vinetur

# 5 propuestas para brindar con vino en bares de Buenos Aires

martes 30 de noviembre de 2021

ESCRITO POR MARIANA GIL JUNCAL

Los bares de vinos florecen en los distintos barrios porteños para ofrecer nuevas alternativas para disfrutar con el fruto de la vid

## Tapas & vino



Fuera de todo el circuito trendy palermitano, se encuentra **Franc Wine Bar**, una gran alternativa para los que quieran descubrir un nuevo spot gastronómico en la tranquilidad de Villa Luro. La idea surgió de la fusión de la pasión por el vino y la gastronomía de los partners del lugar. "Nos parece una propuesta distinta poder brindarle a la gente a través de esta hermosa bebida una gran variedad de sabores y estilos que se elaboran en nuestro país" cuenta Rodrigo Vera, una de las almas detrás de Franc Wine Bar, esta alternativa que ofrece una carta con más de 80 etiquetas de vino, ya sea por botella o por copa, ya que cuentan con 16 picos de vinos en las máquinas dispensadoras, ideales para los que quieren saltar de vino en vino en cada bocado.

Algo que vale la pena destacar del lugar es que además de encontrar algunos clásicos, las opciones de vinos están más cercanas a pequeñas bodegas o variedades alternativas. Además, cuentan con una amplísima vereda lo que permite disfrutar al aire libre. Igualmente recomiendan hacer reservas previas ¡ya que suelen estar a tope!

Si hablamos del top 5 de bodegas más pedidos, Sergio Paéz, partner del wine bar enumera sin titubear: Absurdo Wines, del jóven enólogo mendocino Leonardo Quercetti -la línea contador de estrellas es un imperdible-; Desquiciado Wines, proyecto personal de Gonzalo Tamagnini y Martin Sesto ¡tienen una Garnacha y un Pinot Gris que dan que hablar!; De Ravera Wines, el Malabarista ¡que tiene unos tremendos cofermetados!; Bodega Piedra Negra, del bordelésFrançois Lurton, precursora y principal impulsora de la IG Los Chacayes en el Valle de Uco; y la línea Sombrero, de Huentala Wines.

Desde lo gastronómico la propuesta del lugar está centrada en los tapeos, bien al estilo español, con una carta con unas 25 opciones entre las que se destacan las empanadas de osobuco braseado al Malbec, la empanada de queso y cebolla al Torrontés, las croquetas de cordero o los langostinos rebozados. Para los que quieran algo más contundente en el plato pueden tentarse con unos ñoquis de ricota en espuma de parmesano y reducción de Cabernet Franc, una panceta de cerdo laqueada con humita ahumada o una trilla rosada en emulsión de zanahoria de curry con miga de rúcula y aceite de cilantro.

Las estrellas de la carta: Mendel Finca Remota Malbec, elaborado 100% con uvas de una pequeña parcela en Altamira, Valle de Uco; Mauricio Lorca Inspirado, un blend de los Los Árboles, Valle de Uco, con Malbec, Syrah, Petit verdot, Cabernet sauvignon y Cabernet Franc; Black Tears Malbec de Bodega Tapiz, que expresa el terruño de Vistaflores, Tunuyán y Tupungato, Valle de Uco; y Las notas de Jean Claude, también de Bodega Tapiz, un blend con 91% Merlot + 3,5% Petit Verdot + 3% Cabernet Sauvignon + 2,5% Cabernet Franc.

- **El dato:** Los miércoles ofrecen degustaciones.
- **Se viene:** El sábado 4 de diciembre de 18 a 23 habrá una feria de vinos.
- **¿Dónde queda?** Basualdo 103, CABA.
- **Horarios:** De miércoles a domingos de 12 a 01.
- **Reservas:** Al 46827714.

## Empanadas & vino



A pasitos del barrio chino, en pleno corazón del barrio de Belgrano, la calle Echeverría refloreció con distintas propuestas gastronómicas en un paseo al lado de las vías del tren. Ahí encontrarán la ventana de **Vina Bouchette**, la primera buchette de vinos de la Argentina, desde donde vinos naturales o de baja intervención son servidos para acompañar sus exquisitas empanadas caseras.

¿Qué es una buchette? Según dicen en Florencia, Italia, aparecieron las #buchette en medio de la epidemia de la peste bubónica para poder seguir vendiendo sus vinos y disminuyendo la posibilidad de contagio. Actualmente dentro de la ciudad antigua de Florencia todavía hay unas 153 ventanas de vino, y fuera de esos límites de la ciudad se suman unas 25 más; si contemplamos las que hay fuera de Florencia se suman otras 100 ventanas del vino.

