Año 15 - Número 112 - S/. 15

www.sommelier.com.pe

SOMMELIER

BEBER + COMER + VIVIR

Yakumanka:
La nueva cebichería de Gastón Acurio en Barcelona

PUNTAJES EN EL VINO:
El mundo detrás de un número que puede llevar a una etiqueta hasta lo más alto de la fama

Ruta cervecera:
Cervezas artesanales y opciones para picar

7 752788 000019 >

INSPIRED
BY ARCHITECTURE

GALLERIA VITTORIO EMANUELE II, MILAN

BARONCELLI
HERITAGE

MIDO®

SWISS WATCHES SINCE 1918

WWW.MIDOWATCHES.COM

G&G
JOYEROS

Av. Santa Cruz 971, Miraflores
C.C. Jockey Plaza I C.C. Plaza San Miguel
C.C. Real Plaza Salaverry

www.gygjoyeros.com - Central Tel. +511 444 1100

Índice

10 **Puntaje en los vinos**

La nota de portada esta vez nos muestra el mundo detrás de los puntajes en los vinos. Cada año se celebran cerca de 400 concursos internacionales. Qué hay detrás de un número que puede llevar a una etiqueta hasta lo más alto.
Por Mariano Braga

30 **El Enemigo en Lima**

Alejandro Vigil, Director de Enología de la bodega Catena Zapata, estuvo en Lima en una incursión gastronómica con parte de su equipo de cocina de Casa El Enemigo Vigil. Esto fue lo que nos dejó.
Por Margite Torres P.

52 **Yakumanka by Gastón Acurio**

Visita a la recientemente abierta cevichería de Gastón Acurio, Yakumanka, en Barcelona. Los por menores de un recorrido que nos dejó un sabor bien peruano en medio de tierras catalanas.
Por Soledad Marroquín

22 **Vodkas del Perú**

Crónica de dos vodkas premium hechos en el Perú que ingresan al mercado local este año. Singular y 14 Inkas. Ambos, además, elaborados con productos nativos.
Por Sergio Rebaza

18 **Barras y Birras**

Un recorrido por diversos bares o *draft bars* cerveceros al estilo Sommelier. Les presentamos la variedad de cervezas artesanales, las diferentes propuestas, y sus opciones para picar.
Por José Alberto Castro

58 **Imperdibles en Brooklyn**

Si andan de paso por Nueva York, tómense un día entero para sumergirse en Brooklyn, un barrio que poco a poco se ha convertido en referencia de tendencias y gastronomía. Les dejamos algunas propuestas.
Por Paola Miglio

Sin comisiones,
sin mantenimiento,
sin límites, en todo el Perú.

Una cuenta de ahorros para que realices operaciones ilimitadas, en todos los canales Scotiabank, a nivel nacional.
¡Ábrela hoy!

Scotiabank®

COMPROMISO Hablemos más simple

TE RINDE TREA — TREA 0.00%

Mayor información sobre gastos, comisiones y demás condiciones en el tarifario, red de agencias Scotiabank o en www.scotiabank.com.pe. Información brindada de conformidad a Ley N°28587, sus modificatorias y Reglamento correspondiente. Fondo Seguro de Depósito hasta S/97,552 (Setiembre - Noviembre 2017); monto varía trimestralmente. Tasa ITF: 0.005%.

EDITORIAL

Noviembre viene cargado. Mucho de qué hablar y qué contar. Por eso, hemos preparado una edición con lo más destacado, siempre con el objetivo de educar y aprender juntos un poco más.

Esta vez volvemos a nuestros orígenes. Al vino. Por eso en portada una muestra de lo que viene pasando en nuestro país. Cada vez más etiquetas *premium* ingresan al mercado local y los beneficiados, por supuesto, somos nosotros, los que amamos el buen beber y probar. Muchos de ellos son vinos puntuados, "rankeados" por la crítica internacional especializada. Por eso, en esta edición ponemos sobre el tapete algunos asuntos: qué tan importante es la opinión de la crítica especializada o de un gurú del vino sobre una etiqueta, así como otras interrogantes que harán que la próxima vez que llegue a su mesa uno de estas botellas sabrá mejor qué hacer. Una recomendación. Nunca nada servirá tanto como el propio paladar, así que "que no se la cuenten", *Keep tasting.*

Tenemos más. Venimos bien variados, como siempre. Novedades sobre café, whisky, vodka, cerveza y pisco, por supuesto. Anduvimos por España por la nueva cebichería de Gastón Acurio, Yakumanka, en Barcelona, y por Nerua, restaurante 1 estrella Michellin, en Bilbao, en el mismo Museo Guggenheim. Probamos, comimos y bebimos. De España nos fuimos a Nueva York, al barrio de Brooklyn. Desde allá, toda la vibra de este atractivo distrito con cafés, parques y museos.

Finalmente, decidimos tomar la iniciativa de invitarlos a que nos escriban y que nos cuenten qué piensan sobre la revista, qué nuevas secciones les gustaría... en fin conversar un poco. Acá, nuestro correo: editor@sommelier.com.pe

¡Salud y buen provecho!

Edwing Torres Postigo
Director General

Margite Torres Postigo
Editora General

EQUIPO

Dirección general Edwing Torres Postigo
Dirección adjunta Katia Torres Postigo

Edición general Margite Torres Postigo
editor@sommelier.com.pe

Consejo editorial Edwing Torres Postigo, Katia Torres Postigo y Soledad Marroquín

Asesoría editorial Soledad Marroquín
Diseño gráfico Carlos Solis Lainee
Columnistas Soledad Marroquín, Paola Miglio, Fiorella Garavito
Colaboradores Flor Rey, José Alberto Castro, Sergio Rebaza
Corrector de estilo Revista Sommelier
Fotografía Marie Duharte y Fiona Musso
Fotografía sociales Nasim Mubarak
Gerencia de publicidad Edwing Torres Gambetta
publicidad@sommelier.com.pe

Ventas Esther Ramírez y Verónica Carrillo
Coordinación Patricia Contreras

Diseño y diagramación Sommelier
Impresión Aza Graphic Perú S.A.C.
Distribución SMP Courier

Portada
Diseño y arte: Revista Sommelier

SOMMELIER pertenece a El Pozito SAC
Av. Álvarez Calderón 111, San Isidro
Teléfono (51 1) 441 0979
Ventas: 987 665 232 / publicidad@sommelier.com.pe

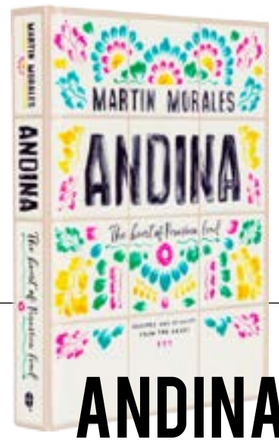
Suscripciones: suscribase@sommelier.com.pe
Hecho el Depósito Legal Nº 2006-8234 en la Biblioteca Nacional del Perú
SÍGUENOS EN **www.facebook.com/sommelierrevista**
www.sommelier.com.pe

EL MERCADO

Por Paola Miglio
Instagram @paola.miglio

ISA LUNA DE CUSCO

En una pequeña tienda ubicada en la cuesta de San Blas 522, en Cusco, la artista peruana Isa Luna recreó varios de los íconos y emblemas de nuestro país y los ha convertido en pequeñas piezas de arte que destilan delicadeza y pueblan un imaginario propio, y muy personal de colores e historias. Ahí están el torito y los caballitos de Pucará, el ekeko, y hasta el escudo nacional. Si andan por la ciudad, no dejen de darse una vuelta y visitarla.



ANDINA DE MORALES

El emprendedor y dueño de varios restaurantes en Londres, Martín Morales, ha lanzado un nuevo libro llamado Andina, que sigue la línea de su anterior publicación, Ceviche. Morales explora esta vez el corazón de la cocina peruana y pone en el reflector internacional un recetario olvidado que es necesario rescatar. Pronto llega a Lima, así que estén atentos, mientras tanto lo consiguen en www.amazon.com.

TODOS CONTRA EL HAMBRE

Comenzó "Restaurantes contra el Hambre". La forma de participar es muy sencilla: en las cartas de los restaurantes afiliados hay una etiqueta naranja que señala los platos solidarios. Por cada plato que se consuma, se destina entre S/.1.00 y S/.10.00 a trabajos de prevención y tratamiento de la desnutrición y anemia infantil en el Perú. Por ejemplo, en Lima se cuenta con el apoyo de Isolina, El Mercado, El Grifo, Don Ignacio, Makoto, Osso, El Verídico de Fidel de Miraflores, JW Marriot, Long Horn, Carnal, Mantra, entre otros.

VINAGRE SABORIZADO ARTESANAL

Nos gustan los emprendimientos artesanales y esta vez encontramos uno que nos ayuda con las sazones y aderezos. Es un vinagre de vino Borgoña o Isabella, que ofrece posibilidades culinarias por su aroma y sabor, ligeramente dulzón que logra un equilibrio único con la acidez propia. El vinagre base, procedente de la Antigua Bodega Rivadaneyra (Cañete), ha sido macerado con especias o hierbas aromáticas de la zona. Para conseguirlo pueden escribir a rutasgolosas@gmail.com

VINO DE OCA EN PROCESO

El ingeniero agrónomo y agricultor de cuarta generación, Manuel Choqque (Chinchero, Cusco), decidió procesar sus cultivos de oca y convertirlos en vino. Al menos así es como él llama a este fermentado que ciertamente, con dos meses de trabajo, ha logrado acercarse a algunas de las características del Sauvignon Blanc y el Clarete. Solo utiliza agua, oca y levadura de vino. Si bien aún se encuentra en fase experimental, es interesante ver este tipo de iniciativas y proyecciones.

EL NUEVO BEEFEATER 24

El London dry gin premium de toda la vida aterriza en Lima con una nueva presentación. Beefeater 24 se actualiza y se presenta distinguido, en una botella roja inspirada en un rubí de la Corona inglesa. La idea es proyectar los 12 botánicos que se usan en la receta y rendir homenaje al origen del destilado. La pueden encontrar en la vinoteca y licorería El Pozito (www.elpozito.com.pe).

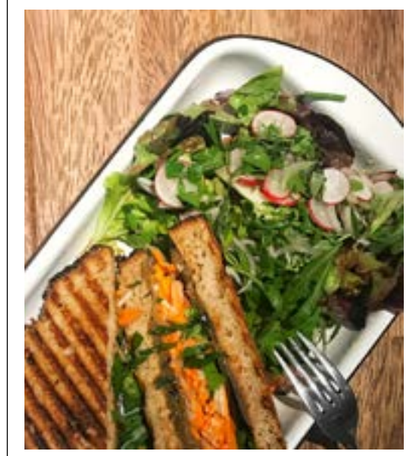
HECHO EN CASA

Nos dimos una vuelta por el joven emprendimiento del chef Ashton Mullikin, Café A Bistró, en Magdalena del Mar, un pequeño café para comprar y llevar que ofrece embutidos artesanales de importante factura. Hay uno ligero de pavo y un roast beef de bastante carácter. Además, café peruano del barista Ricardo Robles, molido o en grano, pan de sus famosas hamburguesas e english muffins en bolsa. Los rollos de canela están deliciosos y se hacen al momento. También hay sánguches y ensaladas. En Av. Del Ejército 375 A.

DATOS DE TEMPORADA

PARA COMELONES

Si van a pedir el budín de pan casero en Café A Bistró (Av. Del Ejército 193, Magdalena del Mar), asegúrense de querer romper salvajemente la dieta. Esta indulgencia, bastante dulce, llega a la mesa contundente, con helado de vainilla y harto toffee.



El sánguche asiático del nuevo Pan de la Chola de la calle Miguel Dasso (113) es tremendo mordisco de sabores donde los vegetales, especialmente la berenjena y la zanahoria, se complementan en texturas. El aliño es audaz, solo para paladares aventureros y enamorados de los mundos lejanos.

El tamal de alcachofa de El Bodegón (Tarapacá 197, Miraflores) es más bien una delicada y gloriosa humita con tintes dulzones, que logra mantener el suave sabor de esta hortaliza. Hay tropezones de su corazón y la textura es amable, y permite el cuchareo. No la comparta, es demasiado rica. Lo hemos hecho y nos arrepentimos. Tampoco la bañe con mucho ají, matará su espíritu. Solo basta un toque.

LOS PUNTAJES AL BANQUILLO

Amados y odiados por igual, cada año se celebran cerca de 400 concursos internacionales de vino en todo el mundo. Qué se evalúa, quiénes lo hacen y qué hay detrás de un número que puede llevar a una etiqueta hasta lo más alto de la fama. Acá se lo contamos.

Por Mariano Braga / Sommelier, Comunicador del vino, jurado en The International Wine & Spirit Competition (IWSC)

Ahora mismo, en algún rincón del planeta, un panel de catadores está juzgando vinos. Una medalla de oro por aquí, noventa y tantos puntos de un crítico especializado por allá.
Es un enorme desafío, digámoslo: pocas cosas resultan más subjetivas que el vino, que esa apreciación personal pueda resumirse en "me gusta" o "no me gusta". Pero desde hace ya varios años, los concursos y puntajes se han convertido en una valiosa herramienta.

¿Cómo funciona el asunto?

La respuesta tiene casi tantas variantes como concursos existan. La regla general parte de la cata a ciegas, es decir, el crítico recibe el vino con muy poca información de su procedencia, precio o elaborador, de forma tal de intentar afectar lo menos posible la 'objetividad del catador'. En algunos casos, como el del *International Wine And Spirit Competition (IWSC)*, cada juez recibe tan solo la copa llena, sin tener acceso siquiera a ver la botella (aunque esté cubierta, tapando la etiqueta), para que el color o formato pueda tomarse como referencia.
Las revistas especializadas y guías impresas de vino, en cambio, eligen muchas veces que la cata sea al descubierto, conociendo de "pe a pa" lo que está acurrucándose en la copa. Y, a veces, esta idea no es mala: soy un convencido de que al vino hay que analizarlo y entenderlo desde su contexto, desde las manos detrás del concepto. Dejar afuera las condiciones de la añada, la identidad de la variedad de uva, la tipicidad del terruño o el perfil del enólogo pueden ser graves errores.

En primera persona

Recién les contaba sobre el IWSC que es, probablemente, uno de los certámenes más respetados internacionalmente, con muestras de 80 países que se presentan cada año para que más de una centena de jueces las analicen en detenimiento.
Déjenme relatarles la experiencia en primera persona, porque tengo la fortuna de ser uno de los pocos representantes latinoamericanos dentro del panel de catadores, lo cual es toda una maravillosa experiencia que renuevo cada año. Las sesiones son silenciosas e intensas, ya que se pueden probar entre 30 y 50 muestras por día, siempre ordenados en tandas (en estos casos, llamados *flights*) con cierto criterio común. Arrancamos con 5 Torrontés de Argentina, continuamos con 10 Malbec de Tupungato, luego 5 Malbec patagónicos y así sucesivamente; la agrupación tiene un hilo conductor, pero el juez no toma decisión al respecto: solo se sienta a cumplir su rol de evaluar.
En cada panel se designa un líder o *chairman*, quien es quien coordina todo. Este personaje, siempre con demostrada experiencia en la temática de los vinos que se están catando, es

quien manejará la batuta a lo largo de jornada. La puntuación es subjetiva y personalísima y, en el mejor de los casos, del promedio derivan medallas de oro, plata y bronce. Analizamos el ojo, la nariz, la boca y ese "factor extra" que hace de un vino algo inolvidable. Todo en el banquillo, con la subjetividad a un lado, si es que esto es posible.
A veces hay vinos contaminados. Otras, los puntajes son muy dispersos entre los integrantes del panel. También puede quedar alguna duda: hay vinos que resultan magníficos para unos y realmente olvidables para otros; ahí está el presidente del jurado, pidiendo una recata para que, en algunas semanas, otros expertos vuelvan a la muestra en cuestión y desempaten opiniones.

