vinetur

5 bodegas argentinas para visitar este verano

De norte a sur del país, el enoturismo propone distintas alternativas para los turistas que quieran descansar, disfrutar cosas ricas y tomar buenos vinos

viernes 10 de enero de 2025

ESCRITO POR MARIANA GIL JUNCAL

Argentina ofrece una gran variedad de bodegas que se destacan por su propuesta enoturística, combinando paisajes imponentes, vinos de calidad y experiencias gastronómicas. Estas cinco bodegas son ideales para visitar durante el verano, tanto por su entorno como por los servicios que ofrecen.

Bodega Puna en Salta



Quienes este verano visiten el norte de la Argentina, Bodega Puna, ubicada a unos 2600 msnm, en las alturas de Cachi -a unos 6,5 km del pueblo-, es una excelente alternativa para disfrutar los imponentes paisajes y colores del Valle Calchaquí.

¿Qué van a poder degustar? Los vinos creados por el enólogo Luis Asmet con variedades de uvas cuidadas por Osvaldo fraile, ingeniero agrónomo, como Malbec, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Tempranillo, Torrontés, Sauvignon Blanc, Chardonnay y Syrah. En la visita podrán descubrir la tecnología de primer nivel con la que cuenta la bodega y conocer el proceso de elaboración de los vinos.

Todos los días las degustaciones se realizan de 10 a 12 y de 15 a 17 e incluyen una selección de 4 varietales acompañados de panes y quesos, con una duración aproximada de 45 minutos.

La visita guiada no necesita reserva previa. Dura 40 minutos y se realiza entre las 10 y las 11.15 y luego desde las 15.30 a las 17.15 hs, para realizarla se coordina con la persona que los recibe al llegar a la bodega.

El restaurante de la bodega, comandado por el chef, Lautaro Nerino, ofrece servicio de desayuno, almuerzo y merienda. De 12 a 15.30 se puede almorzar en el comedor de la bodega y se puede elegir entre un menú maridaje de cuatro platos acompañados por distintos vinos o comer a la carta donde encontrarán opciones como empanadas de carne, queso, quinoa o cordero; tamales, humitas, provoleta de queso de cabra con confit de tomates cherrys; anticuchos de lomo marinado en Malbec con verduras confitadas, locro de la puna con panceta y chorizo colorado, cabrito de altura con verduras al rescoldo cocinado al horno de barro; sorrentinos caseros rellenos de queso de cabra, tomates secos, ricota y nueces, con salsa fileto de tomates asados y/o crema; o hamburguesa de quinoa con papines confitados.

- **Top:** Las visitas guiadas son gratuitas.
- **El dato:** La bodega también tiene Puna Wine Bar frente a la plaza en Cachi y se puede visitar de domingos a miércoles de 9 a 18.30 y de jueves a sábados de 9 a 2.
- **¿Dónde queda?** Km 6,5 Camino a la Aguada, Cachi, Salta
- **Horarios:** Todos los días de 10 a 18
- **Reservas:** https://www.bodegapuna.com.ar/reservas.php. Para Grupos mayores a 10 personas las reservas se realizan a vía mail en reservas@bodegapuna.com.ar

Bodega Valle de la Puerta en La Rioja



¡Si visitan La Rioja podrán descubrir viñedos en tierras que habitaron los diaguitas, los pueblos originarios de la provincia hace cientos de años! Bodega Valle de la Puerta se encuentra en el valle de Famatina, a unos 1200 kilómetros al noroeste de Buenos Aires, rodeada por las sierras de Velasco y Famatina que se desprenden de la impresionante Cordillera de los Andes.

Allí hay un microclima especial, con días de verano calurosos y secos y noches frescas que se combinan con el aire puro y la topografía desértica del valle y aseguran condiciones inigualables no sólo para el crecimiento y la maduración de uvas las uvas sino también de las aceitunas.

Los primeros olivos fueron plantados en 1994 y actualmente cubren una superficie total de 770 hectáreas con siete diferentes variedades: Arbequina, Nabali, Barnea, Picual, Coratina, Arauco y Manzanilla.

Así que las visitas guiadas a la finca y bodega incluye degustación de vinos y aceite de oliva sin costo. Cada visita tiene una duración de una hora con inicio a las 9, 10, 11 y 16. Importante: Se recomienda llevar sombrero, protector solar y agua para combatir el calor.

