astringent note; the final is just a little bit bitterish.

There is a consistent alcoholic dryness. The gustative aromatic persistence is about 6 seconds.

WINE-FOOD COMBINATION: stewed meat

- The sweet tendency of the meat is counterbalancing the sapidity (mineral salts) of the wine
- The succulence of the meat is compensating for the astringency of the tannins
- The sweet tendency of the sauce is counterweighing the bitterish sensation of the wine
- The structure of the recipe is matching to the structure of the wine
- The gustative persistence of the meat is pairing with the aromatic persistence of the wine

MY PERSONAL OPINION: it is a wine that occupies only this time of food-and-wine connoisseurship without making plans for the future; its objectives are achieved at the table where it has been served and tasted.

BODEGAS NIETO SENETINER –
MENDOZA

www.nietosenetiner.com.ar



**NIETO SENETAINER – RESERVA MALBEC –
BODEGAS NIETO SENETAINER – MENDOZA
ARGENTINA 13,5% 2006**

VISUAL ANALYSIS: it is limpid, ruby red and with a normal body.

OLFACtORY ANALYSIS: the range of scents consists of wet petals of roses, cherry marmalade, pink pepper and wet grass.

GUSTATIVE ANALYSIS: a very slow mineral sensation, a little salivation, not so astringent and at the end the flavour is bitterish. There is a good

structure and the gustative aromatic persistence is of 5 seconds.

WINE-FOOD COMBINATION: stewed vegetable

- The sweet tendency of the vegetables is counterbalancing the sapidity (mineral salts) of the wine
- The succulence of the recipe is compensating for the astringency of the tannins
- The sweet tendency of the vegetables is counterweighing the bitterish sensation of the wine
- The structure of the recipe is matching to the structure of the wine
- The gustative persistence of the recipe is pairing with the aromatic persistence of the wine

MY PERSONAL OPINION: a wine that acts according to their abilities and does not force things to match situations but soon adapts to the moment in which it is uncorked.



**EMILIA – NIETO SENETINER DESDE 1888 –
CHARDONNAY Y VIOGNIER – ELABORADO
Y ENVASADO EN ORIGEN POR BODEGAS
NIETO SENETINERBGA. INV A-71577 –
LUJÁN DE CUYO – MENDOZA 2010 13%**

VISUAL ANALYSIS: according to the degree of limpidity, this wine can be defined limpid; the

shade is intense straw yellow with greenish reflexes and there is a medium body.

OLFACTOORY ANALYSIS: the succession of smells is offering a very confident range of fleeting scents as a green apple, mango fruit, almonds, herbs and sunflower.

GUSTATIVE ANALYSIS: the salivation is playing a major role in the mouth and the final is bitterish with herbaceous flavours. The gustative aromatic persistence is of 5 seconds.

WINE-FOOD COMBINATION: cold cuts

- The sweet tendency of the cold cut is counterbalancing the bitterish final of the wine
- The fatness of the cold cut is countervailing the salivation of the wine
- The structure of the recipe is matching to the structure of the wine
- The gustative persistence of the recipe is pairing with the aromatic persistence of the wine

MY PERSONAL OPINION: this wine is like a sun in a dark sky, really appreciable.



**NIETO SENETINER DESDE 1888 – MALBEC
D.O.C. – LUJÁN DE CUJO – MENDOZA –
ARGENTINA 2010 14%**

La distinción D.O.C. Luján de Cuyo (Denominación de Origen Controlada) garantiza un malbec de calidad superior, elaborado y supervisado bajo estrictas normas reglamentadas por un consejo de especialistas.

CRIANZA: 12 meses en roble francés y 6 meses en botella

POTENCIAL DE GUARDA: 7 años

VISUAL ANALYSIS: limpid, intense ruby red, quite flowing.

OLFACtORY ANALYSIS: the variety of perfumes is represented by blueberries, soap, wax, herbs and red lily.

GUSTATIVE ANALYSIS: the astringency of the tannin is important and the alcoholic dryness is interesting. The structure is strong, the final is lightly sweet and blueberries flavoured. The gustative aromatic persistence is about 6/7 seconds.

WINE-FOOD COMBINATION: beef steak – well done (with some olive oil)

- The succulence of the meat is compensating for the alcoholic dryness of the wine
- The oiliness of the recipe is counterbalancing the tannins and the alcoholic dryness of the wine
- The structure of the recipe is matching to the structure of the wine
- The gustative persistence of the meat is pairing with the aromatic persistence of the wine

MY PERSONAL OPINION: this malbec is very soft at the tongue, astringent at the gums and with an abundant alcoholic dryness; a combination with some red meat is really mandatory.

FINCA FLICHMAN S.A. – MAIPU –
MENDOZA

www.flichman.com.ar



**MALBEC ROBLE – PRODUCIDO Y
EMBOTELLADO POR FINCA FLICHMAN S.A.
– MAIPU – MENDOZA – ARGENTINA 13%
2010**

VISUAL ANALYSIS: it is limpid, ruby red with purple reflexes and with a regular body.

OLFACtORY ANALYSIS: the range of scents consists of red plum, figs, toasted wood and violet.

GUSTATIVE ANALYSIS: on the one hand, it is well identifiable a little mineral sensation while on the

other one it is recognizable a touch of alcoholic dryness together with a small sign of salivation; the final gives a bitterish tendency. The gustative aromatic persistence is of 4 seconds.

WINE-FOOD COMBINATION: rabbit stew

- The sweet tendency of the meat is counterbalancing the sapidity (mineral salts) of the wine
- The succulence of the meat is compensating for the alcoholic dryness
- The fatness of the meat is countervailing the salivation of the wine
- The sweet tendency of the meat is counterweighing the bitterish sensation of the wine
- The structure of the recipe is matching to the structure of the wine
- The gustative persistence of the meat is pairing with the aromatic persistence of the wine

MY PERSONAL OPINION: in the minutes that this wine is appreciated, we can think about a hearty and rustic meal.



**CHARDONNAY ROBLE – FINCA FLICHMAN
– MENDOZA – ARGENTINA 2011 13%**

**PRODUCIDO Y EMBOTELLADO POR FINCA
FLICHMAN S.A. – MUNIVES 800 –
BARRANCAS – MAIPU – MENDOZA**

CRIANZA: tres meses en barrica de roble

VISUAL ANALYSIS: the wine is limpid and the shade is a very pale yellow with silverish reflections, quite flowing.

OLFACtORY ANALYSIS: the groups of aromas of the organoleptic analysis are characterized by

banana, pineapple, almond, vanilla touches and dandelion.

GUSTATIVE ANALYSIS: it is detectable the sensation of the softness, a good structure and we can also perceive a strong salivation and a bitter final lemon flavoured. The gustative aromatic persistence is about 4/5 seconds.

WINE-FOOD COMBINATION: *ají de gallina* (typical dish of Peru)

- The fatness of the recipe is counterbalancing the salivation of the wine
- The sweet tendency of the chicken is compensating for the bitter final of the wine
- The structure of the recipe is matching to the structure of the wine
- The gustative persistence of the dish is pairing with the aromatic persistence of the wine

MY PERSONAL OPINION: if you want a good pairing between wine and food, you get a really good combination by matching this recipe with this wine.



**CABALLERO DE LA CEPA – MALBEC –
CRIADO EN BARRICA DE ROBLE – FINCA
FLICHMAN – MENDOZA – ARGENTINA
2010 14%**

**PRODUCIDO Y EMBOTELLADO POR FINCA
FLICHMAN S.A. – MUNIVES 800 –
BARRANCAS – MAIPU – MENDOZA**

**CRIANZA: seis meses en barrica de roble y
estiba en botella**

VISUAL ANALYSIS: limpid, ruby red with violet reflexes, quite flowing.

OLFAC TORY ANALYSIS: the variety of perfumes is represented by vanilla, strawberries, red plum, chocolate, wood, herbs and violet.

GUSTATIVE ANALYSIS: we can perceive interesting mineral notes together with some astringent touches given by tannins; the palate is not watering so much because there is a strong alcoholic dryness and the final is bitterish and wood flavoured. There is a consistent body and the gustative aromatic persistence is about 5/6 seconds.

WINE-FOOD COMBINATION: *lomo saltado* (typical Peruvian meat dish)

- The sweet tendency of the meat is counterbalancing the sapidity (mineral salts) of the wine
- The succulence of the vegetables is compensating for the astringency of the tannins
- The oiliness of the recipe is counterbalancing the tannins and the alcoholic dryness of the wine

- The sweet tendency of the recipe is counterweighing the bitterish final of the wine
- The structure of the recipe is matching to the structure of the wine
- The gustative persistence of the dish is pairing with the aromatic persistence of the wine

MY PERSONAL OPINION: young, strong and kind to all possible pairing with meat recipe.

PROVINCIA
DE
NEUQUÉN

BODEGA DEL FIN DEL MUNDO

NEUQUÉN – PATAGONIA –
ARGENTINA

www.bodegadelfindelmundo.com





**MALBEC RESERVA DEL FIN DEL MUNDO –
PATAGONIA ARGENTINA – WINE OF
ARGENTINA – PRODUCTO DE ARGENTINA
– ELABORADO Y PUESTO EN BOTELLA EN
ORIGEN POR BODEGA DEL FIN DEL
MUNDO DE LA INVERSORA S.A. INV N-
7245-5. CALLE N° 12 SAN PATRICIO DEL
CHAÑAR – NEUQUÉN – PATAGONIA –
ARGENTINA 14 % 2007**

VISUAL: de color rojo rubí con reflejos púrpura.

NARIZ: granadas, grosellas, ciruelas negras, lavanda, hierba y rosa en flor.

BOCA: el impacto a nivel de paladar es placentero y acomoda la mayoría de los gustos; se repiten las grosellas y las ciruelas, y el final de boca deja un sabor a pétalos de rosa. La salivación es buena en las partes laterales de la boca y la persistencia gustativa es de 5 segundos.

MARIDAJE: cabrito asado

OPINIÓN PERSONAL: un buen vino para el cabrito: engendra todos los parámetros enogastronómicos para este plato muy tradicional de las tierras patagonas. Existe un único problema: se puede acabar la botella de vino sin darse cuenta.



**MERLOT RESERVA DEL FIN DEL MUNDO –
PATAGONIA ARGENTINA – WINE OF
ARGENTINA – PRODUCTO DE ARGENTINA
– ELABORADO Y PUESTO EN BOTELLA EN
ORIGEN POR BODEGA DEL FIN DEL
MUNDO DE LA INVERSORA S.A. INV N-
7245-5. CALLE N° 12 SAN PATRICIO DEL
CHAÑAR – NEUQUÉN – PATAGONIA –
ARGENTINA 14,2% 2006**

VISUAL: color rojo granate intenso con reflejos anaranjados.

NARIZ: vainilla, cera de vela, madera, césped, moras y flores rojas silvestres.

BOCA: suave y dulzón en la boca con leves toques de notas minerales en la lengua; el sabor de moras con leño con el que se queda el paladar al final de la degustación es inspirador; la persistencia aromática intensa vacila entre 6 y 7 segundos.

MARIDAJE: cordero al romero

OPINIÓN PERSONAL: gracias a su redondez aterciopelada, en el momento del contacto con el paladar, el vino desarrolla una función importantísima en el ámbito degustativo dado que con la perfecta amalgama de todas las sustancias, actúa en primera persona para autodefinirse como un vino para una carne con hierbas aromáticas.



**PINOT NOIR RESERVA DEL FIN DEL
MUNDO – PATAGONIA ARGENTINA –
WINE OF ARGENTINA – PRODUCTO DE
ARGENTINA – ELABORADO Y PUESTO EN
BOTELLA EN ORIGEN POR BODEGA DEL FIN
DEL MUNDO DE LA INVERSORA S.A. INV
N-7245-5. CALLE N° 12 SAN PATRICIO DEL
CHAÑAR – NEUQUÉN – PATAGONIA –
ARGENTINA 14,2% 2009**

VISUAL: limpio y transparente con un lindo color granate.

NARIZ: ciruela roja semimadura, cacao en polvo, cerezas aguadas y pot-pourri de pétalos húmedos.

BOCA: seco, cálido, suave y con buenas notas minerales; la presencia tánica es liviana como suele ser en un pinot noir y el cierre es con cacao y ciruela. Una característica positiva es que no se perciben los grados alcohólicos; la persistencia gustativa oscila entre 4 y 5 segundos.

MARIDAJE: liebre en escabeche

OPINIÓN PERSONAL: un vino normal que se presta a un maridaje con la comida típica de la zona.



**COSECHA DE MAYO – SEMILLÓN TARDÍO –
BODEGA DEL FIN DEL MUNDO –
PATAGONIA ARGENTINA – PRODUCTO DE
ARGENTINA – ELABORADO Y PUESTO EN
BOTELLA EN ORIGEN POR BODEGA DEL FIN
DEL MUNDO DE LA INVERSORA S.A. INV
N-7245-5. CALLE N° 12 SAN PATRICIO DEL
CHAÑAR – NEUQUÉN – PATAGONIA –
ARGENTINA 12,5%**

VISUAL: amarillo dorado intenso y de buen cuerpo.

NARIZ: mermelada de nísperos, miel, ciruela amarilla seca e higos blancos secos.

BOCA: dulce y cálido con los olores de la nariz que se transforman en sabores de boca ampliando las sensaciones de níspero, miel y ciruela marilla.

MARIDAJE: bombones de almendras y avellanas

OPINIÓN PERSONAL: un vino monoacorde que dice lo mismo al examen olfativo y al examen gustativo, por lo tanto se impone un maridaje con un preparado alimenticio dulce y suave.

BODEGA NQN

NEUQUÉN – PATAGONIA –
ARGENTINA

www.bodeganqn.com.ar



**MALMA – MALBEC RESERVA – BODEGA
NQN – PATAGONIA ARGENTINA –
PRODUCTO DE ARGENTINA – WINE OF
ARGENTINA – VINO TINTO ELABORADO Y
ENVASADO POR VIÑEDOS DE LA
PATAGONIA SRL INV N-72467. RUTA 7 –
PICADA 15 – NEUQUÉN 14,5% 2007**

VISUAL: rojo rubí intenso y capaz de demostrar un buen cuerpo en la copa.

NARIZ: vela, cera, frambuesas muy maduras, corteza de árbol y leña seca.

BOCA: un vino que seca el paladar por el porcentaje alcohólico y demuestra un gran cuerpo; una astringencia presente gracias a los aportes de taninos pero un sabor final con una tendencia dulce dictada por el alcohol y la aparición de ciruelas secas; la persistencia gustativa titubea entre 4 y 5 segundos.

MARIDAJE: cuarto de ciervo al horno

- La suculencia de la carne sirve de contrapeso a la astringencia del tanino

OPINIÓN PERSONAL: el vino para la comida habitual en las tierras del sur del mundo argentino, es decir carne de la Patagonia con vino tinto de Neuquén.