¿Y funciona?

Bueno, funciona, claro, siempre y cuando la medalla esté o el puntaje trepe más allá de los 90 puntos. Ahora bien: si el vino escaló alto, entonces en la publicidad se leerán cosas tan drásticas como: "El mejor Cabernet Sauvignon del mundo". Una aventura riesgosa que es, también, parte del juego esperable al prestar una etiqueta al voto de un panel.
Lo importante, mis amigos, es recordar que esa cucarda brotó de la apreciación de una persona con una opinión subjetiva, relativa, personal. Entonces la pregunta es: ¿cuánto nos sirve a nosotros, los consumidores? Ahí, la respuesta se cae de madura: nunca servirá tanto como el propio paladar. Así que a probar y seguir probando.

QUIÉN ES QUIÉN

La *International Wine & Spirit Competition* (IWSC) junto con los *Decanter World Wine Awards*, llevados adelante por la revista especializada británica *Decanter*, son dos de los más importantes. También se suma el *Concours Mondial de Bruxelles*, creado en 1994, y el *International Wine Challenge*, entre otros pocos, que se alzaron como alternativas confiables y respetadas en esta carrera vínica que planea encontrar al mejor de entre los mejores.
Las revistas especializadas como *Decanter* o *Wine Spectator* suelen ser las más conservadoras, manteniendo hace años catadores especializados en determinadas regiones productoras del mundo.
Y, finalmente, los sitios *online* y críticos trotamundos como Tim Atkin, Robert Parker Jr. o Jancis Robinson tienen una gran influencia en mercados importantes como los Estados Unidos e Inglaterra.

CAFÉ SIN FRONTERAS

Illy es la marca italiana que se ha encargado de divulgar por cerca de 20 años la cultura del café en el mundo. Uno de sus principales colaboradores en esta tarea es Stefano Giannini, Senior training specialist de la Universidad del Café creada por illy, quien no sólo investiga y enseña a profesionales en el network mundial de dicha institución, sino también a amantes y entendedores del café en ferias y negocios de Italia y el extranjero. Estuvo por Lima y esto fue lo que nos dejó.

Por Fiorella Garavito

Lo que mejor define a Stefano Giannini es el título de experto en café y a toda escala. Su amor por el café se nota en cada palabra que pronuncia sobre este histórico alimento. A sus 29 años, este joven talento de Trieste viaja por todo el mundo entrenando a profesionales y amantes del café en las 25 sedes de la Universidad del Café establecidas por illy, además de hacerlo en distribuidoras, *coffee shops* y ferias importantes. "La Universidad del Café es un centro de formación creado por illy Caffè en 1999, donde el objetivo es divulgar la cultura del café. (...) Estamos abriendo pronto una nueva sede en Katmandú (Nepal), con la cual serían ya 26 en el mundo y con las que hacemos cultura en 3 niveles diversos. Una primera parte de la formación está dedicada a los productores, contamos con un equipo de agricultores a quienes se les enseña cómo obtener lo mejor de la planta y procesarla. Otra parte está dedicada a los profesionales que se encargan de transformar el café, los baristas. Finalmente, el último paso de esta cadena está dedicado a los consumidores, que deben estar en grado de reconocer la calidad y apreciar una taza de café.", explica Giannini.

Si hablamos de café no podíamos dejar de mencionar el peruano. De hecho, Perú es uno de los países productores y exportadores de granos de café orgánico más importante del mundo y sus cafés especiales han sido premiados en diferentes ferias internacionales. Stefano cuenta que "illy tiene una única receta o *blend*. Un único producto hecho de 9 calidades de café arábica de todo el mundo, incluyendo del Perú. Donde illy encuentra café de calidad (del tipo arábica) lo compra y lo incluye en esta receta para obtener un sabor que sea siempre el mismo en todo el mundo."

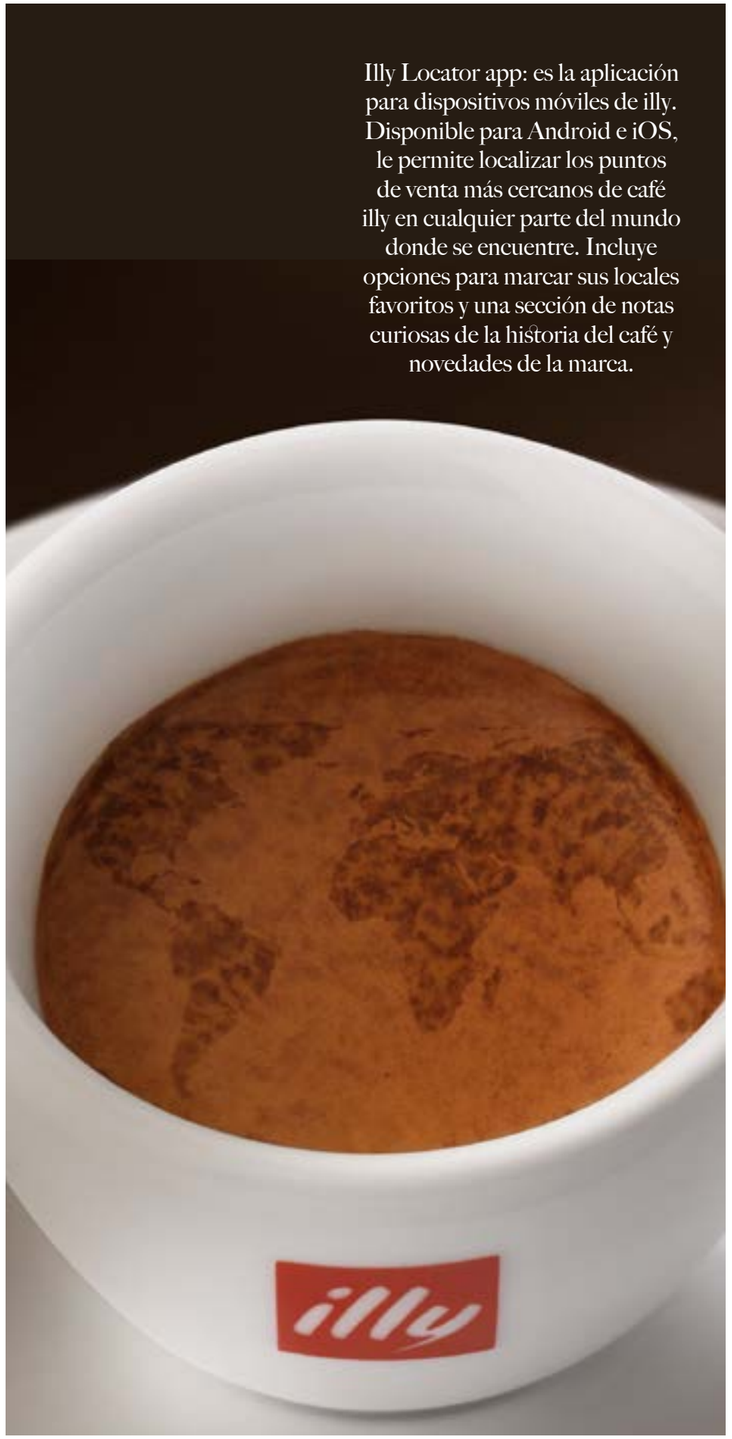
Al bar: el café en Italia no solo se toma en casa o en un restaurante, sino particularmente en un bar. Ir a un bar en la mañana por un "capuccio" (capuccino) o a mitad de la tarde por un espresso, es parte del día a día. Aquí, el rol del barista, quien transforma y sabe cómo servir el café, es elemental.

Y es así que illy no sólo ha reconocido la alta calidad del café peruano, sino también la gran acogida que tiene su café en nuestro país. Asimismo, tienen una gran expectativa en el Perú, puesto que cada año es positivo y de buen crecimiento para la marca. Las cifras son alentadoras. Vienen creciendo un 25%. "Creo que en el Perú el consumidor está mejorando. El hecho de que ya tenga un aprecio y un buen paladar nos ayuda a explicar la buena calidad que estamos expandiendo; illy significa buena calidad.", añadió Giuliana Solari, directora comercial de illy para Latinoamérica, quien acompañó esta vez a Stefano Giannini en una serie de visitas comerciales por la región.

Sin embargo, hoy en día los peruanos no sólo apreciamos tomar una buena taza de café en cafeterías o restaurantes. También estamos expuestos a una gran variedad de marcas para consumir en casa. ¿Qué tiene illy que provoca también acogerlo en nuestros hogares? "Partiendo del supuesto que el café es el mismo, cuando el cliente ve la marca sabe de qué calidad de café estamos hablando. Es un único producto, sea para el bar como para consumo doméstico. Y la experiencia con el *blend* del café illy es aquella multisensorial que toma en consideración diferentes orígenes, por lo tanto, diversas posibilidades de sabor y aroma juntas. A mí me gusta mucho compararlo a la música: el *blend* illy es una clase de orquesta que produce una sinfonía donde estos diversos orígenes, estas 9 calidades de café arábica mencionados previamente, son cada uno de los instrumentos de esta orquesta. Por lo que es una experiencia única al bar y a casa.", agrega Giannini para cerrar la conversa.

¿Un illy caffè en Lima?: illy no descarta abrir uno de sus exclusivos formatos de locales en un futuro. Por ahora está enfocado en afianzar otros formatos comerciales en el país. Mientras tanto, recomendamos a quienes viajen a Milán visitar uno de sis locales más bonitos en la misma Via Montenapoleone, la calle de lujo de dicha ciudad.

Illy Locator app: es la aplicación para dispositivos móviles de illy. Disponible para Android e iOS, le permite localizar los puntos de venta más cercanos de café illy en cualquier parte del mundo donde se encuentre. Incluye opciones para marcar sus locales favoritos y una sección de notas curiosas de la historia del café y novedades de la marca.



4 AÑOS LIDERANDO LA Rentabilidad DE LAS AFP
Y OFRECIENDO EL MEJOR SERVICIO DE INVERSIONES PARA TU JUBILACIÓN

RENTABILIDAD NOMINAL ACUMULADA (EN %) DE LOS **FONDOS 1, 2 Y 3** - APORTES OBLIGATORIOS. PERIODO: SETIEMBRE 2017 / SETIEMBRE 2013

AFP	FONDO 1	FONDO 2	FONDO 3
HABITAT	**44.31%**	**46.40%**	**38.45%**
Integra	35.15%	39.98%	30.42%
Prima	33.98%	39.99%	30.36%
Profuturo	32.53%	37.81%	33.86%
PROMEDIO SPP	**34.54%**	**39.71%**	**31.98%**

Fuente: *Boletín Estadístico Mensual SBS setiembre 2017. Rentabilidad Nominal y Real Acumulada de los Fondos de Pensiones Tipo 1, 2 y 3 por AFP. Setiembre 2017 / setiembre 2013. www.sbs.gob.pe.* ***La rentabilidad de los distintos tipos de Fondos de Pensiones es variable, su nivel en el futuro puede cambiar en relación con la rentabilidad pasada.***

AFP HABITAT
Afiliados a una vida mejor

BARRAS Y BIRRAS

Por José Alberto Castro / Fotos José Alberto Castro

Quizás uno de los acontecimientos que más ha ayudado al crecimiento de las microcervecerías peruanas sea la aparición de diversos bares y locales equipados para dispensar cervezas envasadas en barril. Libres de la necesidad de diseñar etiquetas e imprimir miles de ellas cada vez que una nueva cerveza es imaginada, los cerveceros artesanales peruanos han encontrado en la presentación de barril un aliado a su creatividad y en los *draft bars* el lugar ideal para observar la respuesta del público.

Si hemos de hablar de la revolución cervecera en Barranco, no podemos dejar de lado a **Barranco Beer Company**, el *brewpub* inaugurado en 2013. Por ese entonces, la propuesta de servir solo cervezas artesanales elaboradas en el mismo local parecía una apuesta demasiado arriesgada. Cuatro años más tarde, "BBC" se ha consolidado en Barranco y lo viene haciendo en los centroas comerciales al norte y sur de Lima, además de contar con puntos de venta en Arequipa, Cajamarca, Cusco e Ica. Sus diez estilos de cerveza pueden disfrutarse individualmente o en *flights* de degustación. Su oferta culinaria destaca entre otros locales por sus pizzas artesanales hechas con masa elaborada con cerveza y sus *pretzels* de quinua. Otra oferta única es la posibilidad de adquirir un *growler* (botella hermética reusable muy popular en EE.UU.) lleno de cerveza y disfrutarlo en casa o llevarlo al campo o playa para acompañar la parrilla. Av. Almirante Grau 308, Barranco.

Blue Cheese Burger y Blueberry Sour Ale en Pub Barbarian

Alitas Teriyaki y Red Ale en Lúpulo Draft Bar

Aunque abrió sus puertas bajo otro nombre hace dos años, **Lúpulo Draft Bar** es uno de los bares favoritos de quienes buscan beber cervezas en pintas. Los coloridos murales que decoran sus paredes son un tributo a las distintas expresiones culturales de la diversidad peruana y su céntrica ubicación en la Av. Larco lo convierte en una parada muy difícil de pasar por alto en la noche miraflorina. En la actualidad cuenta con 21 caños de cervezas únicamente peruanas de frecuente rotación de marcas y estilos. Su nueva carta incluye deliciosas y efectivas hamburguesas, alitas, sánguches de pollo y tacos. Además, está unido a Quina, un bar de cocteles a base de pisco, whisky, gin y vodka, que también incorporan cerveza. Av. Larco 421, Miraflores.

Indiscutiblemente, uno de los nombres más reconocidos en el microuniverso de las cervezas artesanales peruanas es **Barbarian**. Desde inicios del 2016, ellos cuentan con su propio pub en Miraflores y desde hace unas semanas con un segundo en Barranco. En ellos no sólo se expenden las cervezas de la marca, sino que también se pueden encontrar marcas de otros productores nacionales. Todo esto gracias a sus 23 canillas de cerveza, debidamente apoyado por una cámara de frío detrás de todos ellos. Para alegría de muchos turistas, además de las cervezas locales en botella, también cuentan con etiquetas importadas. Su carta incluye alitas con salsas hechas con cerveza, contundentes hamburguesas, chorripapas y diversos piqueos para que la cerveza baje fácilmente. Calle Manuel Bonilla 108, Miraflores y Av. Pedro de Osma 144, Barranco.

RED CERVECERA NACIONAL

Si disfrutas viajar por el Perú, otras ciudades también cuentan con muy recomendables locales para apaciguar la sed con cervezas servidas de barril.

- Arequipa: uno de los locales más representativos es Chelawasi ubicado en el tradicional barrio de San Lázaro. Su oferta incluye cervezas de Arequipa, Huaraz y Cusco, y un par de estilos de su propia marca.
- Cusco: en el Valle Sagrado se encuentran dos excelentes cervecerías. En Pachar, no dejes de visitar Cervecería del Valle y probar sus premiadas cervezas en su *tasting room*. En Urubamba, aprovecha para conocer los diversos estilos de cerveza elaborados por Hops. Y en la Ciudad Imperial, tiene que conocer Nuevo Mundo Draft Bar para beber una cerveza mientras admiras la Plaza Mayor a través de la ventana.

