



Guía de Vinos Faena

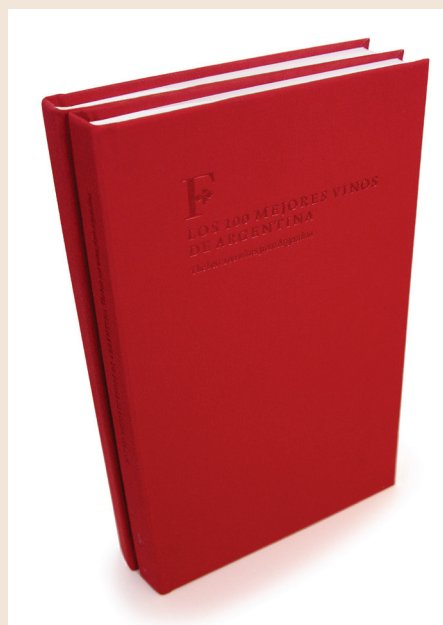
El sommelier del Faena Hotel+Universe, Aldo Graziani, y el enólogo argentino Marcelo Pelleriti seleccionaron los 100 mejores vinos de la Argentina.

Buenos Aires, diciembre de 2008. Faena Hotel+Universe lanza su primera GUÍA DE VINOS FAENA, una selección de los 100 mejores vinos argentinos a cargo de **Aldo Graziani**, sommelier ejecutivo del Faena Hotel+Universe, y **Marcelo Pelleriti**, uno de los enólogos jóvenes más destacados del país.

La GUÍA DE VINOS FAENA es simplemente una obra de arte. Una edición de lujo con 232 páginas de papel italiano, encuadernado con tapas duras enteladas en color rojo y logos en stamping, con prólogo del winemaker más reconocido del mundo, Michel Rolland, y comentarios de Marcelo Pelleriti y Aldo Graziani.

Los 100 mejores vinos argentinos fueron seleccionados durante una semana intensa de trabajo en una cata a ciegas de 550 muestras. La metodología de la guía evita poner puntajes a los vinos para profundizar en las características y bondades de cada etiqueta seleccionada. El libro se realizará una vez al año.

“Es nuestra búsqueda permanente de innovación y calidad, de perfección en todas las cosas que hacemos, lo que nos ha llevado a realizar esta guía. Siempre nos hemos caracterizado por seleccionar lo mejor de nuestra cultura para mostrarla al mundo, y en este caso, a través de un profundo trabajo de selección, hemos elegido los 100 mejores vinos argentinos y los presentamos aquí para que esta guía sirva de referencia a la hora de elegir”, dijo Alan Faena.



Para agendar:

GUÍA DE VINOS FAENA

Precio: U\$D 100 / Boutique del Faena Hotel + Universe

Dirección: Martha Salotti 445 / T +54 11 4010 9000



Aldo Graziani

Sommelier. Escuela Argentina de Sommeliers

Antecedentes:

A partir de **1986** comenzó a trabajar en la gastronomía.

1994 - 1998 Cholila Restaurante, de Francis Mallman.

Se desempeñó en todos los puestos hasta ocupar el segundo lugar de importancia del salón.

1998 Gerente del restaurante Paquebot, en Puerto Madero.

1998 - 1999 Bartender del Bar Mundo Bizarro, en Palermo.

1999 - 2004 Manager & Sommelier en Gran Bar Danzon.

2004 Manager & Sommelier del Restaurante Maskana. Barcelona, España.

2004 - 2007 Manager & Sommelier en Casa Cruz, en Palermo.

2007 a la actualidad. Head Sommelier Faena Hotel+Universe

Como docente:

2000 - 2002 Profesor de Alimentos y Bebidas, Servicio de Mesas y Vinos en Ott College.

2002 - 2004 Jefe de Cátedra en IAG (Instituto Argentino de Gastronomía) para la carrera de Maitre y para la carrera de profesional gastronómico, en las materias servicio de mesas, vinos y bebidas.

Actualmente es profesor adjunto en Cave (Centro Argentino de Vinos y Espirituosas).

Asesoramiento en el area de servicio para los restaurantes Sucre, Bar Uriarte, La Porteña y Pizzeria Romario.

Jurado en concurso de vinos internacionales:

Cata D'OR 2006 (Argentina)

Iberwine 2007 (España)

Participó como jurado para la primera edición de la Guía de Vinos de Sudamérica Austral Spectator y la Guía de Vinos de El Club del Vino 2007.

Como Wine Writer:

Escribió para diversos medios y actualmente es columnista exclusivo de la revista Cuisine&Vins.

Reconocimientos:

2006 Mejor Sommelier de Restaurante del Año, para la revista ElGourmet.com.

2007 Mejor Sommelier del Año, para la revista Cuisine & Vins.

2008 Mejor Sommelier del Año, para la revista Cuisine & Vins.



Marcelo Pelleriti

Licenciado en Enología e Industrias Frutihortícolas.
Facultad de Enología "Don Bosco". Universidad Juan Agustín Maza, Mendoza. Argentina.
Post grado de Planeamiento Estratégico Vitivinícola

Experiencia en vinos

2001 a la fecha. Gerente General. Enólogo Bodega y Viñedos Monteviejo S.A.

2002 a la fecha. Enólogo Chateau Le Gay

2006 a la fecha. Enólogo Chateau La Violette

Otras Experiencias

1994 al 2001. Jefe de Producción. Coordinador Aseguramiento de la Calidad.
Implementación y seguimiento Normas de Calidad ISO 9000, HACCP, TPM.Eco de los Andes

Vinos elaborados en Argentina

Lindaflor Malbec
Lindaflor Chardonay
Monteviejo
Petite Fleur
Clos de los siete
Festivo
Val de Flores
Mariflor Sauvignon blanc
Mariflor Pinot Noir
Maties de Abril

Vinos elaborados en Francia

Chateau Le Gay
Chateau La Violette
Chateau Montviel
Chateau La Graviere

Técnicas en desarrollo

Proceso de Microvinificación en barricas de 225 litros.