REPÚBLICA
DE CHILE

VALLE DE
ACONCAGUA

VIÑA ERRÁZURIZ – CALLE
ANTOFAGASTA S/N PANQUEHUE
– SAN FELIPE

www.errazuriz.com





**ERRÁZURIZ FUNDADA EN 1870 – D.O.
VALLE DE ACONCAGUA - MERLOT MAX
RESERVA – VINO ELABORADO EN HONOR
AL FUNDADOR DON MAXIMIANO
ERRÁZURIZ – VINO PRODUCIDO Y
EMBOTELLADO POR VIÑA ERRÁZURIZ –
CALLE ANTOFAGASTA S/N PANQUEHUE –
SAN FELIPE 14,5% 2008**

VISUAL: color rojo rubí intenso con un buen cuerpo.

NARIZ: yerba, tostadura, pimienta, mermelada de fruta de bosque, chocolate, cebada tostada, mentolado y rosa roja.

BOCA: un vino seco, cálido, bien equilibrado y con un cierre correspondiente a mermelada, tostadura y especias; una elegante mineralida se manifiesta bajo forma de picazón en la parte dorsal de la lengua; una pizca de tanino que se representa con un mínimo de astringencia y un toque amargo al final; la persistencia aromática intensa es de 5 segundos.

MARIDAJE: filete a la pimienta con puré de zapallo

- La suculencia de la carne se contrabalancea con la astringencia del vino
- La tendencia de la carne y del zapallo se contrapone a la tendencia amarguilla del tanino
- La persistencia gusto-olfativa del preparado alimenticio se neutraliza con la persistencia aromática intensa del vino

OPINIÓN PERSONAL: un vino equilibrado en todos sus parámetros que se lanza hacia un maridaje con carne para exaltar sus características expresadas de forma neutral y no invasiva.

La excelencia gustativa de este vino se demuestra sobre la base de sólidas argumentaciones: desde la autoridad de la sensación de aterciopelado al paladar hasta el mismo retrogusto final son sabor a tanino que precisa y declara los estímulos que los conducen a un amor eterno con una carne roja bien cocinada.



**ERRÁZURIZ FUNDADA EN 1870 – D.O.
VALLE DE ACONCAGUA - SHIRAZ MAX
RESERVA – VINO PRODUCIDO Y
EMBOTTELLADO POR VIÑA ERRÁZURIZ –
CALLE ANTOFAGASTA S/N PANQUEHUE –
SAN FELIPE 14,5% 2007**

VISUAL: color rojo rubí con reflejos púrpura y con un cuerpo mediano.

NARIZ: arándanos, ciruela roja, mermelada de moras, tostaduras, chocolate dulce y violeta.

BOCA: seco, cálido y aterciopelado con sabor a pimienta negra (la tipicidad de la pimienta negra del syrah se explora en el paladar); el cierre está saborizado con mermelada de moras; los toques de astringencia tánica son casi agradables dado que no prevalecen y hasta se encajan con la suavidad entregada por el pasaje en barrica. La sapidez, bajo forma de picazón en la parte dorsal-interna de la lengua, anima el vino entregándole una persistencia aromática intensa de 4/5 segundos.

MARIDAJE: cordero magallánico

- La sapidez del vino contrarresta la tendencia dulce de la carne
- La astringencia tánica del vino sirve de contrapeso a la suculencia de la carne

OPINIÓN PERSONAL: un vino con un parque de olores interesante y una suavidad de boca capaz de acomodar todos los paladares y llenar las exigencias de todos los comensales.

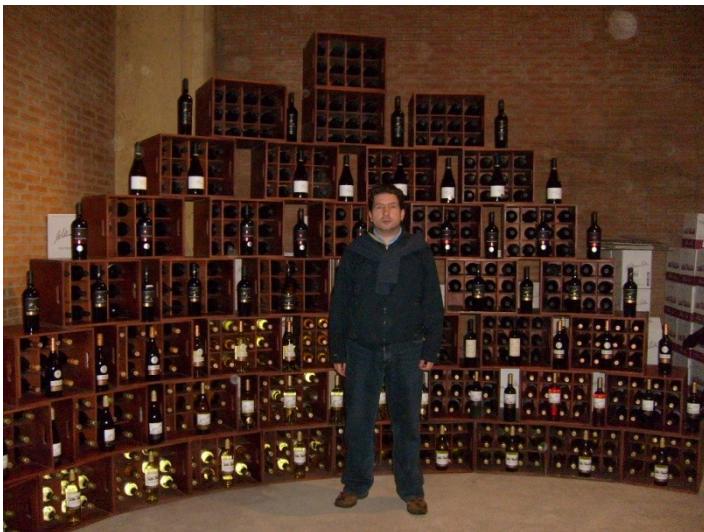
El vino se inserta en un recorrido de motivada búsqueda que lleva el catador, a través de las

sugerencias dictadas por la nariz y los consejos adquiridos por el paladar, a acercarse al maduro conocimiento de las buenas cualidades de este tinto.

VALLE DE
CASABLANCA

WILLIAM COLE VINEYARDS –
CASABLANCA – CHILE

www.williamcolevineyards.cl





BILL – SAUVIGNON BLANC D.O.
CASABLANCA VALLEY – LIMITED EDITION
N. 0019 – PRODUCED AND BOTTLED BY
WILLIAM COLE VINEYARDS – CASABLANCA
– CHILE 12,5% 2008

4 meses de barrica

VISUAL: amarillo pajizo intenso y petillant.

NARIZ: hoja de tomate, manzana amarilla, hoja de té verde, yerba seca, curry y jaramago.

BOCA: sabor a leño que entrega al vino un sabor con pequeños toques amarguillos; una salivación no excesiva y una buena persistencia completan el panorama gustativo del vino.

MARIDAJE: guatita a la jardinera

- La tendencia dulce del preparado alimenticio se contrabalancea con la tendencia amarguilla del vino
- La crasitud de la comida se contrapone a la salivación del vino
- La persistencia gustativa de la receta se armoniza con la persistencia arómatica intensa del vino

OPINIÓN PERSONAL: un sauvignon blanc atípico por su pasaje en barrica que se propone como ideal compañero para el maridaje con una de las comidas más típicas de Chile, es decir la guatita a la jardinera.



**WILLIAM COLE VINEYARDS – ESTATE
BOTTLED – CHARDONNAY – COLUMBINE
SPECIAL RESERVE – CASABLANCA VALLEY –
PRODUCED AND BOTTLED BY WILLIAM
COLE VINEYARDS – CASABLANCA – CHILE
13,5% 2009**

8 meses de barrica no tostada

VISUAL: amarillo pajizo intenso con reflejos plateados y petillant.

NARIZ: fruta tropical, maracuyá, chirimoya, cítricos, madera verde, rosa blanca y nardo blanco.

BOCA: buena estructura y justa salivación; una pizca de madera verde con un sabor final a cáscara de limón que provoca una liviana tendencia amarguilla; la persistencia gustativa oscila entre 4 y 5 segundos.

MARIDAJE: choritos a la parmesana

OPINIÓN PERSONAL: un chardonnay que pasa por unas barricas no tostadas y, por lo tanto, no cae en lo más común y corriente de los chardonnay barricados que generan sensaciones olfativo-gustativas más aterciopeladas y saboreadas con mantequilla y vainilla.

Tal gusto que nace al examen olfativo quiere prevalecer también a nivel gustativo donde expresa todos sus conocimientos con el fin de llenar el deseo de un armónico equilibrio de boca: hecho que tendrá una cresciente importancia para una apreciación más acabada de este vino.



**BILL – PINOT NOIR D.O. CASABLANCA
VALLEY – LIMITED EDITION – PRODUCED
AND BOTTLED BY WILLIAM COLE
VINEYARDS – FUNDO EL ROSAL S/N –
CASILLA 76 – CASABLANCA – CHILE
13,9% 2008**

18 meses de barrica

VISUAL: rojo rubí con reflejos púrpura.

NARIZ: cítricos, cáscara de limón, chocolate dulce, frutilla silvestre y violeta.

BOCA: una justa salivación, un toque de sapidez, una pequeña pizca de tanino y una leve alcoholicidad son las características principales al paladar; la frutilla silvestre captada a la nariz se repite positivamente en la boca; la persistencia gustativa es de 4 segundos.

MARIDAJE: risotto con vegetales

OPINIÓN PERSONAL: un pinot noir con las características de un blanco varietal y con estructura media; a la nariz no es totalmente abierto, aunque en un segundo momento aflore un efluvio de chocolate como testigo del pasaje por barrica; un vino neutro y correcto que no suscita grandes emociones.

Aunque delante de un pinot noir francés, los deseos y las pasiones de este vino pueden desaparecer, es fácil comprender como los consumidores puedan enorgullecerse de haber percatado la noble simpleza de este producto enológico.

VALLE DE
SAN
ANTONIO

VIÑA CASA MARÍN – LO ABARCA
– CARTAGENA – CHILE

www.casamarin.cl



VIÑA CASA MARÍN, FUNDADA POR MARÍA LUZ MARÍN, ESTÁ UBICADA A SÓLO 4 KM. DEL OCÉANO PACÍFICO, EN EL VALLE DE SAN ANTONIO, NUEVA REGIÓN VITIVINÍCOLA, CONVIRTIÉNDOSE EN LA VIÑA MÁS COSTERA DE SUDAMÉRICA. SUS VIÑEDOS PLANTADOS EN LOMJES DE SUELOS CALCÁREOS Y CLIMA FRÍO, DAN VIDA A VINOS ÚNICOS Y EXCLUSIVOS. SAN ANTONIO, UNO DE LOS LUGARES PREFERIDOS DE LA COSTA CENTRAL DE MUCHOS POETAS DE NUESTRO PAÍS, HA VISTO CRECER A GENERACIONES DE ARTISTAS CHILENOS. INSPIRADOS POR LA ARQUITECTURA DEL SIGLO XIX, INTERMINABLES PLAYAS, DECORADOS BOSQUES Y UNA SUTIL BRISA MARINA, HAN ENCANTADO EL MUNDO CON SUS SABIAS Y BELLAS PALABRAS. POR ESO LO INVITAMOS A DESCUBRIR NUESTRO VINO, NUESTRO CULTURA, MUESTRA VIDA APASIONADA.



**CASA MARÍN CASONA VINEYARD –
GEWÜRZTRAMINER – LO ABARCA – D.O.
SAN ANTONIO VALLEY – WINE OF CHILE –
PRODUCIDO Y EMBOTELLADO POR VIÑA
CASA MARÍN 14,5% 2009**

VISUAL: amarillo pajizo con petillant.

NARIZ: litchi, crema pastelera, hiedra y glicinia.

BOCA: se repite positivamente el litchi y el cierre es livianamente amargo con sabor a hiedra: una fantástica correspondencia nariz-boca. En el segundo trago se pone a la evidencia una

estructura placenteramente corpulenta; la persistencia aromática intensa es de 6 segundos.

MARIDAJE: pasta con salsa margarita

- La tendencia dulce del preparado alimenticio se contrabalancea con la tendencia amarguilla del vino
- La crasitud de la comida se contrapone a la salivación del vino
- La persistencia gustativa de la receta se armoniza con la persistencia arómatica intensa del vino

OPINIÓN PERSONAL: en esos efluvios olfativos donde casi aparece la quinta esencia del valor enológico del producto, las papilas olfativas son obligadas, se deben arremeter a la invitación de las familias de perfumes. La exhortación a la armonía degustativa a nivel de boca se irradia con todo su fulgor alcanzando un toque de perfección casi imperceptible al más común de los paladares.



**CASA MARÍN MIRAMAR VINEYARD –
RIESLING – LO ABARCA – D.O. SAN
ANTONIO VALLEY – WINE OF CHILE –
PRODUCIDO Y EMBOTELLADO POR VIÑA
CASA MARÍN 12,5% 2009**

VISUAL: amarillo pajizo intenso y petillant.

NARIZ: yerba, camonila, nueces, almendras, mandarinas, naranja y jaramago.

BOCA: el sabor a cítrico domina el paladar en el primer impacto para dejar el final de boca totalmente en manos de las yerbas que quieren

entregar un toque ligeramente amarguillo; la persistencia es de 5 segundos.

MARIDAJE: pasta con salsa frutos de mar con bechamel

- La tendencia dulce del preparado alimenticio neutraliza la tendencia amarguilla del vino
- La crasitud de la comida se compensa con la salivación del vino
- La persistencia gustativa de la receta se armoniza con la persistencia arómatica intensa del vino

OPINIÓN PERSONAL: las familias de perfumes no son muchas pero son todas netas, limpias, amplias, persistentes y determinantes; en la boca entra con elegancia y cierra con un toque de estilo.

El vino se hace conocer leyendo en el pensamiento del consumidor no sólo sus expectativas sino también sus pretensiones degustativas; esto puede significar que las exigencias que el vino tiene para llenar los deseos del catador son vastas y amplias, y a la vez que su solicitud y predisposición hacia la excelencia se acentúan con el pasar del tiempo.



**CASA MARÍN – LO ABARCA HILLS
VINEYARD – PINOT NOIR – LO ABARCA –
D.O. SAN ANTONIO VALLEY – WINE OF
CHILE – PRODUCED AND BOTTLED BY VIÑA
CASA MARÍN – LO ABARCA – CARTAGENA
– CHILE 15% 2006**

VISUAL: limpio casi transparente con coloración granate y rayos anaranjados

NARIZ: mermelada de frutilla, chocolate, madera, clavito de olor, amapola roja, ibisco carmín y gladiolo violeta.

BOCA: leño y clavito de olor que invaden la boca, después una rosa se sienta arriba de la lengua y por último un chocolate con toques de café. Una presencia de tanino demasiado fuerte para un pinot noir se acompaña con un cuerpo alcohólico bastante denso. La persistencia aromática intensa pivotea alrededor de 5-6 segundos.

MARIDAJE: lomo vetado a la parrilla $\frac{3}{4}$

- La crasitud del lomo vetado sirve de contrapeso a la acidez del vino
- La succulencia de la carne neutraliza la sequedad alcohólica del vino
- La tendencia dulce de la carne contrarresta la tendencia amarguilla del tanino
- La persistencia gusto-olfativa del preparado alimenticio se armoniza con la persistencia aromática intensa del vino

OPINIÓN PERSONAL: en los tiempos modernos la dignidad de expresión de las características de un terroir está corrompida por la búsqueda del gusto internacional, hecho que puede encender un poco de indignación, pero en este específico caso hace el vino más interesante a nivel degustativo.

