

GASTRONOMÍA: DOS NUEVAS APUESTAS DE NORTON



Después de la cuarentena, la bodega de Perdriel reabrió con dos nuevas propuestas, "Terraza La Vid" y "Norton Garden", con un mayor aprovechamiento de los espacios abiertos. La cocina sigue a cargo de la chef Patricia Suárez Roggerone. **PÁG. 3**



7kw



TEMPERATURA
24°C



Soluciones IoT Inteligencia al servicio de tu negocio

Es mucho más que cosas conectadas a internet. Es tecnología para conectarte a tus datos e inteligencia aplicada para una mejor y más rápida toma de decisiones. Con Soluciones IoT evolucioná tu negocio y hazelo más eficiente.

Conocé más en Telecomfibercorp.com.ar

TELECOM

FiberCorp

En BODEGA NORTON reabrió La Vid, con “TERRAZA LA VID” y “NORTON GARDEN”

Lo hizo a partir del jueves 17 de diciembre. Los espacios gastronómicos están especialmente acondicionados para la cuarentena. Cuáles son los menús.

Tras varios meses cerrados como medida de precaución, Bodega Norton anunció en el marco de su 125 Aniversario que podrá recibir visitantes nuevamente. Este jueves 17 de diciembre reabrió sus puertas con espacios gastronómicos totalmente nuevos para disfrutar de una experiencia completa y adaptada a las nuevas disposiciones.

Por un lado, “Terraza La Vid” es un nuevo espacio gastronómico donde funcionaba el Wine Bar, con la mejor vista a los viñedos y a la cordillera de Los Andes. La propuesta consiste en un menú de 5 pasos con tres opciones de maridaje con vinos de la bodega, elaborado por su reconocida chef Patricia Suárez Roggerone. La puesta será con mesas en la terraza con el distanciamiento reglamentario y todas las medidas protocolares.

También se inauguró “Norton Garden”, un nuevo espacio en los jardines de la bodega frente al viñedo y a la montaña. El menú, ideado por su chef, propone opciones desconstruidas para aquellos que busquen una alternativa casual y en contacto con la naturaleza. Además, habrá un Wine Truck donde se podrán degustar vinos por copa y carta de tragos.

“Luego de muchos meses y con el entusiasmo que nos caracteriza siempre, Bodega Norton espera a sus visitantes para disfrutar de la mejor gastronomía con dos propuestas especiales, en un entorno único”, señala Edelweys Barzola, Jefe de Turismo & Hospitalidad de la reconocida bodega ubicada en Luján de Cuyo, conocida como la “Primera Zona”.

Las reservas se tomarán vía email a turismo@norton.com.ar y por WhatsApp: +54 9 261 3728497. Para completar la experiencia, quienes visiten los nuevos espacios del restaurante podrán acceder a una visita



Patricia Suárez Roggerone.

guiada por los viñedos legendarios de la bodega con la imponente vista a la Cordillera de los Andes, de forma gratuita.

Restaurante La Vid

“Terraza La Vid & Norton Garden” De jueves a domingo, de 10 a 17 hs. Cocina abierta de 12 a 14.30 hs.

Dirección: Ruta Nacional Nro. 15 Km 23,5. Perdriel, Luján de Cuyo, Mendoza.

Teléfono: 0261 4909760

Estacionamiento: si
Tarjetas de Crédito y Débito.

Reservas: turismo@norton.com.ar |
Whatsapp +54 9 261 3728497

Para más información contactar a:
Edelweys Barzola - Jefe de Turismo & Hospitalidad de Bodega Norton
ebarzola@norton.com.ar

MENÚ “TERRAZA LA VID”

Paso 1: Recepción

Copa de Espumante de línea a elección

Amouse bouche del día

Paso 2: Entrada:

Copa de vino blanco de línea a elección

Ensalada “La Vid” de estación con vegetales asados

Paso 3: Principales

Copa de vino tinto de línea a elección

Carnes grilladas - texturas de tomates y papas - chimichurri argentino

Paso 4: Postre.

Turrón crujiente de chocolate - crema de café - garrapiñada

Paso 5: Café expreso - petit fours

Incluye botella de agua por menú

Precio menú Línea Reserva \$ 2.200 con IVA.-

Precio menú Línea Altura \$ 2.900 con IVA.-

Precio menú Línea Perdriel \$ 3.500 con IVA.-

*Precios válidos para Diciembre 2020.

MENÚ “NORTON GARDEN”

Paso 1

Copa de vino Reserva Chardonnay
Copa de vino Reserva Malbec

Principal en una tabla:

Empanadas del día (2 unidades) - criolla

Picada de vegetales asados de estación

Queso criollo

Lomito de cerdo en pimienta

Salame de Tandil

Croquetas de pollo y panceta

Mayonesa picante

Aderezo de tomates y chiles

Variedades de Panes

Paso 2: Postre

Chocotorta - crema de café - merengue de chocolate

Incluye botella de agua por menú.

Precio del menú \$ 1.400 con IVA.-

*Precios válidos para Diciembre 2020.