Alitas al Ajonjolí y Extra Special Bitter en Mi Tercer Lugar

Si bien ya es tiempo de que San Isidro cuente con un bar de cervezas para el *after office*, la mejor propuesta en la actualidad la tiene **La Chola Dasso** ubicado en la conocida calle de ese distrito. Sus ocho caños refrigerados surten cervezas de diversas marcas y constante rotación. Su servicio en vasos de 200ml es ideal para acompañar el almuerzo con una cerveza como se hace en cualquier ciudad de Europa. Para después de la jornada laboral, están las pintas de cerveza (473ml) que se pueden acompañar con ensaladas, emparedados, postres y, más recientemente, hasta quesos ingleses. Si tu cerveza favorita no está pinchada (con el barril conectado), tal vez la encuentres en las ya clásicas botellas de 330ml. Calle Miguel Dasso 113, San Isidro.

Por último, si te encuentras en el Cercado de Lima, **Mi Tercer Lugar** tiene la oferta más numerosa en cervezas de barril con 41 caños de cervezas provenientes de diversas regiones del país. Un lugar altamente recomendable para probar las cervezas más recientes, incluso en botellas, de los pequeños y grandes productores. Sus muy solicitados acompañamientos incluyen mini-hamburguesas para compartir, alitas bañadas en distintas salsas y las infaltables salchipapas. Debido a su ubicación por los numerosos turistas, mantienen sus puertas abiertas desde temprano, convirtiendo a este pub en un lugar muy recomendable también a la hora del almuerzo. Jr. Carabaya 612, Cercado de Lima.

Pale Ale y Ensalada en La Chola Dasso

DÍAS DE CERVEZA

En octubre Lima disfrutó por segundo año consecutivo del Lima Beer Week. Con más de 40 eventos y más de 30 microcervecerías. Lima Beer Week 2017 acogió maridajes de cerveza y alta cocina, emparejamientos entre cervezas y chocolates; así como armonías de cervezas y quesos que dejaron en claro el alto potencial gastronómico que tienen las cervezas artesanales elaboradas en Perú.

Tómate un momento para disfrutar

TOMAR BEBIDAS ALCOHÓLICAS EN EXCESO ES DAÑINO

El año del vodka peruano

Por Sergio Rebaza

Dos vodkas premium hechos en el Perú ingresan al mercado local el mismo año. Ambos, además, elaborados con productos nativos. La historia de los destilados peruanos tiene un nuevo capítulo. ¡A celebrar!

El vodka es el destilado de mayor consumo en el mundo, llegando incluso a superar al consumo de los otros destilados juntos, como el whisky, el ron y el gin, por mencionar algunos. De hecho, la pureza de su composición (etanol + agua), resultado de al menos dos destilaciones, lo convierte en uno de los productos alcohólicos menos nocivos para la salud (está demostrado que es la bebida alcohólica que menos resaca produce). Todo esto lo convierte en una de las bebidas alcohólicas más difundidas en el mundo de la coctelería. Piénsese en el vodka Martini, el Moscow Mule, el Screwdriver, el Bloody Mary... pilares de la coctelería hechos con vodka.

Usualmente, los vodkas neutrales (o inoloros) están hechos de granos como el trigo, la cebada o el centeno, y se usan en nuestro medio principalmente en coctelería debido a su versatilidad (en los países de Europa del Este suelen beberlo puro), ya que se pueden mezclar con prácticamente todo: *mixers*, jugos, infusiones, etc. Sin embargo, son los aromáticos los que más llaman la atención, ya que, a pesar de que las destilaciones suelen ir eliminando los aromas, es posible percibir en el producto final las notas aromáticas de la materia de que están hechos. Y esto es lo que uno percibe al tomar los vodkas peruanos que acaban de entrar al mercado local: Singular y 14 Inkas; se percibe el espíritu de los insumos que le han dado vida a esta agüita (traducción literal del ruso vodka).

UN VODKA MUY SINGULAR

Algo que caracteriza a los vodkas *premium* peruanos es que en ambos casos los productores están trabajando con insumos nativos. Los productores de Singular, el trío compuesto por Shirley Alencastre, su pareja Jonathan Tourgee y Alexander Pajares, elaboran su vodka con trigo cajamarquino y quinua proveniente de Puno, en alianza con pequeños productores de estas regiones. Esta es la base de su mosto, compuesto 55% de trigo y 45% de quinua, al cual le agregan levaduras de vino blanco, Champagne y vodka. Cuando visité la planta en Ate pude probarlo directamente de los tanques de fermentación. Luego de 10 a 14 días de fermentación a baja temperatura, el resultado es una suerte de vino seco, ligeramente ácido, definitivamente sabroso.

El alambique que ellos usan es de acero inoxidable, de origen chino, pero comprado en los EE.UU.; al cual le añaden, en la tercera y última destilación, una columna rectificadora con platos y mallas de cobre. Los pequeños lotes (*batchs*) resultan en un alcohol que llega a 96%, que posteriormente es filtrado lentamente con carbón activado de coco, para finalmente hidratarlo hasta llegar a los 40 grados con que sale al mercado. El resultado es un vodka untuoso, sedoso, ligeramente dulce y con notas a cáscara de cítricos; claramente distintos a los vodkas que se comercializan en el Perú, que son principalmente neutrales. Unas semanas atrás, llegó a Lima el editor de Rumporter, Alexandre Vingtier, quien quedó muy impresionado por la calidad de Singular. Definitivamente, un vodka que se puede tomar solo, en un Martini o con un mixer que no opaque las características del producto, como un agua tónica de Eldelflower. Eso sí, manténgalo bien refrigerado y bébalo responsablemente, de la misma forma como fue hecho. ¡Salud!

Foto archivo Singular

UN VODKA QUE VALE UN IMPERIO

Omar Cosio siempre estuvo ligado al marketing de entretenimiento y la pregunta de por qué no había un vodka peruano de papa siempre rondó su mente (como a mí). Finalmente se decidió y con sus otros cuatro socios empezaron a trabajar con el objetivo no solo de hacer un vodka peruano de papa, sino de papa nativa. El suyo es un caso de perseverancia, ya que todos los especialistas o investigadores le decían que hacer un vodka de papa nativa era imposible.

Para crear una marca exitosa no solo basta tener un buen producto. El proceso de conceptualización también es crucial y gran parte del trabajo de 14 Inkas se hizo en mente, en sesiones intensas de trabajo, con lápiz y papel, para darle identidad y que la marca, el nombre y el contenido, se ensamblen en un producto redondo. Luego de centenares de pruebas, eligieron la papa huayro, que proviene de la Comunidad Andina de Huancavelica, que agrupa a más de 150 familias productoras de tubérculos.

El proceso de destilación es el mismo en todos los destilados: moler la materia, desarrollar un mosto, cocinarlo (en esta parte las enzimas separan las moléculas de alcohol) y esperar posteriormente, se agrega la levadura de Champagne, que permite que la fermentación se haga lentamente –sin aportar sabor–, durante 4 días, hasta alcanzar los 20 grados Brix aproximadamente. Finalmente, el producto entra al alambique de cobre producido en China –de donde provino todo el equipo usado en la planta ubicada en San Juan de Miraflores–, donde se realizan tres destilaciones, en cada una de las cuales cortan cabeza y cola. El resultado es un vodka ligeramente dulce, con notas a frutos tropicales, aterciopelado, ideal para tomarlo puro bien frío, aunque seguro también encontrará uso en coctelería. Las botellas las trajeron de Francia y las etiquetas, 14 en total, remiten a la iconografía inca. Ahora solo falta esperar las ediciones especiales, hechas con otras papas o productos. Y es que el mundo de los destilados es infinito.

¿Dónde los encuentro?

Singular

La Viniteca: Enrique Palacios 725, Miraflores.
Restaurantes: Central, Luhho, Amaz, La Mar, Bottega Dasso, entre otros.

14 Inkas

Vinotecas y licorerías El Pozito
Licorería Almendáriz

Foto Sergio Rebaza

Foto archivo 14 Inkas

Foto Sergio Rebaza

TOMAR BEBIDAS ALCOHÓLICAS EN EXCESO ES DAÑINO

DESDE MOQUEGUA:

APUNTES DEL CONCURSO NACIONAL DEL PISCO

Texto y fotos por Arturo Inga / Sommelier y Catador Oficial de Pisco Integrante de la Asociación Peruana de Catadores (ASPERCAT)

Cada año, cuando recibo la invitación a participar como juez en el Concurso Nacional del Pisco, en mi condición de Catador Oficial, siento una inmensa alegría, ya que podré, una vez más, evaluar la calidad de nuestro destilado. Voy luego al Concurso haciendo el siguiente juramento y declaración de esperanza: "Cataré, con el mayor respeto, aquello que generosos y sacrificados productores entregan a nuestros sentidos en el marco del Concurso Nacional. Espero sentirme orgulloso de haber nacido en esta tierra bendita".

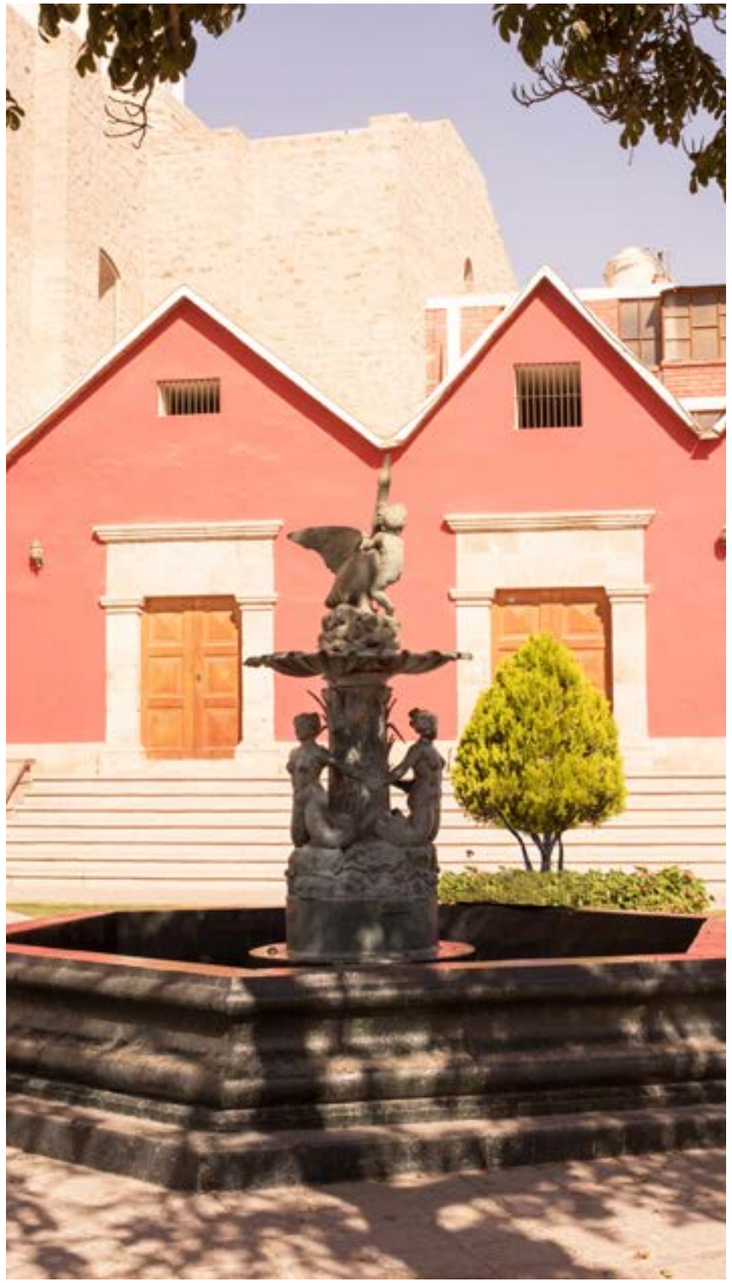
Este año, le correspondió a la ciudad de Moquegua ser la anfitriona durante tres días (del 23 al 25 de agosto), del Concurso Nacional. En estos días los moqueguanos se encargaron de acoger a catadores, organizadores y visitantes interesados en conocer los pormenores del Concurso, incluyendo los resultados finales.

Es importante destacar que desde el 2012, este Concurso incorporó algunos puntos importantes de la forma de calificar de la OIV (Organización Internacional de la Viña y el Vino), institución auspiciadora y veedora del evento emblema de nuestro destilado. Esta institución de carácter científico y técnico, es con seguridad la más importante en el campo de la viña, el vino, las bebidas a base de vino, y de otros productos derivados de la vid.

Las principales condiciones para que los productores puedan participar fueron dos: contar con autorización vigente de uso de la Denominación de Origen (DO) Pisco, y no haber participado en concursos internacionales bajo algún nombre distinto al de la DO Pisco. Los organizadores, asimismo, establecieron que las muestras a recoger fueran de la producción del 2016. Una vez recogidas las muestras, se realiza una primera selección en base al análisis físico-químico de las mismas. Los productores concursantes son luego advertidos de su condición de hábiles si sus ejemplares pasan el análisis. Se debe indicar que aproximadamente el 20% de las muestras recogidas no pasó a la etapa de cata organoléptica.

En esta oportunidad una sola muestra obtuvo la Gran Medalla de Oro, con 92.40 puntos. Este premio le correspondió al Pisco Don Salvattore, de la Vitivinícola Don Salvattore S.A.C., de la ciudad de Chincha, perteneciente a la zona de producción Ica. Acá, nuestra nota de cata. Encontramos en él un Pisco límpido, incoloro y brillante en vista; en nariz tiene preponderancia de aromas a uva, plátano y manzana madura, y claras notas herbáceas, limpio al olfato. En boca, finalmente, se mostró como un Pisco franco, repitiendo los descriptores hallados en nariz, tuvo ingreso dulce sin llegar a ser goloso, de persistencia media/larga, correcto.

Finalmente, hubo algunas sugerencias para mejorar el Concurso, que esperamos se implementen para el siguiente año. Les dejamos el link con el detalle completo de los premios del Concurso: http://www.conapisco.org.pe/eventos-y-concursos/concurso-nacional-del-pisco2017.html



MOQUEGUA DULCE

Moquegua es un bello lugar del sur del Perú, que cuenta con un clima benéfico, de mucho sol y con menor humedad que varias ciudades costeñas como Lima. Está algo alejado del mar, pero con una altitud que no llega a causar estragos a quienes sufren del mal de altura. Podemos decir que el clima, la campiña, su gente, su comida y su variedad vitivinícola, hacen de esta ciudad un lugar muy agradable y acogedor.

De Moquegua se tiene información muy antigua sobre sus vinos y Piscos, inclusive de cuando era parte de la provincia de Arequipa, y cómo estas bebidas alcohólicas eran muy apreciadas en el Alto Perú, actual Bolivia, principalmente en los centros mineros. Desde épocas coloniales el transporte a dichas zonas de consumo se hizo en mulas usando para ello botijas de arcilla. Había también pequeñas botijuelas, que probablemente sean el antecedente directo de las actuales damajuanas.

Dentro de la deliciosa comida moqueguana, destacan sus platos típicos en base a cordero, cuy y carne de res; pero sobre todo, sus dulces, elaborados con diferentes ingredientes, deliciosas masas de harina y azúcar en combinaciones muy sabrosas, con nombres locales y otros también usados en otras ciudades. Entre los dulces, con los que nos hemos deleitado, están los guargüeros, los alfajores de penco, los voladores, las roscas de azúcar torateñas, y los alfajorcitos, entre una gran variedad.

Aprovechamos la estadía para salir a la campiña moqueguana, a visitar la bodega Biondi que produce Piscos y mistelas de mucho renombre, así como también una fábrica de quesos y productos lácteos, que nos dejó gratamente sorprendidos. Los paisajes de la campiña son increíblemente bellos y se siente una calma tan relajante, que realmente da ganas de permanecer allí un tiempo más prolongado.

¡Regresaremos!

TABERNERO
- DESDE 1897 -

Orgullosos de que nuestra calidad siga siendo reconocida.

