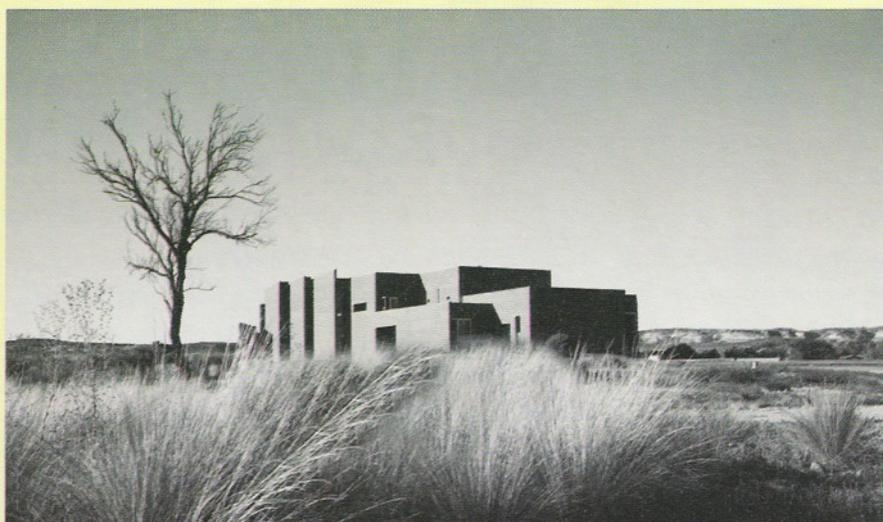


**Wine Way, maridajes personalizados con estilo entre viñas**

La industria vítica es la principal responsable del crecimiento de Mendoza y sus servicios. La ciudad del vino se consolida cada día más como polo turístico de gran atracción, y es por ello que la oferta de actividades y gastronomía se ha multiplicado, aunque siguen siendo pocas las opciones verdaderamente originales y de alta calidad. Lucas Bustos, un joven cocinero local que ha viajado y trabajado en distintas partes del mundo, creó Wine Way, una empresa muy personalizada capaz de atender a grupos desde dos personas. Lucas dirige, además de la cocina de la bodega Ruca Malen y próximamente la de Melipal (ambas en Agrelo), la del Bistró 743 (céntrico) y La Tupiña (Tupungato). En los tres lugares, o en los que el pasajero elija, Lucas y su equipo arman comidas de 15 pasos, con la idea de ofrecer varios platos (en porciones degustación) para combinar con vinos de distintas etiquetas en ámbitos alternativos. Una experiencia única y diferente, imperdible si se está de paso por Mendoza. Más información en [www.wway.com.ar](http://www.wway.com.ar).



**Chacra: un Sassicaia argentino de puro Pinot rionegrino**

No se trata de un blend de corte bordelés sino de un puro Pinot Noir muy al estilo de Borgoña. Tampoco es un vino italiano, sino un tinto patagónico. Su hacedor es el europeo Piero Incisa della Rocchetta, miembro de la familia que creó el vino italiano más renombrado de la historia (el Sassicaia), quien compró dos pequeñas fincas en Mainque, Río Negro. Allí, junto con Hans Vinding Diers (enólogo residente y propietario de Noemía) elaboran tres Pinot Noir: Barda, Chacra 55 (\$210/ 90 puntos EP#2) y Chacra 32 (\$310/ 93 puntos EP#2). Todas las uvas provienen de viñas propias con plantas de pie franco; algunas par-

celas fueron plantadas en 1932 y otras en 1955. La inmensidad del paisaje y la profundidad del Pinot Noir lugareño cautivaron a esta prestigiosa familia a punto tal que compraron viñas y edificaron una pequeña bodega. Son pocas botellas, es cierto, pero el prestigio en vinos es inversamente proporcional a la cantidad. De hecho, el total de la producción 2006 fue de 18 mil botellas. Es un privilegio que otro apellido célebre de la vitivinicultura internacional haya elegido a la Argentina, ya que significa que confían en nuestros vinos para mantener, e incluso alimentar, la fama ya adquirida con sus otras etiquetas.

*La mirada precisa  
para Conocer mejor  
sus Mercados  
de exportación*

info@caucasia.com.ar  
Tel: 54 261 4238890  
54 261 4294960

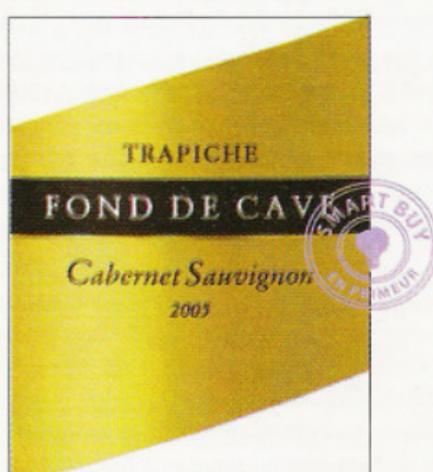
**Caucasia**  
WINE THINKING

## Fond de Cave Reserva 2005 Cabernet Sauvignon

Trapiche, Mendoza, \$29

Aromas delicados, buen equilibrio entre fruta y madera, con toques levemente evolucionados. Cuerpo medio, franco y de ataque fresco, con taninos incipientes y notas de especias y frutas rojas frescas. Difícil encontrar otro Cabernet elaborado a partir de un blend de viñedos (Luján de Cuyo y Maipú) en esta franja, con 15 meses de crianza en barricas y nueve meses más de estiba. No es complejo pero sí muy prolijo y gratifica el paladar. Beber ya.

87



## Chacra 32 Pinot Noir 2006 Chacra, Río Negro, \$310

Puro Pinot Noir patagónico elaborado con uvas de una finca plantada en 1932 (por eso su nombre). Es imposible no compararlo con su hermano mellizo (Chacra 55). Más intenso de aromas, pero a la vez más elegante. Con un carácter marcado de frutas rojas frescas, potente, con delicadeza y cierta mineralidad. De entrada refrescante, elegante. Textura aterciopelada, franco y especiado. El roble (once meses de crianza) aparece muy bien integrado y el final es persistente. Ya se muestra complejo y elegante a pesar de su vivacidad y potencia. Cuando el alcohol se integre, se afirmará como el mejor Pinot Noir argentino, sin dudas. Comprar y guardar (15 años).

93



## Santa Julia Viognier 2006 Familia Zuccardi, Mendoza, \$12

Sus aromas delicados a frutas brillantadas, fáciles y agradables, invitan a beber una y otra copa. De trago refrescante y franco, con notas de peras en almíbar. Bien logrado y sin pretensiones. Muy adecuado para todos los días.

78

