



UN ESTILO QUE ASOMA

Con la incorporación de Victoria Prandina como enóloga, la bodega Vinorum apuesta a vinos más fáciles de beber sin perder complejidad, con toda la expresión del terroir de Luján de Cuyo. Preparan nuevas líneas y nuevas etiquetas.

PÁG. 3



LLEGÓ

INFINITE



CONEXIÓN PRINCIPAL & BACKUP 4G

Te presentamos un nuevo servicio con switch automático entre red fija y móvil para tener una conexión continua en todo momento. Además, cuenta con un Centro de Control para monitorear tu enlace de internet. Porque nuestro negocio no es solo conectarte, sino hacer crecer el tuyo.

Conocé más en Telecomfibercorp.com.ar

Tu partner tecnológico

TELECOM | FiberCorp

VÁLIDO PARA LA CIUDADES DE BUENOS AIRES, GBA, MAR DEL PLATA, CÓRDOBA, CAPITAL Y SANTA FE CAPITAL. INTERNET INFINITE ESTÁ DISPONIBLE PARA VELOCIDADES DE 100 MBPS (DOWNSTREAM HASTA 100 MBPS / UPSTREAM HASTA 10 MBPS) Y 300 MBPS (DOWNSTREAM HASTA 300 MBPS / UPSTREAM HASTA 15 MBPS). MODEM EN COMODATO. COSTO DE INSTALACIÓN \$299, + IMP. LOS SERVICIOS QUE PRESTA TELECOM ARGENTINA S.A. ESTÁN SUJETOS A COBERTURA, DISPONIBILIDAD TÉCNICA Y GEOGRÁFICA DENTRO DEL TERRITORIO DE LA REPÚBLICA ARGENTINA. PARA MÁS INFORMACIÓN CONSULTE EN WWW.TELECOMFIBERCORP.COM.AR. TODOS LOS DERECHOS RESERVADOS. TELECOM ARGENTINA S.A. CUIT 30-63945373-8. ALICIA MOREAU DE JUSTO 50 - CABA.

VINORUM: con vinos más fáciles de beber y complejidad, ASOMA SU NUEVO ESTILO

Una cata de la cosecha 2020 permite apreciar la mano de la nueva enóloga, Victoria Prandina.

“Lo que buscamos es un nuevo estilo de vinos más fáciles de beber, con complejidad”. La definición es de Cecilia Altieri, quien maneja la bodega Vinorum junto con su esposo Guillermo, durante una degustación de los vinos de la cosecha 2020. Esto último no es un dato menor, porque es la primera cosecha que realizó la nueva enóloga, Victoria Prandina, quien tiene a su cargo la tarea de darle esa impronta a los nuevos vinos de la bodega de Perdriel.

En los nuevos vinos ya se nota esa mano, con una fruta y una “bebilidad” muy presentes. Entre la búsqueda de más frescura y la calidez de la cosecha, la vendimia se adelantó este año unas cuatro semanas, lo cual ya venía previsto desde el trabajo en el viñedo.

Para Victoria, “el desafío era conocer qué daba el viñedo y buscar después la madera justa para los vinos”. Las viñas son todas de Perdriel y Agrelo, lo cual le da a los vinos una expresión cabal de terroir clásico de Luján de Cuyo. Eso se nota en todos los Malbec que probamos (cuatro) pero especialmente en el Cabernet Sauvignon, “que no tiene pirazinas excesivas”, según la enóloga.

Varias novedades

Las novedades de Vinorum vienen por diversos frentes. Uno es que por



Guillermo y Cecilia Altieri, con Victoria Prandina.

primera vez elaboraron un blanco con etiqueta propia (un Chardonnay con uvas compradas en el Valle de Uco). Y otro es que están redefiniendo las líneas y las etiquetas (a cargo de Boldrini & Ficcardi), que quedarían así: Familia Altieri (sólo para venta directa y ediciones especiales); Victorio Altieri (un clásico, cuyo Malbec 2012 es uno de mis favoritos); y la línea Vinorum.

