vinetur

5 Wine bars para recibir la primavera a puro brindis en Buenos Aires

viernes 16 de septiembre de 2022

ESCRITO POR MARIANA GIL JUNCAL

Cada vez más proliferan en Buenos Aires nuevas propuestas para disfrutar una copa de vino.

EN CHACARITA, TAPAS GOURMET & VINO



Todo empezó cuando cuatro amigos amantes del vino tuvieron la idea de materializar el sueño de tener su propio bar de vinos. Como buenos arquitectos que son, lo primero que pensaron fue encontrar el lugar ideal para que Lucrecia Vinería tome vida. Y así tras varios meses de obra, hace apenas un año este nuevo rincón del vino abrió sus puertas por primera vez proponiendo un espacio ideal para quienes buscan disfrutar vinos de pequeños productores del país acompañados por una propuesta de tapeo 100% gourmet diseñada por el cocinero Rubén Darré.

"Queríamos que Lucrecia sea un lugar bien descontracturado para descontracturar el vino" resume Alejandro "Raca" Rudmanuno, uno de los fundadores y el curador de la selección de vinos, por eso casi todos los platos de lugar casi que se pueden disfrutar

sin cuchillo y tenedor. La carta gastronómica es cortita y al pie, con cuatro propuestas de tablas con tapas saladas y una opción dulce. El cocinero juega con texturas, sabores, colores y aromas proponiendo un hermoso abanico sensorial para combinar cada bocado con el protagonista del lugar, el vino. Así van a poder encontrar bocados que conjugan arroz cremoso, morcilla y cacao o papas, algas y perlas de tapioca o pollo al Malbec con crema de zanahorias. También hay algunas tapas con sello bien argento como la salchicha parrillera con criolla. Más allá de las tapas, para picotear está ideal la tortilla de papas (que sale con crema de alioli), la provoleta con pesto y tomate o las empanadas fritas de ternera. Para los golosos hay una tríada de postres: queso y dulce, churros con chocolate y tiramusú.

"La selección de los vinos la hacemos en base a lo que fuimos tomando y sumamos cosas nuevas que vamos conociendo o de gente que se nos acerca para que probemos el producto" explica Raca que subraya que todo el tiempo están investigando y moviéndose en la búsqueda de productores independientes.

La cava a media luz se ubica al final de Lucrecia y hace algunos meses la abrieron para los que tengan ganas puedan cenar en el santuario del vino.

Algunas de las perlitas vínicas son algunas etiquetas de zonas menos afamadas que dicen presente en Lucrecia como Catamarca o Tucumán 0 algunos vinos de pequeños proyectos de San Juan, además de etiquetas personales de algunos sommeliers o los vinos del proyecto de Paco Puga o Dharma Wines.

Y como la yo dice una de las paredes de Lucrecia: "vino, luego existo" así que solo resta sumergirse en este nuevo rincón del vino para simplemente disfrutar.

- Próximamente: el miércoles 21/9 a las 20.30 habrá degustación de Anaia Wines; los martes de octubre de 19 a 21, la sommelier Mariana Gil Juncal citará un curso de vinos en el que se degustarán más de 25 vinos a lo largo de los cuatro encuentros; y el miércoles 14/10 a las 20.30 Mariana Gil Juncal llevará a cabo un maridaje de tapas y vinos.
- Dirección: Av. Jorge Newbery 3519, CABA.
- Horarios: De martes a sábados a partir de las 19.
- Reservas: Vía Instragram @lucreciavinos.

EN RECOLETA, SABORES PATAGÓNICOS & VINO



Dentro de Mío Hotel se encuentra Verdot Wine Bar, que da la bienvenida con una cava de vinos inmensa y toda vidriada para que absolutamente todas las etiquetas queden expuestas a los ojos de los visitantes. El alma detrás de este nuevo espacio, en el corazón del barrio porteño de Recoleta, es Hernán Bielus quien decidió colgar los botines de la política y sumergirse en la aventura de abrir su propio espacio dedicado al vino. Amante de los detalles (de hecho durante 8 años fue director de ceremonial de la ciudad de Buenos Aires) Bielus craneó que Verdot sea como estar en el living de su casa. Así en un espacio bastante reducido logró acomodar mesas y barra y al fondo hay un pequeño patio para los que prefieren disfrutar una copa de vino al aire libre.