XXIII CONCURSO NACIONAL DE PISCO - 2017

MEDALLA DE ORO
Pisco Edición Limitada Quebranta
Concurso Nacional de Pisco
Moquegua, 2017

MEDALLA DE ORO
Pisco Edición Limitada Italia
Concurso Nacional de Pisco
Moquegua, 2017

MEDALLA DE ORO
Pisco Mosto Verde Italia
Concurso Nacional de Pisco
Moquegua, 2017

TABERNERO
EDICIÓN LIMITADA
QUEBRANTA
TABERNERO
COLECCIÓN PRIVADA
ITALIA
PISCO MOSTO VERDE
VALLE DE ICA - PERÚ
500 ml 44% Vol.

TOMAR BEBIDAS ALCOHÓLICAS EN EXCESO ES DAÑINO

ALEJANDRO VIGIL: "Yo nunca pude separar el comer y beber"

Por Margite Torres P.

Alejandro Vigil fue nombrado Director de Enología de Catena Zapata en julio de 2007. Junto con él, una de las bodegas que logró posicionar a Argentina dentro del mapa vitivinícola mundial, fue nombrada *New World Winery of the Year* por la revista *Wine Enthusiast* y, en 2012, *Winery of the Year* por la revista *Wine & Spirits*. Ha contribuido a que los vinos de Catena Zapata obtengan puntajes superiores a 95+. Su respeto por la tradición, su creatividad incansable, así como su irreverencia por el "status quo", lo han convertido en uno de los enólogos más afamados de su país, si no el más, aunque mantenga ese aire despreocupado de quien hace vino por el puro placer de compartirlo.

Es cofundador de la bodega Aleanna junto con Adrianna Zapata, donde produce la línea de vinos Gran Enemigo y El Enemigo. Es amante de la música, la historia y la literatura. Se mudó a Chachingo (Maipú) para mantener la vida de campo que lo vio crecer y desde donde hace vino junto a su esposa y sus dos hijos. Desde ahí recibe a cientos de turistas que buscan vivir la experiencia de visitar la casa del enólogo, donde además está el restaurante -Casa El Enemigo Vigil- y la bodega.

El 2016 le dejó muy buenas noticias. La revista *Wine Advocate* seleccionó dos de sus vinos entre los tres mejores presentados por Argentina en el año. Con 98+ puntos quedó primero en la lista el Gran Enemigo Gualtallary *Single Vineyard* 2012, de la bodega Aleanna, mientras que en tercer lugar se ubicó Adrianna *Vineyard River Stones* 2013, de la bodega Catena Zapata. El segundo lugar fue para La Craie 2014, de la bodega PerSe. Y acaba de obtener 99+ puntos con el Gran Enemigo 2103, en la lista de los 100 mejores de James Suckling.

Más allá de los puntajes y reconocimientos queda el ser humano, aquel con quien compartimos el amor por la historia y la comida, además del vino por supuesto. Con él conversamos hace unos meses en una visita relámpago por Lima, a donde llegó con parte de su equipo del restaurante de Casa Vigil y accedió a conversar con nosotros sobre su visita, sus vinos, su filosofía de vida como enólogo, dueño de una bodega y de un restaurante. Descubrimos su gran pasión por el producto, por lo que permanece, por lo que nos da la naturaleza. Se reveló honesto como lo que hace y tan sencillo y simple como se ve. Un convencido de que para ser protagonista debe desaparecer y dejarle paso a sus creaciones.

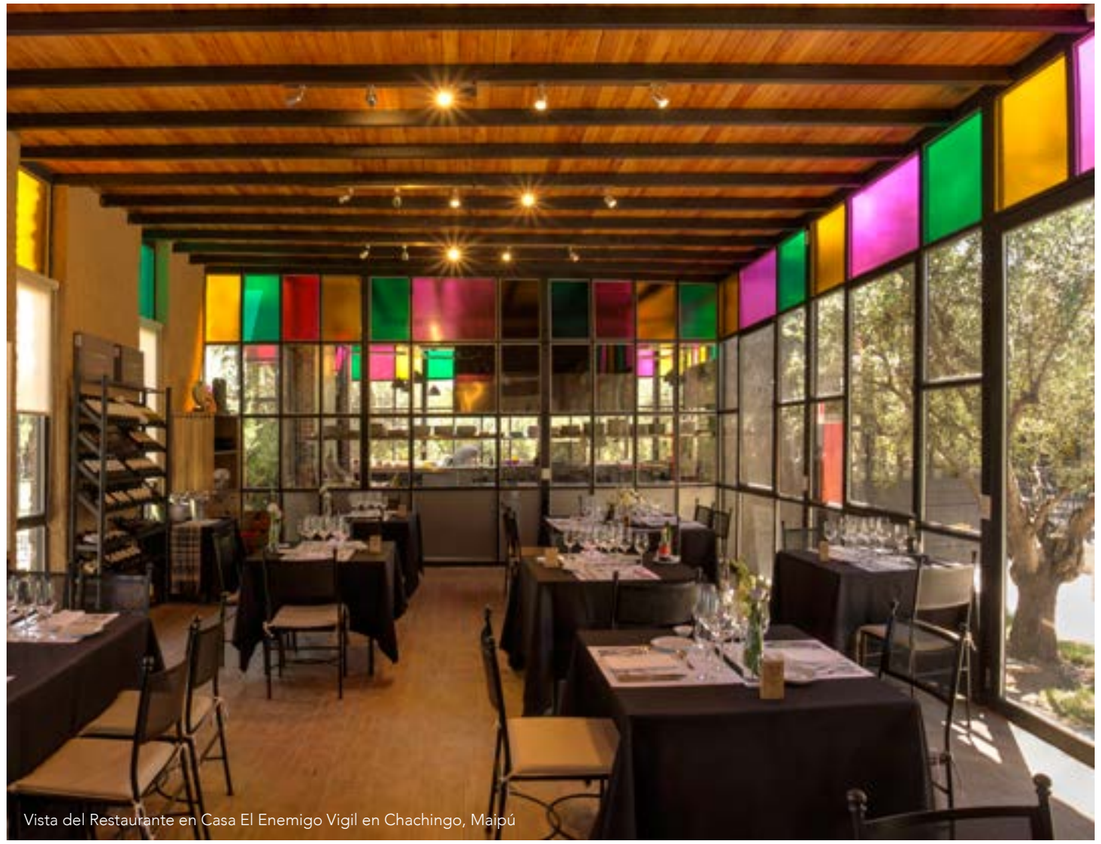
"Yo nunca pude separar el comer y beber".

Alejandro Vigil es un gran apasionado del producto, del origen. Lo suyo es la trazabilidad, el trabajo con lo local, lo orgánico, fresco y saludable. Por eso lo peruano y su gastronomía le atraen. Lo ve con ojos no solo de enólogo, de amante de la tierra, de la viña, sino como alguien que desde niño aprendió los placeres de la buena mesa.

"Hoy estamos en Perú con gran parte del servicio de Casa Vigil para que prueben, vean donde están ustedes y dónde estamos nosotros, cuáles son los conceptos que manejan, y sepan reconocer que la gastronomía en el mundo tiene el mismo concepto. Para mí la gastronomía es una sola. Hay que pensarla desde el punto de vista de dar alimento, de nutrir, después podemos hablar de tendencias, ideologías".

Lo que ve en la gastronomía, ve en el vino. Por eso agrega: "Yo nunca pude separar el comer y beber. Yo siempre cuento que cuando me sentaba en la mesa de la casa de mi abuelo si no había pan y vino no se comía, no es como ahora que vas a un restaurante, y me preguntan ¿quiere pan? ¡No me lo preguntes! Se come. Y si hay pan, hay vino. Son la misma cosa".

"Hemos estado en los grandes restaurantes de Lima, pero esta mañana fuimos a la feria (mercado) donde cogieron un pescado, exprimieron el limón, le pusieron un poco de sal, cebollita y fue un cebiche increíble. Entonces uno se queda sin palabras".


Vista del Restaurante en Casa El Enemigo Vigil en Chachingo, Maipú

Cocina descontracturada

Vigil recreó la Divina Comedia de Dante Alighieri en su finca. Al predio lo llama Casa El Enemigo Vigil. A la bodega la bautizó como Los Valientes y al restaurante, Los Glotones. En este último se busca rescatar recetas de la familia, de los abuelos - de donde provienen la mayoría de los recuerdos de Vigil-, utilizar los productos locales, los de la propia huerta orgánica y trabajar con los vecinos de la zona. Acá, se consume carne de vacas de pastura, corderos de La Patagonia criados de la misma manera, trucha de criaderos que provienen de agua corriente de un río o un arroyo. Lo que predomina es el estilo casero, el manejo sostenible de los productos y lo que nos transporta a aquello que no pasa.

En los vinos, la propuesta es libre, igual que con la comida. Nada de menús degustación ni maridajes establecidos. "Te proponemos una serie de vinos y dejamos que elijas con qué seguir cada uno de los pasos, una experiencia descontracturada que sigue el concepto de El Enemigo de salir de la zona de confort". Cansado de visitar varias bodegas donde siempre le ofrecían un menú degustación que no era lo que el buscaba, el enólogo optó por algo más libre. "Por ejemplo, yo la carne la tomaría con blancos pesados y siempre me la sirvieron con un tinto. Bueno, entonces, nosotros te damos la posibilidad de elegir los vinos que te gustan con lo que quieras. Para mí la sofisticación está en las cosas simples y en los vinos es lo mismo".

Tome nota. Acaban de llevarse el oro en las Categorías Excelencia en Restaurante y Prácticas Sustentables en los premios *Best of Mendoza´s Wine Tourism*.

> "Te proponemos una serie de vinos y dejamos que elijas con qué seguir cada uno de los pasos, una experiencia descontracturada que sigue el concepto de El Enemigo de salir de la zona de confort"

OUTBACK 2017

VIAJES EN PRIMERA CLASE

SUBARU

> "Siempre hay que pensar que el hecho de que llegue un vino a una góndola o a un restaurante es una sucesión infinita de pequeños milagros. Infinidad de cosas que pasan".

"No busco la perfección en un vino, sino el origen".

Lo que lo movió a Alejandro Vigil a venir a Lima esta vez no fue el vino, sino esa necesidad de seguir la "huella" o el origen en la gastronomía más nombrada en los últimos 10 años. Probar, explorar sabores, técnicas. "Cuando hablamos de trabajar desde el producto en gastronomía, la idea es que te pase lo mismo con el vino. Intentar encontrar el origen. Por ejemplo, acá en Perú uno prueba una papa y sabe de dónde viene. Lo mismo debe pasar en el vino. Que pruebes una botella y digas, ¡ah esto viene del Valle de Uco! Este es un trabajo a largo plazo, pero hay que comenzarlo. Lo que tenemos que lograr con el vino argentino es que sea un sabor adquirido por cualquier persona en el mundo. Es un trabajo que va desde enseñar geografía con sabores".

"No busco la perfección en un vino, sino el origen". Por eso para el enólogo los puntajes no son decisivos, pueden venir como no. "No puedo decir que no me hacen feliz, pero son más que un reconocimiento, es entender que Argentina ya ingresó a la categoría de los vinos de alta gama. Por eso no hablo en personal, sino del vino argentino en general. Hoy lo estamos logrando a través de los míos o de otros que intentan darle identidad al país como productor de vinos. Este es un trabajo a largo plazo en donde las personas desaparecen y lo que queda es el lugar. Porque hasta algunas bodegas pueden desaparecer, pero el Valle de Uco no. Por eso debemos ir detrás de esa huella".

> "Cuando hablamos de trabajar desde el producto en gastronomía, la idea es que te pase lo mismo con el vino. Intentar encontrar el origen. Por ejemplo, acá en Perú uno prueba una papa y sabe de dónde viene. Lo mismo debe pasar en el vino".

El vino: sucesión de "pequeños milagros"

"Trabajo con viñedos que me dan la posibilidad de tener las mejores uvas del mundo, tengo posibilidades varias, después está si uno puede hacer buen vino o no. Tengo las uvas del viñedo Adrianna, las de Gualtallary, que son las mejores que puedo tener en Mendoza. Siempre hay que pensar que el hecho de que llegue un vino a una góndola o a un restaurante es una sucesión infinita de pequeños milagros. Infinidad de cosas que pasan. Desde la botella que llegue a tiempo para poder llenar el vino, que esté bien el tapón, los permisos, la aduana, los contenedores. Hay miles de personas involucradas y eso es lo que hace al vino distinto de cualquier otra cosa. Aparte hay miles de personas haciendo lo mismo, no es como el whisky que hay contadas marcas en el mundo que lo hacen, acá somos miles. El mundo del vino es una forma de vida. Eso es lo que intentamos transmitir. Eso es lo que intentamos difundir, que eso llegue a su boca, que le provoque felicidad. Nos debemos a esa persona. Para eso asumimos una forma de vida".

Premium Tasting en Lima

"Yo empecé en el primer Premium Tasting y hasta ese momento no había un evento que nos uniera a los enólogos argentinos, entonces Nico (Nicolás Alemán, director del Premium Tasting) planteó la idea y me pareció excelente. Fue un éxito desde el inicio y ahora se lleva a cabo a nivel nacional. Es una gran oportunidad para que el *winelover* pueda acceder de una forma directa a cualquiera de nosotros y probar. Puedes probar vinos de altísimo nivel junto con sus enólogos respondiendo todo tipo de preguntas. Un evento único respecto a eso". "Coincido con Nico cuando dice que era el momento de Perú, que su gastronomía reclamaba un evento como el Premium Tasting. Es interesante lo que ocurre acá con el vino. En la Argentina la gastronomía avanza a partir del vino y en el caso de Perú, el vino avanza apartir de la gastronomía. Como para analizar las dos situaciones que son una contraria a la otra pero que a la misma vez están unidas por un mismo hilo conductor que son estos fanáticos del vino".

LLEGÓ noviembre...

En Sommelier no solo nos esmeramos por mostrarles los lugares que van apareciendo en el escenario gastronómico limeño sino por enseñarles lo que proponen sus cartas y barras. Soñamos y estamos seguros que en un futuro cercano podremos también contarles acerca de los espacios que se abren en las otras regiones de este rico y apetitoso Perú. Acá, nuestras recomendaciones para noviembre.

Por Soledad Marroquín

Va Bien

La búsqueda de comida saludable y atención rápida ha impulsado la revisión del formato fast food al cual se le ha dado una vuelta de tuerca. Así, encontramos a Va Bien, una propuesta jovial con el formato de servicio de comida rápida pero con productos naturales y sin preservantes, además pueden armar su plato eligiendo los ingredientes que más les provoque.

El ambiente es minimalista, de paredes blancas. Las pizarras anuncian los bowls, cremas y wraps de verduras frescas para acompañar un corte de pollo, atún o hamburguesa veggie. No falta la buena quinua ni la pasta. Si no tomaron desayuno en casa, pueden comer allí o llevarlo a la oficina. Los jugos son frescos y con combinaciones de frutas y verduras. Pueden elegir desde un jugo de naranja o papaya, hasta un jugo alcalino con piña, pepino y limón o el Very Green (manzana verde, piña, pepino y espinaca). Pueden complementar, si están a dieta o simplemente desean comer sano, con un bowl de avena sobre el cual pueden añadir distintos topings de frutas naturales y miel.