Según Guillermo Altieri, “estamos muy contentos porque hemos tenido una cosecha muy buena para un año cálido, y estamos mostrando muy bien la tipicidad de los Malbec, muy de la Primera Zona, que fue su expresión original en Mendoza”.

La degustación se complementó con un Tannat y un Cabernet Franc, que asoman como excelentes complementos para los cortes.



PREVENÍ UN INCENDIO TRABAJÁ TRANQUILO

La pelota extintora SWF es la opción más segura para tu negocio, ya que se activa automáticamente entre los 3 y 10 segundos luego de entrar en contacto con el fuego directo.



Contacto

✉ mendoza@sfwargentina.com
 @sfwargentina
 sfwargentina
 +54 261 6730 900

Oportunidad: PUNTO A PUNTO editará el 29 de julio el ESPECIAL SALUD, ESTÉTICA Y BIENESTAR 2020

Será en un Dossier en formato papel. Los contactos para publicar son +54 9 261 6056137; nnardella@pap.com.ar; lpuy@pap.com.ar; vmussuto@pap.com.ar.

El próximo 29 de julio **Punto a Punto** publicará su tradicional **Especial Salud, Estética y Bienestar 2020**, un Dossier en formato papel que se distribuirá a nuestra base de datos, se exhibirá *on line* y se difundirá en nuestras redes sociales.

El Dossier será un completo informe que permita conocer la realidad de las empresas, instituciones, prestadores, profesionales y proveedores de Mendoza, quién es quién en el mercado local, cuáles son sus directivos y ejecutivos, qué servicios/productos/prestaciones ofrecen, público al que se dirigen, qué inversiones, acciones y objetivos tienen previstas para el año, etc.

El formato de participación es a través de Contenidos de Una Página o Media Página (Ficha de Información de la empresa/institución/prestador/profesional/proveedor y/o Entrevista al referente de la empresa/institución/prestador/profesional/proveedor y/o Publinota de la empresa/institución/prestador/profesional/proveedor), y Avisos Publicitarios de Una Página o Media Página, pudiendo reunir/combinar todos estos formatos en la contratación.



Esto permite desarrollar las características principales y las ventajas competitivas de la organización.

Contratación de espacios y recepción de avisos: hasta el martes 21 de julio de 2020.

Contactos: +54 9 261 6056137; nnardella@pap.com.ar; lpuy@pap.com.ar; vmussuto@pap.com.ar.

Qué es *Punto a Punto*

Desde hace 14 años **Punto a Punto Mendoza** está posicionado como el medio de los negocios más importante de la provincia.

Mediante un formato ágil y de lectura rápida, mostramos todo lo que sucede en los diversos sectores económicos de Mendoza, con información relevante sobre la vida de las empresas, organismos, entidades y marcas desde todos los ángulos.

El perfil de nuestros lectores es de Propietarios, Directores, Gerentes y Ejecutivos de Empresas, Comercios, Organizaciones y Funcionarios Provinciales y Municipales que consumen marcas/productos/servicios, están bancarizados, no tienen demasiado tiempo para lectura, quieren estar actualizados sobre lo que sucede en el mundo de los negocios y les gusta el "buen vivir". Valoran lo visual, demandan capacitación, buscan la excelencia y tienen un alto grado de consumo general.

Nuestra intención es desarrollar con ustedes un Plan Estratégico de Comunicación Integral que incluye Contenidos y Publicidad.