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

PAP

www.papmendoza.com

Un espumante de Rutini, el “Mejor de la Argentina” por segundo año consecutivo para la Guía Descorchados

Se trata de Antología LIV 2016, elaborado por Nani Di Paola y su equipo.

La Guía Descorchados premió por segundo año consecutivo a un espumante de Rutini como el mejor de la Argentina, en este caso el Antología LIV 2016, un blend de Chardonnay y Pinot Noir que estuvo a cargo del enólogo Nani Di Paola y su equipo.

Se trata del segundo año consecutivo en que Descorchados otorga esa mención a un espumante de la bodega del Valle de Uco, después de haberlo hecho en 2019 con el Apartado Espumante.

Nani Di Paola es el enólogo responsable de los vinos espumantes de Rutini desde 2014, donde cuenta con asesoramiento de dos especialistas franceses que vienen tres veces por año a Mendoza para el seguimiento del proyecto.

En el caso del Antología LIV 2016, Nani cuenta que “fue una cosecha atípica para Mendoza, muy lluviosa, pero muy buena para los espumantes, con una excelente madurez y acidez. Fermentamos las bases en barricas de roble de segundo uso y ahí decidimos el corte, que fue 50% Chardonnay y 50% Pinot Noir. Después lo tuvimos 54 meses sobre borras, es decir cuatro años y medio completos, y por eso lo nombramos Antología LIV, con los núme-



Nani Di Paola.

ros romanos característicos de la línea”.

Nani está asesorado por los franceses Jean Pierre Valade y Philippe Pla, quienes vienen a Mendoza para el trabajo en los viñedos, para la elaboración y los cortes, y para la prueba y definición de los espumantes que salen al mercado.

A su vez, el joven mendocino hizo tres trabajos específicos de especialización en Francia, en tres años consecutivos, sobre maquinarias, embotellado y fraccionamiento; viñedos, y elaboración de espumantes.

Rutini produce actualmente 250.000 botellas anuales de espumante elaborado con método tradicional, y 200.000 con método *charmat*.

CHANDON

BEBER CON MODERACIÓN - PROHIBIDA LA VENTA A MENORES DE 18 AÑOS

BISTRÓ
CHANDON
AU JARDIN

**TE INVITAMOS A
DISFRUTAR
EN NUESTROS
JARDINES**

MENÚ DE 3 PASOS

Maridado con nuestros espumantes
(3 alternativas por paso para elegir)

ABIERTO DE MIÉRCOLES A DOMINGOS
& FERIADOS AL MEDIODÍA.

☎ Reservas al 54 9 261 485 9656
✉ centrodevisitas@chandon.com.ar

Aplicamos todos los protocolos vigentes
para cuidarte y cuidarnos.



BEBER CON MODERACIÓN - PROHIBIDA LA VENTA A MENORES DE 18 AÑOS



TERRAZAS
de los Andes

DISFRUTÁ DE NUESTRAS
EXPERIENCIAS
ABIERTO TODOS LOS DÍAS

Almuerzos

**MENÚ DE 3 PASOS A LA CARTA
MARIDADO CON NUESTROS VINOS**

Reservas al
☎ +54 9 261 5090952
✉ visitor@terrazasdelosandes.com.ar

APLICAMOS TODOS LOS PROTOCOLOS VIGENTES PARA CUIDARTE Y CUIDARNOS.

FIESTA ANUAL DE AEM: DIEGO PÉREZ COLMAN FUE ELEGIDO «EJECUTIVO DEL AÑO» Y EDUARDO MORENO, «EJECUTIVO PYME DEL AÑO»

La Asociación de Ejecutivos de Mendoza celebró su ya tradicional Fiesta Anual de Premiación Empresarial. Se trató de la XV edición de dicha celebración, que tuvo como particularidad que se realizó en forma virtual, en la cual se reconoció a todos los socios de la entidad y se eligió al “Ejecutivo Pyme del Año” y al “Ejecutivo del Año”.

A través de streaming, y por Zoom, los socios invitados a la fiesta disfrutaron e interactuaron con “la mesa principal”, conformada por el presidente de AEM, Gustavo Kretschmar, el vicepresidente Adolfo Brennan, la ganadora del premio “Ejecutivo del Año 2019”, Hebe Bayona, y la representante de la Comisión de Jóvenes, Elena Alonso. Junto a ellos, en forma presencial, estuvo el gobernador de la provincia, Rodolfo Suarez.

Diego Pérez Colman, gerente general de Hipercecerámico y presidente de la Red Edificar, se quedó con el premio al “Ejecutivo del Año”, en una terna conformada además por Walter Formica, director general de Verallia Argentina y por Andrés Zavattieri, center manager de Mendoza Plaza Shopping y de Alto Comahue Shopping.

Mientras tanto, el premio al “Ejecutivo Pyme del Año” fue para Eduardo Moreno, CEO Fundador de Mayorazgo Broker de Seguros y Juncal Créditos, quien se impuso en la votación por sobre Gerardo Córdoba, presidente de Directorio y director ejecutivo en Della



Toffola Argentina y Griselda Genco, gerente de Administración y Finanzas de GENCOELEC NEORED.

