



*El arte
de la Destilación*

LUJÁN DE CUYO · MENDOZA · ARGENTINA



Origen

5 GENERACIONES FAMILIARES DEDICADAS A LA ELABORACIÓN DE BEBIDAS

En 1870 Pablo Loos llegó al país proveniente de Alemania; junto al Dr. Pouget fundan la primera Escuela Agrícola de Mendoza e instala el primer sismógrafo de Argentina. Estudió y registró el comportamiento del viento Zonda, de gran importancia para la fruti-horticultura de la provincia. En el año 1790, Juan José Gaspar Hilbing llegó a Argentina también proveniente de Alemana y plantó 400 hectáreas de Malbec, hoy varietal emblemático; y creó la bodega “La Alemana” con una capacidad de 15 millones de litros y un desvío del ferrocarril para distribuir el vino en el país. Luego Fritz Wiebe llegó a la Argentina en 1922 como Maestro Cervecerero contratado por Otto Bemberg para poner en funcionamiento la Cervecería Andes.

Fruto de la unión de estas familias nace Rolando Hilbing, el primer Master Distiller de Argentina y junto a su hijo Walter crean Hilbing Franke Distillery.

Rolando Hilbing, Master Distiller.

- Ingeniero Agrónomo y Enólogo • Profesor de la Universidad Nacional de Cuyo • Maestría en Vitivinicultura y Enología y Maestría en Destilación en la Universidad de Geisenheim, Alemania.

Walter Hilbing, Presidente y Director General.

- Ingeniero en Electrónica y Electricidad • Segunda generación como Destilador • Maestría en Administración en Agronegocios en la Universidad Nacional de Cuyo.



LUJÁN DE CUYO · MENDOZA · ARGENTINA



LA PUREZA DEL ESPÍRITU

Todas las espirituosas de Hilbing Franke Distillery nacen de pequeños alambiques 100% de cobre de última generación, fabricados y diseñados en Alemania específicamente para la destilación de bebidas de calidad ultra premium.

Esta tecnología y el expertise del Master Distiller Rolando Hilbing permiten que bebidas espirituosas elaboradas logren la máxima expresión, elegancia y suavidad y sean distinguidas como las mejores a nivel mundial.

HILBING

MALBEC

GIN

Proveniente de una antigua receta de 140 años y del talento creativo del **Master Distiller Rolando Hilbing**. La exquisita combinación de los cinco finos botánicos naturales hace que Hilbing Gin tenga armonía en aroma y sabor distintivo.

- Frescas bayas de enebro de la Patagonia.
- Pasas de uva Malbec.
- Pétalos de rosas silvestres del piedemonte de Mendoza.
- Semillas de cilantro tostadas de la región pampeana.
- Flores de tilo de centenarios árboles de la casa paterna de los Hilbing.



Medalla de Bronce Destillata 2018 - Austria
posicionándolo entre los mejores a nivel mundial.
www.destillata.at



HILBING
MALBEC
GIN

Hilbing T



Hilbing T

Gin Hilbing 2 oz.

Infusión de tilo 1 oz.

Jugo de lima 15 ml.

Oporto 10 ml.

Almíbar 10 ml.

Preparación:

Método batido.

Servir en vaso highball con mucho hielo.

Garnish, flores de tilo.





ANIAPA®

LAS MEJORES GRAPAS DEL MUNDO

Gracias a la pasión del Master Distiller Rolando Hilbing por la Grappa, cada variedad de Aniapa conserva las características distintivas de sus uvas varietales.

Elaboradas a partir de la bi destilación de los orujos en pequeños alambiques 100% de cobre y combinadas con agua pura de deshielo de la Cordillera de los Andes, Aniapa deleita por un aroma elegante y por el sabor de cada varietal de uva en su plenitud. Esta fórmula única en el mundo de la Grappa probablemente sea la razón por la que, desde el año 2009 a la fecha, las Grappas Aniapa han sido distinguidas con los más altos premios en el prestigioso concurso internacional Destillata, habiendo sido distinguidas como las mejores grappas del mundo en 3 oportunidades.