"Vina surgió a partir del interés por el vino natural y de la intención de resignificar un clásico de la gastronomía local, las empanadas. Nos interesaba la idea de ofrecer estos vinos de una forma más casual, en donde se privilegia la experiencia, el probar, más que el saber y lo solemne" comienza Luci Guerrero, una de las socias del lugar quien subraya la importancia de llevar algo tan simple y nacional, como es el vínculo de la empanada y el vino, a un plano más contemporáneo y, al mismo tiempo, sacar a la empanada "del estado low cost trashero en el que está metida y volver a transformarla en una alimento nutritivo, pensado, diseñado, rico, ético y cotidiano".

Las empanadas son preparadas en el momento con ingredientes orgánicos, agroecológicos y biodinámicos. Es una carta acotada apta para todas las dietas. Hay empanada vegana (de hojas verdes agro ecológicas, cebolla y nuez moscada), las de carne (son de lomo cortado a cuchillo, cebolla, morrón rojo ciboulette, pimentón y comino; y ¡recomiendo que las coman con las piernas abiertas para no mancharse porque salen jugosas, jugosas!), las de maíz (además del veganas son una fiesta para el paladar) y también hay de hongos (gírgolas de estación, queso sardo, cebolla, perejil y zest de limón) y de queso (sardo, mozzarella, ciboulette y pimientas de colores).

El diferencial de Vina es ineludible: su carta de vinos solamente consta de productos naturales o con una intervención mínima en bodega. Los hay para todos los gustos: blancos, rosados, naranjos, tintos, pet nat. "Ofrecemos vinos de baja intervención,

naturales, definidos por el territorio y sus creadores, con ética biodinámica, agroecológica y orgánica. Queremos fomentar nuevas maneras de relacionarnos con los clientes y los proveedores. Para esto investigamos mucho los pequeñísimos productores que hay en el país y el objetivo es crecer juntos" explica Sebastián Lahera, otro de los socios del lugar quien agrega que priorizan en la selección de cada etiqueta que los vinos sean fermentados con sus propias levaduras salvajes y que tengan la mínima intervención o "mejor dicho la intervención necesaria, para dar vida a vinos amables y tomables y que expresen el territorio y las personas que los producen".

El top 5 de los vinos más pedidos de Vina está conformado por el rosado de Pielihueso (Petit Verdot, con un 5% de Pinot Noir y 5% de Malbec, elaborado en ánfora de cerámica y barricas usadas en Los Chacayes, Valle de Uco);  la Criolla de Rocamadre (el proyecto más personal de JuanFa Suárez -Finca Suarez y Traslapiedra- ubicado en Paraje Altamira, Valle de Uco, a partir de uva de los viñedos de la bodega familiar); el pet nat de Kung Fu by Matias Riccitelli elaborado con el método ancestral (un Pinot Noir & Malbec, fermentado con levaduras indígenas en huevos de concreto, sin sulfitos agregados y sin filtrar de Gualtallary, Valle de Uco); Alma Gemela Pedro Ximenez de Onofri (que viene en botella eco liviana y con tapón reciclable realizado a partir de caña de azúcar con 0 huella de carbono proveniente de la I.G, Desierto de Lavalle, Mendoza Este); y el Frutal de La Rosendo (elaborado con uva Criolla en San Rafael, Mendoza por la enóloga Virginia Leopardi).

- **El dato:** ¡Imperdibles son los refrescos frutales como el de chicha morada! Ideales para hidratarse tras cada brindis.
- **¿Dónde queda?** Echeverría 1677, CABA.
- **Horarios:** Jueves a domingos de 12 a 16 y viernes y sábados de 19 a 23.

## Bruschettas & vino




Con la idea de fusionar el Co (ffee)+ W(ine) nació **Cowi**, un café de especialidad y bar de vinos con dos sucursales en distintos barrios porteños, Belgrano y Palermo, pero con un el mismo hilo conductor que une ambas bebidas. "La idea es que puedas elegir distintos cafés y vinos de diferentes orígenes. Claro que tenemos el foco super puesto en el vino con una enorme variedad y la idea fue llevar ese concepto al café" explica Germán Colli, founder de Cowi quien aclara que en Belgrano el formato es más de bistró y vinoteca con una propuesta de vinos más cercana al Viejo Mundo y en Palermo el formato es de wine bar, con mucha coctelería con vino y café, con dispenser de productos por copa -más estilo más Nuevo Mundo- y más apuntado a la noche.

