vinetur

Argentina: 5 propuestas para comer en bodegas

miércoles 15 de septiembre de 2021

ESCRITO POR MARIANA GIL JUNCAL

La llegada de la primavera y la floración en las bodegas argentinas son la excusa ideal para planear una escapada para probar cosas ricas con los pies en la viña



A pura carne argentina

Bodega Los Toneles de Familia Millán se encuentra en el departamento de Guaymallén enclavada en un escenario arquitectónico de 1922, declarado patrimonio cultural de la provincia de Mendoza. La visita a la bodega no solo incluirá la posibilidad de descubrir riquísimos vinos sino que además los turistas podrán recorrer el antiguo edificio totalmente renovado con tecnología de vanguardia para la creación de elegantes vinos de destacados terroir. Durante el tour podrán visitar las majestuosas piletas de fermentación, el imponente salón magno y la antigua vivienda de Don Francisco Armando, fundador de la bodega, que contiene el visitor center.

Y claro que los amantes de la carne argentina tendrán que visitar el ala exclusivamente gastronómica de Abrasado restaurante que se distingue por tener la mejor carne de argentina con una selección de cortes y preparaciones de lujo como la bistecca madurada en whisky Label 5, el ojo de bife angus, la picaña o las costillas emperador. ¡Claro que no todo es carne! por eso el menú ofrece una cocina de producto en la que se destacan desde una riquísima sopa cremosa de arvejas con aceite de trufas pasando por una burrata crocante con mix de verdes, chutney y crema ácida hasta risotto marino o salmón al hierro con cremoso de nabo y endivias. Importante: ¡también hay opciones veggies como malfatti de calabaza asada con emulsión de salvia, entre otras especialidades!

Toda la propuesta gastronómica es acompañada por los vinos elaborados por la Familia Millán: Abrasado, Mosquita Muerta Wines y Fuego Blanco Wines.

Reservas: Vía mail a abrasado@bodegalostoneles.com o telefónicamente al (0261) 6618624 | 4310403

Ubicación: Av. Acceso Este 1360, Lateral Norte, Guaymallén, Mendoza.

De la mano de un experto



Bodega Kaikén, situada a tan sólo 20 kilómetros de la ciudad de Mendoza, más precisamente en el distrito de Vistalba, departamento de Luján de Cuyo, ofrece uno de los secretos mejores guardados de la región: la propuesta gastronómica Ramos Generales, restaurante dirigido por el célebre chef Francis Mallmann,que fue distinguido en la edición 2021 de la reconocida revista estadounidense TIME como uno de los lugares imperdibles de Mendoza.

"El concepto que me inspiró a crear esta propuesta se basó íntegramente en lugares donde el paisano suele ir a hacer las compras. Por eso, Kaiken Ramos Generales es una especie de raíz de la vida rural en la provincia y de toda la Argentina " define el lugar en sus propias palabras el mismísimo Mallmann.

Algo super importante: ¡todo el espacio para los comensales es 100% al aire libre! Ideal para en esta primavera disfrutar en familia o con amigos, junto a los vinos de la bodega y las preparaciones del chef argentino más reconocido del mundo. El menú de primavera propone comenzar con una entrada protagonizada con queso Lincoln a la plancha, tomatines, albahaca y ají molido junto a una copa de Kaiken Ultra Pinot Noir. Para seguir con el principal compuesto por el ojo de bife, con chimichurri, papa y calabaza al horno, repollo, zanahoria y albahaca junto a una copa de Kaiken Obertura Cabernet Franc. Para terminar con un sabor dulce en la boca, el chef diseñó este postre compuesto por queso Brie, higos en almíbar, nueces y pan especiado junto a una copa Kaiken Brut Rosé.

Reservas: Vía mail a ramosgenerales@kaikenwines.com o telefónicamente desde la Argentina (0261) 525 0018 y desde el exterior al +54 9 261 525 0018. O también a través de la web: https://www.kaikenwines.com/ramos-generales

Horarios: De miércoles a domingos y feriados de 12.30 a 17.30.