Diploma

Durante el evento, se reconoció además a todos y cada uno de los socios de AEM, con un diploma, en virtud de “visibilizar y destacar a los hacedores y hacedoras que combatieron desde sus lugares y roles, una inédita situación mundial, para no renunciar en sus propósitos frente a una adversidad planetaria e imprevista”.

El evento, que contó con la conducción de Sergio “Coco” Gras, comenzó con un breve discurso del presidente de AEM, Gustavo Kretschmar, quien dio la bienvenida, resumió el año de trabajo de la organización y destacó: “Queremos reconocer la labor y el esfuerzo, de cada uno de nuestros ejecutivos y de las empresas que representan, para mantener los puestos de trabajo, adap-

tarse y reinventarse en este año complejo”.

“El 2021 nos tiene que encontrar a todos trabajando en la recuperación de empleo, en el crecimiento de Mendoza, trabajando sin mezquindades políticas sobre la importancia que tiene la ampliación de la matriz productiva y la generación de puestos de trabajo”, agregó Kretschmar.

Posteriormente, el gobernador Rodolfo Suarez expresó sus felicitaciones a AEM por el evento y resaltó: “Vamos a tener un 2021 donde la única certeza es la imprevisibilidad de lo que nos va a pasar, entre una segunda ola de la pandemia, la vacuna, la economía, y lo que vamos a hacer todos en forma conjunta”, al tiempo que remarcó el índice de desocupación en Mendoza, “que es más bajo que el del año pasado, gracias al esfuerzo de todos”.

Tras las presentaciones formales, y con algunos

espacios protocolares en el medio, la mesa integrada por Suarez, Kretschmar, Brennan, Bayona y Alonso, charló y debatió de diversos temas como la conformación del Consejo Económico, Ambiental y Social, el rol de la mujer como dirigente, el crecimiento de la industria del vino y la matriz productiva de la provincia, entre otros temas.

Presidentes de otras asociaciones, como Mauricio Badaloni, de la Unión Industrial de Mendoza (UIM), Daniel Ariosto, de la Unión Comercial e Industrial de Mendoza (UCIM), Alfredo Cecchi, de la Federación Económica de Mendoza (FEM), Sergio Martini, de la Asociación Cristiana de Dirigentes de Empresa (ACDE) y Federico Pagano, del Consejo Empresario Mendocino (CEM), además de la senadora nacional Anabel Fernández Sagasti, dejaron sus saludos y felicitaciones a los ejecutivos de AEM.

EQUUS MENDOZA LANZA PROMOCIONES, 2x1 Y DESCUENTOS PARA LAS FIESTAS

Equus, la marca argentina de ropa masculina, lanzó importantes descuentos y promociones para las Fiestas. En Mendoza, la marca cuenta con cuatro locales ubicados en Portal Los Andes, Mendoza Plaza Shopping, Peatonal Sarmiento y San Rafael, y en todos ellos –así como en su sitio web, www.equusmendoza.com– se podrá acceder a 2x1, descuentos con tarjetas y cuotas sin interés.

«En Equus tenemos todo tipo de indumentaria y accesorios para hombre, desde sport, formal, trajes, accesorios y calzado. Las colecciones Equus llevan en su ADN todo el conocimiento y la tradición de una marca histórica de la Argentina en indumentaria masculina», explica Emiliano Gulino, de Equus Mendoza. Y agrega: «La marca ya lleva 37 años en Argentina con más de 60 locales en todo el país, resultado de un estilo clásico que a su vez se renueva con cada una de sus colecciones».



Promociones de Navidad y fin de año

Banco Galicia: Jueves: 25% Cartera General – 30% Clientes Galicia Eminent (sin tope de reintegro) y 3 cuotas sin interés.

Banco Supervielle: Cartera General: 20% – Tope \$2000. Cartera Identité: 30% Tope \$3000 + 5% extra para los clientes de Plan Sueldo y 3 cuotas sin interés (sólo Equus Mendoza Plaza Shopping).

Banco Nación: Felices Fiestas 2020 (hasta 24/12): 30% – Tope máximo de devolución \$1.500 por transacción y 1 cuota, 3 cuotas sin interés, 6 cuotas sin interés ó 12 cuotas sin interés.

Banco BBVA Francés: (hasta 23/12): 30% – sin tope de reintegro y 3 cuotas sin interés.

Banco Santander Río: Especial Super Miércoles: 25% para cartera general – 30% para los clientes Select – sin tope de reintegro y 3 cuotas sin interés.