La selección de vinos, cuenta Colli, al principio estaba centrada en vinos muy potentes, con mucha madera y todo el cambio que se vivió en el mundo del vino lo vivió también su propuesta de etiquetas; por eso ahora están enfocados en vinos más

descontracturados, frescos y bebibles. A lo que se suma un servicio de sommelier descontracturado "así la gente no tiene miedo de consumir vino, por eso, además, jugamos mucho con la coctelería, el vino y los vermuts".

Las brusquetas habían comenzado como una propuesta para el brunch pero se instalaron en la noche como tapeos ideales para acompañar distintas opciones de vinos. Las hay de palta + tomates confitados + mayonesa de zanahoria; de beetroot + berenjena ahumada + frutas de estación; y de kimchi + gírgolas. Además hay tostones de mollejas en pan brioche con romesco, dressing de menta, lima e hinojo y pimientos asados; croquetas de bondiola a la barbacoa con corazón de mozzarella y dressing de eneldo y almíbar de remolachas.

Además, tienen una variada oferta de cócteles con vino como el south sour con Jameson + almíbar de manzanilla + limón + vino tinto Bonarda o el  Tinto de estación con almíbar de lemongrass y tomillo + limón + pomelo y soda.

Y si hay algo que distingue a Cowi es que si te enganchás con las propuestas de vinos del lugar, centrada en cepas típicas de cada región o cepas no tradicionales, podés sumarte el Club Cowi en el que todos los meses proponen un box con 6 vinos, o un vino y un libro, dependiendo la categoría de socio que cada uno elija.

- El dato: En Palermo los viernes y sábados hay DJ invitados.
- Se vienen: Ferias de vinos, pops-ups con distintas propuestas gastronómicas que van desde hamburguesas a pastelería de autor. Y además, muy pronto habrá Cowi en España a pasitos de la playa. ¡A estar atentos en redes para seguir todas las novedades!
- ¿Dónde queda? 3 de febrero 1167, Belgrano, CABA y Armenia 1447, Palermo, CABA.
- Horarios: Belgrano, martes a domingos de 10 a medianoche. Palermo: martes y miércoles de 18 a 01; jueves de 18 a 02; viernes de 18 a 03; Sábados de 12 a 03 y domingos de 12 a 01.
- Reservas: Belgrano al 1154993652 y Palermo al 1124682999.

# Comida típica de baires (y no tanto) & vino




A pasos de plaza Serrano, en el medio del corazón palermitano, nació **Cabernet Terrasse**, un lugar íntimo y privado ideal para quienes buscan tranquilidad y aire libre mientras disfrutan una experiencia enogastronómica.

Hace 18 años, Cabernet Restaurante, creado por los arquitectos Mario Kirchuk y Claudio Klamfer, marcó un punto de inflexión en las propuestas de vino combinadas con una gastronomía gourmet. Hoy dieron un paso más junto al  chef Néstor Contreras, asesorado gastronómicamente por Ernesto Oldenburg, y desarrollaron un menú exclusivo para el rooftop con un sello bien argentino, ya que absolutamente todos los platos están elaborados con productos 100% argentinos. Por eso los hacedores se autodescriben como elaboradores de "típica comida de Buenos Aires (y no tanto)" ya que mixtura la cultura porteña con recetas heredadas de antaño.

Dentro de la carta se destacan las entradas con opciones frescas como las ensaladas, en donde está la Terrasse (con zapallo asado, alubias encurtidas, almendras picantes, queso a base de plantas y hojas de cardales) o la Mar & Huerta (con boquerones marinados, hojas verdes, mango fresco, tomates hidratados y aderezo picante suave). También es super recomendable la bruschetta gravlax con pan de centeno de masa madre, salmón curado, pickles y crema agria al eneldo.

Los principales se caracterizan por tener cocciones a la plancha, como las brochettes de langostinos thai (marinados en leche de coco, chiles, lima, cilantro, aceite de sésamo y dip de mango picante) o la trucha arcoíris (en manteca de limón y almendras con puré de papas y hierbas), entre otras exquisiteces. Y por supuesto que no pueden faltar los postres para finalizar una comida perfecta: hay cannolis (rellenos con ricotta y chocolate 60% y pistachos) y tres leches (un bizcocho esponjoso embebido en leche con duraznos frescos y anís).

