vinetur

Las 5 mejores bodegas argentinas para pasar unas vacaciones en la viña

lunes 10 de enero de 2022

ESCRITO POR MARIANA GIL JUNCAL

Las propuestas de enoturismo cada vez más se multiplican por todo el país para ofrecer distintas alternativas para comer y beber cosas ricas rodeados de paisajes de ensueño.

BODEGA CENTENARIA



Bodegas López, en el corazón de la primera zona de Mendoza, ofrece la posibilidad de visitar una elaboradora de vinos con más de 100 años de historia y conocer las vivencias de las generaciones de la familia que se fueron adaptando para seguir estando a la vanguardia de la viticultura nacional.

Top: Las visitas guiadas son sin cargo y pueden realizarse de lunes a viernes de 11 a 17 y los fines de semana de 10.30 a 12.30, siempre con reserva previa. El tour incluye el ingreso al museo, degustación de dos vinos y el paseo por la zona de lagares, molienda, tanques de fermentación, salas de añejamiento con grandes toneles, estiba de vinos de guarda y la moderna planta de fraccionamiento.

Para los que quieran una visita totalmente privada pueden optar por la experiencia blend en la cual los visitantes degustarán 4 varietales tintos (de Casona López) con los que elaborarán su propio blend de autor. Además, la propuesta incluye una selección de quesos, frutos secos y aceite de oliva virgen extra. La visita dura 90 minutos y se puede realizar de lunes a jueves a las 11 con un mínimo de 2 personas y un máximo de 10.

Otra propuesta imperdible es vivir la experiencia López completa que incluye un recorrido desde los viñedos a la bodega, con la culminación de la visita disfrutando un menú en el restaurante Casona López, donde además podrán degustar un vino de alta gama y un espumante Montchenot junto a la selección de quesos, frutos secos y aceite de oliva. La visita dura 90 minutos + el almuerzo, y se puede realizar los viernes a las 11 y las 13.30 con un mínimo de 2 personas y un máximo de 10.

¿Dónde queda? Ozamis Norte 375, General Gutiérrez, Maipú, Mendoza

Reservas: Al 2615948023 o vía mail a turismo@bodegaslopez.com.ar

MARIDAJE PATAGÓNICO



Estas vacaciones los veraneantes que estén en el sur de la Argentina podrán darse el gusto de no solo conocer una bodega con un gran atractivo turístico enmarcado en el mundo de los dinosaurios sino que además podrán deleitarse con un menú 100% patagónico.

Bodega Familia Schroeder ofrece visitas que incluyen un paseo desde el sector de recepción de la uva, pasando por la zona de los tanques y la sala de barricas hasta llegar a la fábrica de espumantes para finalizar el tour en la cava del dinosaurio donde los turistas podrán disfrutar 4 vinos.

Top: El gran atractivo de la bodega, ideal para las familias con niños, es conocer los restos del dinosaurio que fueron hallados en plena construcción de la bodega. Por el tamaño de las piezas del dinosaurio herbívoro de 75 millones de años de antigüedad, se construyó una cava especial con un diseño que permitió integrarla al resto de la bodega. El sector quedó intacto para conservar el hallazgo en su estado natural y así poder mostrar los restos en el lugar exacto en el cual fueron encontrados.

En Saurus Restaurant podrán disfrutar los platos protagonizados por productos patagónicos, con una carta diseñada por el chef Ezequiel González, experto en elaborar una cocina de autor y emocional, en donde prioriza los productos de la zona. En verano el restó está abierto de miércoles a domingos de 12 a 15, siempre con reserva previa.

Para los que prefieran una experiencia gastronómica con acento patagónico pero más relax, pueden optar por el Picnic Saurus (para 2 o 4 personas), con la posibilidad de vivir la experiencia al aire libre bajo la alameda o en el Saurus Garden.

¿Dónde queda? Calle 7 Norte, San Patricio del Chañar (8305) Neuquén, Patagonia

Reservas: Para Saurus Restaurant: +54 9 299-409 1754 o vía mail a restaurantenbodega@familiaschroeder.com. Para las visitas guiadas (se realizan de miércoles a domingos, en grupos de máximo 20 personas con reserva previa en cinco turnos: 10.30, 12, 13.30, 15 y 16.30) al 0299 454 8920 o vía mail a turismo@familiaschroeder.com

SPA DEL VINO



A partir de febrero abre sus puertas Susana Balbo Winemaker's House & Spa Suites, unnuevo emprendimiento liderado por la familia de la primera enóloga argentina, ubicado en Chacras de Coria, Mendoza. Este espacio busca ir más allá de la clásica

experiencia del Wine Lodge, buscando aplicar el novedoso concepto de "Be My Guest", que incluye numerosas actividades y experiencias multisensoriales.