"Como el lugar es chiquito, Pablo Buzzo (cocinero) me dijo: podemos tener poca tecnología y mucha gente o mucha tecnología y poca gente. Así que como no tenemos cocina, sumamos un horno que hace toda la magia detrás de la barra, donde cada día hay una especie de danza entre el bartender y los cocineros" cuenta Bielus mientras

subraya que la carta gastronómica actualmente tiene mucho producto de la Patagonia (con la clara huella de Buzzo) pero "la idea es sumar más productos para mostrar la Argentina más allá de la Patagonia a través de cosas raras, distintas y poco masivas, como el queso de cabra de Huacalera, Jujuy con el que hacemos la provoleta". Como la misión del lugar no es que haya entrada y platos principal sino que se picotee alrededor del vino la propuesta gastronómica tiene platos especialmente pensados para eso, como la burrata con tomates asados, pesto de rúcula, jamón crudo y oliva; la provoleta de cabra del tambo de la huerta, Huacalera, Jujuy, con pesto de rúcula y tomate asado; la tortilla de papa con chistorra; la bagel de trucha, el panini de asado argentino o de mortadela con nuez y queso patagónico. Dentro de los destacados del menú están el pastel de cordero patagónico con cremoso de batata y caramelo, los gnochi de sémola en salsa de patagonzola o la hamburguesa de vacío.

La cava es tremendamente federal, con curaduría del sommelier Juan Pablo Ponzi, para quien el diferencial de Verdot es que "es un bar de vinos descontracturado pero elegante. Porque queremos que la gente se relaje y esté como en su casa pero no queremos que se pierda la elegancia desde la vajilla (todas las copas son Riedel) al servicio".

Dentro de la carta de vinos que tiene unas 130 etiquetas (con unos 35 Malbec) las perlitas son el Altamillo 2014 Malbec de El Cepillo, Valle de Uco, un vino que el sommelier destaca que "está en muy pocos lugares de Buenos Aires por eso hay gente que viene a Verdot para poder probarlo ". Otro destacado es el naranjo Santé Sauvignon Punk, todos los vinos de Piensa o el Sparring Pedro la Flecha Giménez naranjo de Giuseppe Franceschini: "Un naranjo sin filtrar con mucho sedimento, fresco y con un dejo amargo". En general los vinos que recomiendan, "los distintos", son con los que el equipo de Verdot tiene una conexión muy cercana con el productor.

Algo para destacar es que tienen unas 10 opciones de vino por copa, además de blancos, rosados, naranjos, tintos, champagnes, espumantes, dulces y fortificados.

Aunque el nombre claramente deriva de la variedad Petit Vedot, para Bielus fue lo más díficil de definir. Pero un día leyó que el Petit Verdot "había empezado siendo una uva que en los cortes daba más fuerza, potencia y taninos y que después fue tomando su

propio protagonismo. Así que creo que Verdot puede ser algo así, un bar de vinos que se suma al mercado pero que en un momento tendrá su propio protagonismo porque Verdot es vinos, tapeo, amigos y buena calidad en un ambiente bien chill".

- Próximamente: Se viene la carta sodeados y tragos con vino by Tato Giovannoni.
- Dirección: Av. Pte. Quintana 465, CABA.
- Horarios: De lunes a sábados de 12.30 a 00.
- Reservas: 113852-3031

EN PALERMO, PICOTEO DELI & VINO



Con la idea de traer Mendoza a Buenos Aires, Emiliano Solorza Uncos empezó a soñar con lo que algún tiempo después se convertiría en Cru Deli & Wine, un almacén gourmet de vinos, situado en el corazón de Palermo.

Dentro del almacén deli hay una variedad de productos importados, sin TACC, conservas gourmet, picadas y sándwiches preparados en el momento ideales para acompañar con una copa de vino. Y dentro de la propuesta del wine bar actualmente tienen unas 250 etiquetas aunque el diferencial del lugar es sin lugar a dudas el espacio que traslada literalmente a los visitantes del suelo a la copa.

