vinetur

5 wine bars para recibir el otoño

El mapa del vino de Buenos Aires cada vez se agranda más con nuevas propuestas para salir a disfrutar una copa de vino

martes 28 de marzo de 2023

ESCRITO POR MARIANA GIL JUNCAL

Cada vez son más populares los wine bars, lugares que ofrecen una selección de vinos acompañados de platos cuidadosamente seleccionados para maridar con ellos. Estos lugares se han convertido en una alternativa atractiva en Buenos Aires para aquellos que buscan una experiencia diferente en la que disfrutar del vino.

En la capital argentina hay una amplia oferta de bares de vinos que cada vez son más populares. Algunos de los mejores son Anfibio, ubicado en Palermo, que ofrece una selección de vinos naturales y una cocina 100% latina; Vitte Wine, en Caballito, que cuenta con 10 máquinas dispensadoras de vino por copa y una carta de tapeos; La Vinatería, en Villa Devoto, que tiene una selección de vinos exclusivamente de productos naturales y comida típica salteña; Vereda adentro, en Nuñez, que ofrece una amplia variedad de vinos naturales y biodinámicos elaborados con agricultura sustentable, y Vina de San Telmo, un lugar súper descontracturado que brinda desde la informalidad excelentes productos bajo un servicio de excelencia. Veamos con detalle cada uno de ellos.

MUNDO NATURAL



En pleno corazón de Palermo sorprende **Anfibio**, un bar de vinos cuasi oculto detrás de un pasillo rojo que desemboca en un pulmón de manzana donde reposa la barra y la cava y desde donde se accede a una especie de vip en uno de los descansos de la escalera. Más arriba, en la terraza se encuentra el salón principal plagado de color y diversidad de mesas para sentarse a disfrutar.

La cocina es 100% latina, callejera y (casi toda) vegana. Los highlights del lugar son las flautitas (rellenas de papa con mole verde), las empanadas (de hongo con pico de gallo), las tostadas de maíz (con porotos y burrata) y los tacos de hongos. Aunque la estrella del lugar son los chilaquiles, un plato típico mexicano.

"El diferencial de Anfibio empieza en la filosofía, seguido por la propuesta y el diseño del espacio. Creo que cada vino es una aventura diferente, que cada copa nos cuenta algo y nos puede llevar a conocernos más a nosotros mismos y desde ese lugar conocernos, como si todos fuésemos una especie diferente" describe Francisco Terrén, socio del lugar quien subraya que "por eso buscamos vinos sensibles, con la mínima

intervención posible y que sus prácticas en los viñedos sean lo más responsables posibles con el medio ambiente".

Resultado de esa búsqueda y filosofía, la carta de vinos es una selección de propuestas naturales que incluye etiquetas de Rocamadre -vinos elaborados por Cecilia Durán y Juan Suárez en Paraje Altamira-, Finca Súarez, Paso a paso Wines, Canopus Wines, la cordobesa Bodega Terra Camiare, el proyecto de Andrés Biscaisaque en Calingasta, Los Dragones o Solito Va Wines, los vinos de autor del enólogo Leandro Velázquez, entre otros.

- Top: También hay una propuesta de cócteles de autor con alma de vino como el recomendado de la casa, el Gimlet de verano (que lleva gin, vermouth bianco, jugo de pomelo, jugo de lima y espumante) o el Anfibio Vermut (con pisco, codejo, jugo de lima, soda, almíbar de hibiscus y romero).
- ¿Dónde queda? Gorriti 4391, CABA
- ¿Cuándo ir? De martes a domingos de 19 a medianoche.
- Reservas: A través de mensajes directos en su instagram @anfibiovineria

EL PARAÍSO DEL VINO POR COPA



Si algo tiene **Vitte Wine**, una nueva propuesta en pleno Caballito, es la posibilidad de probar muchos vinos en una sola noche. Ya que el sello del lugar, es la presencia de 10 máquinas dispensadoras de vino por copa, para que podamos ir eligiendo qué tomar, sin tener la necesidad de pedir una botella entera o de tener que pedir una copa. Porque las máquinas ofrecen la medida más pequeña, tipo degustación, justamente para poder probar y después elegir con qué vino seguir. Además garantizan siempre la óptima temperatura de servicio y estado del vino.

"Nuestro diferencial es la propuesta para degustar vinos, ya que actualmente tenemos 30 etiquetas disponibles en nuestros dispenser Vitte Wine Technology" comienza Ignacio Raamat, encargado de salón, quien agrega que en el local integran "rica comida y el arte de los vinos boutique, con tecnología de las máquinas para brindar una experiencia completa".

