



COMISIÓN
TURISMO Y SERVICIOS

DEGUSTACIÓN DE VINOS Y CATA DE ACEITE DE OLIVA

En el mes de noviembre se realizó una cata de vinos y aceite de oliva, a cargo de la sommelier Estela Vera Gómez Bello. La misma fue en la Asociación y contó con gran participación de asociados y asociadas.

El 21 de noviembre a las 18 hs se realizó en el salón Comedor de la Asociación una cata de aceite de los Olivares del Desierto del Valle de Mendoza, a cargo del señor Julio Luján y una degustación de vinos de la Bodega Boutique Alacrán Wines, de Mendoza, que estuvo a cargo de nuestra asociada y sommelier Estela Vera Gómez Bello.

Dicho evento estuvo organizado por la Comisión de Turismo y Servicios y contó con la presencia de los asociados que se sumaron al evento.

Compartimos algunos datos a tomar en cuenta para conocer un poco más de las características del aceite de oliva, para disfrutar de una experiencia más enriquecedora al paladar a la hora de su adquisición y consumo.

- El aceite de oliva virgen extra (aove) es un alimento básico, "oro líquido", presente en la dieta mediterránea y pilar de la alimentación saludable. Debe ser conservado en lugares oscuros, frescos y secos;

- El color de su botella, preferentemente, debe ser de color verde oscuro ya que evita el paso de la luz;

- Un buen aceite debe poseer un aroma fresco, frutal e intenso y además debe tener un ligero picor al probarlo y amargor en final de boca;

- Es vital consumir un aceite dentro de los 2 años, desde su elaboración.

Los aceites catados fueron tres variedades de Aove Berbora Rosier, El aceite "Arbequina" es suave y frutado, con notas frescas que elevan cada bocado. Es ideal para quienes buscan un toque delicado. Se utiliza tanto en pastelería como para armonizar ensaladas mixtas y tablas de fiambres y quesos. El "Blend" constituye la armonía de lo mejor de



TIPS PARA CONOCER, DISFRUTAR Y DEGUSTAR EL ACEITE DE OLIVA

- 1) El Aceite de Oliva debe ser conservado en lugares oscuros, frescos y secos;
- 2) El color de su botella, preferentemente, debe ser de color verde oscuro ya que evita el paso de la luz;
- 3) Un buen aceite debe poseer un aroma fresco, frutal e intenso y además debe tener un ligero picor al probarlo y amargor en final de boca;
- 4) Es vital consumir un aceite dentro de los 2 años, desde su elaboración;
- 5) Con unos gajos de manzana verde, se puede resetear el paladar y seguir disfrutando de una experiencia inolvidable.



cada variedad, combinando intensidad y suavidad en una experiencia única e inolvidable. Versátil y flexible gastronómicamente, se utiliza en comidas desde agrídulces hasta mariscos, pescados y carnes blancas, así como rojas sin lugar a dudas. El aceite "Composición" es 75% Arauco y 25% Arbequina. Posee Identificación Geográfica Mendoza desde 2024.

Por último, el aceite con denominación "Arauco" es intenso y robusto, con un equilibrio perfecto entre amargor y picor. Es el alma de los platos más audaces. Variedad emblema de nuestro país. Armoniza comidas étnicas, vegetales, asados y gratinados como postres helados y tragos de autor.

Posteriormente se procedió a realizar la cata de vinos.

Los vinos catados de Alacrán Wines fueron cuatro cada uno acompañado de su correspondiente maridaje.

En primer término se partió de un vino tranquilo blanco "Instinto" torrontés riojano de color amarillo verdoso con reflejos plateados, en nariz muchas flores blancas especialmente jazmines con algunas notas cítricas características de este varietal. Y en boca se percibe algo dulce con una acidez ele-

gante y buena persistencia final, en esta ocasión se maridó con una empanada de carne frita.

El segundo vino fue un pinot noir "Seducción" de color rojo rubí con reflejos violáceos. Aromas de frutos rojos





y negros como cerezas, fresas, frambuesas y grosellas, combinados con finos aromas de roble. En boca es un vino delicado y suave, donde aparecen los sabores de fresa y otras frutas rojas. Taninos suaves y equilibrados que maridaron excelentemente con la tabla de quesos y fiambres.

El tercer vino fue un Malbec "Sedución" de color púrpura oscuro, nariz sugestiva y complejo. Ciruelas negras, cassis y frambuesas. Bien estructurado, sedoso con taninos aterciopelados. La fruta es dulce con refinadas especias, largo y complejo. Es balanceado, elegante de final largo. Fue maridado con un brownie con helado de crema americana.

El evento

**TIPs
PARA CONOCER, DISFRUTAR Y
DEGUSTAR EL VINO**

- 1) Recomendamos evitar los perfumes, cremas y maquillajes invasivos para no entorpecer la percepción de los aromas del vino;
- 2) Es importante consumir cada varietal con la temperatura adecuada para cada tipo de vino según se trate de espumoso o de vinos tranquilos ya sean blancos, rosados o tintos ya que todos se sirven a temperaturas diferentes;
- 3) Buena iluminación y usar un fondo de color blanco preferentemente para analizar el primer paso que es la vista, su color, densidad, profundidad etc;
- 4) Buena hidratación = consumo responsable (ingerir iguales cantidades de agua y bebida alcohólica);
- 5) Un poquito de galletas de agua o pan con aceite de oliva para limpiar el paladar y unos granos de café para neutralizar el olfato cuando se degustan vinos diferentes.