También se pueden disfrutar encuentros personalizados con maridaje. Hay de tres y cinco pasos, con una duración de 2 a 4 horas. El menú de tres pasos ofrece opciones de entrada como empanada de jamón y queso acompañada del Clásico Malbec o empanada criolla cortada a cuchillo con Reserva Malbec o empanada de pollo con Alta Malbec. De principal se puede optar entre pizza de queso, rúcula, jamón crudo, palta y tomate deshidratado con Alta Bonarda; o carne y verduras al horno con el blend Malbec / Cabernet Sauvignon de la Colección Quinquela blend; o pollo a la crema con champiñón con Alta Cabernet Sauvignon. De postre se puede cerrar el almuerzo con tiramisú con Clásico Torrontés; peras al Malbec con La Puerta Alta Torrontés Riojano o flan con con La Puerta Alta Torrontés Riojano.

Por otro lado, el menú de cinco pasos comienza con una picada con fiambres con Alta Malbec o con un sanguchito de fiambre con Alta Malbec Bonarda. Sigue con una ensalada de rúcula, tomate, queso, jamón cocido, huevo y nuez con Rebelde Malbec o una ensalada de espinaca, palta, huevo y jamón cocido con Las Lajas rosé. El momento de las pastas puede estar protagonizado por unos fideos rellenos con salsa roja acompañados con el Reserva Cabernet Sauvignon o por unos sorrentinos rellenos de calabaza con el blend Malbec / Cabernet Sauvignon de la Colección Quinquela. El paso de la carne puede tener pollo al disco con papas al horno con Reserva Bonarda u ojo de bife relleno con puré de papa acompañado del Collovati Malbec. Para cerrar el encuentro hay budín de pan con La Puerta Alta Torrontés Riojano o sopa inglesa con Collovati Torrontés.

- **El dato:** Bodega Valle de la Puerta, para honrar la cultura diaguita y su herencia adoptó algunos de sus símbolos para representar sus vinos. Por eso en sus etiquetas se podrán encontrar cóndores, ya que los Diaguitas creían que el cóndor era la criatura más cercana a la divinidad y lo consideraban un mensajero de los espíritus. El Puma del logo y las etiquetas representa el ser terrenal supremo por su sabiduría, fuerza e inteligencia.

- **¿Dónde queda?** Ruta Nacional 74 Km 1,186 Vichigasta, La Rioja, Argentina
- **Horarios:** De lunes a sábados de 9 a 18. Y domingos hasta el medio día.
- **Reservas:** ConAlicia Paéz al +5493825409041

Bodega Viarago en Córdoba



En el corazón de Villa de las Rosas, en el Valle de Traslasierra, provincia de Córdoba, se encuentra Bodega Viarago, que elabora todos sus vinos con uvas provenientes de viñedos propios ubicados en un pequeño paraje llamado Las Chacras, al pie del cerro Champaquí a casi 1000 msnm.

¿Por qué Viarago? Porque así se llamaba el pequeño poblado del Alto Adige italiano, desde donde emigraron a la Argentina Alfonso, Teresina y toda su familia. Ya en la Argentina se radicaron en el Valle de Traslasierra donde plantaron sus vides e hicieron su vino en una pequeña bodega familiar, donde se compartían largas tertulias con turistas.

Actualmente Franco Tomaselli, nieto de Alfonso, junto a Nicolás Jascalevich, pionero de la nueva vitivinicultura del Valle y referente de la producción biodinámica, comparten desde el año 2010 el sueño de producir vinos de calidad que sean orgullo de Córdoba.

La bodega se sitúa en un pintoresco edificio de estilo antiguo, con amplias galerías y un predio rodeado de árboles frutales. El viñedo cuenta con dos variedades tintas clásicas: Cabernet Sauvignon y Malbec. Durante todo el año se puede visitar la bodega y realizar una visita guiada con degustación de cuatro vinos, acompañada de tablas de quesos orgánicos y regionales. La visita incluye un recorrido por una parcela de viñedos donde se explican diferentes sistemas de conducción, podas y laboreo durante cada momento del año, además de la visita a la bodega en donde se cuenta al visitante todos los detalles de la elaboración del vino. También se baja a la cava y sala de barricas, lugar donde antiguamente se situaba la bodega de la familia Tomaselli que funcionó entre 1955 y 1978, año en el que fue cerrada y abandonada. Recién en 2011, su nieto Franco decidió poner en valor el sótano y toda la historia familiar alrededor de la vitivinicultura con la elaboración de partidas limitadas de esencia artesanal con características únicas del Valle de Traslasierra.

