vinetur

Casa Tapaus lanza cuatro cócteles de autor para celebrar la primavera en Luján de Cuyo

Bartenders reconocidos crean recetas frescas y sencillas con destilados mendocinos para acompañar los días cálidos

lunes 22 de septiembre de 2025



Casa Tapaus, la destilería ubicada en Perdriel, Luján de Cuyo, ha presentado cuatro cócteles para celebrar la llegada de la primavera. La empresa, que pertenece a Familia Millán, encargó a bartenders reconocidos la creación de tragos que utilicen sus bebidas más conocidas: Bitter Canaro, Aperitivo Bennet, Duchamp Aperitivo Amaro Natural y Pisco Tapaus. El objetivo es ofrecer opciones frescas y sencillas de preparar para acompañar los días más cálidos.

La propuesta incluye recetas pensadas para quienes buscan sabores equilibrados y fáciles de combinar con platos ligeros o para disfrutar solos. Los cócteles han sido elaborados por los bartenders José Guerra y Maximiliano Albornoz, quienes han utilizado ingredientes naturales y técnicas tradicionales.

El primer cóctel es el Garibaldi Menduco, creado por José Guerra. Se prepara en un vaso largo con hielo, añadiendo dos onzas de Bitter Canaro y completando con jugo de naranja. Se mezcla suavemente y se decora con media rodaja de naranja. El Bitter Canaro aporta un perfil herbáceo con notas de genciana y naranja.

La segunda opción es el Bennett Spritz, también ideado por Guerra. En una copa con hielo se agregan una onza y media de Aperitivo Bennett, se completa con espumante Cordero con Piel de Lobo y un poco de soda. Se decora con piel de naranja. El Aperitivo Bennett ofrece notas cítricas y una entrada dulce en boca.

El tercer cóctel es Agrumi, que combina Duchamp Aperitivo Amaro Natural con jugos cítricos. En un vaso de whisky con hielo se colocan dos onzas del aperitivo y se añade un blend de jugo exprimido de mandarina, pomelo y naranja. Se decora con cáscara de naranja o pomelo. Duchamp Aperitivo Amaro Natural está elaborado a partir de hierbas y alcachofa.

La última propuesta es Al Otro Lado del Charco, creación de Maximiliano Albornoz. En una coctelera se mezclan dos onzas de Pisco Tapaus, una onza de jugo de limón, tres cuartos de onza de almíbar de boldo y un cuarto de onza de clara de huevo. Se añade hielo, se agita bien y se sirve en una copa fría. El Pisco Tapaus se obtiene mediante doble destilación de uvas Torrontés.

Casa Tapaus utiliza orujos, frutos y hierbas seleccionados para sus productos. La empresa ha recibido premios tanto en Argentina como fuera del país por la calidad y originalidad de sus bebidas. Su filosofía incluye el uso integral de la materia prima y la elaboración sin aditivos.

La destilería busca promover el consumo responsable y el conocimiento sobre los destilados artesanales mendocinos. Con estas propuestas para primavera, Casa Tapaus refuerza su presencia en el sector e invita a consumidores a conocer nuevas combinaciones para disfrutar durante la temporada.