Para realizar la ceremonia de la cata de vinos nos centramos en tres pasos:

Para la VISTA: Inclino mi copa a 45° y sobre un fondo preferentemente blanco, observo el color, la intensidad y la densidad del vino;

NARIZ: primera olfacción y luego girar suavemente la copa, para que se volaticen los aromas y podamos distinguir si se tratan de aromas primarios, secundarios o terciarios;

BOCA: disfrutar un pequeño sorbo lentamente, lo paseo por toda la boca lentamente y analizo a qué me recuerda este vino. Trato de reconocer frutas, flores, vegetales, etc. y luego a seguir disfrutando de los sabores que me transmite el vino.



culminó con un brindis con el vino emblema de la bodega, el espumante "Champenoise" de color amarillo oro con suaves reflejos salmón y muy brillante, con burbujas pequeñas que forman finos collares de perlas. En nariz, buena intensidad con esencia de frutos secos, nueces y almendras y algo de panificación por su proceso de vinificación. En boca este vino nos regala una entrada delicada, con la elegancia del pinot y la frescura del chardonnay que hacen un equilibrio perfecto, con buena acidez lo que hizo culminar un evento del que los asistentes disfrutaron muchísimo y aprendieron un poco más acerca de vinos y aceites de oliva. ❖

NUEVOS CONVENIOS OCTUBRE 2024

HOTELES EN PROVINCIA DE BUENOS AIRES

HOTEL SHERATON BUENOS AIRES GREENVILLE
Calle 152 y 63 S/N, Au Bs. As La PLATA, KM. 32,5, HUDSON. Provincia de Bs. As,
☎: 7700 6600 Y 11 7103 2285
✉: jorge.galassi@sheratonbuenosairesgreenville.com -
🌐: www.marriott.com
DESCUENTO: 20 %.

HOTEL YARMÁ
Del Tuyú 109, Pinamar.
☎: 02254 40 5401
✉: yarmahotel@gmail.com
🌐: www.hotelyarma.com.ar
DESCUENTO: 15 %.

HOTELES EN SALTA
HOTEL SIETE LUNAS
Juan Carlos Dávalos 1069, San Lorenzo, Salta
☎: 0387 15 539 4534
✉: sietelunashotel@gmail.com
🌐: www.sietelunasdesanlorenzo.com.ar
DESCUENTO: 20%, no feriados ni fines de semana largos.

HOTELES EN TIERRA DEL FUEGO
STATUS HOTEL RIO GRANDE
Av. San Martín 268, Rio Grande, Tierra del Fuego
☎: 02964 43 5700 y 02964 69 0000
✉: info@statushotelcasino.com
🌐: www.statushotelcasino.com
DESCUENTO: 20 %.

HOTELES EN ENTRE RÍOS
APART SALTO GRANDE
Avda. Pte. Perón y Concepción del Uruguay, Federación, Entre Ríos
☎: 3456 521 333
✉: apartsaltogrande@gmail.com
DESCUENTO: 20%. (de mayo a diciembre, cada 3 noches de alojamiento, se otorga 1 noche adicional de regalo)

HOTELES EN SAN LUIS

POSADA LOS ALAMOS
Neptuno 513, Villa de Merlo, San Luis
☎: 11 6820 3003
✉: losalamosposada@gmail.com
🌐: www.losalamosposada.com.ar
DESCUENTO: 20%, en temporada baja y 10% de temporada alta

HOTELES EN CIUDAD DE BUENOS AIRES

HOWARD JOHNSON PLAZA FLORIDA
Florida 944, CABA.
CONTACTO: Noelia Ballester, Noelia Ballester,
☎: 11 5584 0462 y 4891 9222
✉: reservas@hjflorida.com
🌐: www.hjflorida.com
DESCUENTO: 20 %.

HOTELES EN URUGUAY

SACRAMENTO MANAGEMENT, Cadena de Hoteles en Uruguay
COLONIA: (Posada Don Antonio, Hotel Radisson, y Hotel Real). Florida 944, CABA.
MONTEVIDEO: (Vivaldi Hotel Loft Punta Carretas). **LA PALOMA, ROCHA:** (Uy Proa Sur Hotel).
MERCEDES, SORIANO: (Gran Hotel Brisas del Hum).
FRAY BENTOS, RIO NEGRO: (Gran Hotel Fray Bentos).
RIVERA: (Frontier Hotel Rivera y Like Design Hotel Rivera).
✉: fmartirena@sacramentomanagement.com
🌐: www.sacramentomanagement.com
Sistema de Reserva para TODOS los hoteles:
Para obtener el descuento ingresar a www.smreservas.com/amfjn e incluir el código: **AMFJN**
DESCUENTO: 20 %.

HOTELES EN CHILE

APART HOTEL LATITUD SUR
Alonso de Ovalle 884 y 791, Santiago de Chile
☎: 569 739119990 y 569 991844116
✉: apartlatitudsur@gmail.com
🌐: www.latitudsurtravels.com
DESCUENTO: 15 %.