VALLE DEL
MAIPO

VINOS SANTA EMA S.A. – IZAGA
1096 – ISLA DE MAIPO - CHILE

www.santaema.cl



**SANTA EMA 1956 – EMBOTELLADO EN
ORIGEN – CHARDONNAY D.O. VALLE DE
CASABLANCA – PRODUCTO DE CHILE –
SELECTED TERROIR – PRODUCIDO Y
EMBOTELLADO POR VINOS SANTA EMA
S.A. – IZAGA 1096 – ISLA DE MAIPO - CHILE
13,5% 2009**

VISUAL: amarillo pajizo intenso y petillant.

NARIZ: piña, papaya, chirimoya, durazno blanco, jazmín y margaritas.

BOCA: entrada suave y con una buena estructura que amablemente se sienta en la lengua; la salivación se acompaña con la redondez del vino al paladar; el cierre es dulce y la persistencia aromática intensa es de 4 segundos.

MARIDAJE: spaghetti con espinacas, nueces y crema

- La crasitud de la comida se contrapone a la salivación del vino
- La estructura de la receta se iguala a la estructura del vino
- La persistencia gustativa de la receta se armoniza con la persistencia arómatica intensa del vino

OPINIÓN PERSONAL: un jardín de fruta y flores a la nariz, una buena estructura aterciopelada a la boca y un dulce recuerdo al final del paladar.

La relación calidad-precio es extraordinaria.



**SANTA EMA 1956 – EMBOTELLADO EN
ORIGEN – MERLOT D.O. PEUMO VALLE DE
CACHAPOAL – PRODUCTO DE CHILE –
SELECTED TERROIR – PRODUCIDO Y
EMBOTELLADO POR VINOS SANTA EMA
S.A. – IZAGA 1096 – ISLA DE MAIPO - CHILE
13,5% 2009**

VISUAL: color rojo rubí con reflejos púrpura y con un buen cuerpo.

NARIZ: grosellas, arándanos, musgo, césped, violeta y lilium.

BOCA: seco, suave y aterciopelado; su redondez desemboca en un toque de sapidez en la parte dorsal de la lengua; la buena estructura conduce rumbo un cierre dulce con fruta de bosque soportado de una discreta salivación; la persistencia aromática intensa es de 4/5 segundos.

MARIDAJE: tortilla de papa rellena con queso crema

- La sapidez del vino contrarresta la tendencia dulce del preparado alimenticio
- La salivación del vino sirve de contrapeso a la crasitud de la receta
- La estructura del vino iguala la estructura del plato

OPINIÓN PERSONAL: un canasto de fruta de bosque encanta la nariz, la redondez aterciopelada en la boca sorprende el paladar y la estructura afirma la buena calidad del vino.

Resulta óptima la relación precio-calidad.

VIÑA CONCHA Y TORO S.A. –
VIRGINIA SUBERCASEAUX 210 –
PIRQUE – SANTIAGO – CHILE

www.casillerodeldiablo.com



**CONCHA Y TORO DESDE 1883 – CASILLERO
DEL DIABLO – CHARDONNAY –
PRODUCIDO Y EMBOTELLADO EN CHILE
POR VIÑA CONCHA Y TORO S.A. –
VIRGINIA SUBERCASEAUX 210 – PIRQUE –
SANTIAGO – CHILE 13,5% 2009**

“Hace más de 100 años, don Melchor de Concha y Toro, se reservó una partida de los mejores vinos que producía. Y para alejar a todo extraño de esa guarda tan especial comentó que en aquel lugar habitaba el Diablo. De ahí su nombre: Casillero del Diablo.”

VISUAL: amarillo pajizo con reflejos verdosos, presencia de petillant y cuerpo mediano.

NARIZ: plátano verde, pnña no madura, duraznos blancos, hierba y flores blancos.

BOCA: bien estructurado y con una buena sensación de suavidad al paladar; la salivación ocupa la zona laterales de la boca para pasar a un cierre alimonado con un toque amarguillo; la persistencia gustativa es de 4 segundos.

MARIDAJE: choripán

- La tendencia dulce del pan y del chorizo se contrabalancea a la tendencia amarguilla del vino
- La crasitud del embutido se contrapone a la salivación del vino

- Las especias presentes en el chorizo se neutraliza con la sensación de suavidad del vino
- La persistencia gusto-olfativa del preparado alimenticio concuerda con la persistencia aromática del vino

OPINIÓN PERSONAL: como la gran mayoría de los chardonnay es amable y placentero; este chardonnay, sin ser ostentoso, es como la noticia del retorno a casa de un viejo amigo.

Es verdaderamente interesante la relación calidad-precio de este vino.



**CONCHA Y TORO DESDE 1883 – CASILLERO
DEL DIABLO – CABERNET SAUVIGNON –
PRODUCIDO Y EMBOTELLADO EN CHILE
POR VIÑA CONCHA Y TORO S.A. –
VIRGINIA SUBERCASEAUX 210 – PIRQUE –
SANTIAGO – CHILE 13,5% 2009**

“Hace más de 100 años, don Melchor de Concha y Toro, se reservó una partida de los mejores vinos que producía. Y para alejar a todo extraño de esa guarda tan especial comentó que en aquel lugar habitaba el Diablo. De ahí su nombre: Casillero del Diablo.”

VISUAL: color rojo rubí con reflejos púrpura y con un buen cuerpo.

NARIZ: frambuesas, cereza, vainilla, malva, hiedra, hojas verdes y geranio.

BOCA: un vino seco, cálido y con una buena salivación; la manifestación del tanino no es abundante, mientras que la presencia de la sapidez, bajo forma de picazón en la parte dorsal interna de la lengua, se capta muy bien; el cierre es con frutas, flores y un pequeño toque amarguillo que marca la justa aparición del tanino; la persistencia aromática intensa titubea entre 4/5 segundos.

MARIDAJE: empanada dieciochera

- La tendencia dulce de la carne y de la cebolla se contrapone a la tendencia amarguilla del tanino

- La tendencia dulce de la carne, de la cebolla y del huevo se contrapesa con la sapidez del vino
- La persistencia gusto-olfativa del preparado alimenticio se neutraliza con la persistencia aromática intensa del vino

OPINIÓN PERSONAL: el vino, como el huaso en la cueca, seduce a su compañera, o sea la empanada dieciochera: exalta con cada sorbo los misterios gastronómicos de la dicha empanada aportando un aire elegante a esta combinación típicamente chilena.

En este vino no se puede echar a la sepultura del olvido la excelente relación precio-calidad.

VIÑA PORTAL DEL ALTO LTDA. –
CAMINO EL ARPA 119 – BUIN –
CHILE

www.portaldelalto.cl



**LATE HARVEST – VINO TINTO SYRAH
TARDIO – PRODUCIDO Y EMBOTELLADO
POR VIÑA PORTAL DEL ALTO LTDA. –
CAMINO EL ARPA 119 – BUIN – CHILE
2007 13,5%**

NARIZ: al examen olfativo se identifican tantos frutos secos y una buena dosis de mermelada de frutos de bosque. Los otros efluvios que participan al bouquet olfativo son: higo rojos secos, ciruelas secas, mermelada de moras, mentolado y pétalos de rosas mojados.

BOCA: un vino muy fresco al paladar con un final de boca en el que se destacan la ciruela roja en perfecta correspondencia con lo que se había percibido a la nariz.

MARIDAJE: queso con nueces

OPINIÓN PERSONAL: en el reino de las cosechas tardías blancas aparece un late harvest tinto. ¡Qué emoción ! Cautivador a la nariz, placentero y suave al paladar, se convierte en un atractivo vino de la enología chilena. Es como ver la transformación de un pequeño patito en un fabuloso cisne negro...

VALLE DE
CACHAPOAL

VIÑA ANAKENA – VALLE DEL
ALTO CACHAPOAL – CAMINO
PIMPINELA S/N – REQUÍNOA – VI
REGIÓN – CHILE

www.anakenawines.cl





**ROOTS OF THE ANDES – ANAKENA CHILE –
VIOGNIER – RAPEL VALLEY – SINGLE
VINEYARD – PRODUCTO DE CHILE – D.O.
VALLE DE RAPEL – PRODUCIDO Y
EMBOTELLADO POR A.F. ARCO IRIS S.A. –
CAMINO A PIMPINELA S/N – REQUÍNOA –
CHILE 2009 13,5%**

VISUAL: amarillo pajizo con reflejos verdosos y con un buen cuerpo.

NARIZ: azucenas, notas vegetales, limón y ciruela amarilla.

BOCA: una buena nota de acidez – bajo forma de una buena salivación, un toque de sales minerales – bajo forma de picazón en la parte interna dorsal de la lengua, y un cierre con limón y ciruela; la persistencia gustativa es de 4 segundos.

MARIDAJE: aperitivo

OPINIÓN PERSONAL: un vino para empezar una comida con el pie derecho y tener serias esperanzas de grandes éxitos.



**ROOTS OF THE ANDES – ANAKENA CHILE –
CARMENERE – RAPEL VALLEY – SINGLE
VINEYARD – PRODUCTO DE CHILE – D.O.
VALLE DE RAPEL – PRODUCIDO Y
EMBOTELLADO POR A.F. ARCO IRIS S.A. –
CAMINO A PIMPINELA S/N – REQUÍNOA –
CHILE 2008 13,5%**

VISUAL: color rojo rubí con suficiente cuerpo mediano.

NARIZ: humus, madera, fruta negra, pimienta blanca y rosa morada.

BOCA: seco, cálido y bien estructurado. Una pizca de astringencia tánica y un toque de tendencia amarguilla al final de boca; el sabor del cierre de boca se caracteriza con leño y mentolado; la persistencia aronática intensa del vino oscila entre 4 y 5 segundos.

MARIDAJE: quiche de champiñones

- La tendencia dulce de los champiñones se contrapone a la tendencia amarguilla del final de boca
- La suculencia de la carne contrarresta la astringencia del tanino
- La estructura de la receta iguala la estructura del vino
- La persistencia gusto-olfativa del preparado alimenticio se equilibra con la persistencia aromática intensa del vino

OPINIÓN PERSONAL: de Santiago de Chile vale la pena llegar al Valle de Cachapoal para adquirir esta botella de este digno carmenere.

**VIÑEDOS LAGAR DE BEZANA – FUNDO LA
ESPERANZA – CODEGUA – RANCAGUA –
CHILE**

www.lagardebezana.cl



LAGAR DE BEZANA – SINGLE VINEYARD – LIMITED EDITION – SYRAH D.O. CACHAPOAL – PRODUCED AND BOTTLED BY VIÑEDOS LAGAR DE BEZANA – FUNDO LA ESPERANZA – CODEGUA – RANCAGUA – CHILE 2005 14%

NARIZ: a la nariz pasa casi sin percepciones olfativas bien definidas. Los efluvios que se captan son arándano, frambuesas, ciruela roja, canela, jabón y rosa roja.

BOCA: en la boca renace gracias a sus capacidades de amalgamar sus componentes hasta el punto de llevarlos a un buen equilibrio de boca.

MARIDAJE: pollo borracho

OPINIÓN PERSONAL: un vino pobre fuera pero rico dentro, que por su suavidad de boca entregada por esta sensación de aterciopelado se hace ideal para un plato de carne no muy empeñoso.

VALLE DE
COLCHAGUA

VIÑA BISQUERTT LTDA. –
LIHUEIMO S/N PALMILLA – CHILE

www.bisquertt.cl



**CASA LA JOYA RESERVE –
GEWÜRZTRAMINER – COLCHAGUA VALLEY
– VIÑA BISQUERTT FAMILY VINEYARDS –
PRODUCIDO Y EMBOTELLADO POR VIÑA
BISQUERTT LTDA. – LIHUEIMO S/N
PALMILLA – CHILE 2008 13,5%**

NARIZ: a la nariz es tipológico y la fruta es representada con exquisitez. Las notas olfativas que se perciben son *litchi*, limón, yerbas, nota mineral, glicinia y margarita.

BOCA: en la boca hay una grande mineralidad – bajo forma de picazón en la parte dorsal de la

lengua – y en apoyo una buena acidez – bajo forma de salivación en las partes laterales de la lengua; el cierre es con limones, flores y yerba.

MARIDAJE: pasta con pesto genovés

OPINIÓN PERSONAL: la grande aromaticidad de la nariz se debe contrabalancear con otra grande aromaticidad, por lo tanto nada mejor que un hermoso plato de pasta al pesto genovés.

VIU MANENT Y CÍA. LTDA. –
CARRETERA DEL VINO KM. 37
COLCHAGUA – CHILE

www.viumanent.cl



**VIU MANENT RESERVA CHARDONNAY
VALLE DE CASABLANCA FAMILY OWNED
SINCE 1935 PRODUCIDO Y EMBOTELLADO
POR VIU MANENT Y CÍA. LTDA. –
CARRETERA DEL VINO KM. 37
COLCHAGUA – CHILE 2007 14,5%**

NARIZ: a la nariz no se hace interesante con el pasar del tiempo con una sucesión de perfumes verdaderamente envolvente como mantequilla, vainilla, fruta tropical, limón, yerbas frescas, flores del campo y margarita.

BOCA: en la boca es robusto y persistente en igual medida; el cierre es correspondiente con lo que se había identificado a la nariz, o sea limón, fruta

tropical y mantequilla. El final de boca te despierta y te da la gana para buscar otro trago y descubrir algo de nuevo; los ligeros escalofríos que corren en el paladar intentan acordarte los grandes blancos franceses.

MARIDAJE: filete de pollo en salsa de champiñones

OPINIÓN PERSONAL: un chardonnay que entusiasma, y una hacienda que convence cada día más. Quiero considerarlo como uno espacio intermedio entre un placentero vino blanco con final almendrado de la Cerdeña (Italia) y un emocionante chardonnay de la Borgoña (Francia). Encima de todo eso, cuando el vino se calienta, la vainilla se transforma en un olor de *confetti* de una boda de septiembre en mi amada Toscana (Italia).

**VIU MANENT SINGLE VINEYARD
CABERNET SAUVIGNON – LA CAPILLA
ESTATE MIGUEL VIU MANENT –
COLCHAGUA – CHILE VALLE DE
CASABLANCA PRODUCIDO Y
EMBOTELLADO POR VIU MANENT Y CÍA.
LTDA. – CARRETERA DEL VINO KM. 37
COLCHAGUA – CHILE 2006 14,5%**

NARIZ: al examen olfativo es un vino chileno al 100%: grandes variedades de perfumes bien definidos con una riqueza y una fineza de nariz verdaderamente excelentes con cereza, mora, mermelada, vainilla, sotobosque, humus, yerbas secas, tostado, mentolado, violeta y rosa de bosque.

BOCA: en la boca es un vino fuerte y corpulento aunque la persistencia no es excepcional; el cierre es con yerbas y leño con una discreta elegancia. Se trata de un vino bien hecho porque no se siente el alcohol.