Instagram: @equus.mendoza-**Facebook:** Equus Mendoza



MAR & MONTE
Cocina de Mar y Montaña

by Aldo Ansaldi

*Inspirado en la fusión de dos cocinas hermanas
con mucha personalidad, cultura y carácter.*



RUFINO ORTEGA 790 (ESQ. BOULOGNE SUR MER) · RESERVAS +54 9 261 588-4592



Con una estética siciliana, Alejandro Vigil presenta sus aceites de oliva “Old Tree Olive Oils”

El desafío a los conceptos tradicionales, la generación de nuevas tendencias en el mundo de los alimentos y bebidas, la búsqueda de la excelencia, el respeto por el consumidor y la pasión por la innovación son algunos de los fundamentos de este nuevo emprendimiento en materia de aceites de oliva de Alejandro Vigil.

Old Tree Olive Oils nace en 2019 con la misión de promover una vida más saludable.

Vigil es director de Enología de la Bodega Catena Zapata y creador de los vinos El Enemigo, y fundador además de la cadena de restaurantes Casa Vigil, Chachingo y República, como también de la elaboración de cervezas artesanales a través de la firma Chachingo Craft Beer.

Es acompañado en esta nueva aventura sensorial por María Sance (bromatóloga, profesora universitaria e investigadora), Pablo Sance (ingeniero industrial, coordinador general del Grupo Vigil) y Fernando Casucci Portabella (ingeniero industrial, consultor de empresas de base tecnológica y maestro aceitero de Old Tree), quienes junto a un equipo multidisciplinario de especialistas crean, prueban y definen los variedades y los blends de los aceites.

Elaboración

Los variedades de oliva elegidos por Old Tree son cuatro: el Arauco exclusivo de Argentina, “es el Malbec de los aceites de oliva”, según Fernando Casucci. El Frantoio, originario de Toscana (Italia). La Arbequina, proveniente de Cataluña (España). Y la Coratina, genética de Corátolo (Italia).

Plantaciones propias en Maipú y olivas compradas a agricultores de Laval, Rivadavia y Maipú, se cosechan manualmente y en época precoz (cuando las olivas aún están en verde/envero, máximo potencial).

La elaboración se realiza dentro de las 6 horas de cosecha, asegurando una baja oxidación de las frutas, por un proceso continuo automatizado



tecnología 2019 y la guarda hasta su fraccionamiento, es en tanques de acero inoxidable a una temperatura uniforme de 18°C..

Marcas

Se presentan cuatro líneas, y están en vías de I+D tres innovaciones tecnológicas para lanzar en 2021:

OMERTA: “El pacto secreto de honor y silencio entre olivos, tierra, agua, clima y agricultor”. Gran Blend Premium; fórmula secreta del maestro aceitero; cuatrivarietal del año: en exclusiva botella de vidrio de 750 cc pintada artesanalmente con tapón vertedor en caja de madera.

LUSSURIA: “Déjate llevar por la lujuria y sentirás el aire huracanado de tu pasión” (Dante Alighieri, Divina Comedia). Blends de variedades: Suave, Medio y Fuerte: en botellas de vidrio de 250 cc y 500 cc y bag in box de 5.000 cc

CORAGGIO: “Debes dejar aquí todo recelo y dar muerte a tu cobardía” (Dante Alighieri, Divina Comedia). 100% variedades: Arauco, Frantoio y Arbequina. Blend Orgánico y Kosher. Aceto Balsámico: en botellas de vidrio de 250 cc y 500 cc

BIO VITA: El equilibrio perfecto entre naturaleza y vida. Ideal para cocinar todos los días (saltear, freír, hornear y parrilla). Blend: en botellas pet de 1.000 cc y botellón *pet* de 3.000 cc y 5.000 cc

Propiedades saludables

El aceite de oliva es el jugo obtenido del fruto del olivo únicamente por pro-

cedimientos mecánicos y térmicos, que no producen alteración del aceite, sin ningún tipo de agregado químico. Cuando su acidez libre en % de ácido oleico es menor a 0,8%, se lo clasifica en extra virgen, y alcanza su máxima calidad. Los aceites de Vigil son todos extra vírgenes de baja acidez (menor a 0,3%) y libres de gluten.

Este alimento, recomendado para una dieta saludable, de origen vegetal no posee colesterol. Sus grasas mono insaturadas protegen a nuestra salud: eliminando los excesos del colesterol malo en el organismo, y ayudando también a disminuir los niveles altos de presión arterial.

Por su alto contenido de antioxidantes su consumo demuestra que es beneficioso y recomendado para mujeres embarazadas, niños, deportistas de alta competencia, ancianos, hipertensos, cardíacos, diabéticos (regula los niveles de azúcar y producción de insulina), para la memoria y capacidad de aprendizaje (retrasa o impide el deterioro mental, vinculado a enfermedades como el Alzheimer), enfermos del hígado o estómago, como antiinflamatorio (reduce los dolores asociados a las articulaciones), es un hidratante natural efectivo (hidrata la piel y combate la sequedad), recomendado para curar heridas, marcas o cicatrices (sus vitaminas E y K, luchan contra el envejecimiento prematuro), y fortalece el cabello (otorga brillo y aumenta su crecimiento).

Para más información ingresar en: www.oldtree-oliveoil.com.