Av. Javier Prado Este 6210 – La Molina. Av. Benavides 540 - Miraflores

El Mercado
de Rafael Osterling

Mientras se eleva la temperatura del clima, el cuerpo pide platos y vinos frescos. Es un buen momento para beber vinos rosados -aunque yo los elijo todo el año- pues además son grandes compañeros de la mesa por su versatilidad.
Encontramos una buena variedad en El Mercado, con etiquetas de procedencias distintas: Francia, Italia, España, Chile y Argentina. También encontrarán vinos espumosos rosados y pueden pedirlos por copa o botella. Si son un grupo grande, de 8 personas, anímense por la botella tamaño *magnum*, equivalente a litro y medio. Si están solos o en pareja, allí tienen la versión de 375ml que rinde para dos copas bien servidas.
Para comer tienen cortes de sushi, rolls, ceviches, pescados y mariscos a la plancha, y platos con influencia thai, que se llevan muy bien con estos deliciosos vinos. El ambiente es festivo, alegre y relajado para comer y pasarla bien, con el sello del gran Rafael Osterling.
Si aún no conocen los vinos rosados, anímense, prueben las etiquetas que tiene El Mercado y compartan la foto con el hashtag #laolarosa. Los rosé son tendencia en el mundo y ya están aquí para alegrar, aún más, nuestra deliciosa gastronomía.

Calle Hipólito Unanue 203, Miraflores.

Foto Fiona Musso

Foto Fiona Musso

Luhho,
Luhho, café & cave

Un concepto diferente, moderno y *chic* propone Luhho, café & cave en el límite entre Miraflores y San Isidro. ¿Les provoca un café? Uno aromático y equilibrado, acá lo sirven con un vaso de agua y chocolatín con marca de la casa, ideal para la media tarde; o si prefiere anímese por un desayuno con frutas fresca.
Si se trata de beber una copa, la oferta es tremenda. Con una carta de 450 etiquetas de vinos y 40 variedades de espumosos de las distintas denominaciones. Si quieren conocer más de ellos, allí están la sommelier argentina Claudia Eraso, jefa de sala y además colaboradora de esta revista y Andrea Kriete. La barra sugiere cocteles clásicos, muy bien ejecutados por la joven bartender Tatiana Escalante, que además cuenta con más de 200 licores del mundo.
La cocina es clásica e internacional, en ella el lujo se expresa en una exquisita selección de productos internacionales, jamones Ibéricos de la marca Joselito, quesos importados de países europeos, caviar, carnes Kobe, pescados de pesca sostenible. El ambiente es muy bonito, con una iluminación que provoca quedarse y disfrutar del entorno.

Av. Santa Cruz 828, San Isidro.

COMIDA & WHISKY

EN BUSCA DEL MARIDAJE IDEAL

Por Jorge Ode Kissieh

El maridaje es el arte de buscar el equilibrio de sabores entre un plato y una bebida, y a pesar de que por lo general se relacione comida con vino, hay otra tendencia y un mundo de sabores por descubrir que nos brinda el maridaje con whisky.
El maridaje no es una ciencia, aunque requiere de constante experimentación. En muchas ocasiones depende del paladar y en otras tantas es un juego de corazonadas que llevan a combinaciones deliciosas. Andar el camino entre uno y otro, hace que la aventura de mezclar sabores sea realmente divertida.
¿Qué elementos debemos tomar en cuenta para maridar una comida con whisky? Como en toda experiencia de maridaje, lo fundamental es reconocer los sabores y aromas tanto del whisky como del plato a degustar. Evitar excesos de sal, acidez y picante; el exceso de estos ingredientes podría perjudicar notoriamente el empate. Los whiskies van muy bien con postres y chocolates con alto porcentaje de cacao. Este destilado se puede tomar puro, con un toque de agua o con hielo pero la única verdad es que se bebe mejor como a uno le guste y con buena compañía.

Existen recomendaciones para disfrutar al máximo este tipo de maridaje:

- El whisky debe estar a una temperatura que oscile entre los 8 a 14ºC. Durante las catas a menudo se recomienda añadir un poco de agua, pero cuando se trata de maridarlo con comida, es mejor degustarlo puro. El agua realza aromas que no son los más apropiados cuando lo que se busca es centrarse en los sabores.
- El orden para maridar es el siguiente: primero un sorbo de whisky, jugar en boca por algunos segundos para impregnar el sabor en el paladar, luego lo seguimos con un bocado del maridaje hasta pasarlo y terminar nuevamente con otro sorbo para que agrupe, y repotencie todos los sabores mezclados.

¿Cómo identificamos un maridaje perfecto? Si los sabores mezclados no se opacan entre si y logramos crear ese tercer sabor que debería ser superior al sabor individual de cada uno de los elementos mezclados, es considerado un maridaje perfecto.

Félix Brasserie: experiencia PopUp

Chivas Regal, una de las marcas más importantes de *scotch* whisky, desarrolló una serie de actividades relacionadas a nuestra gastronomía, "CHIVAS POPUP", donde se buscó educar e impulsar el placer de maridar con este destilado añejo, y a la vez desencasillarlo de la zona de aperitivo o bajativo. Lo que se quiere es la fusión del arte y la creatividad de cocineros peruanos, con el equilibrio y complejidad de los whiskies de la casa escocesa.

Es así como fuimos en busca de las creaciones del chef Ricardo Martins, del restaurante Félix Brasserie. Los tiempos diseñados para este maridaje fueron cinco, pero esta vez les traemos uno; nuestro preferido, el que más nos sorprendió.

CHIVAS REGAL 12 AÑOS CON ERIZOS Y DASHI

Este maridaje representó un verdadero reto. Equilibrar el erizo, por su estilo yodado y marino, con un whisky como el Chivas 12 años, -de estilo floral, con niveles de sensación de madera tostada, afrutado, cálido-, teóricamente iba a ser muy complicado.

La experiencia con los erizos y la salsa "dashi" fue muy agradable. Chivas Regal 12 años despertó nuestras papilas gustativas y la combinación de los ingredientes de la salsa (con innovaciones del chef de la casa: ajo, mantequilla, romero) permitieron un maridaje que nos sorprendió. Cuando pasamos el bocado, sentimos un equilibrio elegante de sabores, pero nuestro gran temor se mostró con fuerza cuando el sabor del erizo quiso tomar protagonismo en el retrogusto. Sin embargo, el sorbo final puso todo en su lugar.

Para los amantes de nuevas experiencias, definitivamente el maridaje con este destilado es una muy buena alternativa y la creatividad es el límite.

Slainte mahath!

VINOS "BLANCOS VIEJOS" O DE GUARDA ¿POR QUÉ NO?

Por Flor Rey
Head Sommelier
restaurante Maido

En este último tiempo varios comensales preguntan por qué tenemos vinos blancos de añadas "viejas". Les explicamos que no todos los vinos son para beber jóvenes sino que cada uno tiene un potencial de guarda diferente. Difiere, incluso, si es un vino del Viejo o del Nuevo.

Hace unos años la gente solía asociar los vinos blancos con los de baja calidad o que se tenían que beber al año o dos máximo. Y no tenían presente esta otra alternativa de poder beber los de guarda o blancos sobre lías que también nos permiten un potencial de guarda interesante. Se pueden encontrar vinos blancos con 15 o 20 años de guarda que pueden tener una mejor expresión que la de un vino tinto. El mejor momento para tomar un vino es el tiempo de la madurez y este tiempo varía según los diferentes estilos. Por lo tanto, se debe olvidar la idea de que un vino viejo blanco no es un buen vino. La capacidad de un vino al añejarse depende del terruño, del clima y de cómo fue su producción. Este fenómeno empieza en la bodega del vinicultor y continúa en la botella.

Dicen que el *bouquet* gana con la edad, por eso lo mejor de descorchar una botella muy añeja es su bouquet. Es importante servir el vino a la temperatura adecuada, no muy helado; incluso podríamos decantar algunos blancos. Un vino de una buena cosecha, que ha madurado durante buen tiempo y que ha desarrollado una compleja estructura de aromas completamente nuevos, son esos que nos invitan a meditar y a tomarnos nuestro tiempo para poder apreciarlos.

Si pensamos en el Viejo Mundo hay grandes países como Francia donde encontramos Crus de Borgoña y del Ródano. En Alsacia, Alemania y Austria, encontramos increíbles exponentes de Chardonnay, Mersault, Chenin Blanc, Viognier, Semillón con paso por barrica; Riesling de grandes terroirs, donde algunos pueden guardarse más de 15 años. No debemos olvidarnos del Champagne, gran apelación francesa donde encontramos excelentes Cuvée de prestige que nos regalan una maravillosa evolución.

En el caso de los vinos dulces tenemos casos como los de Porto, Sauternes, Tokaji Aszu, con más de 1 o 2 décadas de interesantísima evolución, que nos permiten terminar de una manera agradable una comida, disfrutándolos con alguna propuesta de quesos, postres o simplemente solos.

Si miramos más cerca podemos ver como en Argentina y Chile los enólogos están empezando a apostar por esta alternativa aunque aún no es tan explotada. Sin ir muy lejos, hace poco conversando con un enólogo argentino, Matías Riccitelli, me comentó que muchas bodegas ya están mirando esta opción porque ven que tiene gran potencial siempre y cuando se sepan elegir las zonas de producción para cada variedad, la influencia de la altura que hace que a medida que avancemos ganemos en frescura y podamos mantener la acidez natural, y una madurez lenta.

Otro caso es el de Chile, con la enóloga María Luz Marín y su excelente evolución en sus blancos. Por ejemplo, hasta hace poco podíamos encontrar algún Riesling del 2009 con unas interesantes y complejas notas de hidrocarburo. También de esta manera hace cosas interesantes con su Sauvignon Blanc y Sauvignon Gris.

Si pensamos en el maridaje con vinos blancos antiguamente podíamos armonizar con pescados, arroces, mariscos, pero estos "vinos viejos" de gran evolución nos permiten acompañar platos de carnes intensas, como el cerdo; aunque tradicionalmente estos los hubieran asociado a un vino tinto.

Sin embargo, en los últimos tiempos el reinado de los tintos está siendo desplazado por estas propuestas del blanco, y no por sus variedades innovadoras sino por la complejidad que nos brindan.

TOP 5

Barón de Ley Tres Viñas Reserva
2010

Domaine Laroche Grand Cru
Chablis, 2009

Attend Cicinis Sauvignon Blanc
2010

SA Prum Erdener Treppchen Riesling Auslese
2007

Casa Marín Miramar Vineyard Riesling
2009

LA PUREZA DE nerua

Josean Alija se consagra como uno de los chefs más importantes de España. Su técnica impecable y su inclinación por usar insumos locales, de temporada y de buena calidad han colocado a Nerua, su restaurante, en uno de los preferidos: tiene una estrella Michelin y además está en el número 56 de la lista 50 Best del mundo. Hoy les contamos nuestra experiencia.

Por Paola Miglio

Josean Alija tuvo que recuperar olfato y gusto a los 20, luego de un accidente en el que casi perdió la totalidad de sus sentidos. No fue una tarea fácil, ya era cocinero en ese entonces, y con varios años a cuestas. La idea, o lo que el doctor recomendó, fue que tenía que reaprender todo: volver a memorizar el gusto y el olfato. Aprender el mundo de nuevo, de manera mucho más cerebral, consciente y analítica. Lo logró, poco más de un año después, y se presentó al concurso de Mejor Chef Joven. El triunfo le devolvió la seguridad. Y es que alguien que comenzó a estudiar cocina a los 14 años (Escuela de Hostelería de Leioa) tenía el camino cantado. A los 17 ya estaba trabajando y aprendiendo cocina vasca en los restaurantes tradicionales y su paso por varias cocinas contemporáneas le sirvió para formar un carácter y sello personal. Según Alija, su cocina representa todo aquello que le emociona y lo plantea mediante productos de su entorno y los sabores de la memoria.

Por una pequeña puerta ubicada en uno de los laterales del Museo Guggenheim de Bilbao, se ingresa a Nerua. Lo primero que recorremos es la cocina abierta, donde el equipo trabaja dando cara al comensal. El espacio es limpio en líneas y el diseño incluye una mínima cantidad de elementos, esto se traslada al amplio comedor, que juega con el entorno y las texturas y colores de la madera de las mesas, pero también con la vista que se acomoda tras los ventanales. No comemos ahí, sino en la mesa del chef, la barra de la cocina que permite ver el movimiento y la sintonía entre el cocinero y sus pares. La idea es recorrer la historia, una historia de sabores. Alija llegó a finales de 1998 al Museo y considera que fue en el 2000 cuando su cocina recién comenzó a seguir una línea que se asienta en 2003, cuando se inclina por la investigación. Así, se detiene en los productos, origen, propiedades, usos y el potencial que tenían. El objetivo era aprovecharlos y mediante técnicas culinarias extraer lo mejor de ellos en una cocina casi pura, sin disfraces.

Así nace Nerua, hace seis años, un espacio de reflexión, inteligente y bien pensado que se ha ido afianzando con el tiempo hasta lograrse un lugar entre los mejores. En Nerua no hay trampas, solo sinceridad. Y es de esta forma que nos introducimos en un mundo de sabores contundentes, de texturas que contrastan que plantean bocados únicos e inolvidables. Sus caldos son seductores y untuosos, la experiencia se instala hasta en los labios y deja una estela de sensualidad en el camino. Los cambios de estación le permiten jugar con insumos que están en sus máximas posibilidades y así la temporalidad juega un rol esencial en el planteamiento del menú.

> Sus caldos son seductores y untuosos, la experiencia se instala hasta en los labios y deja una estela de sensualidad en el camino.

Se suceden a tiempo correcto 20 platillos de cucharadas cortas y puntuales: el arranque es con ostras, borraja, hierba limón y cebollino; para seguir con unas impecables espinacas guisadas en leche de almendras y aceite de oliva; las potentes alcachofas con tuétano, sopa de lentejas y champiñones; sus famosas cocochas de bacalao con pilpil de berberechos, uno de los platos que resume la historia y memoria vasca. Luego hígado de rape, merluza frita, lengua de cordero para cerrar la experiencia con caseína de leche batida, helado de fresa y crujiente de violeta, y crema de plata con pomelo y helado de plátano.

La búsqueda ha llevado a Alija a internarse en el mundo de los vinos. El txakoli (vino que es por lo general blanco y que se produce en el país Vasco de las uvas Hondarrribi Zuri y Hondarribi Beltza), cuenta el chef, es más que un producto en el País Vasco, es una muestra de sus raíces y entorno, una pieza fundamental en bares y restaurantes tradicionales, y hoy lo han incluido en la carta. *"La estrecha relación que mantenemos con la bodega Itsasmendi (Bilbao), que ha ido evolucionando el txakoli hasta conseguir la excelencia y con la que compartimos filosofía, nos ha permitido elaborar dos txakolis estacionales, exclusivos para Nerua, que encajan a la perfección con las cartas de primavera y de verano, y la de otoño-invierno. Confeccionar las cartas con un año de antelación nos permite ir trabajando en el resto de complementos que enriquecen la experiencia"*, puntualiza.