MARIDAJE: pasta con salsa boloñesa

OPINIÓN PERSONAL: con un primer plato de pasta acompañado con un guiso de caza de manera que

el tanino del vino contraste la acidez de la receta y la tendencia dulce del preparado alimenticio se oponga a la sapidez de la bebida. En resumida cuenta, la salida es la de una Ferrari en pole-position en el *Gran Prix de Montecarlo*, pero desafortunadamente, la llegada no permite al equipo de competir para la ganancia final en la clasificación.

VALLE DE
CURICÓ

MIGUEL TORRES CHILE

www.migueltorres.cl



**SANTA DIGNA – MERLOT RESERVA –
MIGUEL TORRES CHILE – PRODUCIDO Y
EMBOTELLADO POR S.V. MIGUEL TORRES
S.A. – PAN. SUR KM 195 2007 13,5%**

NARIZ: un examen olfativo que no se expone a riesgos pero invita a la degustación con sus pinceladas de cereza madura, grosellas de bosque, yerba y violeta en brote.

BOCA: en la boca no tiene un grande cuerpo y genera una buena cantidad de salivación, en cuanto vino tinto, invitando a la conversación.

MARIDAJE: vino para conversar

OPINIÓN PERSONAL: el pretexto para convocar una reunión familiar y recrear aquella armonía que se había perdido a causa de fútiles discusiones provocadas por insustanciales motivos.

ALTA CIMA

www.altacima.cl





**AC 4090 – CARMENERE RESERVA ALTA
CIMA – D.O. VALLE DE LONTUÉ – CHILE –
PRODUCIDO Y ENVASADO EN ORIGEN
POR: CAVAS SCHRÖDER & HANKE LTDA. –
RUTA K-157 – KM 1,5 – SAGRADA FAMILIA
2009 13,5%**

VISUAL: color rojo rubí con reflejos púrpura y un cuerpo conforme a la regla.

NARIZ: caramelo, madera dulce, ororuz, tostado, chocolate, berries y rosa roja.

BOCA: el sabor de la madera se alterna con la suavidad del vino al paladar; el sabor de los berries se presenta al final de boca empujado por una pequeña astringencia tánica percatada en la parte superior de las encías; la persistencia aromática intensa es de 5/6 segundos.

MARIDAJE: lomo vetado a punto con pimienta negra

- La suculencia de la carne contrarresta la astringencia tánica del vino
- La sensación de las especias concuerda con la suavidad del vino
- La estructura de la receta iguala la estructura del vino
- La persistencia gusto-olfativa del preparado alimenticio se equilibra con la persistencia aromática intensa del vino

OPINIÓN PERSONAL: un buen cuerpo al examen visual y unas notas tenues al análisis olfativo; el leño se suaviza con la redondez de las barricas preparando el paladar a la explosión final de la fruta de bosque contenida por la leve nota astringente del tanino.



AC 4090 – GEWÜRZTRAMINER LATE HARVEST ALTA CIMA – D.O. VALLE DE LONTUÉ – VINO BLANCO DULCE – PRODUCTO DE CHILE – PRODUCIDO Y ENVASADO EN ORIGEN POR: CAVAS SCHRÖDER & HANKE LTDA. – RUTA K-157 – KM 1,5 – SAGRADA FAMILIA – SÉPTIMA REGIÓN 2007 13,5%

VISUAL: amarillo pajizo y con un gran cuerpo.

NARIZ: litchi, vainilla, crema pastelera, anís, glicinia, miel, naranja y mermelada de albaricoque.

BOCA: dulce, amable y agradable: es como comerse una cucharada de mermelada. La dulzura encuentra sus fundamentos en la estructura del vino; la salivación en las zonas laterales de la lengua halla sus bases en la suavidad de boca; el cierre de boca, que a nivel de persistencia aromática intensa llega a 6 segundos, tiene un grato sabor a cáscara de naranja y mermelada de albaricoque.

MARIDAJE: pasteles árabes

- La dulzura de los pasteles concuerda con la dulzura del late harvest
- La crasitud del preparado alimenticio se contrapone a la salivación del vino
- La estructura de la receta iguala la estructura del vino
- La persistencia gusto-olfativa del preparado alimenticio se equilibra con la persistencia aromática intensa del vino

OPINIÓN PERSONAL: las altas cumbres degustativas de esta cosecha tardía corresponden al nombre de la viña: Alta Cima. El maridaje es de primer orden, aunque este precioso néctar de Baco se podría apreciar también como vino de meditación.

VALLE DEL

MAULE

VIÑA J. BOUCHON S.A. – FUNDO
SANTA MARÍA DE MINGRE – KM.
30 CAMINO A CONSTITUCIÓN –
SAN JAVIER

www.bouchonfamilywines.com



J. Bouchon es una viña familiar, cuyos orígenes se remontan a 1892, cuando Emile Bouchon, proveniente desde Burdeos, Francia, se instala en Chile con el sueño de crear vino de excelencia en el nuevo mundo.

La bodega y viñedos están ubicadas en el Valle del Maule con una total de 370 hectáreas; las uvas son cosechadas y seleccionadas a mano. La combinación de parras viejas, cuidado del viñedo y un buen manejo de bodega nos permiten obtener excelentes vinos.



**JULIO BOUCHON – CHILEAN WINES – J.
BOUCHON CHICUREO SAUVIGNON BLANC
– VALLE DEL MAULE – CHILE – VINO
PRODUCIDO EN CHILE – PRODUCIDO Y
EMBOTELLADO EN CHILE POR VIÑA J.
BOUCHON S.A. – FUNDO SANTA MARÍA DE
MINGRE – SAN JAVIER 2009 13,5%**

VISUAL: amarillo pajizo con reflejos verdosos y con un cuerpo mediano.

NARIZ: durazno blanco, limón, césped y flores de campo.

BOCA: la buena salivación invade cordialmente el paladar para llegar a un cierre de boca livialmente amargullo con sabor a cáscara de limón; la persistencia gustativa es de 4 segundos.

MARIDAJE: completo italiano

- La tendencia dulce de la vienesa y del pan contrarrestan la tendencia amarguilla del vino
- La crasitud de la palta y de la mayonesa sirve de contrapeso a la salivación del vino
- La persistencia gusto-olfativa del preparado alimenticio iguala la persistencia aromática intensa del vino

OPINIÓN PERSONAL: un amable sauvignon blanc para compartir con el típico bocadito chileno, o sea el completo variedad italiano, durante la pausa almuerzo de un día laboral.



**JULIO BOUCHON – CHILEAN WINES – J.
BOUCHON CHICUREO CARMENERE
RESERVA – VALLE DEL MAULE – CHILE –
VINO PRODUCIDO EN CHILE – PRODUCIDO
Y EMBOTELLADO EN CHILE POR VIÑA J.
BOUCHON S.A. – FUNDO SANTA MARÍA DE
MINGRE – KM. 30 CAMINO A
CONSTITUCIÓN – SAN JAVIER 2009 14%**

VISUAL: color rojo rubí con un cuerpo mediano.

NARIZ: fruta de bosque, musgo, rosa silvestre y madera verde.

BOCA: suave al examen gustativo, con una buena estructura y moderada presencia alcohólica; el final de boca es con sabor a fruta negra y con una pizca de madera que deja una nota levemente amarguilla; la persistencia aromática intensa es de 3/4 segundos.

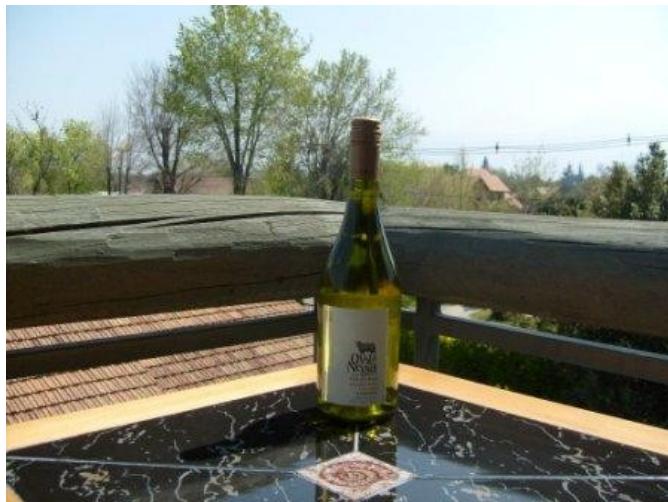
MARIDAJE: carne de ganso bien cocida

- La tendencia dulce de la carne se contrapone a la tendencia amarguilla del final de boca
- La succulencia de la carne contrarresta la sequedad alcohólica del vino
- La estructura de la receta iguala la estructura del vino
- La persistencia gusto-olfativa del preparado alimenticio se equilibra con la persistencia aromática intensa del vino

OPINIÓN PERSONAL: una receta de carne no muy común logra exaltar las características de este carmenere reserva donde un pequeño sorbo se transforma en un grano de uva de la misma cepa.

VIÑA SAN RAFAEL (VIA WINES) –
FUNDO LA ESPERANZA S/N RUTA
K-409 – SAN RAFAEL – REGIÓN
DEL MAULE – CHILE

www.viawines.com



Una oveja negra es alguien especial, alguien que se destaca en el rebaño y sigue su propio camino. Una persona única, original y fuera de lo común. Alguien que llama la atención. Los vinos OVEJA NEGRA son las “ovejas negras” de Chile. Vinos con carácter y personalidad. Fascinantes. Vinos que te desafían a ser tú mismo.

OVEJA NEGRA – ESTATE BOTTLED – VALLE DEL MAULE – CHARDONNAY/VIOGNIER RESERVA – PRODUCTO DE CHILE – PRODUCIDO Y EMBOTELLADO POR VIÑA SAN RAFAEL (VIA WINES) – FUNDO LA ESPERANZA S/N RUTA K-409 – SAN RAFAEL – REGIÓN DEL MAULE – CHILE 2008 13,5%

VISUAL: **petillant**, amarillo pajizo intenso y con un buen cuerpo.

NARIZ: pera, chirimoya, yerba de montaña, margarita y jazmín.

BOCA: suave y amable al primer contacto con el paladar con capacidad de generar una buena salivación casi enseguida; el cierre de boca tiene sabores de fruta tropical y la persistencia es de 4 segundos.

MARIDAJE: carpaccio de pulpo con puré de habas

- La crasitud de la comida se contrapone a la salivación del vino
- La tendencia amarguilla de las habas se confronta con el cierre dulce del vino
- La suculencia del preparado alimenticio se opone a la sequedad alcohólica del vino

OPINIÓN PERSONAL: un experimento enogastronómico que invita como protagonista un sencillo vino blanco para acompañar una entrada de mar con legumbres.



OVEJA NEGRA – ESTATE BOTTLED – VALLE DEL MAULE – CABERNET SAUVIGNON/SYRAH RESERVA – PRODUCTO DE CHILE – PRODUCIDO Y EMBOTELLADO POR VIÑA SAN RAFAEL (VIA WINES) – FUNDO LA ESPERANZA S/N RUTA K-409 – SAN RAFAEL – REGIÓN DEL MAULE – CHILE 2009 14%

VISUAL: de color rojo rubí y con su relativo cuerpo.

NARIZ: frutilla, cereza, vainilla y geranio.

BOCA: estructura, taninos y suavidad repartidos en la justa medida; la sequedad alcohólica tiende a dominar las sensaciones de paladar; el pequeño toque amarguillo al final completa el análisis

gustativo; la persistencia aromática intensa es de 5 segundos.

MARIDAJE: filete mignon

- La tendencia dulce de la carne contrarresta la tendencia amarguilla del vino
- La suculencia de la carne sirve de contrapeso a la sequedad alcohólica del vino
- La estructura del vino iguala la estructura del plato
- La persistencia aromática intensa del vino compensa la persistencia gusto-olfativa del preparado alimenticio

OPINIÓN PERSONAL: a la nariz el impacto olfativo es bastante reducido mientras que en la boca se rellenan los parámetros gustativos; el maridaje otorga un instante enogastronómico importante.

VIÑA Y BODEGA BOTALCURA
S.A. – FUNDO EL DELIRIO LOTE 1-
A – BOTALCURA – PENCAHUE –
TALCA

www.botalcura.cl



**BOTALCURA – CABERNET SAUVIGNON EL DELIRIO
– D.O. VALLE DEL MAULE – VINO DE CHILE VINO
TINTO – PRODUCTO CHILENO – PRODUCIDO Y
EMBOTELLADO POR VIÑA Y BODEGA BOTALCURA
S.A. – FUNDO EL DELIRIO LOTE 1-A – BOTALCURA
– PENCAHUE – TALCA 2009 14%**

VISUAL: de color rojo rubí intenso y con el justo cuerpo.

NARIZ: fresas, frambuesas, humus, hojas verdes, leño dulce y pot-pourri de flores rojas.

BOCA: grande estructura y una destacada armonía entre todas las sensaciones gustativas; el final de boca refleja una mezcla entre fruta de bosque, humus y leño; la persistencia aromática intensa del vino pivotea alrededor de 5 y 6 segundos.

MARIDAJE: guiso de verdura condimentado con aceite de oliva

- La suculencia del guiso contrarresta la sequedad alcohólica del vino
- La untuosidad del aceite sirve de contrapeso a la astringencia tánica del vino
- La estructura del plato se compara con la estructura del vino
- La persistencia gusto-olfativa de la receta iguala la persistencia aromática intensa del vino

OPINIÓN PERSONAL: maridar este vino es como conversar con una persona que quiere salirse con la suya, pero tiene que rendirse frente a argumentaciones válidas y reconocidas como demuestra tener este guiso de verdura.

VALLE DEL
BÍO-BÍO

VIÑA VERANDA



**VERANDA – SAUVIGNON BLANC – BÍO BÍO
– MIRAFLORES SINGLE VINEYARD – WINE
OF CHILE – PRODUCED AND BOTTLED BY:
VIÑEDOS Y BODEGAS CÓRPORA S.A. EL
BAJO DE TOTIHUE S/N, REQUINOA,
CHILE 2008 13,5%**

NARIZ: una nariz con mucha yerba, poca fruta y una florcita de guarnición. Los aromas que se distinguen son hoja de tomate, yerba, limón, avellana, mineral y margarita.

BOCA: en la boca tiene una discreta acidez y una interesante nota mineral; el cierre es con limón y yerba.

MARIDAJE: empanada de camarones

OPINIÓN PERSONAL: entretenér a un huésped antes de la llegada del plato principal y hacer entusiasta la espera, sería la justa misión de este blanco que no quiere causar sensación en el momento sino quiere ser recordado en el tiempo.

**VERANDA – PINOT NOIR – CASABLANCA –
BÍO BÍO – WINE OF CHILE – PRODUCED
AND BOTTLED BY: VIÑEDOS Y BODEGAS
CÓRPORA S.A. EL BAJO DE TOTIHUE S/N,
REQUINOA, CHILE 2007 14,5%**

NARIZ: la nariz no está todavía en su momento mejor, pero parece moverse para alcanzar la posición, el lugar de un *top gun*. Los perfumes que se identifican son cereza roja madura, fresa, tostado, chocolate de leche, leño y rosa mojada.