Para aprovechar la extensa cava del restaurante, la Terrasse comparte la propuesta de vinos con la planta baja. "En Cabernet contamos con más de 200 etiquetas, entre vinos argentinos y del mundo, servidos en la temperatura y cristalería adecuada, por un staff capacitado que conoce sus historias. Cada vino es seleccionado junto a nuestros profesionales en conjunto con la bodega" cuenta Kirchuk quien subraya que la elección parte del concepto de experiencia integral, ya que la idea es que quien los visite viva un momento conceptualmente consciente y placentero. Así cada detalle se encuentra diseñado para el disfrute de todos los sentidos y el vino es el gran protagonista. Podrán encontrar desde pequeñas bodegas, pasando por joyas de guarda, vinos jóvenes y modernos, o grandes etiquetas premiadas. Las pelitas enológicas de la carta según Klamfer son el Catena Zapata Estiba Reservada 2014 by Bodega Catena Zapata; el Felipe Rutini 2009 by Bodega Rutini Wines, el Luigi Bosca Icono 2009 by Bodega Luigi Bosca y el Château de Barbe Blanche 2000 by André Lurton en Saint-Emilion.

- **El dato:** Cerrado los días de lluvia.
- **¿Dónde queda?** Borges 1757 - 1er piso, Palermo, CABA.
- **Horarios:** Jueves 17 a 1, viernes 17 a 2, sábado 12 a 2 y domingo 12 a 17.
- **Reservas:** 48313071 | 1168967015 | http://cabernet-restaurant.com/

# Picoteos & vino



En pleno Chacarita, un antiguo bar que cerró en plena pandemia, se transformó en **Condarco**, un restaurante que había empezado sus primeros pasos a puertas cerradas en Villa del Parque, en donde ofrecían cosas ricas de estación y donde de repente el vino empezó  tomar más protagonismo en su propuesta. Con ansias de crecer y agrandarse, llegaron a la esquina de Dorrego y Villaroel.

"Condarco es principalmente un bar, con lo cual, si bien cuidamos los detalles, es una propuesta no muy solemne, con un ambiente informal, apto para distintos públicos y versátil respecto a qué se puede comer y tomar en cada horario y en cada época del año" comienza Juan Lago Millán, panadero y encargado de los vinos y el salón quien agrega que principalmente tienen platitos variados para picar (con muchas alternativas vegetarianas y veganas). Uno de los clásicos indiscutidos del menú es la tortilla de papas o el sándwich de milanesa. Y a partir de ese concepto de bar, la carta de vinos acompaña esas ideas "lo que implica un compromiso con tener una propuesta variada que combine etiquetas y productores más clásicos con varietales y vinos menos

conocidos y de productores más pequeños. Esto lo hacemos prestando particular atención a la relación precio-calidad de las etiquetas y tratando de mantener los precios lo más cerca posible al precio vinería. De ese modo pensamos que podemos contribuir a extender la cultura del vino, acercar nuevos vinos a los clientes más tradicionales, fomentando también el tomar vino a todo horario y con cualquiera de nuestros platos. Si querés venir de tarde y comer unas papas fritas o una tortilla de papas con un Pinot y seguir de largo, está genial. Y si queres venir de noche a cenar en pareja, grupo o familia y pedirte varios vinos y probar toda la carta también".

Actualmente la selección de vinos consta de unas 40 etiquetas, de las cuales 15-20 son el corazón inmutable. Después, el resto de los vinos va rotando de acuerdo a la época del año y a medida que conocen nuevos productores que merecen sumarse al menú. "Como no somos sommeliers, ni veníamos del mundo del vino, también hay una parte de la carta que se va moviendo a medida que descubrimos cosas nuevas que nos intrigan. Más allá de todo, el criterio siempre es que sean vinos que nos gusten mucho y/o que nos resulten interesantes en función de quién, cómo o dónde los producen" subraya Lago Millán.

El top 5 de los vinos más pedidos está encabezado por el Kermes Pinot Noir de la mendocina bodega 50 Quintales, al que lo sigue el Altocedro Barrel Collection, Pinot Noir, el Ambrosía, Luna Llena, Gran Malbec, la Criolla de Les Astronautes y el naranjo de Paso a Paso.

- **Se viene:** Del 2 al 12 diciembre participarán del Festival de la cocina israelí adaptando y agregando algunos nuevos platos a la carta de siempre.
- **¿Dónde queda?** Av Dorrego 901, CABA.
- **Horarios:** Martes a sábados de 18 a 01. La cocina cierra a las 23.30.
- **Reservas:** Sin reservas.