MAR Y MONTE REABRIÓ LA SEMANA PASADA PARA “TRAER CHILE A LOS MENDOCINOS”

Se encuentra en Rufino Ortega y Boulogne Sur Mer. Los mendocinos tendrán 10% de descuento.

El chef Ando Ansaldi reabrió el viernes 18 su recordado restaurante Mar y Monte, con la idea de “traer la cocina chilena a los mendocinos en un año en que muchos no van a poder viajar a aquel país”.

El nuevo Mar y Monte está ubicado en Rufino Ortega 790 (esquina Boulogne Sur Mer). Las reservas se podrán hacer al mail reservas@marymonte.com.ar o al WhatsApp +54 9 261 5884592

“Cuando hay crisis también hay oportunidades y pensé que si este año va a ser difícil ir a Chile, por qué no



Aldo Ansaldi.



MAR & MONTE
Cocina de Mar y Montaña

by Aldo Ansaldi

poner un restaurante de cocina chilena en Mendoza. Hemos trabajado mucho con mi esposa Carla Bahamonde, para ambientarlo como Chile, con sus sabores y sus aromas típicos”, cuenta Aldo.

Entre los platos se encontrarán la paila chilena, machas, chupe de mariscos y pastel de choclo, entre otros.

“Lo pensé como un restaurante para Mendoza, porque a los mendocinos que vengan les voy a hacer un 10% de descuento. Lo pensé para gente de aquí, que disfruta mucho de ir a Chile”, resume Aldo.



WWW.ALTIERI.COM.AR - MAIL COMERCIAL@ALTIERI.COM.AR
ACCESO SUR - LATERAL ESTE 8500, LUJÁN DE CUYO
(261) 5244805 / +54 (261) 156633550
MENDOZA · ARGENTINA





Algo huele mal en Moscú

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

La vacuna rusa, mezcla de tragedia shakespereana con comedia argentina. Cristina se queda corta. Menem, un presidente de extremos. En Mendoza, el aire es mejor. Milagro económico: cómo “desendeudarse” al 16%. Un adiós a John Le Carré. Y un vino, por supuesto.

ALGO HUELE MAL EN MOSCÚ (Y EN BUENOS AIRES).

El príncipe Hamlet (Shakespeare) decía que algo olía a podrido en Dinamarca. Ahora algo huele mal en Moscú y también en Buenos Aires. Lo de la vacuna rusa va camino a ser una tragedia shakespereana, mezclada con toques de comedia argentina, un insulto para la inteligencia. Rusia es un Estado secreto, donde nunca las cosas son transparentes (sus atletas fueron suspendidos para los próximos Juegos Olímpicos por un programa estatal de “dopaje institucionalizado”; los opositores al gobierno terminan encarcelados o envenenados). Pero el gobierno argentino insistió en comprarles su vacuna, tan sospechosa que ni Putin ni Alberto ni Cristina ni muchos grupos de riesgo se la pueden poner. Es patético. Mientras tanto, Chile anunció que empieza esta semana con la vacuna de Pfizer, con la que ya se están vacunando en Gran Bretaña y Estados Unidos. Nos decían que había un gobierno de científicos y tenían razón. Lo hay. Pero parece que está más del otro lado de la cordillera que de acá.

CRISTINA SE QUEDA CORTA (LA GRAN PREGUNTA).

Cristina Fernández de Kirchner afirmó en su primera Epístola a los Argentinos que había “funcionarios y funcionarias que no funcionan”. Y ahora los volvió a chucear públicamente, advirtiéndoles que si tienen miedo (sin precisar quiénes), se vayan a buscar otro laburo. Se cuida mucho de precisar nom-

bres, pero percibe que los resultados son tan mediocres que es difícil encontrar funcionarios que sí funcionen. El manejo de la pandemia (y ahora de la vacuna), la caída de la economía agravada por la cuarentena, Vicentín, la liberación de delincuentes, el temor vergonzoso a Venezuela, la inseguridad, el velatorio de Maradona, etcétera, hacen que ante cada decisión importante que toma el gobierno uno se repita la gran pregunta: ¿Cuántas cosas se han hecho bien desde el 10 de diciembre de 2019? Creo que Cristina se queda corta en la evaluación negativa de -paradoja- su propio gobierno.

MENEM, UNA DÉCADA DE EXTREMOS.

Carlos Menem fue un presidente de extremos. Y representó tantas cosas que dificultan la simplificación, ese error en que caemos todos, empezando por los periodistas. El suyo fue un gobierno de grandes negociados con las privatizaciones; de la explosión de Río Cuarto (quizás para desviar la atención de un tráfico de armas hacia el conflicto Perú-Ecuador, en el cual la Argentina era garante de la paz); de corrupción en una escala nunca vista hasta entonces; de forzamiento de las instituciones para modificar la Constitución Nacional y mantenerse en el poder; de ajuste en el Estado pero con un aumento simultáneo en el gasto sostenido por endeudamiento; de frivolidad burlesca; y de un retroceso estructural que todavía padecemos, como haber cerrado los ferrocarriles estatales con la excusa de su

déficit, mientras se les pagaba a las concesionarias privadas un subsidio equivalente a aquel déficit (1 millón de dólares por día). Hasta ahí, ese capítulo menemista.