STAFF

Punto a Punto

Montevideo 251, 2° piso
(5500) Mendoza

Suscripciones

abiondo@pap.com.ar
Tel.: 156056137

Recepción de avisos
nnardella@pap.com.ar

Presidente

Agustín de la Reta

Director General

Adolfo de la Reta
adolfo@pap.com.ar

Director Periodístico

Mauricio Llaver
mllaver@pap.com.ar

Directora de Eventos
Rosana Moretta

Redacción

Carlos Lagos
clagos@pap.com.ar

Ludmila Llaver
ludmilallaver@pap.com.ar

Jefe Comercial

Néstor Nardella
nnardella@pap.com.ar

Arte y Maquetación
Fabián Molino

Área Comercial y Sociales

Valentina Mussuto
vmussuto@pap.com.ar

Área Comercial

Laura Puy
lpuy@pap.com.ar

Administración

Analia Biondo
abiondo@pap.com.ar

Se prohíbe la reproducción total o parcial del material de **Punto a Punto** sin citar fuente. Registro de la Propiedad Intelectual N° 186705

ZUCCARDI VALLE DE UCO, MEJOR BODEGA Y VIÑEDO DEL MUNDO POR SEGUNDO AÑO CONSECUTIVO

Zuccardi Valle de Uco fue elegida nuevamente como la mejor bodega del Mundo y de Sudamérica por más de 500 referentes internacionales, en la segunda edición de The World's Best Vineyards. En una ceremonia celebrada de manera virtual a causa de la pandemia, se anunciaron estos premios que ponen su



atención en la calidad del turismo enológico de más de 1.500 bodegas alrededor del mundo. Los jurados realizan una elección de las que consideran las mejores 50. Además de evaluar los vinos, se examina toda la experiencia: la gastronomía, el recorrido, el ambiente, el personal, la vista, el precio, la reputación, la accesibilidad y todo lo que hace que una visita sea una experiencia gratificante para los visitantes.

Los votantes son referentes internacionales del mundo del vino, Sommeliers y corresponsales de viajes de lujo de todo el mundo. La lista de los ganadores 2020 abarca bodegas de 18 países en los cinco continentes.

- **Mejor Bodega de Sudamérica y del Mundo:** Zuccardi Valle de Uco (Argentina).
- **Mejor Bodega de Europa:** Domäne Wachau (Austria).
- **Mejor Bodega de Oceanía:** Rippon (Nueva Zelanda).
- **Mejor Bodega de Asia:** Château Mercian Mariko Winery (Japón)
- **Mejor Bodega de Norteamérica:** Robert Mondavi (Estados Unidos).
- **Mejor Bodega de África:** De-laire Graff Estate (Sudáfrica).

SEGUROS AL TOQUE, UN NUEVO SERVICIO ONLINE DE BANCO PATAGONIA

En línea con su proceso de transformación digital, Banco Patagonia lanzó la plataforma Seguros al toque, una nueva propuesta de adquisición online de seguros rápida y simple, que acompaña a sus clientes en este camino hacia nuevos hábitos y necesidades, ofreciendo experiencias intuitivas de banca digital que además los ayudan a ahorrar tiempo y a mantenerse seguros en sus hogares.

“El lanzamiento de ‘Seguros Al Toque’ marca un hito en el camino del banco hacia la concreción de su transformación digital, y cuyo objetivo es brindar una mejor experiencia de usuario, un servicio cada vez más ágil y seguro esté donde esté”, afirmó Otacilio Magalhaes, Superintendente de Negocios Digitales de Banco Patagonia.

El principal socio para esta etapa inicial será Seguros Sura, y los clientes podrán consultar a través de Patagonia eBank, la oferta de coberturas disponibles, cotizarlas,



contratar y realizar consultas de sus pólizas, además de contar con el beneficio de un 30% de descuento en las tres primeras cuotas del producto adquirido online.

Banco Patagonia, uno de los principales bancos del sistema financiero argentino, continúa con su estrategia de ofrecer experiencias a los clientes más personalizadas, apoyándose en este caso en el mundo digital, sin dejar de lado el contacto humano y capitalizando las nuevas herramientas que hacen más dinámicas las operaciones.

verallia
ENVASES DE VIDRIO

ecova attitude

verallia

Carril Nacional 6070 (CP 5525)
Rodeo de la Cruz, Mendoza, Argentina.
Tel/Fax: 54 (0261) 4130200
www.ar.verallia.com

f i t

P&P

SUSCRIPCIONES
156056137

A seguir bodegueando (y a cuidar el rancho)

Por **Mauricio Llaver** / Director periodístico de **Punto a Punto**



El fin de semana consolidó el renacimiento del turismo local. Ahora, a cuidarnos entre todos, haciendo muy bien lo que le corresponda a cada uno.