BOCA: en la boca es casi tónico con sequedad y astringencia bien presentes, hecho verdaderamente raro para la tipología del pinot noir. El cierre es pastoso y con sabor a leño.

MARIDAJE: cazuela de vacuno

OPINIÓN PERSONAL: no obstante esta voluminosa e inoportuna presencia de tanino, considero este vino ya agradable con la más chilena de todas las recetas, o sea la cazuela de vacuno.

VALLE DEL
MALLECO

VIÑA AQUITANIA – SANTIAGO –
CHILE

www.aquitania.cl



**CHARDONNAY SOLdeSOL – MALLECO
VALLEY – TRAIQUÉN – VIÑA AQUITANIA –
PRODUCIDO Y EMBOTELLADO POR VIÑA
AQUITANIA – SANTIAGO – CHILE –
PRODUCTO CHILENO 2006 13,8%**

NARIZ: a la nariz es como si fuera una torre
encerrada con todos sus secretos y en el momento

en que se abre el portal, los misterios se revelan y hay unos descubrimientos olfativos fantásticos que se fundamentan en mantequilla, madera, miel, talco, limón acaramelado, durazno amarillo, mango, maracujá, mineral y rosa amarilla.

BOCA: grande sapidez (bajo forma de picazón en la parte dorsal de la lengua) en boca con final – leño, limón, durazno – que conduce nuestra imaginación hacia una macedonia de frutos amarillos.

MARIDAJE: curanto en olla

OPINIÓN PERSONAL: el vino representa una apuesta que se ha ganado. Aventurarse lejos de las más comunes zonas vitivinícolas, para crear un vino que no debe envidiar nada a los mejores chardonnay europeos, es la meta alcanzada por estos pioneros enológicos del sur de Chile.

REPÚBLICA
DE
URUGUAY

MONTEVIDEO

BOUZA BODEGA BOUTIQUE –
CNO. DE REDENCIÓN 7568 –
MONTEVIDEO

www.bodegabouza.com





**BOUZA ALBARIÑO – BOUZA BODEGA BOUTIQUE –
CNO. DE REDENCIÓN 7568 – MONTEVIDEO –
URUGUAY – I.N.A.VI 12,5% 2010**

VISUAL ANALYSIS: according to the degree of limpidity, this wine can be defined limpid; the shade is intense straw yellow and there is a medium body.

OLFACtORY ANALYSIS: the succession of smells is offering a very confident range of fleeting scents as a hazelnut, almonds, herbs, yellow flowers, lemon peel and green apple.

GUSTATIVE ANALYSIS: we can identify a pretentious structure which is spreading all over the palate; the salivation is playing a main role in the mouth and the final is slightly bitterish. The gustative aromatic persistence is of 5 seconds.

WINE-FOOD COMBINATION: grilled salmon

- The sweet tendency of the fish and is counterbalancing the bitterish final of the wine
- The fatness of the salmon is counterweighing the salivation of the wine
- The structure of the recipe is matching to the structure of the wine
- The gustative persistence of the dish is pairing with the aromatic persistence of the wine

MY PERSONAL OPINION: there doesn't seem to be anything new, or better a nice white wine for one of the most common fish.



BOUZA MERLOT B9 – BOUZA BODEGA BOUTIQUE
– CNO. DE REDENCIÓN 7568 – MONTEVIDEO –
URUGUAY – I.N.A.VI 2587 13,8% 2009

VISUAL ANALYSIS: limpid, intense ruby red, quite flowing.

OLFACtORY ANALYSIS: the variety of perfumes is represented by strawberries, redbERRIES, ivy, white pepper and red rose.

GUSTATIVE ANALYSIS: the alcoholic percentage is easily perceivable because the alcoholic dryness is the most interesting sensation. The presence of

the tannins is not so important even if the final is bitterish flavoured. The gustative aromatic persistence is about 4/5 seconds.

WINE-FOOD COMBINATION: *costillar de cordero* (lamb chops)

- The sweet tendency of the meat is counterbalancing the bitterish final of the wine
- The succulence of the meat is compensating for the alcoholic dryness of the wine
- The structure of the recipe is matching to the structure of the wine
- The gustative persistence of the meat is pairing with the aromatic persistence of the wine

MY PERSONAL OPINION: a wine with an appreciable alcoholic percentage that, combined with the contribution of the tannic sensation, build up the ideal oenological product for a succulent meat.



**BOUZA TANNAT A8 – PARCELA ÚNICA – BOUZA
BODEGA BOUTIQUE – CNO. DE REDENCIÓN 7568
– MONTEVIDEO – URUGUAY – I.NA.VI 287
14,5% 2008**

VISUAL ANALYSIS: limpid, ruby red garnet reflections, quite flowing.

OLFACtORY ANALYSIS: the olfactory bouquet is composed by wild grass, undergrowth, wild roses, goudron (tar) and blackberries mermelade.

GUSTATIVE ANALYSIS: it is perceivable a very good tannin taste together with an agreeable astringent note; the final is just a little bit bitterish. There is a consistent alcoholic note and a good structure. The gustative aromatic persistence is about 5/6 seconds.

WINE-FOOD COMBINATION: *ojos de bife*
((Uruguayan cut of meat) with tannat sauce

- The succulence of the meat is compensating for the astringency of the tannins
- The sweet tendency of the meat is counterweighing the bitterish sensation of the wine
- The succulence of the meat is counterbalancing the alcoholic dryness of the wine
- The structure of the recipe is matching to the structure of the wine
- The gustative persistence of the meat is pairing with the aromatic persistence of the wine

MY PERSONAL OPINION: there is nothing definite in the world of food-and-wine connoisseurship unless we are dealing with a wine-food

combination consisting in a tannat wine with a red meat with tannat sauce, where this kind of matching is compulsory to achieve an excellent conjunction. So we can conclude, as we can read in some other articles, that a recipe with a wine sauce is marrying very well with a wine which born from the same vineyard of the wine used for the sauce.



BOUZA MONTE VIDE EU -
TANNAT/MERLOT/TEMPRANILLO -
BOUZA BODEGA BOUTIQUE - CNO. DE
REDENCIÓN 7568 - MONTEVIDEO -
URUGUAY - I.N.A.VI 2587 13,8% 2008

VISUAL ANALYSIS: it is limpid, intense ruby and with a regular body.

OLFACtORY ANALYSIS: the range of scents consists of wood, tobacco, coffee, chocolate, figs and red plums.

GUSTATIVE ANALYSIS: on the one hand, it is well identifiable the alcoholic sensation while on the

other one it is recognizable the tannic note; the final gives a sweet tendency. There is a normal structure and the gustative aromatic persistence is of 4 seconds.

WINE-FOOD COMBINATION: *picaña* (Uruguayan cut of meat)

- The succulence of the meat is compensating for the astringency of the tannins
- The succulence of the meat is countervailing the alcoholic sensation of the wine
- The structure of the recipe is matching to the structure of the wine
- The gustative persistence of the meat is pairing with the aromatic persistence of the wine

MY PERSONAL OPINION: a wine of Montevideo for a Uruguayan typical dish of meat; what's more if you are going to eat the *picaña* dish at La Perniz, you will be on the point of engrave an unforgettable moment of excellent food-and-wine connoisseurship.

BODEGAS CARRAU DESDE 1752 –
C. MAYO GUTIÉRREZ 2556 –
MONTEVIDEO

www.bodegascarrau.com





**CASTEL PUYOL ROSÉ – VINO ROSADO –
MERLOT/TANNAT/CABERNET SAUVIGNON –
BODEGAS CARRAU DESDE 1752 – C. MAYO
GUTIÉRREZ 2556 – MONTEVIDEO – URUGUAY –
I.N.A.VI 118 A 12% 2010**

VISUAL ANALYSIS: according to the degree of limpidity, this wine can be defined not so limpid for the presence of *petillant*; the shade is similar to the colour of some varieties of cherries and the wine flows with easy and slow fluidity.

OLFACtORY ANALYSIS: the different fragrances which creates the olfactory bouquet are cherry, strawberries, candied cherry and wild flowers.

GUSTATIVE ANALYSIS: we can detect a significant salivation and simultaneously an interesting softness; the harmony is relevant and the final is sweetly and strawberry flavoured. The gustative aromatic persistence is about 3/4 seconds.

WINE-FOOD COMBINATION: grilled spicy chicken

- The spicy sensation is neutralizing the softness of the wine
- The structure of the recipe is matching to the structure of the wine
- The gustative persistence of the meat is pairing with the aromatic persistence of the wine

MY PERSONAL OPINION: do not hesitate to offer some more wine to your guest, surely he/she will be very pleased to take advantage of this rosé wine.



**SAUVIGNON BLANC – JUAN CARRY Vinos FINOS
– PRODUCIDO Y EMBOTELLADO POR BODEGAS
CARRAU – CÉSAR MAYO GUTIÉRREZ 2556 –
MONTEVIDEO – URUGUAY – I.N.A.VI 118 A 13%
2010**

VISUAL ANALYSIS: the wine is not so limpid (petillant) and the shade is a very pale yellow with strong green reflections; the particular fluency of the wine in the glass does not determine a strong structure.

OLFACtORY ANALYSIS: the groups of aromas of the organoleptic analysis are characterized by grapefruit, citric notes, yellow plums, candied almonds and jasmine.

GUSTATIVE ANALYSIS: it is detectable the intense sensation of the acidity in the shape of generous salivation; we can also perceive a bitter final grapefruit flavoured. There is a light structure and the gustative aromatic persistence is of 4 seconds.

WINE-FOOD COMBINATION: *mejillones a la provenzal* (typical Uruguayan dish of mussels)

- The sweet tendency of the mussels is counterbalancing the bitter final of the wine
- The fatness of the mussels is compensating for the salivation of the wine
- The structure of the recipe is matching to the structure of the wine
- The gustative persistence of the dish is pairing with the aromatic persistence of the wine

MY PERSONAL OPINION: a depth-knowledge of the wine market advises you to buy this wine for your enjoyable moments at the table.



**AMAT – TRADICIÓN CARRAU DESDE 1752 –
CERRO CHAPEU – BODEGAS CARRAU DESDE 1752
– C. MAYO GUTIÉRREZ 2556 – MONTEVIDEO –
URUGUAY – I.N.A.VI 118 A 13,5% 2005**

VISUAL ANALYSIS: the wine is limpid and the colour is ruby with garnet reflections; furthermore, the wine, when poured in the glass, flows with easy and slow fluidity.

OLFACtORY ANALYSIS: the odorous sensations are rich and pronounced in a way that, undergrowth, dried leaves, tobacco, sweet chocolate, leather, vanilla, dried figs, dried blackcurrant and liquorice which results in a mentholated sensation, are easily and pleasantly recognizable.

GUSTATIVE ANALYSIS: we can underline that this wine is almost balanced because there are a low tannic astringency and a not dominant alcoholic note. The structure is interesting and is accompanied by touches of salivation. No parameter prevails on the other. The final is just a little bit sweet and the gustative aromatic persistence is of 7 seconds.

WINE-FOOD COMBINATION: on every occasion of meat dishes

MY PERSONAL OPINION: from the very beginning this wine has aimed at reviving the grace of tasting a very well done wine. Then, go ahead with this tasting pleasure.



**VIVEN DE TANNAT – 10 BARRELS – CERRO
CHAPEU – BODEGAS CARRAU DESDE 1752
– C. MAYO GUTIÉRREZ 2556 –
MONTEVIDEO – URUGUAY – I.N.A.VI 118 A
17,5% 2006**

VISUAL ANALYSIS: according to the degree of limpidity, this wine can be defined limpid; the colour is red garnet and the wine slides heavily to the bottom of the glass making no sound, like a

syrup. This characteristic is found in some dessert wines obtained with particular methods.

OLFACtORY ANALYSIS: the quality of perfumes is based on sensations as dehydrated figs, walnuts, hazelnuts, orange peel, sweet chocolate, maraschino cherry and wet petals of rose, that can be clearly recognized.

GUSTATIVE ANALYSIS: we can point out that the first impression is given us by an expressive body and an eloquent structure; it is possible to recognize a little touch of chocolate flavour with the right acidity (salivation in the lateral zones of the palate) and at the end the sweet flavour is really delicious. The gustative aromatic persistence is of 7 seconds.

WINE-FOOD COMBINATION: biscuits with chocolate

- The fatness of the biscuits and the chocolate is compensating for the salivation of the wine
- The sweetness of the chocolate is reconciling the sweet final of the wine
- The structure of the recipe is matching to the structure of the wine

- The gustative persistence of the dish is pairing with the aromatic persistence of the wine

MY PERSONAL OPINION: if you are interested in an attractive proposal for a bottle of wine, insist to find out and achieve this sweet wine coming from the New World Wine Frontier.

BODEGA SPINOGLIO – CAMINO
MENDOZA 8238

www.bodegaspinoglio.com





**TIERRA ALTA VARIETALES – CABERNET
FRANC ROSÉ – BODEGA SPINOGLIO –
CAMINO MENDOZA 8238 – MONTEVIDEO
– I.N.A.VI. 310 2010 13%**

VISUAL ANALYSIS: quite limpid (petillant), soft rosé and medium structure.

OLFACtORY ANALYSIS: cherry, strawberry, violet, lavender and celery.

GUSTATIVE ANALYSIS: a great body also invigorated by a good alcoholic note, even if the leading lady in this wine is the freshness

represented by the salivation. A hint of bitter tendency at the end with a red fruit flavoured final. The gustative aromatic persistency is about ¾ seconds.

WINE-FOOD COMBINATION: *lomitos de pollo con salsa de ciruelas y papas* (chicken loins with cherry and potatoes sauce)

- The succulence of the sauce is compensating for the alcoholic dryness of the wine
- The fatness of the meat is countervailing the salivation of the wine
- The sweet tendency of the sauce is counterweighing the bitterish sensation of the wine
- The structure of the recipe is matching to the structure of the wine
- The gustative persistence of the meat is pairing with the aromatic persistence of the wine

MY PERSONAL OPINION: the way of life to be a good rosé is the following: be rosé, afraid of being red and far enough from white wine. Once attained this goal, it is only matter of finding the right wine-food combination.



**TIERRA ALTA VARIETALES – SAUVIGNON BLANC –
BODEGA SPINOGLIO – CAMINO MENDOZA 8238 –
MONTEVIDEO – I.NA.VI. 310 2010 13%**

VISUAL ANALYSIS: limpid, straw yellow and good structure.

OLFACtORY ANALYSIS: almonds, yellow apple, lemon and daisy.

GUSTATIVE ANALYSIS: the abundant salivation in the lateral zones of the tongue is accompanied by a well balanced structure. The aftertaste is providing a touch of bitter tendency together with a camomile flavour. The gustative aromatic persistency is 4 seconds.