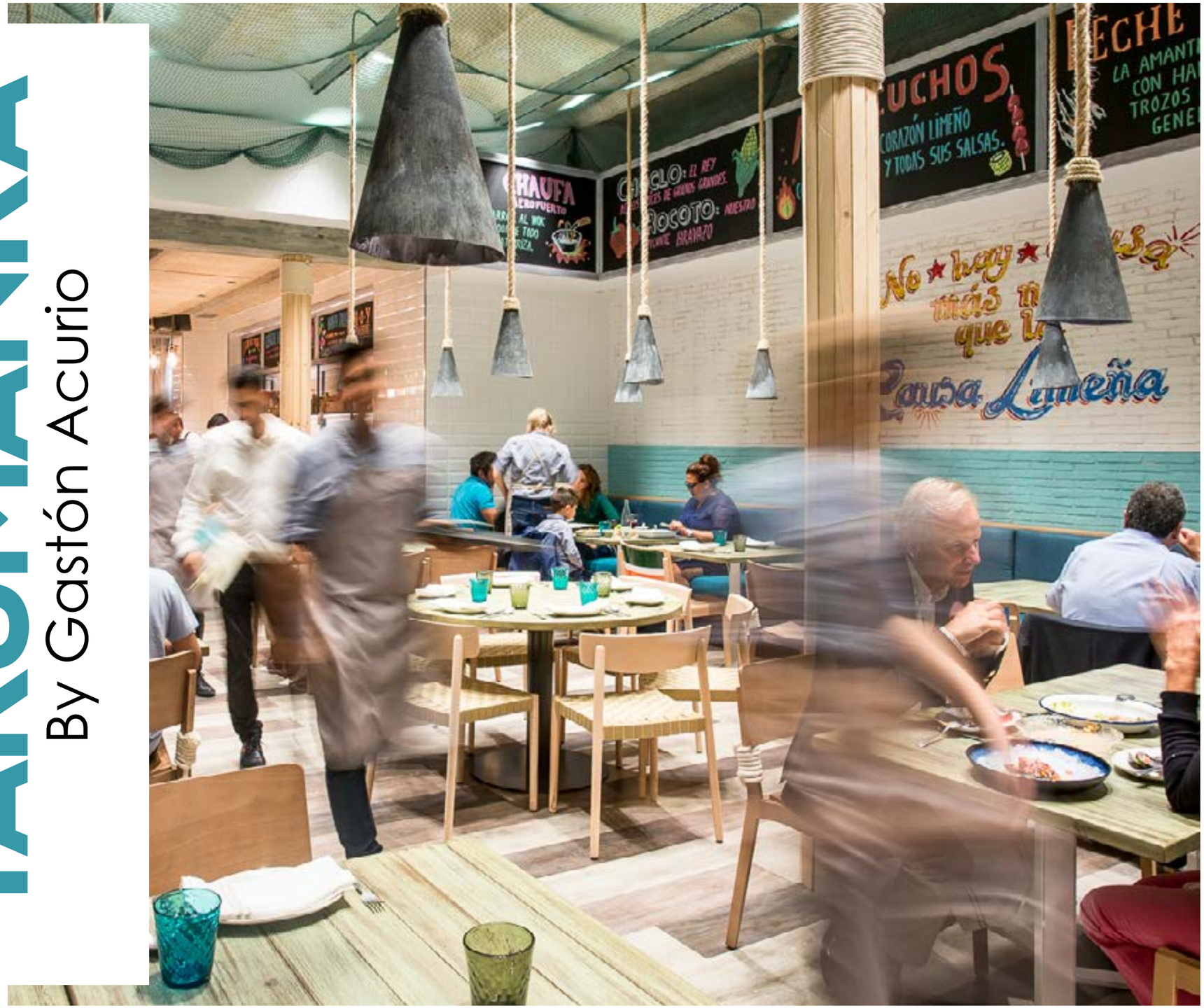
> Todo amarra, hay finura a la hora de tejer un menú, lo que a la vez se refleja en la delicadeza de cada plato. Es una experiencia total, que se completa con un maridaje donde predominan los blancos.

MÁS DEL TXAKOLI

En la bodega vasca Itsasmendi (www.bodegasitsasmendi.com); se vendimia una viña de dos maneras distintas según clima, la madurez, el potencial y las características organolépticas que se quiera obtener de cada uva. Así, "trabajando con una misma añada, con una misma variedad en dos zonas diferentes, a las que no separan ni 30 km., se dan dos txakolis totalmente diferentes. No solo hemos captado la esencia de la zona sino de cada viña, hemos ido al origen, a interpretar terrenos, parcelas. Porque no hay mejor forma de entender el vino que comprendiendo el viñedo", afirma Alija.

NERUA
Av. de Abandoibarra 2, Bilbao.
Precios desde 75 hasta 180 euros por persona, hay carta.

YAKUMANKA
By Gastón Acurio



La idea de abrir una cevichería en Barcelona rondaba la mente de Gastón Acurio y José Cárpena, -gerente del restaurante La Mar-, desde hace algún tiempo. Antes, debían cerrar otras operaciones en la misma ciudad y en Madrid. Se dieron las gestiones y Yakumanka cobró vida. Acá, la crónica de una visita con sabor bien local.

Por Soledad Marroquín M.
Fotos cortesía Yakumanka

Yakumanka es palabra quechua y quiere decir "la olla de las aguas, del mar, de los ríos, de los lagos, de la vida". La cevichería está ubicada en un bonito barrio de Barcelona, a pocos minutos del centro de la ciudad en taxi, y abrió sus puertas a fines de agosto. El proyecto demandó una inversión de 1 millón de euros y el diseño estuvo a cargo del diseñador peruano Morandi Arcela, quien hizo magia para lograr un espacio acogedor, alegre e invitador.

Esperamos unos minutos en la puerta de Yakumanka, fuimos temprano, emocionados por probar un ceviche en tierras catalanas. De pronto sale un mesero con una enorme fuente de cáscaras de limones recién exprimidos. El perfume cítrico y fresquísimo detonó nuestros sentidos. ¿Serán para el Pisco sour o el ceviche?, comentamos.

Fuimos los primeros en ingresar. Nos recibe la barra, los bartenders alistando todo y puliendo los shakers. Luego la estación de frutos del mar, frescos, de diversas especies y tamaños, con peces de ojos brillantes. Un buen muestrario de lo que el Mediterráneo ofrece. El tema "Mediterráneo" de Joan Manuel Serrat suena en mi cabeza...

El salón comedor tiene buena luz, indispensable para una cevichería. Paredes con lemas divertidos y muy propios. La salsa brava, Che Che cole, de la Fania All Stars, es el fondo musical que complementa perfecto. Es como estar en Lima.

En la cocina el equipo liderado por César Bellido, quien dejó los fogones de Astrid & Gastón para asumir Yakumanka. Lo acompañan dos cocineros peruanos, dos de Italia, uno de Grecia, dos venezolanos, y un francés. Todos felices y con muchas ganas de aprender más sobre nuestra cocina.

Y A LA HORA DEL BITUTE...

1:00 pm y el público empieza a llegar. Pisco sours y botellas de vino adornan las mesas, Chilcanos y la infaltable chicha morada. El público asistente se divide entre españoles y peruanos residentes que añoran el sabor nacional.

La carta de vinos es pequeña y concreta, está bajo el dominio de los vinos blancos de España, cavas por supuesto, rosados y champagne. De Perú, Intipalka Sauvignon Blanc. Aunque no tienen sommelier por ahora, el personal de servicio orienta al consumidor. Los precios son estupendos. Vino por copas de 5 euros y botellas desde 17 euros, ¿cuándo tendremos estos precios en los restaurantes en Perú?, pensamos.

La carta de comida está organizada por los clásicos. Piqueos, a la plancha, sangúches, wok, y algunos platos a base de carne donde el Seco de carne me intriga ya que los españoles no gustan mucho del culantro. ¿Irá cambiando ese gusto?

Llega el ceviche con el chicharrón de calamar de ley. Al primer bocado, la sensación es de estar en casa. El camote no es tan dulce, aunque lo asolean, y los granos de choclo sufren un poco el viaje. El tiradito nikkei está buenísimo, no dejamos ni una gota de salsa y la causa cubierta de escabeche es rica e intensa. Seguimos con unos chipirones pachamanqueros a la plancha, blanditos y sabrosos, sobre una cama de granos de choclo y chimichurri. Para rematar un pescado de nombre Llampuca, según nos dijeron, de carne blanca y graso, delicioso. De atractiva presentación, frito y trozado, bañado en una salsa nikkei. Un *killer*.

Nos ofrecen picarones, es el plato más vendido luego del ceviche, tendremos que regresar. La felicidad y el orgullo nos inunda, ver el local lleno y rostros felices disfrutando la comida. Antes de partir, fuimos a la cocina para ver las caras de un equipo que trabaja incansable para mantener en alto el prestigio que tiene nuestra cocina. Yakumanka apenas tiene abierto algunas semanas y el éxito, si siguen así, está más que asegurado.

Yakumanka
Calle Valencia 207, cruce con Enric Granados. Barcelona, España.

IMPERDIBLES EN BROOKLYN

Por Paola Miglio
Instagram @paola.miglio

Brooklyn es un escenario completamente distinto al de Manhattan. Si andan de paso por Nueva York, conviene tomarse un día entero para sumergirse en este barrio que poco a poco se ha ido convirtiendo en referencia de tendencias y gastronomía. Acá, algunas propuestas que no deben dejar pasar

EL DESAYUNO Y EL CAFÉ

La variedad de espacios para comer un buen desayuno en Brooklyn es impresionante. El barrio se ha poblado de pequeños cafés y comedores, todos con una personalidad muy marcada y que no dejan dudas en lo que a conceptos se refiere. Vamos con Egg (www.eggrestaurant.com), donde sirven desayunos todo el día. Pedir tostadas francesas o panqueques; para los más ligeros hay granola, frutas y yogures, todo artesanal. Luego Marlow & Sons (www.marlowandsons.com), donde se pueden dar un banquete con ostras y tostas de salmón. Su tarta de caramelo y chocolate es inolvidable. Para los cafés se pueden bandear entre Devoción (wwwdevocion.com, de la franquicia Colombian Devotion), Toby´s Estate (www.tobysestate.com), Oslo (www.oslocoffee.com) y Blue Bottle (www.bluebottlecoffee.com). En todos venden granos de origen y se ofrecen distintos métodos para prepararlos. Además, hay bolsas para llevar a casa.

DE PARQUES

Brooklyn tiene un jardín botánico bastante grande y guarda plantas de todo el mundo, incluso tiene un impresionante parque japonés que celebra la ceremonia del té. Hay recorridos de acuerdo a las temporadas y estaciones, y la información de las tarifas y horarios está en su web (www.bbg.org). Prospect Park, que no es tan grande como el Central Park, es otro extenso parque del área. Está muy bien cuidado y lo mejor es recorrerlo de día, sobre todo si piensan apostar por el descanso, un picnic o una parrilla espontánea (hay espacios para celebrarlas). Finalmente, el Brooklyn Bridge Park, donde se consiguen tomas perfectas del centro de Manhattan. Hay una zona habilitada para hacer deporte y varias bancas para el descanso.

COMER Y COMER MÁS

Tres de nuestros favoritos para ir y volver. Primero pizza: Roberta´s (www.robertaspizza.com). Uno de nuestros preferidos y al que siempre volvemos. Masa ligera, borde inflado, inspiración napolitana que se acompaña con ensaladas bien sazonadas. También hay costillas ahumadas. Segundo: Pok Pok (www.pokpokny.com), tailandés que fuera estrella Michelin. Preparan cocina de la zona norte y cuando en la carta dice que pica, pica de verdad. Déjense llevar por lo que recomienda el mesero, porque todo es nuevo y delicioso. Blanca (www.blancanyc.com) es para una ocasión especial. Es del dueño de Roberta´s, Carlos Mirarchi, y solo ofrece menús degustación ciertos día de la semana. La experiencia es íntima y vale la pena.

Luigi Bosca

HERENCIA EUROPEA | PASIÓN ARGENTINA

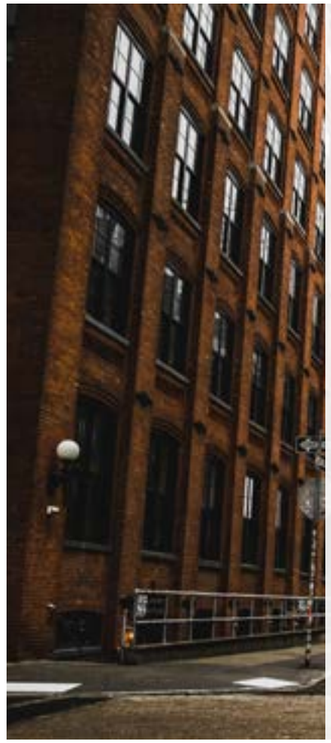
Desde 1901

NO ES *UN* VINO DE ARGENTINA.
ES *EL* VINO DE ARGENTINA.

LC GROUP
LC GROUP SAC

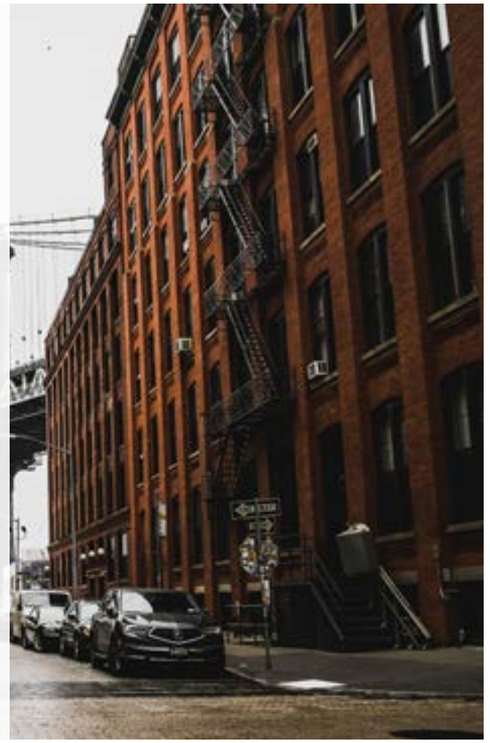
BODEGA LUIGI BOSCA
FAMILIA ARIZU

"TOMAR BEBIDAS ALCOHÓLICAS EN EXCESO ES DAÑINO."



LOS BARRIOS

Dumbo es un pequeño barrio que últimamente ha ganado prestancia. Está a los pies del Brooklyn Bridge y estaba poblado de fábricas y almacenes, hoy es habitado por jóvenes artistas y tiene buenos espacios para la fotografía. Brooklyn Heights también ofrece la posibilidad de paseos interesantes, con casas antiguas de estilo victoriano; mientras que Williamsburg es el barrio más *hipster*, sin duda. En su avenida Bedford pueden encontrar el lugar perfecto para irse de compras: acá se suceden tiendas de marcas que se intercalan con otras de diseñadores alternativos y galerías de arte.



EL CLÁSICO

A ver, el clásico que no se pueden perder: una caminadita por el puente de Brooklyn, que une dos de los grandes barrios neoyorkinos (Brooklyn-Manhattan). Ahí mismo donde ocurren los encuentros más románticos y memorables en las películas. Data de fines de 1800 y mide 1,825 metros de largo. Recórranlo a pie o en bici.

EL PROYECTO

Esta pequeña biblioteca guarda tesoros inimaginables: está dedicada al arte y se llama The Sketchbook Project (www.sketchbookproject.com). La idea es sencilla: venden cuadernos de dibujos que luego sus compradores llenan y regresan a manera de donación para que puedan ser consultados por los visitantes. Data de 2006 y contiene más de 35 mil libros de artistas de más de 135 países.

ALL NEW SWIFT DE SUZUKI
ROBUSTO Y RENOVADO

El Swift, uno de los modelos ícono de Suzuki, que representa el *expertise* de la marca en autos compactos, llega al Perú en su nueva versión: el All New Swift 1.2, totalmente renovado, con un diseño europeo más robusto y la excelencia de la ingeniería japonesa, que logra un vehículo de mejor conducción, confort, funcionalidad y rendimiento.

Este lanzamiento de Suzuki tiene una especial importancia pues el Swift es uno de sus automóviles de mayor acogida en el Perú. Con él, la marca representada por Derco Perú, refuerza su catálogo en el segmento de *hatchbacks*, uno de sus puntos fuertes que la han llevado a ocupar el quinto lugar en ventas en nuestro país en la primera mitad del año.

El nuevo modelo del Swift estará disponible en tres versiones, GA, GL y GLX, con transmisión mecánica o automática CVT, con precios a partir de US$13,490. Todos ellos tienen la opción de techo de color.

POTENCIA DEPORTIVA

El All New Swift 1.2 tiene una silueta de carácter deportivo aunque con formas más robustas que sus predecesores, con una cabina más ancha y mayor espacio en la maletera (242 litros, 32 más que en la versión anterior). En el interior se mantiene el aire *sport* con un nuevo panel de instrumentos y volante en forma de D.