"En nuestros comienzos, sentimos que nuestro mayor orgullo era nuestra sala de cata Giuseppe, un espacio único con una reproducción a pequeña escala del proceso productivo del vino, con una iluminación diferenciada y una acústica especial, que fue elogiada por grandes de la industria vitivinícola como Michel Rolland, Francois Lurton, Eduardo Eurnekian, David Bonomi y Gabriela Celeste, entre otros" cuenta orgulloso Solorza Uncos que agrega que "con el paso del tiempo entendimos que nuestro puntaje de 4.8 en Google era una valoración asociada a la calidad humana de Cru, a nuestra atención esmerada y al afán por hacer que nuestros clientes se sientan no solamente bien atendidos, sino protagonistas de un momento en el que cada minuto forma parte de una experiencia cálida y agradable".

Para que la atención sea siempre un diferencial cuenta con la labor de la head sommelier, Melina Nuñez, y otro acierto es que hay todo tipo de vinos, ya sea en variedad de cepas y en rangos de precios acorde a los bolsillos de todo el mundo. Además, cuentan con dispensers de vino por copa, en donde semanalmente la propuesta de etiquetas va cambiando para que cada visita proponga un paseo por distintas regiones, cepas y estilos.

Algunas de las pelitas de la carta de vinos son el Saro 2013 de Bodega Bressia o los Single Vineyard de Bodegas Salentein "que es como hacer un recorrido entre parcelas de excelencia". Y claro que también están las perlitas más populares, esos vinos accesibles para todos pero que sorprenden positivamente, como el Teia Malbec – Petit Verdot 2020 que hoy está entre los primeros puestos de los vinos más vendidos del lugar.

El concepto de la carta gastronómica es 100% de tapeo gourmet. "La idea es que cada plato sea el compañero ideal de una copa de vino. Por eso son de tamaño ración con el fin de que se puedan ordenar varios y así probar diferentes sabores" explica Solorza Uncos, que cuenta orgulloso que tienen la asesoría gastronómica de Melisa Lagemann (Baluma restaurant) "que aporta permanentemente no sólo su conocimiento y experiencia por haber trabajado para Gordon Ramsay Restaurants, sino ese valor agregado de pasión y amor por hacer, que se traduce en platos de alta calidad pero con ese toque esmero y dedicación que se percibe en toda nuestra carta"

Por eso, después de tanto debate, los socios definieron el nombre del lugar con una palabra cortita y al pie: cru, ya que de alguna forma definía su esencia. "El término cru es tan específico del mundo del vino y se relaciona con la excelencia, la calidad y el valor de algo que lleva un proceso minucioso y cuidado con el fin de ser protagonista de momentos memorables. Después vinieron imitaciones pero nuestra esencia es única (risas) ".

- Próximamente: El martes 20 de septiembre hay degustación de los vinos Grazie Mille y el miércoles 5 de octubre de Viña Cobos.
- Dirección: Bonpland 1670, CABA.
- Horarios: Deli de lunes a sábados de 10 a 20. Wine bar de lunes a sábados de 10 a 02.
- Reservas: 1156945167

EN PARQUE CHAS, A PURO VINO NATURAL



Apotheke se podría decir que es una vinoteca pero a puertas (y botellas) abiertas. Porque como el vino es alimento y remedio para el alma cuando Leonardo Casalla empezó a fantasear con la idea de abrir su propio espacio dedicado al vino el único nombre que se le vino a la cabeza fue apotheke, farmacia en alemán. "Cuando estuve en Alemania el único nombre que aprendí fue apotheke, porque se enfermó mi bebé y lo tenía que repetir una y otra vez. Y la verdad que ahora a la distancia es una palabra que me gusta y queda linda y además un poco el vino es una cura para el alma" cuenta Casalla quien desde el momento cero sabía que quería hacer algo diferente, por eso toda la selección de etiquetas está dedicada a los vinos orgánicos, naturales, biodinámicos y de baja intervención "porque el planeta nos da tanto que quería hacer algo en esa sintonía en devolución a todo lo que nos da la tierra y además porque en esta tendencia hay algunos vinos naturales que no dicen la cepa, para que tomemos simplemente vino. Y realmente es un concepto que está bueno comunicar para salir de la cultura del envase y romper con el esquema de consumo que tenemos".