WINE-FOOD COMBINATION: *arroz negro ahumado con mariscos* (black smoked rice with seafood)

- The fatness of the seafood is countervailing the salivation of the wine
- The sweet tendency of the seafood and rice is counterweighing the bitterish sensation of the wine
- The structure of the recipe is matching to the structure of the wine
- The gustative persistence of the recipe is pairing with the gustative aromatic persistence of the wine

MY PERSONAL OPINION: the yellow colour is bright, the freshness is high and the structure is sharp. This wine is pretending to be the ideal product to marry with a sea dish. Try and enjoy!



**TIERRA ALTA RESERVA – TANNAT – BODEGA
SPINOGLIO – CAMINO MENDOZA 8238 –
MONTEVIDEO – I.NA.VI. 310 2008 13%**

VISUAL ANALYSIS: limpid, intense and good structure.

OLFACtORY ANALYSIS: vanilla, mint, berries, morello cherry, soap and moss.

GUSTATIVE ANALYSIS: it is very strong wine in the distinctive red parameters: alcoholic dryness, tannins (astringency and bitterness) and structure. A weak sensation of mineral notes is completing the gustative analysis. The gustative aromatic persistency is about 5/6 seconds.

WINE-FOOD COMBINATION: *asado de tira* (meat barbecue)

- The sweet tendency of the meat is counterbalancing the sapidity (mineral salts) of the wine
- The succulence of the meat is compensating for the astringency of the tannins and the alcoholic dryness
- The sweet tendency of the meat is counterweighing the bitterish sensation of the wine
- The structure of the recipe is matching to the structure of the wine
- The gustative persistence of the meat is pairing with the aromatic persistence of the wine

MY PERSONAL OPINION: with the typical ingredients of a red wine, this bottle is presented as an excellent option for a barbecue in week-end time.



TIERRA ALTA RESERVA – MERLOT 60% / TANNAT 40% – BODEGA SPINOGLIO – CAMINO MENDOZA 8238 – MONTEVIDEO – I.NA.VI. 310 2010 13%

VISUAL ANALYSIS: limpid, ruby with garnet reflexes and a strong body.

OLFACtORY ANALYSIS: berries, wild rose, wood, a hint of chocolate, pine and a light mineral note.

GUSTATIVE ANALYSIS: the alcoholic dryness is predominant and the tannins are really prominent. A well balanced structure is merging into the softness. The final is bitter and the last flavour is represented by blackberries jam.

WINE-FOOD COMBINATION: *ojo de bife* ((Uruguayan cut of meat) with peppers sauce

- The succulence of the meat is compensating for the astringency of the tannins
- The sweet tendency of the meat is counterweighing the bitterish sensation of the wine
- The succulence of the meat is counterbalancing the alcoholic dryness of the wine
- The spicy sensation (pepper sauce) is neutralizing the softness of the wine
- The structure of the recipe is matching to the structure of the wine
- The gustative persistence of the meat is pairing with the aromatic persistence of the wine

MY PERSONAL OPINION: the wine is speaking gently and politely to you. This fact helps you to comprehend that there are two possible ways. The first one is a shortcut: open the bottle and marry the wine with a rare meat. The second one requires some time: ageing the wine in your cellar and waiting for reliable feelings within 6-12 months.

PROGRESO

CÉSAR PISANO E HIJOS S.A. –
PROGRESO

www.pisanowines.com



**PISANO – ARTESANIA EN VINOS FINOS – RESERVA
PERSONAL DE LA FAMILIA – TANNAT - CÉSAR
PISANO E HIJOS S.A. – PROGRESO – URUGUAY
2007 14%**

VISUAL ANALYSIS: limpid, ruby colour and good body.

OLFACtORY ANALYSIS: wood, gum, herbs, mint, red fruits and red flowers; as a matter of fact, it is not totally open.

GUSTATIVE ANALYSIS: the wine is astringent, the alcoholic dryness is ample and the aftertaste is

underlining a bitter tendency; the gustative aromatic persistency is about 3/4 seconds.

WINE-FOOD COMBINATION: *brochette de lomo* (loin kebabs)

- The succulence of the meat is compensating for the astringency of the tannins and for the alcoholic dryness of the wine
- The sweet tendency of the dough is counterweighing the bitterish sensation of the wine
- The structure of the recipe is matching to the structure of the wine
- The gustative persistence of the meat is pairing with the aromatic persistence of the wine

MY PERSONAL OPINION: it is possible to taste and drink the wine in this precise moment, but the astringency and the bitterish final (tannin parameters) could convert this bottle in a wine to be aged in the wine cellar for 12 months. Once the tannins will be diminished, the wine will demonstrate to be a very good product of the Uruguayan enology.

CANELONES

PIZZORNO 1910 FAMILY ESTATES
– PIZZORNO WINERY – RUTA 32
– KM 23 – CANELÓN CHICO

www.pizzornowines.com





**VINO ESPUMOSO NATURAL BRUT CHARDONNAY
– PIZZORNO 1910 FAMILY ESTATES – PIZZORNO
WINERY – RUTA 32 – KM 23 – CANELÓN CHICO –
I.N.A.VI. 963 13,5%**

VISUAL ANALYSIS: brilliant, straw yellow colour and as for the bubbles, they are fine, numerous and persistent.

OLFACtORY ANALYSIS: yeast, soap, white chocolate, tangerine, orange, yellow peach, vanilla, majoram and daisies.

GUSTATIVE ANALYSIS: the softness is pleasantly dominant followed by salivation and a weak sensation of mineral notes. The final is bitterish

(yeast) and apple flavoured. An interesting oenological melting pot with two main ingredients: yeast and fruits.

WINE-FOOD COMBINATION: *salsichón, longaniza, salame* (Uruguayan cold cuts)

- The sweet tendency of the cold cuts is counterbalancing the sapidity (mineral notes) of the wine
- The fatness of the cold cuts is countervailing the salivation of the wine
- The sweet tendency of the cold cuts is counterweighing the bitterish sensation of the wine
- The structure of the recipe is matching to the structure of the wine
- The gustative persistence of the cold cuts is pairing with the aromatic persistence of the wine

MY PERSONAL OPINION: I think many winemakers have dreamt to produce something special like this sparkling wine (without liqueur de expedition), but it is not so easy to combine all the elements in order to achieve great intensity, structure and balance.



**PIZZORNO RESERVA – VINO ESPUMOSO
NATURAL BRUT NATURE – PIZZORNO 1910
FAMILY ESTATES – PIZZORNO WINERY –
RUTA 32 – KM 23 – CANELÓN CHICO –
I.N.A.VI. 963 13%**

VISUAL ANALYSIS: brilliant, straw yellow with golden reflexes and the bubbles are quite fine, numerous and persistent.

OLFACtORY ANALYSIS: yeast, bread crust, flour, butter, lemon orange blossom and curry.

GUSTATIVE ANALYSIS: the softness is characterising the first impact at the palate, later

the freshness given by an abundant salivation is pushing towards a well balanced structure passing through a light sensation of mineral notes. The gustative aromatic persistency is 4 seconds.

WINE-FOOD COMBINATION: *bocadito de merluza rebozada con salsa de ostras* (codfish chop with oysters sauce)

- The bubbles (carbon dioxide) are cutting through the fatness of the fish
- The sweet tendency of the fish is counterbalancing the sapidity (mineral notes) of the wine
- The fatness of the fish is countervailing the salivation of the wine
- The structure of the recipe is matching to the structure of the wine
- The gustative persistence of the dish is pairing with the aromatic persistence of the wine

MY PERSONAL OPINION: an iconic sparkling wine which can be compared to a very structured *blanc de noirs*. Another important example of *dosage zero / pas dose* capable of being adapted to a double combination with fish food: before with starters and later with main course.



**SAUVIGNON BLANC RESERVA – PIZZORNO
1910 FAMILY ESTATES – PIZZORNO
WINERY – RUTA 32 – KM 23 – CANELÓN
CHICO – I.N.A.V.I. 963 2009 13%**

VISUAL ANALYSIS: limpid, intense straw yellow and as concerns the structure, it is quite thick.

OLFACtORY ANALYSIS: herbs, almonds, yellow plum and elder.

GUSTATIVE ANALYSIS: the alcoholic sensation is light warm, the softness can be defined quite structured and the salivation is pretty good. Some mineral notes before the ending with wood and

yellow plum flavour. The gustative aromatic persistency is 4 seconds.

WINE-FOOD COMBINATION: *abadejo en salsa de cítricos* (seafood with citrus sauce)

- The sweet tendency of the seafood is counterbalancing the sapidity (mineral salts) of the wine
- The succulence of the sauce is compensating for the alcoholic sensation
- The fatness of the seafood is countervailing the salivation of the wine
- The structure of the recipe is matching to the structure of the wine
- The gustative persistence of the dish is pairing with the aromatic persistence of the wine

MY PERSONAL OPINION: with the most advanced practices, it is realised a wine which is challenging the normal rules of making white wines (fermentation: 70% stainless steel tanks and 30% new French oak barrels). An attractive product full of softness, salivation and structure.



**PIZZORNO TANNAT RESERVA – PIZZORNO
1910 FAMILY ESTATES – PIZZORNO
WINERY – RUTA 32 – KM 23 – CANELÓN
CHICO – I.N.A.V.I. 963 2008 13%**

VISUAL ANALYSIS: limpid, ruby with purple reflexes and an important body.

OLFACtORY ANALYSIS: green wood, green pepper, unripe cherry, olives, wax, pomegranate, carob, mushroom, cacao and acacia wood.

GUSTATIVE ANALYSIS: as regards the alcoholic sensation, it is warm; as for the softness, it is scarcely soft; as concerns the salivation, it is

scarcely fresh. The mineral notes give a weak sensation whereas tannins are very drying and rough. The final is bitter and blueberries flavoured. The structure is vigorous and the gustative aromatic persistency is about 5/6 seconds.

WINE-FOOD COMBINATION: *lomo en salsa de puerros* (loin with leeks sauce)

- The succulence of the meat is compensating for the astringency of the tannins
- The sweet tendency of the meat is counterweighing the bitterish sensation of the wine
- The succulence of the sauce is counterbalancing the alcoholic dryness of the wine
- The sweet tendency of the sauce is countervailing the mineral notes sensation of the wine
- The structure of the recipe is matching to the structure of the wine
- The gustative persistence of the meat is pairing with the aromatic persistence of the wine

MY PERSONAL OPINION: tannin is the only parameter in a position to exercise any authority over the palate. You can age this bottle in your wine-cellar or marry with an underdone red meat. It's up to you...nothing more, nothing less.

VINOS FINOS H. STAGNARI –
RUTA 5 – KM 20 – LA PUEBLA –
CANELONES

www.stagnari.com





**TANNAT VIEJO – CASTEL LA PUEBLA –
VIÑEDOS LA CABALLADA – SALTO – VINOS
FINOS H. STAGNARI – RUTA 5 – KM 20 – LA
PUEBLA – CANELONES – URUGUAY –
I.N.A.VI. 527 2008 14,2%**

RECONOCIDO EN EUROPA COMO:

- **UNO DE LOS 6 MEJORES VINOS
TINTOS DEL MUNDO**
- **CHAMPION DE L'HÉMIPHÈRE SUD**

VISUAL ANALYSIS: limpid, intense ruby colour and with good body.

OLFACtORY ANALYSIS: figs, blackberries jam, stewed fruit, carob, truffle, majoram, green pepper, chrysanthemum and hyacinth.

GUSTATIVE ANALYSIS: the equilibrium is spreading all over the mouth. The softness is getting along with alcoholic dryness and even tannins and salivation are very good friends. The aftertaste is characterised by a bitterish tendency, the structure is on the average and the gustative aromatic persistence is about 5/6 seconds.

WINE-FOOD COMBINATION: *picaña de novillo* ((Uruguayan cut of meat)

- The sweet tendency of the meat is counterbalancing the bitterish final of the wine
- The succulence of the meat is compensating for the alcoholic dryness of the wine
- The structure of the recipe is matching to the structure of the wine
- The gustative persistence of the meat is pairing with the aromatic persistence of the wine

MY PERSONAL OPINION: the tasting does not give only statements and comparisons over the wine, even it hands on a practical advice and show you how peculiar characteristics can be perceived.

BODEGA MARICHAL E HIJO LTDA.
- RUTA 64 - KM. 48,5 -
ECHEVERRÍA – CANELONES

www.marichalwines.com





**MARICHAL RESERVE COLLECTION – PINOT
NOIR / CHARDONNAY – BLANC DE NOIR –
PRODUCIDO Y EMBOTELLADO POR
BODEGA MARICHAL E HIJO LTDA. –
I.NA.VI. 554 – RUTA 64 – KM. 48,5 –
ECHEVERRÍA – CANELONES – URUGUAY –
SOUTH AMERICA 2010 13%**

VISUAL ANALYSIS: limpid, cherry red and the consistency is quite flowing.

OLFACtORY ANALYSIS: rose, cherry, nuts, almonds, tangerine and narcissus.

GUSTATIVE ANALYSIS: a genuine wine with a gentle alcoholic sensation; at the beginning, the salivation is playing the lord and master while at the end, the softness is throwing its weight about and is gaining its own space.

WINE-FOOD COMBINATION: fingers food

MY PERSONAL OPINION: it is a good wine because everything is right: the salivation is stimulating the other parameters to offer new sensations just to arrive at the final softness.

An acceptable price for an unknown wine, but once you have tasted it, you realise that you are talking about a very competitive price-quality relation wine.



**MARICHAL RESERVE COLLECTION – PINOT
NOIR 70% / TANNAT 70% – PRODUCIDO Y
EMBOTELLADO POR BODEGA MARICHAL E
HIJO LTDA. – I.N.A.VI. 554 – RUTA 64 – KM.
48,5 – ECHEVERRÍA – CANELONES –
URUGUAY – SOUTH AMERICA 2010 14%**

VISUAL ANALYSIS: limpid, ruby with garnet reflections and furnished with good structure.

OLFACtORY ANALYSIS: strawberries, goudron, wood, figs jam, pomegranate, black olive, mint, liquorice, cacao, caramel and violet.

GUSTATIVE ANALYSIS: at the olfactory exam, the wine is respecting the literature about pinot noir (strawberries) and tannat (goudron); the same is happening at the gustative exam in the sense that tannat is represented by a vigorous structure supported by an important alcoholic dryness whilst pinot noir is characterised with salivation and softness. Some mineral notes and a bitterish final are completing the analysis. The gustative aromatic persistency is 6 seconds.