MENEM, UNA DÉCADA DE EXTREMOS (II).

Pero Menem tuvo también un enorme liderazgo para pulverizar problemas estructurales de la Argentina. Terminó con el “partido militar” después de 60 años de golpes, con el indulto como zanahoria y el ajuste presupuestario como garrote; liquidó las 24 hipótesis de conflicto con Chile que impedían nuestra integración (22 acuerdos directos y dos en arbitraje); y extinguió la inflación con el plan de Convertibilidad de su ministro Cavallo. También abrió la economía y privatizó empresas históricamente ineficientes, lo cual permitió la renovación de la infraestructura en telecomunicaciones y energía; retiró a la Argentina de No Alineados y se referenció con el “Primer Mundo”, y hasta nos hizo participar, muy lateralmente, en una coalición internacional en la primera Guerra del Golfo. Aquella década exacta de gobierno (1989-1999) fue tan vigorosa que, insisto, sería un pecado dejarla caer en la simplificación.

UN RESPIRO EN MENDOZA.

Con todas nuestras dificultades, en Mendoza seguimos esta semana marcando una diferencia con nuevas medidas de apertura. Para las Fiestas habrá que seguirse cuidando, pero ya no (*sigue en la página 12*)



ROSELL
BOHER



Viví la experiencia Rosell Boher en Mendoza



Best Of Wine Tourism
GREAT WINE CAPITALS | THE AWARDS OF EXCELLENCE

2017
EXCELENCIA EN
ALOJAMIENTO

2019
EXCELENCIA EN
ARQUITECTURA Y PAISAJES

2020
MEJOR RESTAURANT
DE BODEGA DEL MUNDO

rosellboher.com
rosellboherlodge.com

(Viene de la página 10) hay restricciones de horarios y podrá haber reuniones de hasta 250 personas. Durante toda esta maldita pandemia, en la que nadie tenía la brújula para saber cómo actuar, en Mendoza mantuvimos una línea de fuerza esencial: máxima apertura posible, máxima autorización posible para trabajar, y mínimo espíritu de resignación o abandono al asistencialismo. En estas partidas difíciles es donde se establecen las marcas de espíritu decisivas, y podemos estar muy conformes de cómo lo estamos haciendo, tanto el gobierno como los actores privados.

MILAGRO ARGENTINO: CÓMO DESENDEUDARSE AL 16%.

(Infobae, con subrayado mío) "El Gobierno cerró ayer una operación por la cual canjeó títulos de deuda en pesos por bonos en moneda extranjera por valor de USD 750 millones, transformando papeles en moneda local que se licúan por la inflación y la suba del tipo de cambio, por vehículos en moneda dura que mantienen su costo en el tiempo. El canje, en los hechos, supone la emisión de deuda a una tasa del orden del 16%, que es el descuento al que cotizan las series de bonos que se amplían en el mercado. La duda entre operadores y analistas, entonces, es cuál es el sentido de la estrategia y si los beneficios pagan los costos".

COSAS DEL ALMA: JOHN LE CARRÉ. Esta semana murió a los 89 años John Le Carré, mi escritor favorito. Entre lecturas y relecturas, el tiempo que le he dedicado a sus libros es incontable. Algunas de sus cumbres son "El topo" ("Tinker Tailor Soldier Spy"), "La gente de Smiley" y "El espía que vino del frío". Pero Le Carré era mucho más que eso. Su padre Ronnie, un estafador, le dio letra para una pieza extraordinaria en The New Yorker ("In Ronnie's Court") y para una profunda novela autobiográfica ("Un espía perfecto"). En "El Infiltrado" ("The Night Manager") aprovechó una trama de tráfico de armas para plantear que la moral existe y que no es lo mismo hacer el bien que el mal. También dejó una colección estupenda de relatos en "Volar en círculos", y en su última novela, "Un hombre decente", desarrolló con una preciosa economía de palabras los dos grandes temas del espionaje: uno nunca sabe para quién trabaja y, en el fondo, en las decisiones finales siempre prevalece el factor humano. Adiós, maestro Le Carré. Mientras usted descansa, yo lo seguiré relejendo por siempre.

Y UN VINO, POR SUPUESTO. Desde su nacimiento, Finca La Anita apostó por el Syrah como diferencial, y según mi modesta opinión lo hacen muy bien. Pero lo interesante es que no sólo lo comercializan como varietal, sino que también es la base del Finca La Anita Gran Corte 2018, que probé esta semana en el restaurante de la bodega. El Gran Corte tiene 59% de Syrah, 33% de Malbec 2018 y -detalle- 8% de Malbec de la cosecha 2017. Es un vino profundo y jugoso, que hace dar ganas de tomar otra copa. Pero lo mejor es que, con ese blend tan particular, también es una muestra de las posibilidades infinitas que brindan los vinos en general y los vinos argentinos en particular, en cuanto a que



todo puede hacerse, todo puede experimentarse, y con un potencial de excelencia ilimitado. Un detalle más es que, a precios de esta semana (estamos en la Argentina...) el Gran Corte cuesta \$ 1.080 la botella, lo cual, pensando en términos de precios relativos (dólar) representa una gran tentación para incorporar a una cava particular.