Es un *hatchback* que se adapta bien para recorridos en la ciudad y para paseos extraurbanos, gracias al mayor énfasis que se ha colocado en la seguridad. Su plataforma *heartech* de nueva generación es más liviana y rígida, con lo cual mejora su performance en la pista. Los asientos delanteros, tipo butacas, ofrecen soporte incluso en viajes largos; en todas las versiones se ha incluido cámara de retroceso. La versión GLX trae además seis airbags, frontales, laterales y de cortina.

Tiene un peso de 890kg, lo cual lo hace el auto más liviano con una relación peso/potencia de 10.6 kg/HP, la mejor de su segmento.

El All New Swift 1.2 cuenta con garantía extendida por tres años o 100,000 kilómetros (lo que ocurra primero). Como todos los vehículos Suzuki, tiene el respaldo y la garantía de Derco Perú, su amplia red de concesionarios y distribuidores, servicio técnico y repuestos originales.

Por su exterior moderno y sus muchas prestaciones, este auto refleja el ideal de vida al aire libre que promueve Suzuki y se refleja en su lema: *Way of Life!*

Suzuki Perú Autos
@SuzukiPerúAutos
@SuzukiPerúAutosOficial
Suzuki Perú
www.suzuki.com.pe
SUZUKI
Way of Life!
MULLENLOWE 511
Atrévete a MÁS
ALL NEW SWIFT
LUBRITEK
DERCO
RESPALDA Y GARANTIZA

De izquierda a derecha: Oscar Melgar, Gerente Automotriz; Verónika Pardo, Gerente de Suzuki; Renzo Schuller, Embajador de la Marca; Javier García Pacheco, Gerente de Servicio Técnico.

TOYOTA PRESENTA SUS MODELOS HÍBRIDOS: PRIUS Y PRIUS C

Toyota presentó la última versión de sus emblemáticos modelos híbridos, el Prius y Prius C. Este modelo viene equipado con el sistema *Hybrid Synergy Drive*, que permite a sus dos motores, el de gasolina y el eléctrico, trabajar juntos para maximizar su desempeño y conseguir un eficiente consumo de combustible de hasta 90 kilómetros por galón dependiendo el tipo de manejo. Evidencia de esto es que su motor eléctrico logra una aceleración de 0 a 100 en 10.4 segundos.

Este sistema permite generar energía eléctrica de manera autónoma, por lo que nunca tiene que ser "enchufado" para ser recargado; este proceso se da gracias a su sistema de frenado regenerativo el cual opera durante la desaceleración y el frenado, dicha energía se recicla y se almacena en la batería híbrida.

Toyota lanzó la primera generación de autos híbridos en 1997. Desde entonces, se han vendido más de 10 millones de unidades en todo el mundo. Estos vehículos utilizan la más avanzada tecnología, la cual les permite desempeñarse de manera eficiente y reducir significativamente la emisión de gases contaminantes.

Durante el evento de lanzamiento se contó con la presencia de los miembros del Comité Olímpico Internacional (COI), quienes se encontraban en Lima para la centésima trigésima primera sesión del COI, que se realizó en nuestro país. Esta sesión se llevó a cabo para anunciar las sedes de los Juegos Olímpicos del 2024 y 2028. Toyota hizo entrega de 10 unidades híbridas para uso oficial de los miembros durante su estadía en Lima.

Toshiro Hayashi, Presidente Ejecutivo & CEO de Toyota del Perú, Nobuhiko Murakami, Senior Managing Officer de Toyota Motor Corporation y Timo Lumme, Managing Director of Television & Marketing Service y Representante del Comité Olímpico Internacional, estuvieron presentes y brindaron sus apreciaciones sobre el nuevo Prius y Prius C.

"La llegada al Perú del Comité Olímpico Internacional y el lanzamiento del nuevo Prius, en la misma semana, es una feliz coincidencia que Toyota del Perú no quiso dejar pasar. Toyota no es sólo patrocinador oficial de los Juegos Olímpicos. También colabora con el Comité Olímpico Internacional brindando a sus miembros, soluciones de movilidad sostenibles, seguras y eficientes en distintas partes del mundo. Con la entrega del Prius hoy, queremos demostrar que el Perú no es ajeno a esa colaboración", comentó Toshiro Hayashi, Presidente Ejecutivo & CEO de Toyota del Perú.

Toshiro Hayashi, Presidente Ejecutivo & CEO de Toyota del Perú, Nobuhiko Murakami, Senior Managing Officer de Toyota Motor Corporation y Timo Lumme, Managing Director of Television & Marketing Service y Representante del Comité Olímpico Internacional.

SOMMELIER
Recomienda

1
CAVA FREIXENET CORDON NEGRO BRUT
Bodega Freixenet, España

Cepaje: 40% parellada, 35% macabeo y 25% Xarel.lo.
Vista: amarillo claro
Nariz: aroma a frutos blancos y flores, frutos secos, tostados, herbáceos y vegetales
Boca: fresco, agradable, buena acidez, recuerdos de flores y tostados, final persistente

Precio sugerido:
S/.50.00

3
DON NICANOR BLEND
Bodega Nieto Senetiner, Argentina

Cepaje: Malbec, Cabernet Sauvignon y Merlot
Vista: color rojo profundo
Nariz: aromas a frutos rojos maduros y ciruela que se combinan con las delicadas notas a vainilla entregadas durante su paso por madera.
Boca: se presenta elegante, armónico, intenso y con un final prolongado.

Precio sugerido:
S/.69.00

2
GRAN DEMONIO QUEBRANTA
Viña Tacama, Ica, Perú

Cepaje: 100% Quebranta
Vista: brillante, transparente e incoloro
Nariz: aroma fino y delicado con notas a plátano maduro, pera madura y ciruela
Boca: redondo y delicado con sensaciones a plátano, pera y pasas rubias

Precio sugerido:
S/.74.00

5
BLANCO DE BLANCOS
Viña Tacama, Ica, Perú

Cepaje: Roussanne, Arrufiac y Colombard
Vista: amarillo pálido
Nariz: aromas a flores blancas y pera
Boca: presencia de notas dulces a durazno y pera

Precio sugerido:
S/.50.00

4
BACARDI 8 AÑOS
Bacardí, Cuba

Vista: ámbar oscuro. Ron oscuro que se deja envejecer durante ocho años en pequeños barriles de roble.
Nariz: aromático con toques de avellana
Boca: avellana, canela y nuez tostada. Sabor consistente

Precio sugerido:
S/.75.00

6
RON ABUELO 7 AÑOS
Varela Hermanos, Panamá

Cepaje: Mieles de Caña
Vista: color ámbar oscuro rojizo
Nariz: aromas complejos a madera mediana, frutas secas como dátiles y uva pasa
Boca: muy suave, balance entre la madera, sabores tostados y frutosos. Acabado largo, de textura sedosa, con cuerpo y mediana redondez

Precio sugerido:
S/.80.00

7
ESPUMANTE INTIPALKA EXTRA BRUT
Viñas Queirolo, Ica, Perú

Cepaje: Chardonnay 50%, Pinot Noir 50%
Vista: amarillo pálido con matices verdosos
Nariz: aromas a frutas cítricas y flores
Boca: fresco y complejo en boca con buena estructura y balance. Burbujas finas y persistentes

Precio sugerido:
S/.42.00

8
RICCADONNA MOSCATO ROSÉ
Riccadona, Italia

Vista: color rosado ligero
Nariz: aromas a fruta fresca con notas a grosella madura y fresas del bosque
Boca: notas a durazno maduro y fresas frescas

Precio sugerido:
S/.49.00

9
FINCA ROTONDO MOSTO VERDE TORONTEL
Finca Rotondo, Chincha

Cepaje: Torontel
Vista: sutil, elegante, fino y con mucho cuerpo
Nariz: aromas muy resaltantes y frescos
Boca: sensación de frescura

Precio sugerido:
S/.49.00

10
VINO VARIETAL CABERNET SAUVIGNON
Finca Rotondo, Chincha, Perú

Cepaje: Cabernet Sauvignon
Vista: rojo burdeos con tonos violáceos
Nariz: se detectan sabores a ciruelas rojas, guindas, higos, vainilla y un delicado perfume a violetas
Boca: al paladar exhibe buena estructura, con taninos suaves y aterciopelados, dotado de frescura y buen equilibrio.

Precio sugerido:
S/.42.00

SEIS MEDALLAS PARA INTIPALKA: EXPOVINO 2017

Este 2017 ha sido muy bueno para Intipalka en el Expovino de Wong 2017, ya que competimos con 93 bodegas ganadoras de medallas (42 argentinas, 24 chilenas, 15 españolas, 9 de otras nacionalidades y 3 peruanas), donde obtuvimos 6 medallas (5 de plata y una de oro), siendo la tercera bodega en obtener más medallas.

MEDALLERO:

MEDALLA DE ORO
Vino Intipalka Malbec

MEDALLA DE PLATA
Vino Intipalka Sauvignon Blanc
Vino Intipalka Syrah
Vino Intipalka Tannat
Vino Intipalka Rosé
Intipalka Espumoso Extra Brut

Para Viñas Queirolo la base de todo buen vino es un buen viñedo y un viñedo está compuesto de 4 variables: Clima-Suelo-Plantas y Hombre. A esto se le conoce como terroir y el de ICA es de los mejores:

CLIMA, tenemos una alta "amplitud térmica", es decir una gran diferencia de temperatura entre la máxima y la mínima del día, lo cual otorga gran sabor a la fruta obtenida.

SUELOS, nuestro suelo tiene una multiplicidad de orígenes, que se remonta a millones de años atrás. Esta herencia nos da vinos de carácter mineral-salino y a medida que asciende el relieve, aumenta la concentración y complejidad de nuestras uvas.

PLANTA, nuestros viñedos multiclonales libres de virus, traídos de Francia, están plantados sobre porta injertos resistentes a la sequía y plagas. Esto nos da la seguridad que durarán muchos años y cada año obtendremos mejores uvas.

HOMBRE, es el que armoniza las variables del terroir, el que experimenta, analiza y crea manejos del viñedo, buscando obtener siempre las mejores uvas para el vino.

El trabajo sobre el terroir, se viene haciendo ya por 13 años. Los viñedos año a año nos entregan mejores uvas. Pero además el vino, debe tener un "Componente Emocional", lo cual es la base para producir vinos, en nuestro caso este componente tiene las siguientes premisas:

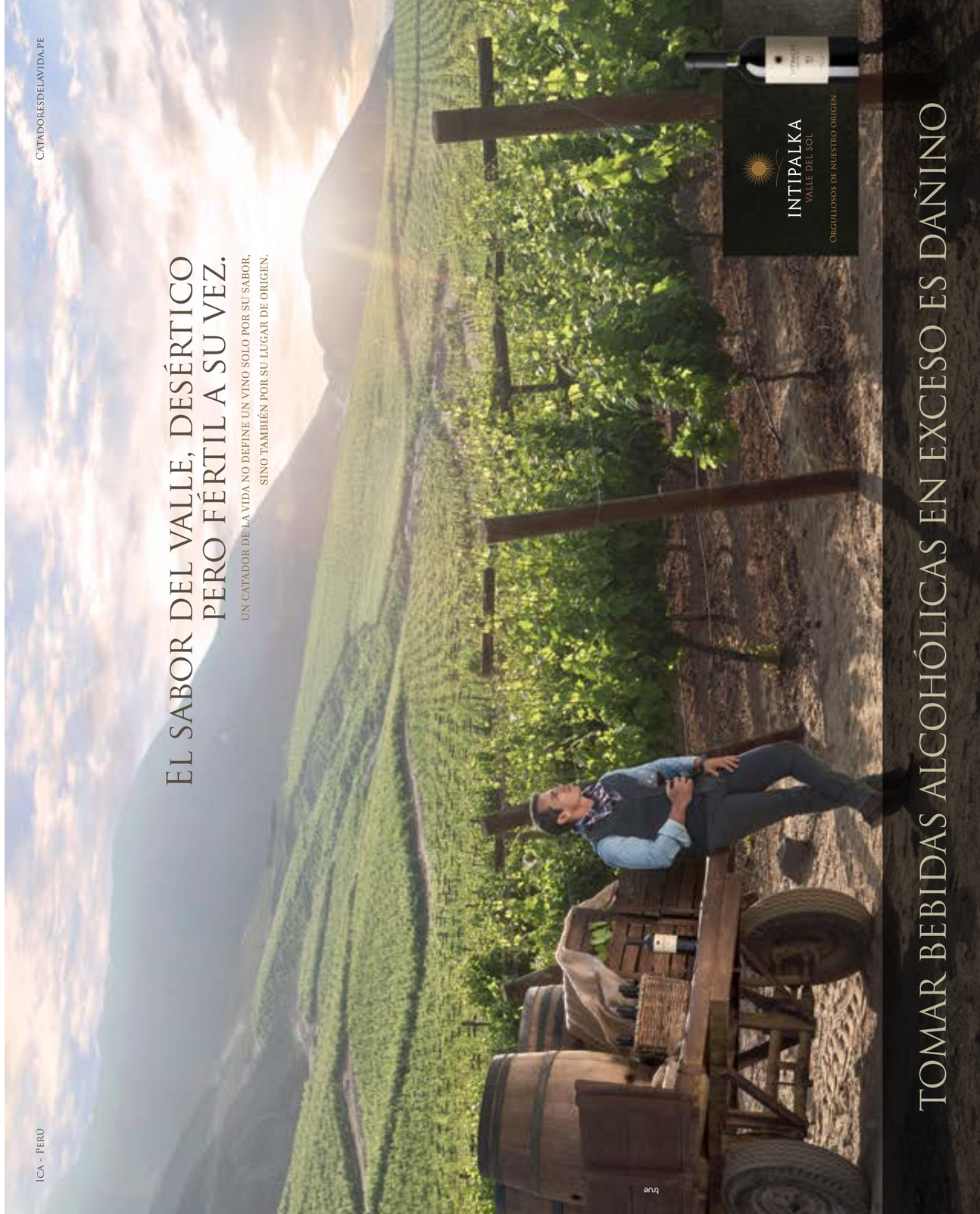
MARIDAJE PERFECTO BINOMIO COCINA Y VINO PERUANO. Así entregamos lo que todo buen gourmet necesita, probar comida peruana junto al vino producido aquí, en Perú, un activo cultural potente.

SABOR PROPIO, NO COPIAR ESTILOS DE NADIE. No necesitamos imitar a otro terroir, transmitimos identidad propia.

NUESTROS VINOS PROVIENEN DE VIÑEDOS EN ARMONÍA CON EL HOMBRE Y LA VIDA. Cuidamos nuestra biodiversidad porque ella forma parte de nuestra identidad y de nuestro posicionamiento.

UN VINO SIN LÍMITES DE CREATIVIDAD. Siendo nuestro terroir extremo, está fuera de los paralelos productores de vino, por lo tanto resulta apasionante descubrirlo día a día, pasión que se refleja en nuestros vinos.

Una vez conjugadas las 4 variables pasamos a la bodega, el crisol donde hacemos el trabajo de convertir la uva en vino. En Viñas Queirolo contamos con la mejor tecnología para el buen trato de la uva, su fermentación, guarda y crianza.
Este año todos los vinos ganadores pertenecen a la línea varietal, aquí se privilegia la intensidad de la fruta, la frescura y la amabilidad en boca. Es lo que se conoce en el mundo como easy to drink.
Por los resultados, estamos haciendo vinos muy gustosos, de buen precio y fáciles de beber. Todo lo mejor para el consumidor peruano.