WINE-FOOD COMBINATION: *empanada casera uruguaya* (typical Uruguayan dish)

- The sweet tendency of the meat is counterbalancing the sapidity (mineral salts) of the wine
- The succulence of the meat is compensating for the astringency of the tannins
- The sweet tendency of the dough is counterweighing the bitterish sensation of the wine

- The structure of the recipe is matching to the structure of the wine
- The gustative persistence of the meat is pairing with the aromatic persistence of the wine

MY PERSONAL OPINION: we are talking about of one of the greatest contrast imaginable: the wolf (tannat) with the lamb (pinot noir). In spite of everything, everyone is gaining its own space at the nose and in the mouth. All in all, this is a well done wine.

ESTABLECIMIENTO JUANICO –
90400 JUANICO – CANELONES

www.juanico.com





**CUVÉE CASTELAR – BRUT RESERVE –
BLANC DE NOIRS – MÉTHODE
CHAMPENOISE – ESTABLECIMIENTO
JUANICO – 90400 JUANICO – CANELONES
– URUGUAY**

**VINO ESPUMOSO NATURAL INSC 903
12,5%**

VISUAL ANALYSIS: a crystal clear sparkling wine which reflects the light passing through it; the colour is intense straw yellow with golden

reflections and as regards the effervescence the bubbles are fine, numerous and persistent

OLFACtORY ANALYSIS: the wine is offering a certain number of odorous sensations with varied characteristics such as crust of bread, yeast, wild strawberries, honey, geranium and pastry cream.

GUSTATIVE ANALYSIS: harmonic and balanced, with a good body; there is a remarkable salivation and the final is strawberry flavoured. The gustative persistence is about 5 seconds.

WINE-FOOD COMBINATION: bondiola (Uruguayan typical cut)

- The spicy tendency of the cold cut is counterbalancing the softness of the wine
- The fatness of the cold cut is compensating for the salivation of the wine
- The structure of the recipe is matching to the structure of the wine
- The gustative persistence of the recipe is pairing with the aromatic persistence of the wine

MY PERSONAL OPINION: an amusing sparkling wine.



**PRELUDIO – BARREL SELECT – LOTE N° 81 –
REGIÓN DE JUANICO – CANELONES –
URUGUAY Vinos de Gran Guarda –
Elaborado a partir de la Selección
de las Mejores Barricas 12,5% 2005**

VISUAL ANALYSIS: it is limpid, intense garnet red and with a great body.

OLFACtORY ANALYSIS: the range of scents consists of coffee, chocolate, leather, blueberries marmalade, maraschinos, clove and nutmeg. In the meanwhile, the toasted smells are improving.

GUSTATIVE ANALYSIS: on the one hand, it is well identifiable the alcoholic percentage which generates dryness in the palate while on the other one it is recognizable a little touch of tannic astringency; the freshness of the wine is stimulating a good salivation and the final gives a bitterish tendency coffee flavoured. There is an important structure and the gustative aromatic persistence is of 6/7 seconds.

WINE-FOOD COMBINATION: *bifes a la portuguesa*
(typical Uruguayan soup with meat)

- The succulence of the meat is counterbalancing the alcoholic dryness of the wine
- The succulence of the meat is compensating for the astringency of the tannins
- The sweet tendency of the meat is counterweighing the bitterish sensation of the wine
- The fatness of the soup is countervailing the salivation of the wine
- The structure of the recipe is matching to the structure of the wine

- The gustative persistence of the dish is pairing with the aromatic persistence of the wine

MY PERSONAL OPINION: in the past time, Uruguayan diplomats tended to present their diplomats colleagues with a bottle of *El Preludio*, so this wine is become a sort of ambassador for the oenological Uruguayan sector. Nowadays, I am sure that after the first tasting, you will be devoted to this wine until the end.

BODEGAS CASTILLO VIEJO – LAS PIEDRAS

www.castilloviejo.com





**EL PRECIADO – GRAN RESERVA –
PRODUCIDO Y EMBOTELLADO POR
BODEGAS CASTILLO VIEJO – LAS PIEDRAS –
I.N.A.VI. N° 867 13% 2005**

Grape Blend: cabernet franc 48% / tannat 25% / merlot 20% / cabernet sauvignon 7%

VISUAL ANALYSIS: the wine is limpid and the colour is ruby with garnet reflections; furthermore, the wine, when poured in the glass, flows with easy and slow fluidity.

OLFACtORY ANALYSIS: the odorous sensations are rich and pronounced in a way that ivy, geranium,

olives, sweet wood, tobacco, cherry and strawberry are easily and pleasantly recognizable.

GUSTATIVE ANALYSIS: we can underline that this wine is almost balanced because there are a low acidity (salivation), a not dominant alcoholic note and an equalized tannin. No parameter prevails on the other. There is a good structure and the wine is harmonic and balanced. The gustative aromatic persistence is of 5 seconds.

WINE-FOOD COMBINATION: on every occasion of meat recipes

MY PERSONAL OPINION: the secret behind this wine lies not only in the fact that the grapes are of great qualities, but also that the oenological team is very professional in its own way of making wine.

VIÑA VARELA ZARRANZ – RUTA
74 – KM 29 – SUÁREZ –
CANELONES

www.varela-zarranz.com





**PETIT GRAIN MUSCAT – ELABORADO POR
CIRLON S.A. – VIÑA VARELA ZARRANZ –
RUTA 74 – KM 29 – SUÁREZ – CANELONES
– URUGUAY I.N.A.VI. 605 12,5% 2009**

VISUAL ANALYSIS: according to the degree of limpidity, this wine can be defined; the shade is intense straw yellow and there is a medium body.

OLFACtORY ANALYSIS: the succession of smells is offering a very confident range of fleeting scents

as green apple, yellow plum, aromatic muscat scent and white rose.

GUSTATIVE ANALYSIS: we can identify a confident body which is spreading all over the palate; the salivation is playing a major role in the mouth and the final is plum and rose flavoured with touches of sweetness. The gustative aromatic persistence is of $\frac{3}{4}$ seconds.

WINE-FOOD COMBINATION: *caprese* (salad made of tomatoes, mozzarella and basil)

- The bitterish tendency of the mozzarella is counterbalancing the sweetly final of the wine
- The fatness of mozzarella is compensating for the salivation of the wine
- The structure of the recipe is matching to the structure of the wine
- The gustative persistence of the *caprese* is pairing with the aromatic persistence of the wine

MY PERSONAL OPINION: basically, it may be said that everybody likes this wine, especially in the first stages of a summer dinner.

MALDONADO

ALTO DE LA BALLENA – RUTA 12
– KM 16,400 – MALDONADO

www.altodelaballena.com





**CABERNET FRANC ROSÉ – ELABORADOR: ALTO DE
LA BALLENA – RUTA 12 – KM 16,400 –
MALDONADO – URUGUAY 14% 2009**

VISUAL ANALYSIS: it is limpid, the colour is dark rosé red, or very similar to a very light ruby red, and as concerns the fluidity, it is quite flowing

OLFACtORY ANALYSIS: the different fragrances which creates the olfactory bouquet are grass, cherry and red rose.

GUSTATIVE ANALYSIS: we can detect a significant salivation and simultaneously an interesting structure; the final is just a little bit bitter with grass and cherry flavours. The gustative aromatic persistence is about 3/4 seconds.

WINE-FOOD COMBINATION: roast turkey

- The fatness of the roast turkey is compensating for the salivation of the wine
- The sweet tendency of the turkey is counterweighing the bitter final of the wine
- The structure of the recipe is matching to the structure of the wine
- The gustative persistence of the meat is pairing with the aromatic persistence of the wine

MY PERSONAL OPINION: after the wine-food combination, the palate remains totally neutral and ready to another engagement, then follow with the turkey and this surprising rosé wine.



**CABERNET FRANC RESERVA –
ELABORADOR: ALTO DE LA BALLENA –
RUTA 12 – KM 16,400 – MALDONADO –
URUGUAY 14% 2007**

Este vino es la expresión de clima, suelo y paisaje que conforman un territorio único. Nuestros viñedos crecen en la Sierra de la Ballena, sobre soleadas laderas de suelos pedregosos, con buen drenaje y vetas calcáreas. Por las noches, muy cerca del mar y de la Laguna del Sauce. Las uvas reciben la brisa fresca del Océano.

VISUAL ANALYSIS: limpid, intense ruby red, quite flowing.

OLFACTORY ANALYSIS: the olfactory bouquet is composed by blackberries marmalade, black olives, chocolate which results in a mentholated and a velvety blue rose.

GUSTATIVE ANALYSIS: it is perceivable a very good acidity (salivation) together with an agreeable astringent note; the final is just a little bit sweet. It is a wine almost balanced. The gustative aromatic persistence is about 4/5 seconds.

WINE-FOOD COMBINATION: on every occasion with meat dishes

MY PERSONAL OPINION: in real terms, the one thing that captures the taste buds more than any other parameter is the harmonic balance at the palate.



**MERLOT – ELABORADOR: ALTO DE LA
BALLENA – RUTA 12 – KM 16,400 –
MALDONADO – URUGUAY 14% 2007**

VISUAL ANALYSIS: it is limpid, ruby red with orange reflexes and with a right body.

OLFACtORY ANALYSIS: the range of scents consists of herbs, grass, tobacco, ripe cherry, wild rose and clove.

GUSTATIVE ANALYSIS: on the one hand, it is well identifiable the astringency sensation of the tannin whereas on the other one it is recognizable the

freshness of the wine that is stimulating a good salivation and the final gives a sweet tendency. The gustative aromatic persistence is of 4/5 seconds.

WINE-FOOD COMBINATION: Colonia cheese

- The fatness of the cheese is counterbalancing the salivation of the wine
- The succulence of the cheese is counterweighing the light astringency of the wine
- The bitter tendency of the cheese is compensating for the sweet final of the wine
- The structure of the dish is matching to the structure of the wine
- The gustative persistence of the cheese is pairing with the aromatic persistence of the wine

MY PERSONAL OPINION: the success of this Uruguayan wine is also based on the desire of achieving a very well-balanced product to propose all over the world.



**MERLOT (40%) / CABERNET FRANC (30%) /
TANNAT (30%) – ELABORADOR: ALTO DE
LA BALLENA – RUTA 12 – KM 16,400 –
MALDONADO – URUGUAY 13% 2006**

PRODUCCIÓN: 12.000 BOTELLAS

**REGIÓN DE ORIGEN: SIERRA DE LA
BALLENA**

VISUAL ANALYSIS: according to the degree of limpidity, this wine can be defined; the colour is garnet red and the wine has got a medium body.

OLFACtORY ANALYSIS: the quantity of perfumes is based on sensations as strawberries marmalade, ivy, ripe cherry and violet that can be clearly recognized.

GUSTATIVE ANALYSIS: we can point out that the first impression is given us by an intense salivation (acidity) and a light tannin; it is possible to recognize, at the end, the delicious grass flavour. The gustative aromatic persistence is of 5 seconds.

WINE-FOOD COMBINATION: four cheese pasta

- The sweet tendency of the cheese and of the pasta is counterbalancing the bitter final of the wine
- The fatness of the cheese sauce is compensating for the salivation of the wine
- The structure of the recipe is matching to the structure of the wine
- The gustative persistence of the dish is pairing with the aromatic persistence of the wine

MY PERSONAL OPINION: the relationship between food and wine is an attraction of opposites, like in this case, where the palate is the playground where they neutralize each other, friendly.



**SYRAH – ELABORADOR: ALTO DE LA
BALLENA – RUTA 12 – KM 16,400 –
MALDONADO – URUGUAY 13,5% 2008**

VISUAL ANALYSIS: the wine is limpid and the shade is ruby red with purple reflections, quite flowing; the particular fluency of the wine in the glass determines a decent structure.

OLFACtORY ANALYSIS: the groups of aromas of the organoleptic analysis are characterized by blueberries, blackcurrants, chocolate, mentholated and velvety white pepper.

GUSTATIVE ANALYSIS: it is detectable the intense sensation of a good structure; we can also perceive the right salivation, a fair tannin and a sweet final. The gustative aromatic persistence is of 4/5 seconds. It sounds like a well-balanced wine because no sensation prevails on the other.

WINE-FOOD COMBINATION: Fontina cheese

- The fatness of the cheese is counterbalancing the salivation of the wine
- The succulence of the cheese is counterweighing the light astringency of the wine
- The bitter tendency of the cheese is compensating for the sweet final of the wine
- The structure of the dish is matching to the structure of the wine
- The gustative persistence of the cheese is pairing with the aromatic persistence of the wine

MY PERSONAL OPINION: it is not surprising that you find stop tasting this wine very difficult, since the high oenological qualities make it hard to do for you.



**TANNAT (90%) / VIOGNIER (10%) –
ELABORADOR: ALTO DE LA BALLENA –
RUTA 12 – KM 16,400 – MALDONADO –
URUGUAY 14% 2008**

VISUAL ANALYSIS: according to the degree of limpidity, this wine can be defined limpid; the colour is intense ruby red and the wine runs heavily into the glass showing a great consistency.

OLFACtORY ANALYSIS: the sensations which affect the olfactory organ can be defined starting from a blueberries marmalade and some dried figs; following with chocolate, wood, mentholated, rubber and finishing with wild flowers.

GUSTATIVE ANALYSIS: it is perceptible an acceptable tannin note which shares the palate with a sufficient acidity represented by a low salivation; there is a prominent structure and a consistent alcoholic dryness. The final is rubber flavoured with a light tendency to the bitterish note. The gustative aromatic persistency is about 4/5 seconds.

WINE-FOOD COMBINATION: grilled red meat

- The succulence of the meat is compensating for the alcoholic dryness of the wine
- The sweet tendency of the meat is counterweighing the bitterish note of the wine
- The structure of the recipe is matching to the structure of the wine
- The gustative persistence of the dish is pairing with the aromatic persistence of the wine

MY PERSONAL OPINION: after tasting this wine, you will realize that this wine is trying to adapt itself to the microclimate and soil which belongs.

REPÚBLICA
DE PERÚ

VALLE DE

ICA



www.tabernerero.com

TABERNERO – CABERNET SAUVIGNON – VINO FINO TINTO – PRODUCTO PERUANO – PRODUCIDO Y EMBOTELLADO POR BODEGAS Y VIÑEDOS TABERNERO S.A.C. – INDUSTRIA VITIVINÍCOLA M.R. – ICA - PERÚ 2008 14% VINO DEGUSTADO EN UKUMARI RESTAURANT EN CUSCO

VISUAL: color rojo rubí con destellos granate y con un buen cuerpo.

NARIZ: cereza roja, humus, hiedra y rosa roja.

