vinetur

5 propuestas de enoturismo en Argentina para Semana Santa

lunes 29 de marzo de 2021

ESCRITO POR MARIANA GIL JUNCAL



De norte a sur algunas ideas para que este feriado se pueda disfrutar conociendo y recorriendo paisajes, bodegas, vinos y viñedos.

1) Chocolate & vino entre las nubes

En el corazón del Valle Calchaquí, en Salta, a unos 1.600 m.s.n.m Finca Quara invita a vivir una explosión de los sentidos en Semana Santa con una propuesta infalible protagonizada por chocolate y vino.



El elegido para liderar este maridaje es uno de sus vinos de alta gama, Alpaca Malbec, un vino tremendamente elegante, con pura fibra salteña. Su nombre está inspirado en la lana más liviana y resistente con la que se confeccionan los tejidos más finos del norte argentino. Y la experiencia se completa con la presencia de un partenaire: un chocolate semiamargo, bien oscuro, para ofrecer una experiencia de maridaje por tonalidades con los colores oscuros del vino van a la perfección con este dark chocolate, chocolate noir o chocolate amargo, que potenciará las notas del Malbec compuestas por frutos rojos, mermelada de ciruelas, pasas de uva y las notas de vainilla y tostado.

Esta experiencia se ofrecerá en la bodega totalmente sin cargo, con cupo limitado y reserva previa, el jueves 1 de abril de 9 a 13 y de 14 a 17; y el viernes 2, sábado 3 y domingo 4 en el horario de 9 a 13.

Reservas: +54 9 3868 63 9030 o vía mail a turismo@fincaquara.com.

Ubicación: Ruta 40, km. 4340, Cafayate, Salta, Argentina.

2) Cata vertical en Luján de Cuyo

Para los que tengan ganas de vivir una experiencia única, la visita a Bodega Kaiken tiene una agenda fantástica para disfrutar en Semana Santa. Porque tener la posibilidad de degustar el mismo vino pero de tres años totalmente distintos es algo que queda grabado para siempre en nuestra memoria y, sobre todo, en nuestros paladares. Ya que una cata vertical nos da la posibilidad de viajar en el tiempo para hoy poder sentir de copa en copa el reflejo del clima y la evolución de los años en cada vino.



La experiencia arranca con una bienvenida acompañada de una copa de Kaiken Brut y luego se hace una visita al viñedo, bodega, cava del Ángel (donde los vinos reposan con cantos gregorianos) y la sala de espumantes. Se puede elegir realizar la degustación en la sala de turismo o en los jardines, totalmente en privado; junto a un servicio de agua, galletas y frutos secos. Actualmente tienen disponibles verticales de la línea Ultra (que expresa el savoir faire del equipo de enólogos y viticultores de

ambos lados de la Cordillera, ya que la bodega fue fundada por el mismísimo Aurelio Montes de Viña Montes), Obertura (la línea protagonizada por la exploración e innovación, que dieron vida al primogénito Kaiken Obertura Cabernet Franc) y Mai (que significa "primero" y bautiza al Malbec ícono de la bodega).

Un total bonus track, es que del miércoles 31 de marzo a la noche y del jueves 1 al 4 de abril al mediodía estará abierto el restaurante de la bodega, Ramos Generales, a cargo del célebre cocinero Francis Malmann, que invita a vivir una experiencia gourmet de carácter informal y relajada, sin relegar calidad y poniendo de relieve los aromas y sabores de la región.

El nombre "Ramos Generales" está inspirado en los antiguos almacenes, lugares con misticismo, historia y con variados artículos útiles para la vida familiar en el campo. Un lugar donde los aromas se mezclan entre las especias, las harinas, los quesos, los chacinados, el café en grano y con miles de productos más, completando una gran experiencia.

Reservas: Desde Argentina: (0261) 525 0018. Desde el exterior: +549261 525 0018. O sino vía mail a tours@kaikenwines.com. Para el restaurante: +549261-3530789 www.kaikenwines.com/ramos-generales.

Ubicación: Roque Sáenz Peña 5516, Mendoza, Argentina.

3) Maridaje 100% orgánico en Valle de Uco

Domaine Bousquet, la bodega orgánica de Gualtallary, Valle de Uco, diseñó una propuesta imperdible para que en Semana Santa se complementen sus vinos y la gastronomía del lugar. Sabores orgánicos, que se podrá disfrutar del 1 al 4 de abril, consiste en una visita y degustación, seguida de la posibilidad de realizar actividades de cosecha en la huerta orgánica de la bodega, para finalizar con un almuerzo 3 pasos en su restaurante GAIA, absolutamente rodeado por el paisaje de viñedos y el Cordón del Plata.



La visita guiada al aire libre está organizada en 4 estaciones o paradas en las que irá conociendo distintos pasos del proceso de elaboración del vino. En el lago ofrecen una breve explicación sobre la historia de la bodega rodeados de una imponente vista al lago, la cordillera y el viñedo. Ahí, con los pies en la tierra, darán la explicación de las características de la zona, suelo, clima y riego. En la huerta y en el viñedo contarán los detalles del desarrollo del proceso de un viñedo orgánico y las características que lo diferencian de un viñedo convencional. Ya en la bodega llega el momento de adentrarse en la explicación sobre el proceso de elaboración y en la sala de degustación ¡obviamente siempre llega el momento más esperado!