ESPECIAL
TECNO

Por Sandro Nakamatsu Kohatsu

TILE SPORT

El Tile Sport es un llavero localizador resistente al agua que, por medio de conexión bluetooth al celular, le permite ubicar cualquier objeto que se le haya perdido al cual lo haya enganchado. Y como se encuentra emparejado con su celular, también le permite ubicar su teléfono utilizando el botón del llavero, haciéndolo sonar incluso si se encuentra en modo silencio. El Tile Sport memoriza, mediante una aplicación, cual fue la última ubicación de su llavero localizador y lo marca en un mapa, permitiendo su búsqueda a través de dicho mapa o haciendo sonar el llavero, siempre y cuando se ubique a una distancia menor a aproximadamente 60 metros.
Precio referencial: US$ 59.99 x 2 llaveros (Amazon EEUU)

Navdy

El Navdy es un dispositivo HUD (Head Up Display) que permite visualizar información de navegación, llamadas, mensajes de texto y controlar la música, sin desviar la mirada de la pista mientras maneja su auto y sin necesidad de manipular el celular. El Navdy se conecta a su celular (Android o iOS) de manera inalámbrica proveyendo de acceso rápido a sus aplicaciones, mapas, destinos, contactos y configuraciones. El dispositivo le permite contestar llamadas y escuchar los mensajes que llegan al celular. Una característica importante de seguridad es que el enfoque del HUD es sobre la distancia, lo cual permite mantener la atención sobre la vía a diferencia de las actuales pantallas de navegación que vienen de fábrica y se ubican en la consola de los autos.
Precio referencial: US$ 499.99 (Amazon EEUU)

PARLANTES INALÁMBRICOS BOSE REVOLVE +

El Bose Revolve + es un parlante bluetooth portátil resistente al agua y a los golpes, con un verdadero sonido en 360°, gracias a su diseño, que permite propagar un sonido profundo y sorprendente en todas las direcciones. Es decir, todas las personas que se ubiquen a su alrededor, obtienen la misma experiencia de sonido. También tiene un asa flexible que le permite un fácil transporte y llevar la música a donde quieras. A pesar de su aparente pequeño tamaño la carcasa incluye más tecnologías de lo que aparenta: un transductor altamente eficiente, radiadores pasivos dobles, un deflector acústico omnidireccional. Todo esto significa que obtendrás un sonido realista. Y como todos los parlantes bluetooth actuales, te permiten emparejar el teléfono para hacer llamadas e inclusive utilizar Siri o Google Now.
Precio referencial: S/. 1,399.00

PROYECTOR LED PF1000UG

Este proyector LED ofrece imágenes a una corta distancia de proyección en calidad Full HD (1920x1080) y 1,000 lúmenes de brillo, permitiéndole proyectar el equivalente a una pantalla de 60" desde una distancia de 10 cm, y una pantalla de 100" a una distancia de 38 cm. La lámpara tiene una vida útil estimada de 30,000 horas. Para una mayor versatilidad, este proyector puede conectar fácil y rápidamente con su consola de juegos, reproductor de BluRay, ordenador portátil u otros dispositivos que utilicen un cable HDMI. El audio puede conectarse fácilmente a través de bluetooth a parlantes o audífonos externos, o a través de los parlantes del proyector.
Precio referencial: S/. 3,999.00.

WESTERN DIGITAL DISCO DURO MY CLOUD ETHERNET 2TB

Con este dispositivo de almacenamiento personal My Cloud, puede contar con un almacenamiento fiable en un único lugar para sus fotos, vídeos, archivos y compartirlos en cualquier lugar en donde tenga conexión a internet. Con la sincronización de software y las copias de seguridad automáticas, su contenido estará actualizado y accesible desde todos sus dispositivos, compatible con Windows y MacOS. Sus datos estarán siempre seguros y completamente bajo su control con la protección mediante contraseña. Y si necesita acceder o almacenar datos desde sus dispositivos móviles, puede instalar la aplicación My Cloud en Android y iOS. Otra ventaja importante de este dispositivo es su compatibilidad con otros dispositivos DLNA/UPnP®. El dispositivo se conecta a la red mediante Gigabit Ethernet y puede ampliarse su capacidad con otro disco externo mediante conexión USB 3.0.
Precio referencial: S/. 599.00.

CÁMARA DIGITAL SONY ULTRACOMPACTA RX0

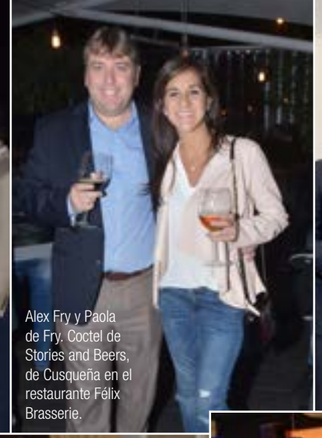
Con capacidades ilimitadas en un resistente cuerpo de duraluminio extrarígido y de dimensiones ultracompactas, la RX0 combina rendimiento de imagen y diseño resistente preparado para todo: puede soportar mucho peso (200 kgf), impactos (hasta una altura de 2 m) y es resistente al agua (hasta 10 m de profundidad). La cámara permite grabar en súper cámara lenta en hasta 1000 fps. Cuenta con sensor CMOS Exmor RS® y el procesador de imagen BIONZ X™, además de un obturador antidistorsión de hasta 1/32,000 s, reduciendo la distorsión en capturas de sujetos en rápido movimiento.
Precio referencial: US$ 698.00 (Amazon EEUU)

VISTAZOS

Adriana Marcos, Carlos Castillo, Sabrina Luna. Lanzamiento del nuevo Pop Up Store de Norman & Taylor en el Jockey Plaza.

Iván Livschitz, Marianella Avila, Rubén Benavides. Cena maridaje de los vinos de Tabernero en el Country Club Lima Hotel.

Jessica Jiménez, Renzo Jiménez, Mariella Montes. Lanzamiento del nuevo Volvo XC60 en el Lima Marina Club.



Alex Fry y Paola de Fry, Coctel de Stories and Beers, de Cusqueña en el restaurante Félix Brasserie.

Renato Piaggio, Joseph Ruiz Acosta, Ana María Ramírez, (Emb. Argentina), Erick Calienes. "Premio República Argentina".

Ricardo Larrabure, Lydia Roca, José Hende, Paty de Hende. Coctel por los 90 años del Country Club Lima Hotel.

Ezequiel Centanin, Jorge Ibazeta, Roberto Montenegro, Carla Morales. Cena maridaje bodega Alma Negra en el Swissotel.

Ismael Arrunategui, Pablo Guiñazu, Antonio Maccera, Oscar Álvarez. Cena maridaje bodega Catena Zapata en el Country Club Lima Hotel.

Joy Spencer y Bruno Ferrari. Cata maridaje de ron Appleton Estate en el Swissotel.

Petar Petrov, Christopher Rodríguez, Carla Medina, Patricia Arata, Erika Dammert, Ana Osorio. Nueva boutique de Montblanc en el Jockey Plaza.

Verónica Carillo, Fiorella Saco, Manuel Gil. Presentación del New Ford EcoSport.

Masterclass de gin Beefeater 24 en el Hotel Hilton.

Carolina Montes, Pedro Coronado, Carla Martínez. Fiesta Secret Garden de Tanqueray en el Jockey Club.

NOCHES EN EL POZITO TRUJILLO

RESERVA MALBEC FINCA ROTONDO

EL PLACER DE CULTIVAR BUENOS MOMENTOS

Finca Rotondo Reserva Malbec es un vino que propone cultivar los buenos momentos de nuestras vidas y que nos hace momentos inolvidables. Se trata de un Malbec con guarda en barricas de roble americano, 100% peruano. Como explica Alfredo Rotondo Luna, gerente de la Bodega, es el resultado de un inmenso esfuerzo que viene desarrollando, por más de 6 años, la familia Rotondo. Un proyecto de modernización que tiene como objetivo competir en los mercados internacionales. Para Alfredo Rotondo el Finca Rotondo Reserva Malbec, así como los demás productos, representan una excelente oportunidad para compartir y cultivar juntos los buenos momentos de nuestras vidas.

NOTAS DEL ENÓLOGO

Descubrir entre los viñedos de Rotondo una parcela de Malbec con casi 30 años de antigüedad, intensa y admirablemente adaptada al terroir del valle, nos llevó a elaborar el vino Finca Rotondo Reserva Malbec. A partir de ella logramos un vino estructurado, lo que nos permitió llevarlo a crianza en barricas de roble americano por 16 meses. El resultado es un vino con mucho carácter pero al mismo tiempo gran suavidad en el paladar. Con aromas complejos que recuerdan a violetas y frutos silvestres; con notas a coco, café y vainilla como resultado del aporte del roble.

El enólogo Rodrigo Avilés, de amplia experiencia en Bodegas de España y Chile, es el encargado de conducir esta pequeña revolución. Él considera al Finca Rotondo Reserva Malbec un primer gran éxito de la Bodega. Prueba de ello son las exportaciones a Estados Unidos, el mayor consumidor de vinos a nivel mundial.

Finca Rotondo

CULTIVANDO BUENOS MOMENTOS

Superior taste AWARD

TOMAR BEBIDAS ALCOHÓLICAS EN EXCESO ES DAÑINO

Country Club Hotel invierte más de US$8 millones en remodelación
Con una inversión superior a los US$8 millones el Country Club Lima Hotel estrena una nueva etapa en su historia con una remodelación que pone en valor la arquitectura clásica que lo caracteriza, combinándola con un diseño contemporáneo pensado a la medida del viajero actual.

DECOSTUDIO sorprende con "Esencia"
Reconocido estudio de arquitectura de interiores sorprende con "Esencia"; innovadora serie de muebles y elementos de decoración inspirada en la colección del 30 aniversario Jardín de Invierno del diseñador de moda Carlos Vigil.

Honda presenta Honda Civic Si 2017
Su nueva versión tiene un estilo más audaz, innovadora tecnología, cuenta con un moderno equipamiento, imponente elegancia y deportividad. Makoto Toyoda, Presidente ejecutivo de Honda del Perú, Christian Kobashigawa, piloto oficial de Honda, Jorge Oshiro, Grte. Sr. de Negocio-División de Automóviles de Honda Perú.

Ford Perú presenta la nueva generación de la EcoSport
Ford presentó la New EcoSport, esta nueva generación trae un renovado diseño y da un salto de categoría en su interior incorporando no solo el equipamiento más completo del segmento sino lo mejor en ergonomía, acabados y calidad de materiales. Gustavo Picciafuoco, General Manager en Ford Perú.

Suave ayuda a mejorar el acceso a una higiene más digna
Desde 2016, Suave de Kimberly Clark y la ONG Water For People, trabajan juntos en Perú para mejorar las condiciones de higiene en comunidades desfavorecidas, habiendo contribuido a mejorar el índice de falta de acceso a una higiene digna.

Montblanc presenta su nueva boutique en el Jockey Plaza
Montblanc inauguró su tercera boutique en Lima. Está ubicada en el 2do nivel del boulevard del Centro Comercial Jockey Plaza, ofrece las últimas colecciones de relojes, instrumentos de escritura y artículos de cuero. En la foto. Anouar Guerraoui, Managing Director, y Jack Gomberoff, Gerente General.

Volvo lanza la segunda generación de la SUV XC60
Volvo presenta la segunda generación del XC60. Está enfocado en brindarle al usuario una impecable dinámica de manejo, sistemas de seguridad únicos, y un hermoso diseño escandinavo. Ricardo Lesmann, presidente de Gildemeister y CEO, Horacio Oliveira, Director de operaciones para Volvo en Latinoamérica.

AFP Habitat reconocido como mejor gestor de inversiones
Recibió el reconocimiento como Mejor Gestor de Inversiones en los fondos 1, 2 y 3 periodo 2016, en el marco del Capital Markets, Banking & Finance Day 2017. Mariano Álvarez, Grte. Gral. de AFP Habitat, y Diego Marrero, Grte. de inversiones.

Se presenta JetSafe una plataforma de servicios para turistas en el Perú
Contribuyendo con el turismo, Mastercard, Jet Perú y la Cámara Nacional de Turismo presentaron Jetsafe, una plataforma tecnológica de referencia y coordinación dirigida a los turistas que visitan el Perú. En la foto. Pamela Carbajal, Directora de Desarrollo de Mercado de Mastercard Perú y Bolivia.

Toyota presenta el nuevo Prius 2017 y el renovado Prius C
Última versión de sus emblemáticos modelos híbridos, el Prius y Prius C. Viene equipado con el sistema Hybrid Synergy Drive, que permite a sus dos motores trabajar juntos para maximizar su desempeño y conseguir un eficiente consumo de combustible. Aldo Kobayashi Yagi, Gerente Planificación, Marketing y Producto.

Lanzamiento "All New XV 2018" Subaru Lavagna
Como parte del lanzamiento del nuevo Subaru XV 2018, la marca de las 6 estrellas presentó un brunch para dar a conocer el nuevo vehículo de la familia Subaru, en el local de Subaru Lavagna, el cual fue acondicionado por completo para la presentación. Javier Masini y Paula Mejía Mayorga en la foto.

El Restobar de Licorería El Pozito
El Pozito Resto Bar está ubicado en La Molina y es el espacio ideal para cenar, picar algo con los amigos después de la oficina, o cerrar la semana con una tabla de quesos y embutidos. Todo, con la posibilidad de elegir una botella de vino a precio de tienda entre las más de 400 etiquetas que poseen. Tienen vino por copa, una variada carta de piqueos y cocteles.

THE WESTIN
LIMA
HOTEL & CONVENTION CENTER

PRESENTA

PREMIUM TASTING

Edición Lima #1

ELPOZITO
Vinoteca & licorería

THE WESTIN LIMA HOTEL & CONVENTION CENTER

11 de Noviembre de 2017

36 de los Mejores Vinos de Sudamérica en una exclusiva cata a ciegas dirigida por especialistas.

VENTA EXCLUSIVA DE ENTRADAS EN LOS SIGUIENTES LOCALES DE EL POZITO:

LA MOLINA: Av. Raúl Ferrero 1083
SAN ISIDRO: Av. Álvarez Calderón 107
BARRANCO: Av. San Martín 546

INTIPALKA VALLE DEL SOL · WINE CITY Experience travel · san luis · SOMMELIER · idvip Instituto del Vino y del Pisco · CHIVAS · CORK PERU

RICCADONNA

Siempre hay una ocasión para celebrar.
Y para cada celebración, hay un Riccadonna.
#CELEBRAMÁS

TOMAR BEBIDAS ALCOHÓLICAS EN EXCESO ES DAÑINO

DEFINE TU ESTILO DE SER BLUE.
GO BLUE. GO HYBRID!

SISTEMA HÍBRIDO
Motor a gasolina y motor eléctrico.

MODOS DE MANEJO
(Eco, Normal, Power, EV)

FRENOS REGENERATIVOS
Ahorro inteligente al desacelerar.

Su sistema Hybrid Synergy Drive te permitirá tener un mayor control de combustible y una muy baja emisión de gases. Los Frenos Regenerativos te ayudarán a tener un ahorro inteligente de energía al desacelerar. Además, cuenta con diferentes Modos de Manejo como EV, Eco, Normal y Power. El modelo Prius cuenta con Head Up display donde podrás ver la información de tu vehículo en el parabrisas y como jugando calificar tus viajes de manera divertida y eco-amigable a través del score de conducción.

GOBLUE.PE

8 AÑOS DE GARANTÍA ó 180,000 km
LO QUE OCURRA PRIMERO*

TOYOTA | 50 años

Equipamiento varía según versión. Fotos referenciales. Mayor información en www.toyotaperu.com.pe
*Lo que ocurra primero. Valido para los componentes del sistema híbrido: Batería Hibrida, ECU de batería híbrida, ECU de gestión de energía e inversor con conversor.