Ubicación: Roque Sáenz Peña 5516, Vistalba, Luján de Cuyo, Mendoza

Naturalmente orgánico



Domaine Bousquet la bodega elaboradora de vinos orgánicos situada Gualtallary, Valle de Uco (Mendoza) tiene muchísimas alternativas para vivenciar en primera persona originales y atractivas experiencias en torno al vino para compartir con amigos, pareja o familia.

Todas las propuestas comenzarán con la clásica visita a la bodega que en este caso se desarrollará en cuatro paradas o estaciones. Con una vista única con la cordillera, la viña y el lago de la bodega se brindará una introducción a la historia de Domaine Bousquet junto a datos del terruño. Luego, en la huerta y viñedo se conocerán todos los detalles de las labores culturales necesarias en un viñedo orgánico y las características que lo diferencian de un viñedo convencional. Una vez en la bodega nos adentraremos en el proceso de elaboración de las diferentes líneas de vinos de la bodega. Y claro, que lo mejor para el final: el recorrido finaliza con la visita a la sala subterránea de barricas y ¡la degustación! La bodega tiene un portfolio de tres alternativas distintas para conocer los vinos: la cata tres estilos, incluye un vino premium + 1 vino reserva +

1 vino gran reserva. La experiencia Bousquet incluye la degustación de un vino reserva + 1 Gaia + 1 Gran Reserva. La cata íconos incluye la degustación de los 3 vinos íconos de la bodega. Y para los que tengan un espíritu más lúdico y alma de enólogos, el juego del blend es ideal para armar su propio vino y además ¡llevarse de regalo su propio blend a casa!

Para los que quieran probar un menú totalmente orgánico acompañado por los vinos de la bodega, la visita a Gaia Bistró es una parada obligada. Allí podrán no solo disfrutar los manjares de autor elaborados por Adrián Baggio rodeados por el impactante paisaje conformado por los viñedos y el Cordón del Plata. Hay un almuerzo de 4 pasos (que incluye maridaje) y una propuesta más distendida de picnic en el parque. Además, ofrecen un menú infantil de 3 pasos para los más pequeños de la familia.

La última novedad de Domaine Bousquet es la apertura del Gaia Lodge que además de contar con un hospedaje de lujo en un lugar paradisíaco ofrece la posibilidad de desayunar, almorzar o merendar, en el Gaia Lodge Restó ya sea con un menú de pasos o a la carta con opciones más ligeras. ¡Importante! La cena está disponible únicamente para los huéspedes del lodge.

Reservas: Todas las visitas o comidas requieren reservas previas que pueden realizarse vía mail a turismo@domainebousquet.com o vía telefónica a (02622) 480011 o (0261) 15 532 0896

Horarios: De lunes a domingos de 9 a 18.

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

Entre las montañas



Bodega Andeluna centra todas sus propuestas enoturísticas para que los visitantes puedan contemplar la mutación de los colores de la montaña a lo largo del día. Dentro de las diferentes alternativas de degustaciones para que los enófilos puedan diseñar su experiencia a medida se encuentra la propuesta la montaña en una copa que incluye una selección de cuatro vinos de la bodega elaborados por el enólogo Manuel González Bals, con la asesoría deHans Vinding-Diers. También se puede optar por la Andeluna edición limitada que es una degustación que invita a los participantes a descubrir las ediciones limitadas que elabora la bodega. El juego del blend es una experiencia diferente donde cada uno podrá crear su propio vino, con diseño de marca y etiqueta incluido. Importante: ¡esta actividad tiene la opción de realizarse para familia con niños!

Algo totalmente innovador que ofrece la bodega son las clases de cocinapara conocer el corazón y los secretos de los sabores de la cocina de Andeluna. La actividad comienza por la mañana (a las 10) y culmina con el almuerzo del menú alturas o pasos por la montaña (a las 12:30). Durante la experiencia se elabora y prepara desde la mise en place hasta la total cocción de una clásicas empanadas criollas. Importante: ¡esta actividad es para grupos de hasta 10 personas!

Si no tenemos ganas de cocinar pero sí de comer cosas ricas podremos elegir alguno de los menúes del restaurante (abierto de martes a domingos en los turnos de las 12.30 o de las 14).