Los almuerzos tienen el sello del chef Adrián Baggio, quien propone una cocina de autor tipo bistró, que hace honor a la filosofía de la bodega: combinar los productos de la tierra en platos que reflejan la gastronomía europea fusionada con la cocina tradicional argentina. Para los que quieran una experiencia enogastronómica todavía más intensa, hay opciones de almuerzo de 5 pasos con maridaje. Además, ofrecen un menú infantil y para los que prefieran estar completamente al aire libre hay una propuesta de picnic en el parque.

Reservas: turismo@domainebousquet.com / (02622) 480011 / (0261) 15 532 0896.

Ubicación: Ruta 89, KM 7, Gualtallary, Tupungato, Mendoza, Argentina.

4) Cabalgata en la viña por el sur de Mendoza

En San Rafael, Bodegas Bianchi ofrece para Semana Santa un abanico de propuestas totalmente distintas entre la que se destaca el paseo por el viñedo a caballo. Del jueves al sábado (a las 09.30 o a las 11), se podrán recorrer los viñedos a caballo para conocer dónde nacen cada uno de sus vinos a puro galope. La actividad incluye también la visita a la bodega de vinos tranquilos, la cava de barricas y la exclusiva bodega de espumantes. Después del paseo a caballo se degustará la línea de vinos Famiglia Bianchi en la imponente cúpula central y su espumante método tradicional. Esta actividad tiene una duración estimada de 2 horas y se realiza para un máximo de 8 personas. Siempre con reserva previa. Otra opción (en los mismos días y horarios) es realizar el recorrido, pero en bicicleta.



Además, ofrecen la posibilidad de convertirse en viticultor por un día y recorrer los viñedos y aprender sobre los procesos de cuidado y mantenimiento de los mismos. La propuesta incluye la visita a una calicata (una excavación en la viña para conocer los distintos tipos de suelo) y ver cómo las características del terroir influyen en la calidad de las uvas. La experiencia finaliza con un recorrido por la bodega seguido de una degustación. Esta actividad tiene una duración de 90 minutos y se realiza todos los días a las 9.15, siempre con reserva previa.

Pese a que la bodega no cuenta con restaurante, ofrecen la posibilidad de almorzar una picada compuesta por carnes exóticas como ciervo, jabalí, ñandú y quesos ahumados, acompañados de dos copas del vino premiado vino Famiglia Bianchi.

Reservas: +54 9 260 481 6963.

Ubicación: Ruta 143 y calle Valentín Bianchi, San Rafael, Mendoza, Argentina.

5) Yoga en la viña patagónica

Bodega Familia Schroeder, situada en San Patricio del Chañar, Neuquén, en plena Patagonia argentina ofrecerá en Semana Santa una alternativa ideal para conectarse con uno mismo rodeado de plena naturaleza.

La actividad Yoga en bodega y Clase de Yoga & Meditación, se realizará el sábado 3 de abril a las 11 y consta de un encuentro de 90 minutos para máximo 15 personas (cada una tiene que llevar su propio mat). Claro que después de terminar totalmente relajados lo ideal es poder disfrutar las delicias que preparan en el lugar. Así que para quien tenga ganas de quedarse post clase de yoga puede disfrutar del almuerzo en el Saurus Garden y, además, recibir una botella de Deseado Rosé de regalo.



De reciente apertura, el Saurus Garden, ofrece almuerzos al aire libre rodeados de viñedos y de la belleza natural del sur argentino. La propuesta gastronómica es totalmente informal, de estilo campo y al aire libre. Entre los sabores que valen la alegría pedir están las empanadas de cordero o el sándwich de bondiola con chutney de peras. Toda la propuesta gastronómica está diseñada por el chef Ezequiel González, que no sólo elige que todos sus platos estén siempre protagonizados por productos patagónicos de estación, sino que siempre suma frutas del lugar en absolutamente todas las recetas ¡ya sean dulces o saladas!

Vale la pena aprovechar la visita al lugar para conocer la bodega, ya que una de las principales características del edificio es estar emplazado contra la barda, integrándose al paisaje natural, y además, estar construido en 5 niveles de forma vertical, con aproximadamente 22 metros de altura, lo que permite la utilización de la fuerza de gravedad en el proceso de vinificación que se traduce en el uso casi nulo de bombas, disminuyendo los procesos oxidativos desde la uva hasta el vino terminado. Como gran curiosidad para grandes y chicos, durante la construcción de la bodega fueron hallados restos de dinosaurios herbívoros y carnívoros de 75 millones de años de antigüedad.

Este sorprendente hallazgo es el que llevó a Familia Schroeder a bautizar Saurus a su primera línea de vinos y su restaurante. Actualmente, en el sector donde fueron descubiertos estos restos se construyó la cava del dinosaurio para dejar intacto el sector, conservar el hallazgo en su estado natural y poder mostrar los restos en el lugar exacto en el cual fueron encontrados.

Reservas: Para actividades en general: 02994899600 o vía mail a turismo@familiaschroeder.com. Exclusivamente para el restaurante: 0299-1540917540 vía mail a restaurantenbodega@familiaschroeder.com

Ubicación: Calle 7 Norte, San Patricio del Chañar (8305) Neuquén, Patagonia, Argentina.