



LOS ELEGIDOS / GABRIEL OGGERO

Hijo de gastronómicos (ya desde los diez años rondaba la cocina del catering de sus padres, el icónico Ciervo de Oro), y tras numerosos viajes y fuegos (incluyendo varios restaurantes con estrellas Michelin o recorriendo sabores y calles en China, Tailandia, Vietnam, Laos y Cambodia), Gabriel Oggero es desde hace diez años el feliz y laborioso propietario de Crizia, punto ineludible de la mejor gastronomía

porteña. Junto con su mujer Geraldine (a cargo del salón), logró armar allí no sólo un espacio precioso y moderno, sino además ofrecer sabores deliciosos, que parten de la cocina mediterránea para culminar en una carta de autor. Y, todo esto, sin olvidar que Crizia es también el gran Oyster Bar de la ciudad. Amante de los (buenos) vinos, Gabriel nos pasa algunos de sus predilectos.

**AGUA DE ROCA**  
SAUVIGNON BLANC

Qué buen vino. Realmente esta cosecha 2014 me parece buenísima, es un vino ideal, loco como lo es Matías Michelini, perfecto para tomar incluso antes de saber qué vas a hacer con tu comida. Lo podés abrir apenas cae la tarde y tomarlo bien fresco. Por lo cítrico, es ideal para acompañar unas ostras crudas con limón. ¡Cómo las que ofrecemos en Crizia!



**EMMA BONARDA**

Una sorpresa, como todo lo que



hace Sebas Zuccardi. Es tan rico que, a la hora de elegirlo, solo me importa el vino, y después lo acompaño como puedo, jaja. Es súper elegante y aromático, en la boca es intenso y fresco. Realmente uno de mis vinos preferidos. Aparte, la botella y la etiqueta son lo más. Quizás a la hora de elegir un plato, diría que los pappardelle con vieyras le quedan genial.

**ESCORIHUELA GASCÓN**  
CHARDONNAY  
PEQUEÑAS  
PRODUCCIONES

Este vino me fascina. Es complejo, untuoso y me sorprende

con cada cosecha que sale al mercado. En todas, mantiene sus características básicas: muy buen cuerpo y aromas a flores y miel. Podés elegirlo para combinar una gran variedad de cosas, ya que es muy versátil en el acuerdo con los platos. En mi caso, me gusta mucho con unas mollejas grilladas con papas trufadas. Un lujo.



**EL GRAN ENEMIGO**  
CABERNET FRANC  
AGRELO

La verdad que este enólogo -Alejandro Vigil- hace cosas



muy serias. Este vino, para mí, tiene una elegancia especial, representa todo lo que me gusta para una noche única. Es intenso y de una complejidad perfecta con un equilibrio exacto. A la hora de combinarlo, elijo unas costillas de corde-ro patagónicas grilladas, pero servidas bien jugosas. Te pueden sorprender.