- **¿Dónde queda?** Ruta Provincial 14,Km 127 Villa de las Rosas, Traslasierra, Córdoba
- **Horarios:** De lunes a sábados en horarios con coordinación previa
- **Reservas:** Al 3544 305720

Bodega Vistalba en Mendoza



Quienes en sus vacaciones elijan visitar a la capital del vino argentino, una gran alternativa es conocer Bodega Vistalba, situada en la primera zona de Mendoza y fundada en 2003 por Carlos Pulenta, tercera generación de una tradicional familia bodeguera y uno de los pioneros de la vitivinicultura moderna en Argentina.

Dentro de la oferta enoturística, el "blending game" es una propuesta apta para toda la familia ya que el juego consiste en combinar varietales para crear un vino. La actividad incluye un recorrido por la bodega en el que los adultos pueden degustar tres vinos varietales y en la parte más lúdica puede participar toda la familia. Así todos los integrantes podrán combinar los varietales, crear su propio blend y hasta diseñar su propia etiqueta.

Otras de las propuestas en plan diversión de Bodega Vistalba es la "cata a ciegas", donde hay que agudizar al máximo los sentidos y adivinar qué vino se está probando.

Y entre las experiencias más tradicionales Vistalba también ofrece distintas degustaciones que se realizan después de un recorrido por la bodega y los viñedos.

La versión "clásica" incluye la degustación de cuatro vinos icónicos de la bodega y en la alternativa "alta gama" se degustan cinco etiquetas de las colecciones Vistalba, Tomero y partidas limitadas.

La bodega también ofrece la posibilidad de disfrutar de las exquisiteces de su restaurante La Jamonería, con un menú de pasos y a la carta que se pueden acompañar con tragos y degustaciones en el wine bar.

¿Dónde queda? Roque Sáenz Peña 3531, Vistalba, Luján de Cuyo, Mendoza

Horarios: Martes a sábados de 9 a 18

Reservas: Al +54 261 498 9400 o vía mail a turismo@bodegavistalba.com

Familia Schroeder en Neuquén



Si andan por la Patagonia es imposible no visitar Bodega Familia Schroeder, uno de los hitos turísticos imperdibles de la provincia de Neuquén.

Este verano la bodega situada en San Patricio del Chañar ofrece dos experiencias que se ajustan a los distintos tipos de enoturistas. Una más descontracturada, que incluye todo lo necesario para hacer un verdadero picnic súper gourmet en los jardines de la bodega y otra más tradicional y a la carta, que incluye un menú por pasos diseñado por Ezequiel González, chef de Saurus Restaurante.

Entonces quienes quieran estar en contacto con la naturaleza podrán disfrutar un picnic en los jardines de la bodega. La propuesta incluye una canasta que contiene todo lo necesario para realizar un picnic gourmet, un plan perfecto para disfrutar en familia o con amigos.

La Picada Saurus Garden para dos personas incluye una selección de quesos y embutidos patagónicos, pan casero, dips y postre, además de agua con o sin gas. Y la opción sandwich Saurus incluye un sándwich de bondiola acompañado de coleslaw, postre y agua con o sin gas. En ambas propuestas, los viajeros pueden elegir cualquiera de los vinos de la bodega para crear sus propios maridajes.

Ahora bien, quienes prefieran sentarse en el restaurante de la bodega podrán elegir opciones de menúes de tres, cinco y siete pasos, todos elaborados con insumos regionales y de estación.

El Menú Saurus de tres pasos (con una entrada, un principal y un postre) sugiere para cada momento un maridaje con vinos o espumantes de la bodega. En cambio en los menúes de cinco y siete pasos, tanto la propuesta de los platos como de los vinos es definida por el equipo de Saurus Restaurant y los sommeliers de la bodega, para que en cada comida los viajeros disfruten de los mejores productos.

- **¿Dónde queda?** Calle 7 Norte, San Patricio del Chañar (8305) Neuquén, Patagonia
- **Horarios:** Las visitas guiadas se realizan todos los días a las 10.30, 12, 14 y 15.30
- **Reservas:** Turismo al +54 299 454-8920. Restaurante al +54 (0) 299 409 1754