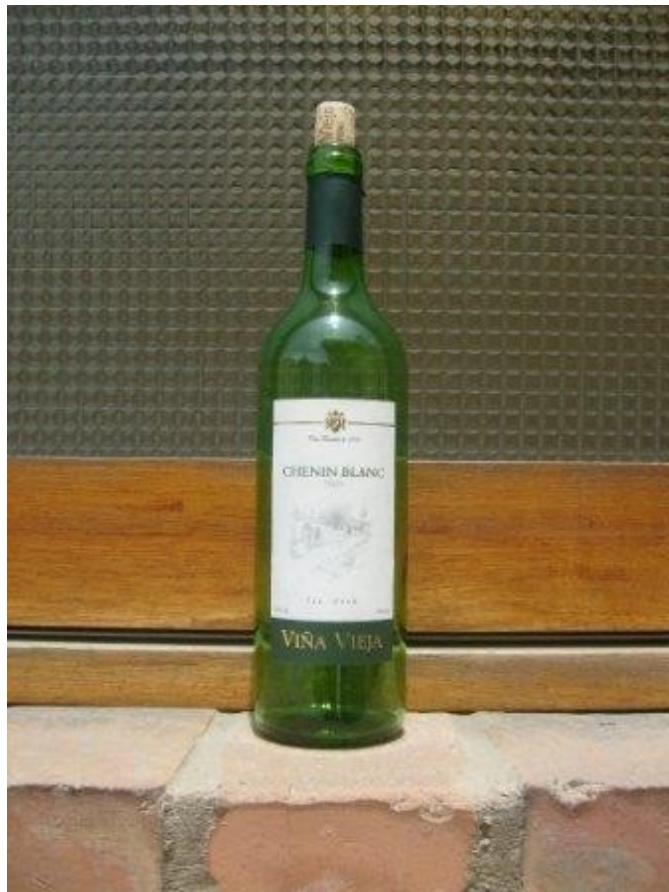
BOCA: el sabor de la cereza se entrecruza con el toque de madera; tánico con pizcas de

astringencias y levemente mineral en la parte dorsal de la lengua. El cierre es livianamente amargo por su expresión amaderada al final de la boca; la persistencia aromática intensa oscila entre 4 y 5 segundos.

MARIDAJE: lomo de alpaca ¾ a la parrilla

- La tendencia dulce de la carne se contrapone a la tendencia amarguilla del final de boca
- La suculencia de la carne contrarresta la astringencia del vino La tendencia dulce de la carne se opone a la sapidez (nota mineral) del vino
- La estructura de la receta iguala la estructura del vino
- La persistencia gusto-olfativa del preparado alimenticio se equilibra con la persistencia aromática intensa del vino

OPINIÓN PERSONAL: madrugando para visitar una de las siete maravillas del mundo moderno – Machu Picchu, nos lanzamos a la aventura por el camino Inka para regresar bajo el cielo estrellado de Cusco a disfrutar el deleite de degustar un vino peruano y su generosa gastronomía.



**CHENIN BLANC – VIÑA VIEJA – PRODUCTO
ELABORADO POR AGRÍCOLA VIÑA VIEJA VIÑA
SANTA ISABEL S.A.C. – CASERÍO SAN IGNACIO S/N
– SUNAMPE – CHINCHA – ICA – PERÚ 2009 11%**

VISUAL: el vino es límpio y de un color amarillo dorado con reflejos plateados; la fluidez del vino en la copa no determina una estructura fuerte.

NARIZ: los grupos de aromas del análisis organoléptico son caracterizado por las almendras, el membrillo, la dulce hierba y las flores silvestres.

BOCA: es detectable una buena salivación; no hay ni sensación de sequedad alcohólica. ni sensación mineral; el final de boca es con sabor a limón y la persistencia aromática gustativa es de aproximadamente 5/6 segundos.

MARIDAJE: aperitivo

OPINIÓN PERSONAL: el vino no es específicamente para una persona, sino para ser apreciado todos juntos; es prácticamente imposible que una persona no logre apreciar los valores y los principios de este vino en el momento del aperitivo.



www.santiagoqueirolo.com

**TANNAT – SANTIAGO QUEIROLO DESDE 1880 EL
SABOR DEL BUEN VINO – ELABORADO POR
SANTIAGO QUEIROLO9 S.A.C. – AV. SAN MARTÍN
1062 – PUEBLO LIBRE – LIMA – PERÚ 2010 14%**

VISUAL: limpio, rojo rubí con reflejos violetas y bastante consistente.

NARIZ: las diferentes fragancias que crean el bouquet olfativo son madera ahumada, café, arándanos, fruta de bosque, aceitunas negras y rosa silvestre.

BOCA: podemos detectar la sensación de la salivación y al mismo tiempo una interesante sensación de picazón en la parte dorsal de la lengua (notas minerales); el tanino (astringencia) es realmente apreciable y la sequedad alcohólica es bien relevante; la persistencia aromática gustativa es de unos 5 segundos.

MARIDAJE: seco de res (típica receta de carne peruana)

- La tendencia dulce de la carne se contrabalancea con las notas minerales del vino
- La crasitud de la salsa sirve de contrapeso a la salivación del vino
- La tendencia dulce de la receta se contrapone a la astringencia de los taninos
- La estructura de la receta se iguala a la estructura del plato

- La persistencia gusto-olfativa de la carne se neutraliza con la persistencia aromática intensa del vino

OPINION PERSONAL: las buenas calidades de este vino se deben no sólo a sus principios enológicos, sino también al hecho de ser animado por las emociones gustativas que están invitando a ser parte de la más grande comunidad de la moderna ciencia de la enogastonomía.



www.tacama.com

**GRAN TINTO – VIÑA TACAMA DESDE 1889 –
ELABORADO Y EMBOTELLADO POR VIÑA
TACAMA S.A. – CAMINO REAS S/N – LA TINGUIÑA
– ICA – PERÙ R.U.C. 202167896 R.S. P35524N
DIGESA – JAUÑTC 2009 13% ELABORADO CON
LAS VARIEDADES MALBEC, TANNAT Y SYRAH**

VINO DEGUSTADO EN PACHACUTEC GRILL RESTAURANT EN CUSCO

VISUAL: color rojo rubí con reflejos violáceo y con un cuerpo regular.

NARIZ: fruta roja semi-madura, ciruela verde, granadilla, madera verde, pimienta verde y rosas.

BOCA: seco, cálido, livianamente tánico y con una buena sequedad alcohólica. El cierre de boca es con ciruela roja, con sabor a granada y una grande suavidad; la persistencia aromática intensa oscila entre 4 y 5 segundos.

MARIDAJE: sopa de quinoa con pimienta negra

- La succulencia de la sopa se contrapone a la sequedad alcohólica del vino
- La succulencia de la sopa contrarresta la astringencia del vino
- La sensación de especias (pimienta negra) de la sopa se coteja con la suavidad del vino
- La estructura de la receta iguala la estructura del vino

- La persistencia gusto-olfativa del preparado alimenticio se equilibra con la persistencia aromática intensa del vino

OPINIÓN PERSONAL: un vino agradable que con sorpresa no tiene notas minerales, pero con su aporte de polifenoles deja que la sangre fluya mucho más después de la visita a los legendarios templos Inka.



www.tacama.com

**DON MANUEL – TANNAT – ELABORADO Y
EMBOTELLADO POR VIÑA TACAMA S.A. –
CAMINO REAL S/N – LA TINGUIÑA – ICA – PERÚ
2010 14%**

Don Manuel es el resultado de 26 años de investigación sobre la variedad Tannat en los viñedos de Tacama, elaborado con las parcelas de mejor adaptación en nuestro viñedo en Ica y cuyos rendimientos de cosecha han sido reducidos al máximo para obtener la mayor concentración y complejidad en el producto final. Añejado en barrica de roble francés por 12 meses.

VISUAL: el vino es límpida y el color es rubí intenso con reflejos de tonalidades púrpuras.

NARIZ: las sensaciones olorosas son ricas y se pronuncian de una manera en la cual la cereza, el café, la madera dulce, el chocolate, la ciruela, la cera, el talco, la pimienta negra, la hierba y la violeta son fácilmente y agradablemente reconocibles.

BOCA: se puede subrayar que este vino es casi equilibrado porque hay unas notas minerales bajas, una nota alcohólica que no es dominante, un tanino equilibrado y la justa salivación; de hecho, ningún parámetro prevalece sobre el otro; el final de boca es con sabor a cereza y la persistencia aromática intensa es de 7 segundos.

MARIDAJE: lomo saltado (típica receta peruana de carne)

- La tendencia dulce de los tomates y de las cebollas se contrabalancean con la sapidez (nota minerales) del vino
- La suculencia de la carne se contrapone a la astringencia del los taninos y a la sequedad alcohólica del vino
- La estructura de la receta se iguala a la estructura del vino
- La persistencia gusto-olfativa de la receta se neutraliza con la persistencia aromática intensa del vino

OPINION PERSONAL: el caballero de los vinos del Perú: en el momento de la degustación hay tranquilidad en el paladar: es como ser expulsado del tiempo y vivir en un limbo donde hay sensaciones gustativas suaves y agradables.

APÉNDICE

El maridaje se basa sobre la aplicación de principios objetivos, aunque parcialmente condicionados por la humana subjetividad. Se trata de los principios de la contraposición y de la concordancia, los cuales incluyen varios parámetros enumerados más abajo.

LA CONTRAPOSICIÓN

El primer principio se basa sobre el hecho que las características del vino elegido para una combinación tienen que ser en contraposición con las del alimento. Por ejemplo, si una receta presenta una fuerte succulencia, el vino tendrá que ser capaz de secar la boca, gracias a la presencia de alcoholes y/o taninos.

LA CONCORDANCIA

El segundo principio se basa sobre el hecho que a una característica presente en la comida debe corresponder aquella misma en el vino. Por ejemplo, con una salsa rica de aromas y perfumes se combinará un vino aromático o semiaromático.

¡NO MARIDAJE!

En general el vino no se debería servir nunca con preparaciones alimenticias demasiado ácidas como por ejemplo: ensaladas condimentadas con abundante vinagre o limón, con alcachofas crudas, cítricos, uva, higos frescos, helados, macedonias de fruta con destilados o licores con gusto particularmente fuerte.

A continuación se indican los parámetros enogastronómicos para el maridaje vino-comida:

- La tendencia dulce del preparado alimenticio (carne, embutido, etc.) contrarresta la sapidez (sales minerales) del vino - **contraposición**
- La suculencia del alimento (queso, pescado, etc.) sirve de contrapeso a la astringencia de los taninos presentes en el vino y a la sequedad alcohólica producida por el mismo vino en degustación - **contraposición**
- La tendencia dulce de la receta (pasta, pizza, etc.) se contrabalancea con la tendencia amarga del vino - **contraposición**
- La estructura de la receta se coteja con la estructura del vino - **concordancia**
- La persistencia gusto-olfativa del preparado alimenticio se iguala a la persistencia aromática intensa del vino - **concordancia**

- La crasitud del alimento (mariscos, arroces, etc.) contrarresta la salivación del vino - **contraposición**
- La sensación picante (especias) de la receta se neutraliza con la suavidad del vino - **concordancia**
- La tendencia salada del plato gastronómico (queso azul, etc.) se contrapone a la tendencia dulce del vino - **contraposición**
- La crasitud del preparado alimenticio (embutidos, mariscos, etc.) se contrabalancea con las burbujas del vino espumoso seco - **contraposición**
- La calidad aromática de la receta (generada por la presencia de hierbas aromáticas) se coteja con los aromas del bouquet olfativo del vino - **concordancia**
- La presencia de aceites en el preparado alimenticio (virgen, extra-virgen, etc.) sirve de contrapeso a la astringencia de los taninos presentes en el vino y a la sequedad alcohólica producida por el mismo vino en degustación - **contraposición**
- La dulzura del *dessert* se empareja con la dulzura del vino - **concordancia**
- La tendencia amarga de la comida (hígado, chocolate bitter, etc.) se contrabalancea con la suavidad del vino - **contraposición**

- La tendencia ácida del alimento (tomates, vinagres, etc.) sirve de contrapeso a la suavidad del vino - **contraposición**

BIBLIOGRAFÍA

- Edizioni Associazione Italiana Sommeliers (1995). *Il Sommelier. Nozioni Generali.*, Cavriago - Reggio Emilia, Bertani & C – Industria grafica
- Edizioni Associazione Italiana Sommeliers (1996). *Merceologia degli alimenti.*, Cavriago - Reggio Emilia, Bertani & C – Industria grafica
- Edizioni Associazione Italiana Sommeliers (1998). *Tecnica dell'abbinamento cibo-vino.*, Cavriago - Reggio Emilia, Bertani & C – Industria grafica
- Edizioni Associazione Italiana Sommeliers (2003). *Il Sommelier.*, Cavriago - Reggio Emilia, Bertani & C – Industria grafica
- Hiort af Ornäs, Catarina (2000). *L'universo del vino.*, Vicenza – Italia – Graphicom srl
- <http://www.sommelierguglielmorocchiccioli.com/blog/>
- <https://www.youtube.com/user/WineAndSommelier>

EL AUTOR

Guglielmo Rocchiccioli nace en Toscana (Italia) y cursa sus estudios en la Universidad de Pisa donde recibe sus títulos de Bachiller en Lenguas y Literaturas Extranjeras (español, inglés y francés) y Máster en Lenguas y Literaturas Modernas Euroamericanas (español e inglés).

Contemporáneamente sigue los estudios de Sommellerie en la Asociación Italiana Sommeliers (A.I.S.) donde recibe su Diploma de Sommelier.

Después de haber enseñado lenguas y literaturas en escuelas secundarias y universidades durante varios años, decide dedicarse principalmente a la enseñanza de la Enología y de la Sommellerie.

Este libro ha sido precedido por una serie de otros libros dedicados a la profundización del concepto de la degustación y del maridaje vino-comida; los más destacados de esta serie son “Vinos y Piscos Chilenos” (2009) y “Destilados Latinoamericanos” (2010).

El Profesor Sommelier Guglielmo Rocchiccioli es titular del curso “*Enología y Sommelier*” en la **Universidad Ricardo Palma** desde el 2012, del taller “*El Mundo del Vino: conocimientos básicos*” en **Cenfotur** desde el 2014, del taller “*Protocolo y Habilidades Sociales Sociales para los Negocios*” en el Posgrado de la **Universidad Peruana de Ciencias Aplicadas** desde el

2015, del taller “*Etiqueta y Protocolo*” en **Centrum – Católica** y del curso “*Enología y Maridaje*” en **ISIL** desde el 2016.

Vive en el distrito de Miraflores en Lima y sus artículos y degustaciones se encuentran publicadas en su página web: www.sommelierguglielmorocchiccioli.com/blog/



Este libro no se encuentra en comercio porque es parte de la planificación didáctica de los cursos del Profesor Sommelier Guglielmo Rocchiccioli, y por lo tanto se considera como vehículo y soporte para la transmisión de mensajes educativos. Los materiales didácticos contenidos en el libro se han preparado siempre tomando en cuenta el público al que van dirigidos, y tienen fundamentos dicácticos, pedagógicos y comunicacionales.

Profesor Sommelier Guglielmo Rocchiccioli
Lima, marzo 2017