ANIAPA

TORRONTÉS

Cristalina e incolora, Aniapa Torrontés despliega un aroma intenso y armónico dejando una fragancia dulce y floral. Posee un sabor persistente, con un dejo a pasa de uva típico de la variedad moscato, que perdura en forma agradable.



Gran Medalla de Oro Destillata 2017 - Austria posicionándola como la mejor aguardiente de orujo de uva del año a nivel mundial.
www.destillata.at

Argento Sour



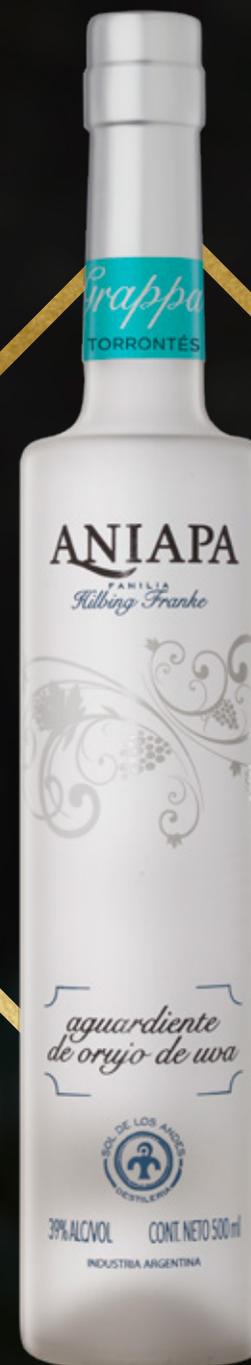
Argento Sour

Grappa Aniapa Torrontés 3 oz.
Almíbar simple o Azúcar 1 oz.
Jugo fresco de limón oz.

Preparación:

Colocar hielo en la coctelera y luego los ingredientes de mayor a menor graduación alcohólica. Batir enérgicamente con una sonrisa y servir en una copa previamente enfriada.

Opcional: Copa Sour (sin hielo) o Vaso Cónico Corto (con hielo partido).



ANIAPA

SYRAH

Cristalina e incolora, Aniapa Syrah despliega un aroma intenso y dulce, dejando un perfume de brevas y cítricos. Posee un sabor amable y delicado, con un dejo a pasa de uva típico de la variedad y una sensación a cítricos e higos en boca, que perdura en forma agradable.



Medalla de Plata Destillata 2014 - Austria posicionándola entre las mejores aguardiente de orujo de uva a nivel mundial. www.destillata.at

Fresh Orange



Fresh Oranje

Grappa Aniapa Syrah 1 ½ oz.
Triple sec Aniapa 1/2 oz.
Jugo fresco de limón 1/2 oz.
Jugo fresco de pomelo 1/2 oz.
Almíbar 1 oz.
Angostura 1 golpe.
Agua tónica hasta completar.

Preparación:

Enfriar un vaso mezclador. Colar para que no quede agua, luego agregar las bebidas. Refrescar y servir en vaso old fashion previamente enfriado. Completar con agua tónica. Perfumar con el aceite de limón y decorar con rodaja de naranja.



ANIAPA[®]

MALBEC

Cristalina e incolora, Aniapa Malbec despliega un aroma intenso y floral, dejando un perfume a frutas rojas. Posee un sabor aterciopelado y complejo, dando una sensación de dulzura a pesar de no tener azúcar. Con dejo a pasas de uva típico de la variedad y una sensación de frutas rojas en boca, que perdura en forma agradable.



Medalla de Plata Destillata 2009 – 2012 – 2015 – 2017 - Austria posicionándola entre las mejores aguardiente de orujo de uva a nivel mundial. www.destillata.at

Zonda Cocktail



Zonda Cocktail

Grappa Aniapa Malbec 1 oz.
Vino blanco fortificado seco (estilo jerez) 1 oz.
Vermut Rosso 1 oz.
Campari 1 dash.
Triple sec Aniapa 1 dash.
Twist de limón.

Preparación:

Enfriar un vaso mezclador. Colar para que no quede agua, luego agregar las bebidas. Refrescar y colar en una copa cocktail previamente enfriada. Perfumar con el aceite del limón y decorar con la cáscara en forma de espiral.