La carta gastronómica es casi exclusivamente de tapeos. Los más tentadores son las croquetas de jamón crudo con alioli, los langostinos crocantes o el tartar de salmón. Para los paladares veggies hay buñuelos de acelga rellenos de queso azul acompañados con un dip de pimientos, malfattis de acelga o risotto de hongos.

Recomendación: La estrella de la carta es la trucha asada y la degustación de postres que incluye una selección de las recetas más festivas, pero reversionadas.

La barra además de los clásicos de siempre ofrece tragos a base de vino como el Denzel (con Malbec, Carpano rosso, jugo de pomelo, jugo de naranja y almíbar) o el Summer bleeding (con Malbec, Cynar, jugo de pomelo, jugo de limón, gaseosa de lima limón y frutos rojos).

- El dato: Todos los días de 19 a 21 hay 2x1 en Fernet, caipis, gin tonic y Aperol Spritz.
- ¿Dónde queda? José Bonifacio 880, CABA
- ¿Cuándo ir? De martes a domingos a partir de las 19
- Reservas: A través del whatsapp al 11 2660-5219

UN RINCÓN SALTEÑO



La Vinatería, bajo el lema "acá se toma vino" copó la parada de forma totalmente descontracturada en la esquina de Nueva York y Gualeguaychú, en pleno barrio de Villa Devoto.

Los jóvenes socios salteños -Valentín Chibán y Tomás Tarbell- que ya tienen en Recoleta la peña La Morena, quisieron llevar un poco de su cultura enogastronómica norteña al Distrito del Vino de Buenos Aires. Por eso inspirados en la cocina típica

salteña decidieron que sus platos estrella se elaboren en el horno de barro: variedad de pizzas y empanadas (de carne cortada a cuchillo, queso y cebolla y jamón y queso).

La propuesta foodie tiene otras opciones de picoteo como las croquetas de jamón natural rebozadas en panko y cereal, tortilla con cantimpalo, buñuelos de espinaca o provoleta al horno de barro con base de rúcula y tomates cherry asados. También hay hamburguesas y sándwiches, ojo de bife con papines y ensaladas.

La carta de vinos es sencilla con algunas sugerencias de vinos por botella y por copa con acento marcadamente salteño, ideales para los que aman los vinos de altura.

- El dato: El happy hour es de lunes a viernes de 18 a 21 e incluye tragos como Aperol, Gin Tonic, Campari, Fernet y vermut.
- Top: La esquina es tan versátil que podés elegir mesa en el deck, adentro (donde también hay un salón reparado ideal para una cena/cata más privada) o en la terraza (el lugar que primero se llena).
- ¿Dónde queda? Nueva York 4205, CABA
- ¿Cuándo ir? De lunes a domingos a partir de las 18.
- Sin reservas

100% NATURAL



Cuando se visita **Vereda adentro** se entiende al instante la elección del nombre del lugar. Ya que básicamente el local es super pequeño con cocina y barra in house y las mesas copan literalmente toda la vereda.

Detrás de esta novedosa propuesta del barrio de Nuñez, están LucÍa Bulacio -hacera de Lado salvaje, vinos naturales y biodinámicos elaborados con agricultura sustentable y creadora de la Feria salvaje, con vinos libres de todo el país-, Pamela Godoy, Tania Díaz Frontini y Cristian Díaz de Yiyo El Zeneize, almacén de cantina y Olivera parrilla.

Toda la selección de vinos es exclusivamente de productos naturales y van a poder encontrar etiquetas más conocidas y otras no tanto. Es un lugar ideal para ir a probar y experimentar. Siempre hay opciones de vinos por copa que son rotativas y las van a encontrar en el pizarrón. Además está la copa del día que rinde homenaje a los nuevos ingresos, vinos especiales o a alguna joyita que quieran compartir. ¡Imperdible es el flight de altura que incluye 3 copas de tintos ligeros de uvas criollas con la impronta de tres pueblos de la Quebrada de Humahuaca, Jujuy, a 2500 msnm!

La carta gastronómica ofrece picoteos para acompañar el vino como pan de masa madre, tabla de quesos (que incluye queso en flor, morbier y parmesano), charcutería (longaniza y pepperoni) o hummung (una crema de porotos mung, con uvas, praliné, cilantro y pickles de cebolla). También hay bruschettas de masa madre con pesto, queso untable de cabra y duraznos frescos, pebete veggie y carnívoro y fainá con cebolla morada, zucchini y dip de berenjenas.