La propuesta gastronómica de Andeluna se centra en los clásicos de la cocina argentina, con ingredientes regionales, haciendo énfasis en la percepción de la montaña en cada detalle. Los productos utilizados son en su mayoría orgánicos, provenientes de una huerta en la zona y cuidadosamente seleccionados. Es por esto que el menú cambia con el paso de las estaciones. Allí podrán elegir entre el menú pasos por la montaña (con 3 pasos)o el menú de alturas (que incluye una selección de 4 vinos con 5 etapas de comida). También hay una opción más desestructurada para disfrutar los jardines y la vista a la montaña (menú en lossillones con copa de vino incluida). El atardecer en la bodega es uno de los momento más mágicos, por eso imperdibles son las tardecitas en Andeluna que incluye una degustación y cena durante la caída del sol en los jardines de la bodega frente a la Cordillera de los Andes. La actividad está disponible los viernes, sábados y domingos, siempre con reserva previa.

Reservas: Vía web www.andeluna.com.ar, telefónicamente al (54) 9 261 508 9525 o WTSP: (54) 9 261606855 o vía mail a visitas@andeluna.com.ar

Horarios: De martes a domingos de a partir de las 10.

Ubicación: RP89, M5561 Tupungato, Mendoza.

Viviendo la Patagonia



Bodega Familia Schroeder tiene una propuesta turística centrada en distintas alternativas gastronómicas y actividades pensadas para disfrutar la Patagonia en su máxima expresión.

La arquitectura del edificio de la bodega está diseñada especialmente para recibir turismo durante todo el año ya que cuenta con pasarelas que facilitan la llegada de los visitantes para que puedan vivenciar en primera persona el nacimiento de espumantes y vinos tranquilos. La visita guiada intenta recrear el camino de la uva en plena vendimia, por eso se comienza por el sector de recepción de uva para luego recorrer el sector de tanques, la sala de barricas y la fábrica de espumantes.

Una de las características distintivas de la bodega es su integramiento natural a la barda en la cual se encuentra emplazada. El edificio está construido en cinco niveles que facilitan la utilización de la fuerza de gravedad a lo largo de todo el proceso de vinificación, es decir, gracias a esto casi no se usan bombas para trasladar el vino de un lugar a otro, lo que da como resultado una disminución de los procesos oxidativos

desde el ingreso de la uva hasta la obtención del vino.

¡La curiosidad de la bodega sin lugar a dudas la presencia del gran dinosaurio! En 2002, cuando empezó la construcción de la bodega, se encontraron durante las primeras excavaciones restos fósiles de un dinosaurio herbívoro de 75 millones de años de antigüedad. El grupo de investigadores y paleontólogos le dieron a esta nueva especie el nombre de PanamericansaurusSchroederi, en reconocimiento a la familia Schroeder y su apoyo durante las tareas de extracción.Según los expertos, por el tamaño de los restos hallados el animal habría alcanzado los 12 metros de largo, con un peso de unas 16 toneladas. Este sorprendente hallazgo es el que llevó a la bodega a bautizar Saurus a su primera línea de vinos y a su restaurante.En el sector del descubrimiento se construyó una cava con un diseño a medida que permite conservar y exhibir el hallazgo en su estado natural en el mismísimo lugar donde los fósiles fueron encontrados.

En Saurus Restaurant podrán disfrutar de platos protagonizados por productos patagónicos, con una carta diseñada por el chef Ezequiel González, con una cocina totalmente de autor, de producto, estacional y emocional, en donde se priorizan los productos de la zona y patagónicos. Hay una propuesta de menú maridaje con 3 pasos y un upgrade con 5 o 6 pasos. Si hay una curiosidad en la carta del chef es que él se las ingenia para sumar frutas locales y de estación en cada preparación por eso no vayan a sorprenderse si se encuentran con un trozo de manzana verde entre el chorizo, los papines y la ricota ahumada a la pomarola; o unos gajos de naranja entre la noissette de bondiola de cerdo con arroz y queso sangre azul y berenjenas.

Reservas: Telefónicamente al 0299 454 8920 o vía mail a turismo@familiaschroeder.com

Horarios: Todos los días de 10 a 17.

Saurus Restaurant: De jueves a domingo y feriados de 12 a 15. Siempre con reserva previa al +549 299 409 1754 o restaurantenbodega@familiaschroeder.com

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