ANIAPA

MERLOT

Cristalina e incolora, Aniapa Merlot despliega un aroma delicado, con un dejo a perfume de nuez verde y frutos del bosque. Posee un sabor elegante y seco, con dejo a pasas de uva típico de la variedad dejando una sensación fresca en boca, que perdura en forma agradable.



Gran medalla de oro Destillata 2013 - Austria posicionándola como la mejor aguardiente de orujo de uva del año a nivel mundial. www.destillata.at

Clarito Blanco

Clarito Blanco

Grappa Aniapa Merlot 1 oz.
Vino blanco Chardonnay 1 oz.
Vermut Bianco 1 oz.
Campari 1 dash.
Twist de limón.

Preparación:

Enfriar un vaso mezclador. Colar para que no quede agua, luego agregar las bebidas. Refrescar y colar en una copa cocktail previamente enfriada. Perfumar con el aceite del limón y decorar con la cáscara en forma de espiral.



aguardiente
de orujo de uva



39% ALC/VOL CONT. NETO 500 ml
INDUSTRIA ARGENTINA

ANIAPA®

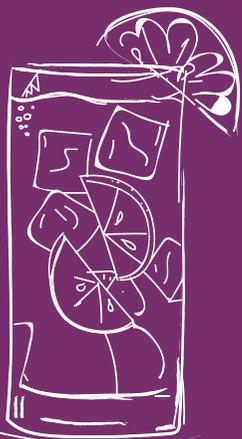
CABERNET SAUVIGNON

Cristalina e incolora, Aniapa Cabernet Sauvignon despliega un aroma intenso y armónico, con un dejo a perfume de durazno y fresas. Posee un sabor complejo e intenso, con un dejo a pasa de uva típico de la variedad, dejando una sensación a frutas en boca, que perdura en forma agradable.



Gran Medalla de Oro Destillata 2010 - Austria posicionándola como la mejor aguardiente de orujo de uva del año a nivel mundial. www.destillata.at

Julep Cuyano



Julep Cuyano

Grappa Aniapa Cabernet Sauvignon 1 oz.
Vino blanco tardío 1 oz.
Jugo fresco de pomelo 1 oz.
Hierbabuena un puñado.
Jugo fresco de limón 1 dash.
Almíbar 1 dash.
Agua gasificada para completar.

Preparación:

Colocar en un vaso largo la hierbabuena junto con el limón y el almíbar. Pisar suavemente con un machacador. Cubrir el vaso con hielo partido. Agregar la grappa, el vino y el jugo de pomelo. Mezclar con una cuchara larga. Completar con soda y decorar con una rodaja de pomelo.



The Mystery H

BRANDY

The Mystery H Brandy nace de la destilería familiar y artesanal Hilbing Franke. Destilado en pequeños alambiques 100% de cobre. Proveniente de la destilación de vino 100% ttorrontés, añejado en barrica de roble francés y americano, sumado al talento creativo del **Master Distiller Rolando Hilbing**.

El agua pura de deshielo de la Cordillera de los Andes y justo reposo en Barricas de roble completan a este brandy extraordinario.



Medalla de Oro Destillata 2018 - Austria
posicionándolo como la mejor brandy del año a nivel mundial.
www.destillata.at

The Mystery H

BRANDY

M City



M CITY

The Mystery H 1 2/3 oz.

Vermouth rosso 2/3 oz.

Angostura 1 dash.

Preparación:

Enfriar un vaso mezclador. Colar para que no quede agua, luego agregar las bebidas y el golpe de angostura.

Refrescar y servir en copa cocktails previamente enfriado.

Decorar con frambuesas.





Reconocimientos

Desde el año 2009 a la fecha **Hilbing Franke Distillery** es reconocida de manera ininterrumpida por la calidad de sus productos en el prestigioso concurso **Destillata** realizado en Austria. Siendo la única destilería de Sudamérica y Argentina que posee el 100% de sus productos premiados por más de una década.





+54 9 261 6303184

hfdistillery.com.ar

  Hilbing Franke Distillery

Acceso Sur Lateral Oeste 2200,
Drummond, Luján de Cuyo. CP 5507

MENDOZA · ARGENTINA