

FIESTAS CHOCOLATOSAS

Llegan las Fiestas y Vasalissa Chocolatier apronta sus mejores productos para vestir la mesa. Tabletas, barras de mazapán bañadas, figuras para colgar en el árbol, torta galesa, amaretti, gianduaia, entre otras delicias, a las que se suman las novedades: un exquisito Pan Dulce y ricos nougats. Para esperar las campanadas de las 12 a pura dulzura. www.vasalissa.com



CABERNET FRANC Y PUNTO

De Perdriel, Luján de Cuyo, llega el nuevo Punto Final Cabernet Franc 2011, un ejemplar de alta gama de Bodega Renacer con crianza de 24 meses en roble francés y estiba de 12 en botella, lo cual le otorga un gran carácter varietal, excelente expresión y potencial de guarda de 10 años. Ideal para regalar en estas fiestas, llega en un estuche que contiene 3 botellas a un precio de \$1.000.



CRIZIA: 10 AÑOS

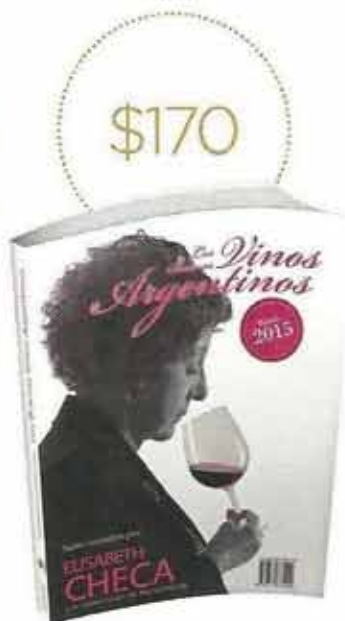
El cocinero Gabriel Oggero y su mujer, Geraldine Gastaldo, festejaron junto a amigos, colegas y periodistas el décimo aniversario del restaurante Crizia, en Palermo. Las ya clásicas ostras de Río Negro fueron uno de los appetizers de la noche, que se sirvieron en maridaje con espumantes y aperitivos. Estuvieron presentes Donato De Santis, Soledad Nardelli, Christophe Krywonis, Agustín Benito, Tommy Perlberger, Olivier Hanoq y Dolli Irigoyen, entre otros.



PAZ, LA MEJOR

Nuevamente la gran Paz Levinson ganó el concurso al Mejor Sommelier de la Argentina, organizado por la Asociación Argentina de Sommeliers. Como en 2012, Paz -egresada de CAVE, cuyas directoras María Barnutia y Flavia Rizzuto formaron parte del jurado- logró el primer puesto, dejando esta vez para el segundo y el tercero respectivamente a los también talentosos Martín Bruno y Agustina de Alba. Tras el concurso realizado en los salones del Four Seasons Hotel Buenos Aires, Paz regresó a Francia, donde desarrolla su exitosa carrera.

\$170



CHECA 2015

Como todos los años, vuelve un clásico a las librerías: la guía *Los Buenos Vinos Argentinos*, de nuestra Elisabeth Checa. En esta edición 2015, Checa contó con la participación de la Mejor Sommelier de Argentina, Paz Levinson, quien se encargó de un apartado que analiza el vino argentino en el mercado francés y se completa con una entrevista a Henri Parent, heredero de Vignobles. También colaboraron los sommeliers Ezequiel Narbaitz y Rodrigo Calderón. El resto lo hacen el talento para la cata y la inspirada prosa de la autora.