Con tan solo dos meses desde su apertura, ya cuentan con una selección de más de 130 etiquetas. "Es un mundo donde se conocen todos los pequeños productores y distribuidores y lo más lindo es que vas encontrando además de muy buenos vinos, historias muy lindas. Lo más loco es que llegó un punto en el que los productores quieren estar acá y hace dos meses que abrimos (risas)" cuenta orgulloso Casalla quien agrega que además de poder llevar el vino para tomar cuando tengamos ganas, siempre hay una selección de cuatro o cinco etiquetas a la temperatura ideal para disfrutar al paso acompañadas de alguna cosita para picar.

Dentro del top 5 de proyectos que Casalla recomienda descubrir a los que se inician en el camino del descubrimiento de vinos más salvajes, libres de químicos y que apelan a una conexión con la tierra enumera: Krontiras Wines, Finca Dinamia, Bodega Piedra Negra, La Mala María y Galileo Viñedo Lejano. Y atenti que además hay una selección de vermut orgánico.

- Dirección: Av de los Incas 5084, CABA.
- Horarios: De lunes a viernes de 10 a 14 y lunes a sábados de 17 a 21.

EN DEVOTO, CON ACENTO ITALIANO & MUCHO VINO



"Tras el éxito de Tiempo de sabores vinoteca (situado Av. Francisco Beiró 5325, CABA) surgió la idea de que inaugure el restaurante" comienza a contar Jose Primera, encargado del lugar quien subraya que "la idea principal era mantener la esencia de la vinoteca por eso tenemos alrededor de 800 etiquetas de vino y la ventaja que tienen los comensales es que pueden elegir el vino de la vinoteca y los pagan a precio de vinoteca para consumir en la mesa".

Realmente la oferta de vinos es impresionante. Hay para todos los gustos, en todos los rangos de precios. "Hay vinos orgánicos, naturales, hay de todo y en la carta de vinos hay vinos seleccionados acordes a la propuesta gastronómica que es bien italiana y además hay vinos por copa que salen del dispenser con la medida de copa degustación, media copa o copa. Ahí tenemos siempre blancos y distintos estilos de tinos pensando en los pescados o las carnes del menú" explica Primera.

Los recomendados del lugar, más allá de las grandes bodegas y marcas archi conocidas, son los proyectos más pequeños que elaboran grandes vinos como Las Arcas de Tolombón de Colalo del Valle (Tucumán), Grazie Mille que elabora vinos de diseño en Valle de Uco, Notti Magique Wines, que hacen vinos simples y ricos para disfrutar con amigos o los vinos del joven enólogo Matías Morcos.

Además de la tremenda vinoteca, Tiempo de sabores tiene un mercado gourmet con absolutamente todo lo que se nos pueda ocurrir. Uno se siente en Disney. Porque en el mercado gourmet van a poder encontrar desde frutas y verduras agroecológicas pasando por jugos naturales, quesos o fiambres, hasta productos sin TACC, varias opciones veganas o productos importados como pastas, conservas, dulces, vermuts y destilados. La idea del lugar es que se puedan encontrar absolutamente todos los ingredientes con los que la cocina comanda los platos del restaurante para llevarlos a casa y cocinar.

Si nos metemos en la propuesta gastronómica del lugar es 100% con espíritu italiano por eso predominan las pastas, risottos y paninis y a la noche (de 19 a 00) salen los calzone (tientan los de calabresa, frutti del mare o funghi e blu) y la vera pizza napoletana (las hay de prosciutto y rúcula, cipolla y formaggio, del mercado -que es vegana- o pepperoni). Además, hay unos tapeos super tentadores como el de mejillones al Torrontés, las empanadas de vacío o las gamberini crocantes.

Al mediodía ofrecen menúes que incluyen plato (choripán, fajitas de ternera, tarta de tofu y acelga, entre otros) + agua + copa de vino + frutas o café.

¡Enamora el espacio al aire libre que tienen, ideal para recibir la primavera comiendo cosas ricas y acompañados de buenos vinos!

- Próximamente: El jueves 29/9 de 19 a 23.30 Tiempo de sabores será sede de El vino Celebra, edición primavera en Devoto. ¡Y a consultar agenda con TDS ya que todos los jueves suelen armar degustaciones o maridajes!
- Dirección: Asunción 4026, CABA.
- Horarios: De martes a sábados 9 a 00 y domingos de 9 a 20.
- Reservas: 1135172884