STAFF

Punto a Punto

Montevideo 251, 2º 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
ludmillallaver@pap.com.ar

Jefe Comercial

Néstor Nardella
nnardella@pap.com.ar

Área Comercial

Valentina Mussuto
vmussuto@pap.com.ar

Laura Puy
lpuy@pap.com.ar

Arte y Maquetación

Fabían Molino

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.

SUNSET EN TERRAZA MONTEVIEJO

DOM 27 DIC 17hs

FERNANDO RUIZ DÍAZ & MARCELO PELLERITI



MENÚ DE TAPEO *by Nadia Harón*

RESERVAS@MONTEVIEJO.COM.AR

TEL +54 9 261 5328126 | **WINES.MONTEVIEJO.COM.AR**

BODEGA Y VIÑEDOS
MONTEVIEJO
-Argentina-

Cuáles fueron los sectores más castigados por la pandemia y cuáles podrán crecer en 2021

Un estudio de la consultora Abeceb proyecta que autos, minería, electrónica de consumo y electrodomésticos podrán tener rebotes fuertes.

Un estudio de la consultora Abeceb indica que este año los 10 sectores más castigados por la crisis del coronavirus y la cuarentena fueron calzado (-30,7%), textil (-22%), siderurgia (-22,2%), construcción (-21,5%), automotor (-21,2%), electrónicos (-16,7%), minería (-15,1%), refinera (-12,5%), electrodomésticos, (-11) y la industria en general (-7,6%).

Sobre esta base, proyectan que para el año próximo apenas 4 rubros lograrán crecer por encima del nivel previo a la pandemia: la industria automotriz, con un alza estimada en 26,4%, la minería (26,9%), la electrónica de consumo (17,3%) y los electrodomésticos (17,2%). "Otros sectores tendrán un rebote pero que no compensa las pérdidas de este año: construcción y siderurgia (18,5%), calzado (16,8%), textil (8,9%), el agro (13,2%) en valores y la industria (6,2%)", enumera Abeceb.

Cada sector concentra problemáticas comunes y particulares. "Varias industrias registran mejoras y se acercan rápidamente a los niveles prepandemia. Como contrapartida, los más complicados son el turismo, algunos segmentos de la indumentaria y el entretenimiento, cuya demanda está vinculada a la actividad en general", explica Javier Cao, de Abeceb.

"Brotos verdes"

En la radiografía de los negocios hacia el año próximo, mirada desde lejos, se observan "brotos verdes", pero cada rubro tiene desafíos y riesgos por despejar. Un ejemplo es producción de vehículos, muy ligada a la demanda de Brasil. Según Adefa (la cámara de los fabricantes), la industria estima producir el año próximo 440.000 unidades para un mercado interno de 460.000.

Los datos promisorios se contraponen con las dudas que hay en el sector. ¿Cuáles? "Estamos en un mercado en crecimiento pero todo dependerá



de los permisos para importar", analizó un ejecutivo. En cuanto a las ventas, sostuvo que en un contexto atravesado por el cepo y la brecha cambiaria, el auto es un bien codiciado. "Los precios aumentan el 80% de la inflación", añadió.

En un rango inferior se ubican las motos. En la CAFAM (la cámara de las terminales que ensamblan en el país) estiman despachar entre 50 y 70.000 unidades más en 2021 y proyectan un mercado de entre 320.000 a 350.000 patentamientos. Favorecido por los estímulos oficiales al consumo (programa Mi Moto y Ahora 12), el sector se espera en posicionar a la moto como un vehículo ideal en la pospandemia: "Hay muchos nuevos usuarios, que las usan para evitar el transporte público y también para trabajar", interpretó Facundo Lippo, director comercial del grupo Iraola (Corven, Zanella y Kawasaki).

Un furor similar al de las bicicletas. Sin embargo, la crisis y la pérdida de poder adquisitivo golpea con dureza. "Las motos chicas representan el 95% de las ventas totales", destacó Lippo. Como otros bienes durables, se trata de un negocio muy dependiente de la financiación y el valor de la cuota. Como electrónicos y equipamiento para el hogar. "El consumidor los percibe baratos en dólares, y sin mayores oportunidades de gasto (por las restricciones y sin atractivos para otras alternativas de ahorro), su compra aparece como una oportunidad", grafica Cao.

Eduardo Echevarría, analista de GfK, dice que el segmento de línea blanca (heladeras, lavarropas y cocinas) cayó

23% este año. El experto prevé una recuperación para el año próximo, en paralelo a la economía. Sin embargo, recalca que la pandemia produjo cambios de hábito que repercuten en el sector. "La gente se volcó a la compra de productos para limpiar, cocinar, trabajar y estudiar. Por eso creció el consumo de tostadoras, aspiradoras, freezers, TV y laptops", detalla Echevarría.