12 de julio 2020

BODEGUEANDO: CONSEJOS PARA MENDOCINOS.

Una obviedad para empezar: la gastronomía de Mendoza es más grande que la gastronomía de las bodegas, y todo el esfuerzo de los restaurantes tradicionales, de cualquier ciudad, de cualquier centro comercial, merece estar lleno de comensales. Pero las bodegas han empezado un proceso de recuperación, con limitaciones, que implica la oportunidad de que muchos conozcan lo que están haciendo. Es algo tan sencillo como que los precios están más accesibles para el mendocino medio, y por lo tanto, mientras vuelve el gran turismo (quieran los dioses que lo más pronto posible) hay una ventana de oportunidad para conocer mucho de lo que se desarrolló aquí gracias a la inversión privada. Los menús son accesibles (a veces al precio de lo que costaría una sola botella de vino) y los lugares –y los paisajes a los que están orientados– obviamente son tan hermosos como antes de la pandemia. Mendocinos, el consejo de la hora es que vayan a las bodegas y aprovechen. Será bueno para todos.

BODEGUEANDO II: CONSEJOS PARA BODEGAS.

Ya que la rueda ha empezado a girar, y la moral ha empezado a levantar bastante, es importante que los restaurantes recuerden que en estos casos es bueno sobreactuar con las medidas de higiene, que es mejor pecar por exagerados que pecar por descuidados. El momento es muy sensible, y por eso hay que estar ultra-atentos a todos los detalles: enviar la documentación de la reserva por Whatsapp; recibir con los barbijos puestos y que tapen la nariz; rociar las manos con

alcohol; usar servilletas de papel; poner si es posible túneles sanitizantes, tener alcohol en gel en todas las mesas... en fin, todo lo que ya sabemos. Pero por favor hagámoslo, porque un solo caso de coronavirus en una bodega sería un retroceso y una tragedia económica para todos.

JUSTICIA, AGRADECIMIENTO Y NEGOCIO.

El renacimiento de estas últimas semanas tiene que servir a las bodegas para ensanchar su base de clientes. Ojalá pronto volvamos a los menús para turistas de 50, 70, 100 dólares, pero para entonces deberíamos aprender de lo que está sucediendo ahora: que hay un público que va por primera vez a las bodegas y que sabe que allí hay algo gratificante. Como después no va a haber menús de tres pasos a 1.200 pesos, pensemos en cómo mantener a ese mendocino con otras opciones de precios similares: ¿Qué tal un chorripán en pan ciabatta con verduras grilladas y un par de copas de vino (que siempre va a ser bueno) en el jardín de la bodega con vista a la montaña? ¿O tres empanadas mendocinas –y bien rellenas, ¿eh?– con una buena ensalada en el callejón de un viñedo? ¿O en una barra informal, bajo un sol mendocino de mediodía que es siempre una bendición? No olvidemos a quienes hoy nos están salvando las papas: será justicia, un agradecimiento y, afinando números con creatividad, también un negocio. A cuidar el rancho, señores.

UN ESPIRITU CONMOVEDOR.

Claudia Yanzón, una gran emprendedora mendocina con el Bus Turístico, me envió un mensaje de voz que reproduce mejor que nada el ánimo y el espíritu del sector: "Esto es la vuelta al trabajo en equipo. Llevo 117

días parada, con un enemigo invisible que ponía en riesgo al conductor, a la guía, y a todos los que estábamos en contacto con los pasajeros, que podían ser posibles portadores del virus. Si Dios quiere, el sábado que viene, para festejar el Día del Amigo, vamos a hacer la Experiencia Bodeguitar, de enogastronomía. Lo van a organizar las bodegas que han declarado y tienen abiertos sus restaurantes. Yo voy a poner el traslado en excursión con todo el protocolo de prevención y de cuidados. Hasta que no salga la vacuna, vamos a vivir en un contexto de Covid en el que tenemos que seguir produciendo y trabajando. Yo no puedo estar más parada. Los guías, el equipo, necesitan trabajar y necesitamos, aunque sea, ingresos mínimos. Apuesto por Mendoza y apuesto por la vida". Conmovedor. Así se vive Mendoza desde siempre. Y se va a seguir haciendo.

