

LIFESTYLE

PLAYAS

Año 02 | N° 13 | 2025



ANTONELLA & XIMENA

12 años de amistad y seguimos creando



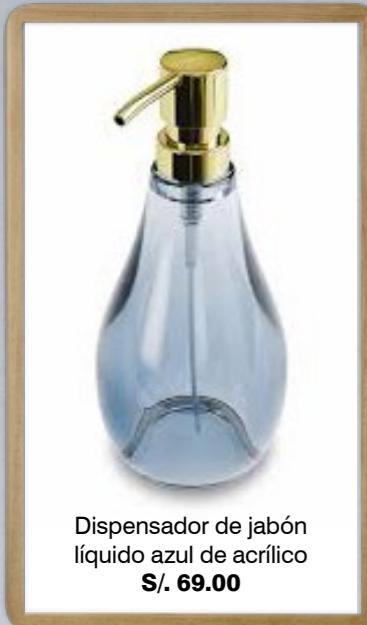
Silla de comedor mostaza
S/. 390.00



Mesa de comedor
tablero redondo contrachapada
S/. 2,990.00



Florero con base de madera
S/. 49.00



Dispensador de jabón
líquido azul de acrílico
S/. 69.00

Decora tu hogar

¡Encuentra lo mejor para equipar tu casa en Kulhaus! Presentamos algunos artículos que te servirán durante esta temporada de verano. Visita su página web kulhaus.com/, así como sus tiendas físicas en Miraflores y San Borja.



Caja organizadora de acrílico
con tapa de madera
S/. 39.00



Lámpara decorativa redonda
de madera
S/. 249.00



Felpudo cocos de
fibra sintética
S/. 89.00



Papelera negra
Letras de plástico
S/. 79.00



Compra en línea en www.maderomarket.pe | [@maderomarketperu](http://maderomarketperu)

TOMAR BEBIDAS ALCOHÓLICAS EN EXCESO ES DANINO



MATICES DEL MALBEC

Madero Market continúa abriéndose paso en los restaurantes de la capital con sus vinos boutique. Occidente Malbec y Finca Abril Terra Malbec son algunas de las etiquetas que podemos encontrar en Gour Meat, donde acompañan lo mejor de las parrillas argentinas.

*Escribe: Valeria Burga
Fotos: Daniel Yong*

Los vinos argentinos pisán fuerte en nuestro país, especialmente en la escena gastronómica donde las importadoras han apostado por traer etiquetas innovadoras que le dan un giro de 360°. Una de ellas es Madero Market a cargo de Franco Galian, quien se ha preocupado por seleccionar vinos argentinos que vayan con su estilo «sin maquillaje», es decir, que expresen el terroir y lo mejor de cada variedad. En esta búsqueda por conquistar los restaurantes, lle-



gó a Gour Meat, templo de las parrillas argentinas donde Roberto Boyle tiene la filosofía de impulsar el consumo del vino para que la gente experimente los maridajes bajo un precio- calidad. «Mi negocio no es la venta de vino, sino las carnes. Lo que yo quiero es que el cliente disfrute de la gastronomía con un vino de muy buen nivel», señala.

Uno de los vinos que encontramos por aquí es Occidente Malbec de la bodega Puna. Es su línea de entrada, elaborada a dos mil metros sobre el nivel del mar. Aborda tres valles diferentes: Calchaquíes, Catamarca y Salta. Este es un vino versátil con acidez bastante equilibrada. Permite que se pueda salivar por un periodo considerado de tiempo, lo cual es perfecto para todo tipo de parrillas y cortes. Toda la línea de Puna va ligada con el tema astrológico y va ganando fuerza en el mercado porque escapa de la zona de confort de los vinos argentinos que provienen de Mendoza. En Salta, donde es originario, desafían la altura y nos traen vinos con más potencia y carácter.

El Malbec nunca pasará de moda, menos para el peruano que relaciona esta variedad con Argentina y con todo tipo de carnes. Ese es un valor agregado para el restaurante, según comenta Roberto, pues el con-



sumidor local siempre ha visto a Argentina como referente de grandes vinos. «Lo recomiendo más con un bife angosto que no tiene tanta grasa intermuscular, cortes un poquito más magros para equilibrarlos y no tener esta potencia que puede tener un bife ancho americano, por ejemplo. Entonces, como vino de entrada, para comenzar con unas mollejas, unos chorizos, unos quesos o empanadas, va perfectamente. Lo bueno que te dan estos vinos de altura también es que, a pesar de no tener

un paso por barrica, presentan peso en boca», agrega.

Otra etiqueta a resaltar es Finca Abril Terra Malbec. Esta es una bodega tradicional y boutique como todas las que conforman el portafolio de Madero Market. Proviene de La Consulta, Valle de Uco, Mendoza. El 30% del vino tiene un paso por barrica de segundo uso para solamente ser un acompañamiento a la hora de estar en copa. «Todo lo que buscas en un Malbec está en Terra. Acompaña mejor un