Diego Puhl, director de Línea Blanca de Samsung, coincide: "El encierro produjo una suba en la demanda de bienes semidurables, como hornos, anaifes, campanas. El razonamiento es que si los estoy usando a diario, quiero algo más nuevo y mejor. Algunos productos registraron crecimientos exponenciales", señaló el ejecutivo al Económico. Por otro lado, subrayó el impulso de la nueva edición del Ahora 12 y Ahora 18, que contempla un período de gracia de 3 meses. "El 70% de las ventas se efectúan con ese programa", dijo.

El agro también tiene buen pronóstico. Con menor volumen, por la sequía, la soja hoy ronda los US\$435 por tonelada, muy por arriba de los US\$301 que cotizaba en abril. En la industria estiman una suba del 13% en la cosecha valorizada (menor volumen y mejor precio) con respecto al año anterior. De todos, los grandes ganadores fueron los frigoríficos: este año se exportarán 800.000 toneladas de carne, récord absoluto.

La construcción tiene dos caras. Las estadísticas registran un alza, pero el director de Reporte Inmobiliario, Germán Gómez Picasso, aclara que esto se debe básicamente a "pequeñas obras unifamiliares, remodelaciones y ampliaciones y no por grandes edificaciones", dijo. En este sentido, sostiene que la dinámica actual beneficia a los ahorristas dolarizados, que capitalizan una baja relativa en los costos en función del "blue".

TODOS LOS DESCUENTOS Y PROMOCIONES DEL MENDOZA PLAZA SHOPPING PARA EL FIN DE AÑO

Mendoza Plaza Shopping ofrecerá distintas promociones y oportunidades para sus clientes a lo largo de estos días. Una de las promos tradicionales ofrecidas por el centro de compras de Guaymallén es "Semana Shopping" la cual funciona los días 21, 22 y 23 de diciembre. La propuesta cuenta con dos tipos de acciones:

Liquishopping: durante todo el día (descuentos del 20% en adheridos hasta el cierre).

Happy Hour: Descuentos de hasta el 60% en dos franjas horarias.

PROMOCIONES SHOPPING

Matineé Black: Del 27/11 al 8/12. Descuentos de hasta el 50% en locales adheridos.

Matinée Shopping: Del 10/12 al 13/12. Descuentos de hasta el 50% en locales adheridos.

PROMOCIONES BANCARIAS

9 y 23/12: Santander (25% y 30% -

10% rubro joyería perfumería y librería + 3 cuotas sin interés)

14 al 20/12: Banco Hipotecario (30% -10% rubro joyería perfumería y librería)

14 y 15/12: Comafi (40% + 3 cuotas sin interés)

15 y 16/12: Patagonia (25% y 30% + 3 cuotas sin interés)

15 y 22/12: Naranja (25% y 10% rubro joyería perfumería y librería)

17 y 18/12: Galicia (25% y 30% - 10% rubro joyería perfumería y librería + 3 cuotas sin interés)

17 y 18/12: Supervielle (20% y 30% - 10% rubro joyería perfumería y librería + 3 cuotas sin interés)

18 y 19/12: Santander Women (35% + 3 cuotas sin interés)

18 y 19/12: Macro (20% y 30% - 10% rubro joyería perfumería y librería + 3 cuotas sin interés)

20 al 22/12: Banco Nación (30% y hasta 12 cuotas sin interés)

21 y 22/12: ICBC (25% y 30% - 10%

rubro joyería perfumería y librería + 3 cuotas sin interés)

21 y 22/12: Comafi (40% + 3 cuotas sin interés).

ZONA TIK TOK

Desde el 8/12 al 31/12. Espacio con fondos temáticos navideños para hacer videos y fotos. Quienes participan se llevan de regalo un vino Lagarde Syrah 750 cc o una botella Lagarde Lungo Extra Brut 750 cc.

ESTACIONES MÁGICAS

Desde al 5/12 al 31/12. Ideal para visitar con niños. El objetivo es encontrar las "estaciones mágicas" en el Shopping y conocer la historia del armado de los juguetes.

CANJE ENTRE DOS

Con un ticket de compra de \$ 2.500 o más te llevás una caja de seis alfajores Entre Dos.

broca
ALMACÉN CAFETERO

CAFÉ DE ESPECIALIDAD
MÉTODOS, MUGS, ACCESORIOS, TÉ

Tienda virtual. Envíos gratis en el Gran Mendoza.
Envíos a todo el país

www.cafebroca.com
@cafebroca

Temporada turística en Córdoba

La provincia te espera con más de 100 experiencias innovadoras y seguras para este verano.

Rincones mágicos, sierras, ríos, montañas, lagos y lagunas para disfrutar en familia y con amigos.

Conocé las propuestas del Catálogo de Experiencias en
www.cordobaturismo.gov.ar



YO  CORDOBA



GOBIERNO DE LA
PROVINCIA DE
CÓRDOBA



ENTRE
TODOS