Top: Actualmente es el único Winemaker's House en América Latina que ofrece servicios de spa a la carta totalmente integrados en cada una de las siete spa suites. Cada huésped tiene la posibilidad de elegir entre los programas de bienestar disponibles, que combinan hierbas locales de la estepa mendocina para transformar cada tratamiento en una estadía única.

Las suites cuentan con una sala de estar, terraza, jardín privado, bañera de gran dimensión, ducha de sensaciones y chimenea exterior. Algunas de ellas también tienen un sauna seco.

Los huéspedes podrán disfrutar de una cava con los mejores vinos argentinos cuidadosamente seleccionados y de espacios como el bar, la piscina, la sala de degustación y el restaurante, que tiene como protagonistas a los fuegos, las materias primas locales y los platos típicos argentinos. Ya sea descansando en el deck o en los asientos al aire libre, la idea es aprovechar al máximo las zonas verdes de este exclusivo espacio, cuidadosamente diseñado para crear una conexión con las personas, la naturaleza, el buen diseño. Para los que prefieren las actividades al aire libre, es posible hacer una reserva con la ayuda del experience manager y elegir entre montar a caballo, navegar por Potrerillos o recorrer los caminos del vino en bicicleta.

¿Dónde queda? Viamonte 5022, Chacras de Coria, Luján de Cuyo, Mendoza

Reservas: Vía mail a reservas@sbuniquestays.com.ar

PEDALEANDO EN EL VIÑEDO



En el sur de Mendoza, en San Rafael, Bodegas Bianchi ofrece a los visitantes la posibilidad de conocer los secretos que pasaron de generación en generación en más de 90 años de historia. Más allá de las clásicas visitas, los turistas que amen la vida al aire libre y los deportes tendrán la posibilidad de vivir una muy divertida experiencia en la que se recorre los viñedos en bicicleta con una visita guiada a la bodega para conocer el área de elaboración de vinos, la cava de barricas y la bodega de espumantes. Además la propuesta incluye una cata dirigida de la línea Famiglia Bianchi en la cava privada de la familia, con degustación del espumante elaborado por el método tradicional. La visita dura dos horas, con un mínimo de 2 personas y un máximo de 15 y se puede realizar durante el verano todos los días de la semana a las 10 y las 11.30, siempre con reserva previa.

Para los que además se animen a dar un paso extra, tienen la posibilidad de vivir la experiencia de la visita ¡a caballo! La idea es recorrer los viñedos a puro galope con las temperaturas más bajas de la mañana para después conocer la bodega de vinos

tranquilos, la cava y la champañera.

Top: Los que tengan mascotas y quieran sumarlas al almuerzo en el jardín ¡podrán hacerlo, siempre y cuando estén controladas por sus dueños! Imperdible es la tabla de carnes exóticas ahumadas elaboradas con recetas exclusivas que incluye desde ciervo, jabalí o ñandú, además de quesos ahumados acompañados de dos copas del vino premiado Famiglia Bianchi.

¿Dónde queda? Ruta 143 y calle Valentín, San Rafael Mendoza

Reservas: 260 481 6963 o vía mail a turismo@bodegasbianchi.com.ar

DORMIR EN LA VIÑA



Quienes este verano vayan al norte argentino, en Villa Unión, a muy pocos kilómetros de los principales atractivos turísticos de la provincia de La Rioja,encontrarán Tres Cruces Wine Lodge que ofrece la posibilidad de alojarse literalmente en casas de viñas,

cada una con la orientación necesaria para apreciar, a pocos metros, los clásicos parrales de uva Torrontés. Desde ahí (dependiendo el momento del año) se pueden observar y hasta participar de las distintas labores culturales que se realizan en los parrales: riego por manto, aradas, podas, atadas o cosecha.

Actualmente están en pleno proceso de construcción de la bodega, a pasitos de donde se encuentran las cabañas, en donde a futuro sumarán más actividades relacionadas al enoturismo. Además del clásico parral de Torrontés, ya implantaron en contra espaldera variedades como Malbec, Bonarda y Aspiran Ancellotta, que serán las protagonistas del blend del lugar.

En la finca Tres Cruces, del paraje de Anchumbil, a 1350 msnm también se implantarán otras 2000 plantas de Cabernet Franc, con destino a su elaboración en la futura bodega. "La idea es llegar a producir 14000 kilos de uva, en un proceso escalonado, con lo que se elaborarán en los próximos 3 años, unos 10.000 litros de vino. Con ese horizonte, comenzaremos con un tanque de fermentación de 3200 litros, para agregar un segundo tanque al segundo año y un cuarto tanque de 1500 litros para la guarda" cuenta entusiasmado Mauricio Vergara, alma del proyecto quien destaca que hospedarse en el logde "rodeados de viñedos e inmejorables paisajes hacen que los visitantes vivan una experiencia inolvidable en donde encontrarán naturaleza, privacidad y confort".

¿Dónde queda? Calle La Hacienda s/n, Villa Unión, La Rioja

Reservas: 3825416666 o vía mail a reservas@trescruces.com.ar