- Top: Hay jarra de tinto de verano, para refrescar las tardes en la veredita. Ideal para compartir.
- El dato: Hay un puesto de hidratación para que se puedan servir agua natural, fría o con gas. Es libre y está incluida en el servicio. ¡Un highlight para que todo el mundo beba vino y esté hidratado!
- ¿Dónde queda? 11 de septiembre de 1888 3201, CABA
- ¿Cuándo ir? De martes a domingos a partir de las 19
- Sin reservas

A CHUPAR VINO



Vina de San Telmo by Sofía Maglione, sommelier, es uno de los wine bar que hay que conocer si visitamos Buenos Aires ya que reúne en un sólo lugar gastronomía típica cocinada como en casa y una carta de vinos increíble con más de 120 etiquetas, en un espacio que nos trasladada en el tiempo hacia los años mozos de la ciudad.

"Vina es un bar simple, donde puede venir todo el mundo y sentirse cómodo consumiendo vinos y conociendo cosas nuevas. Nosotros brindamos desde la informalidad excelentes productos bajo un servicio de excelencia. Y siempre hacemos énfasis en la simpleza y la familiaridad generando confianza en el cliente" resume Maglione quien destaca que "nuestro diferencial es la comodidad que le hacemos sentir a la gente cuando nos visita. Tenemos gente que viene todas las semanas porque encuentran en Vina un lugar muy familiar, cómodo y sin prejuicios. Y quizás otro diferencial es que estamos sirviendo grandes vinos, porque tenemos una mezcla de grandes, pequeños y medianos productores, en un ambiente donde vas a escuchar desde hip hop pasando por música de los 90 a cosas más moderna".

Con el espíritu de Vina súper descontracturado qué mejor lema que #AcáHayChupi, por eso la carta de vino lista una gran variedad increíble de opciones en cuanto a productores, terruños, estilos y precios. ¡Para que todo el mundo pueda chupar! Algunas propuestas para destacar son el Gaucho Torrontés de Valles Calchaquíes, el Norton de Altura White Blend (Sauvignon Blanc, Gruner Veltliner y Semillón) de Valle de Uco, el vino Flora Naranjo 100% Chardonnay de Bodega TEHO de Tunuyán, el Chakana Torrontés con maceración prolongada de Valle de Uco, el TATÚ Criolla de Vistas Flores, el Alma Gemela Mourvedre de Valle de Uco, el Sunal Salvaje Malbec de Salta, el Pequeños Parceleros Tinto de Tilcara o el Sikuri Syrah de Jujuy, entre otras. "Aunque a mí me están gustando los vinos del este de Mendoza, una zona que fue olvidada por mucho tiempo, porque es la zona más productiva de Mendoza, donde se hacían los vinos a granel. Y ahora hay un grupo de productores que está haciendo vinos a menor escala y están revalorizando la zona. Así que cuando alguien no quiere gastar mucha plata estos vinos son una muy buena opción, porque son vinos buenos y más accesibles" rescata la sommelier.

Top: En la pizarra de la vereda encontrarán los 10 vinos por copa del día. Hay blancos, rosados y tintos. Y además la propuesta especial del día, a precio amigo.

La selección de cócteles es super tentadora con opciones de sangría, sodeado (un trío de tinto, hielo y soda), verbena Spritz y vermuts artesanales, como el salteño Lunfa y el cordobés El Boleado.

La carta gastronómica es cortita y al pie pero llena de opciones tentadoras como gazpacho andaluz con bruschettone de focaccia al romero, croquetas de morcilla con crema de puerro y manzana, escabeche de calamar con gremolata y pickles de hinojo, hummus de remolacha con hongos de temporada, alioli y almendras, empanadas de osobuco braseadas con salsa de tomate picante o sánguche de tortilla de papa con alioli. El clásico de clásicos que está desde el inicio de Vina es, según Magiolne, la fainá con salchicha parrillera, vegetales asados y chimichurri. ¡Realmente es una fiesta para el paladar!

Y por si todo eso fuera poco, como queso y vino siempre son un buen plan, la sommelier seleccionó algunos quesos de Fermier como el brie, el gruyere, el dambo o el fontina estacionado durante 6 meses.

Recomendación: Se puede pedir la canasta de picnic que viene con gruyere, aceitunas, alioli de berenjenas, mermelada, hummus, paté del día, salame de campo y pan. Ideal para que coman 2 o piquen 4.

Honrando el espíritu del lugar, 100% bodegón, las opciones de postre son flan con dulce de leche o vigilante.

- El dato: Todos los meses hay dos degustaciones a ciegas guiadas por Sofía para solo 16 personas. ¡Hay que reservar con tiempo porque siempre se agotan los lugares!
- ¿Dónde queda? Av. Caseros 474, CABA
- ¿Cuándo ir? De martes a domingos a partir de las 17.30.
- Reservas: https://reservation.carbonaraapp.com/Argentina/Buenos-aires/Vina-San-Telmo/