CIEN DÍAS, MÁS CIEN DÍAS, MÁS CIEN DÍAS...

Alberto Fernández llegó al poder en diciembre y pasó los primeros cien días sin un plan económico claro (salvo el ajuste a los jubilados en diciembre). Y en el primer trimestre de este año (enero, febrero, marzo, con sólo los 10 días finales de cuarentena) el PBI cayó el 5,4% interanual. Después llegó la cuarentena –que en vez de 40 días ya lleva 100– y los números de caída pintan para tragedia griega. Recién ahora se habla de la post pandemia y de que ahí sí, Alberto tendría un plan, que llamaría a un acuerdo, que todo dependería de un arreglo por la deuda, etc. Una simple preguntita, pensando en los que tienen que tomar decisiones: ¿Cuánto más se puede andar con el GPS recalculando todo el tiempo?

LOS RECOMENDADOS DE Adriana Martínez

ADRIANA MARTÍNEZ ES LICENCIADA EN ENOLOGÍA, PROPIETARIA DE MYTHOS WINES ARGENTINA Y REPRESENTANTE EN EL PAÍS DE FAMILLE SYLVAIN GROUPE.

Home office. Personalmente, confieso que la cuarentena que vivimos no me resulta insoportable. Al contrario: disfruto de realizar nuevas actividades en casa, que descubrí mientras seguía con mi trabajo casi con normalidad, gracias al *home office*.

Nuevas aficiones. Algo que no había hecho nunca fue hacer vivos en Instagram, y en mayo comencé con un ciclo de charlas junto a mujeres del vino. Soy admiradora del trabajo de mujeres que, detrás de un gran esfuerzo profesional, llevan adelante proyectos personales o lideran equipos en empresas. Me propuse visibilizar a muchas de ellas y que además fueran vivos federales de la Argentina. Descubrí que además de ser interesante, se puede mostrar el trabajo y aspectos personales de cada una de una manera actual y divertida. Esto también conlleva una investigación y preparación en varios aspectos, desde el diseño de un flyer hasta un listado de preguntas en base a cada historia particular. Además, degustamos y describimos los vinos juntas.

Comidas. Me encanta cocinar, especialmente nuevas recetas de reconocidos chefs y amigos aficionados que comparten en las redes sus tips. ¡Hasta me animé a amasar pan! Me gusta crear en la cocina y disfruto de la buena mesa. Elijo en general la cocina mediterránea -por su colorido y mix de sabores-, los guisos invernales y me animo a los postres originales que mezclan lo dulce, salado, especias y quesos. ¡En la cocina hay que animarse! Ahora que está permitido, también estoy saliendo a comer a algunas bodegas con excelentes y accesibles pro-

puestas, como el programa "Maridaje de Bodegas". Es la oportunidad para el mendocino de vivir la experiencia de conocer bodegas y sus restaurantes.

Vinos. Por mi trabajo como enóloga, no sólo consumo mis vinos, sino que invierto y me regalan de otras bodegas, regiones y países. Tiene que ver con el ejercicio técnico que hago de forma natural. También compro online cajas de vinos a precios promocionales y de variedades a veces no tradicionales. Algunas variedades que me encantan son el Pinot Noir y la Garnacha, además del Malbec y Cabernet Franc, en tintos, mientras que en blancos busco siempre probar nuevas regiones y estilos. Zonas como Chubut, Córdoba, San Luis y Jujuy tienen excelentes exponentes que recomiendo descubrir. En esta época siempre visitaba a mis clientes para catar vinos en barricas, y ya que no se puede, me envían los vinos a casa y degustamos a solas para después compartir resultados.

