vinetur

Argentina Reloaded reunirá en Buenos Aires a más de 100 bodegas argentinas

La cita central abierta al público ofrecerá más de 150 etiquetas y espera a más de 300 asistentes

martes 28 de julio de 2026



Argentina Reloaded celebrará en Buenos Aires cuatro encuentros entre el próximo 31 de julio y el próximo 11 de agosto con el objetivo de conectar a bodegas argentinas con profesionales del vino, la gastronomía y el público. La plataforma, creada por la

sumiller Paz Levinson junto a Studio Courtois, opera desde 2022 y suma 18 ediciones en ciudades como París, Tokio, Copenhague, Montreal y San Pablo.

La organización informa de que su agenda de 2026 pasará por Lima, Buenos Aires, Londres y Nueva York. En la capital argentina, el programa reunirá a más de 100 bodegas y otras bebidas del país en actividades que combinarán degustaciones técnicas, cenas de maridaje, encuentros profesionales y citas abiertas al público.

El primer acto será este viernes, 31 de julio, a las 19.00 en Mirador Central, en el Palacio Libertad, con Argentina Reloaded Opening Experience by ICBC. Se trata de una actividad exclusiva para clientes del banco y solo por invitación. Paz Levinson dirigirá una degustación en cuatro tiempos centrada en distintas expresiones de un mismo varietal procedentes de varias regiones vitivinícolas argentinas. Cada pase irá acompañado de un plato diseñado para su maridaje.

El segundo encuentro tendrá lugar el próximo 8 de agosto a las 19.00 en Crizia Restaurante, en Fitz Roy 1819, Palermo Hollywood. Argentina Reloaded Pairing Dinner reunirá a Levinson, al equipo del restaurante y a productores participantes en una cena pensada para poner en relación la alta gastronomía con el vino argentino. Crizia cuenta con una estrella Michelin.

La cita central abierta al público llegará el próximo 10 de agosto entre las 11.00 y las 18.00, también en Mirador Central, situado en Sarmiento 151, piso 9, Palacio Libertad. Argentina Reloaded Open Tasting prevé reunir a más de 300 profesionales y consumidores, entre sumilleres, compradores, periodistas especializados, referentes gastronómicos y aficionados. La propuesta incluirá degustación libre de más de 150 etiquetas de vino, destilados y otras bebidas.

Para esa jornada se han fijado dos modalidades de acceso. La entrada general costará $65.000 e incluirá la degustación y una copa Volf para llevar. La opción con tabla gastronómica costará $90.000 e incorporará empanadas, quesos y fiambres, con alternativa vegetariana.

El cierre será el próximo 11 de agosto en Casa Cavia, en Cavia 2985, Palermo Chico. Entre las 10.00 y las 13.00 se celebrará Professional Masterclass & Closing Tasting, una actividad reservada a profesionales. La sesión arrancará con un Winemakers Blind Tasting para productores participantes, que catarán a ciegas un “vino del futuro”, una etiqueta aún no lanzada al mercado, y terminará con un almuerzo.

Ese mismo día, entre las 14.00 y las 17.00, Casa Cavia abrirá sus puertas al público con un Walk Around Tasting. La organización anuncia más de 50 etiquetas de 24 bodegas argentinas, entre vinos inéditos, microvinificaciones y proyectos aún no comercializados de forma amplia. La entrada costará $50.000 e incluirá solo la degustación. La oferta gastronómica se abonará aparte mediante la carta del restaurante firmada por el chef Félix Babini.

Argentina Reloaded nació para llevar el vino argentino a espacios distintos a las ferias tradicionales. Levinson y Studio Courtois plantean restaurantes, wine bars y catas técnicas como lugares donde productores, compradores, comunicadores y consumidores pueden entrar en contacto directo. La plataforma busca así dar visibilidad internacional a la diversidad del vino argentino y facilitar nuevas relaciones comerciales y profesionales.

Levinson reside en Francia desde hace más de una década y desarrolla allí parte de su carrera como comunicadora, formadora y jurado. Fue elegida Mejor Sumiller de Argentina en 2010 y 2014 por la Asociación Argentina de Sommeliers y Mejor Sumiller de las Américas en 2015 por ASI & APAS. También fue semifinalista del certamen Mejor Sumiller del Mundo en 2013 y 2016, con los puestos 11 y 4. En la actualidad ejerce como Regional Chair para Argentina, Brasil y Uruguay en los Decanter World Wine Awards y desde 2018 forma parte del Grupo PIC como directora de vinos.

Studio Courtois, dirigido por Picky Courtois y con base entre Buenos Aires y París, trabaja en proyectos ligados a gastronomía, vino y hospitalidad. Entre sus iniciativas figuran también Al Mando, impulsado por Susana Balbo; Bienvenidos a Casa; Festival Atlántico; Julia Indie Tour; y la producción ejecutiva del libro Crónicas del Vino Argentino.