

## CAMBIOS EN CENTRAL

Central, el restaurante fashion pionero de Palermo Hollywood, tiene nuevo chef en su amplia cocina con vista al salón. De ahora en más la carta estará en manos del joven y talentoso Rodrigo Toso, que así retorna a la liga mayor. Central, junto con los restaurantes La Corte y Sucre, fue elegido entre los mejores de América, en la última edición de Loft, la excelente nueva revista latinoamericana, que se edita desde Miami para todo el continente.



## LOS VINOS DEL MUNDO EN BRUSELAS

Entre el 12 y el 14 de abril se realizó en Bélgica el Concours Mondial de Bruxelles 2002, la competencia de vinos más grande del mundo. Para esta edición, 140 catadores profesionales evaluaron 3800 muestras de todo el planeta. La Argentina presentó sólo 19 (realmente muy poco), pero aun así logró alzarse con 7 medallas de plata. Los agraciados fueron: Alta Vista Malbec 1999, Balbi Barbaro 1999, Graffigna Malbec 2000, Graffigna Tannat 2001, Martins Merlot 1999, Don David Malbec 2000 y Don David Torrontés 2000. Entre los miembros del jurado estuvieron presentes tres compatriotas: el presidente de la OIV, Félix Aguinaga, el presidente del Centro de Enólogos de Mendoza, Carlos Sesto, y el periodista de JOY Gustavo Choren.



## CON BRITISH A LA LONDON WINE

La compañía británica de aviación está ofreciendo atractivos turísticos a quienes tienen pensado viajar a la Feria Internacional de Vinos y Licores que se celebra cada año en Londres (una de las más importantes del mundo). El evento se realiza entre el 21 y el 23 de mayo, y el tour con British incluye pasajes, alojamiento, visitas a atractivos turísticos y entradas para la feria y para el teatro. Por tarifas, 4320-6600 ó 4320-6632.

## EN FAVOR DEL CORCHO NATURAL

La Asociación Portuguesa del Corcho lanzó una campaña mundial para promover las ventas del corcho natural en las botellas de vino. Portugal, que concentra la mayor industria de corchos del mundo, ha tenido que poner en marcha una estrategia de comunicación frente al avance de sustitutos artificiales. Debe saber todo buen bebedor que el corcho natural es el único elemento que sirve para preservar en condiciones ideales al vino, alejándolo de oxidaciones, aromas avinagrados y microbios. Una encuesta reciente realizada en los Estados Unidos arrojó que el 73 % de las personas cree que corcho natural es signo de calidad. En oposición, 6 de cada 10 consumidores consideraron que el corcho sintético tiene connotación de "barato", para vinos de baja calidad.

## PULENTA GOURMET

Volvieron las Noches Gourmet al restaurante Agraz con Germán Martitegui y las mejores bodegas. La cita tiene lugar el último jueves de cada mes, y en abril el menú se acompañó con vinos de Augusto Pulenta, con estos pasos: Sopa de coco con raviol de queso de cabra & Valbona Torrontés, Langostinos asados con brandade y confit de tomate & Valbona Chardonnay, Muslo de conejo, brie, remolachas y peras & Valbona Cabernet Sauvignon Roble 1999, Javato ahumado en earl grey con risotto de membrillo & Augusto P. Roble 2000 y Soufflé de pistachio con sorbete de cacao amargo & Augusto P. roble 2000. Acceder a las Noches Gourmet en el restó del Caesar Park de Buenos Aires cuestan 60 pesos por persona. Para reservas e informes: 4819-1129