Películas, series y libros. En cuanto a series, amé "Anne with an E", "The Sinner", "Outlander", "Ozark" y algunas españolas de suspenso como "Vivir sin permiso". Además, me gustaron mucho "Poco ortodoxa", "Inconcebible" y documentales como "Somebody Feed Phil", donde mezclan la gastronomía y el turismo de capitales famosas. Finalmente, estoy leyendo "La geografía del vino", de Guillermo Corona.

Música. Es la mejor compañía mientras trabajo o manejo: siempre hay canciones de Coldplay, Pedro Aznar, Cerati, Nic D y la francesa Cyrille Aimée en mi *playlist*.

VINORUM

La Bodega boutique más premiada de Argentina

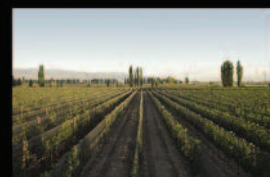


FAMILIA ALTIERI

VINORUM

Bodega asesorada por el prestigioso
Winemaker Paul Hobbs

www.vinorum.com.ar



Brandsen 1630, Luján de Cuyo, Mendoza | Tel.: 0261-5214805

BEBER CON MODERACIÓN
PROHIBIDA LA VENTA A MENORES DE 18 AÑOS

PAP
SUSCRIPCIONES
156056137

Alejandro De Borbón
Socio Gerente Havanna Mendoza

“CREEMOS QUE EN OCTUBRE VAMOS A IGUALAR LA FACTURACIÓN DEL AÑO ANTERIOR”

-Havanna cumplió 15 años en Mendoza: ¿Cómo ha sido la trayectoria de la marca en la provincia?

-El 8 de julio de 2005 abrimos Havanna en Mendoza y durante muchos años fue considerada la marca más querida y reconocida por los argentinos. El primer local que abrimos fue el de Peatonal Sarmiento, y hoy tenemos en total seis sucursales activas. Nuestra mayor satisfacción es que la marca ha perdurado y ha seguido creciendo, y que los mendocinos la adoptaron y la consideran una empresa mendocina más.

-¿Cómo viene la recuperación después de la reapertura?

-Vamos siguiendo el ritmo del comercio en Mendoza, aplicando todos los protocolos. La gente de a poco se va animando a salir y mes a mes notamos un crecimiento. Durante la cuarentena logramos mantener a todo nuestro personal y afrontar todos los costos de proveedores y poder seguir trabajando, lo cual es un gran orgullo para nosotros. Si la pandemia nos acompaña y los casos se mantienen bajo control, vamos a lograr un julio con una facturación de un 50% con respecto al año pasado, y creemos que en octubre vamos a estar igualando la facturación del año anterior.

-¿Sumaron algún servi-



cio durante la cuarentena? ¿Lo van a mantener pasada la pandemia?

-Sumamos servicio de delivery, ya que take away siempre tuvimos con “Havanna para llevar”, un producto totalmente desarrollado y un adicional al Havanna tradicional. Para delivery, los productos más pedidos son los alfajores, Havannettes, galletas de limón o algún producto especial, como los huevos de pascua. Lo vamos a seguir implementando porque ha sido un canal de venta que ha crecido mucho y hoy es preponderante en la facturación.

-¿Prevén alguna posible expansión?

-Luego de la pandemia

van a aparecer muchas oportunidades, y siempre estamos atentos a expandirnos. Somos un grupo de socios con una visión de crecer y siempre seguir apostando al trabajo y al desarrollo de Mendoza, así que no descartamos seguir expandiéndonos.

-¿Cómo ves el futuro del rubro gastronómico en Mendoza?

-Yo soy súper optimista, considero que Mendoza va a ser una de las plazas más elegidas cuando vuelva el turismo, porque tenemos todas las condiciones para eso. Veo un potencial enorme para la provincia tanto con los turistas nacionales primero, como con los internacionales más tarde.