vinetur

5 lugares para brindar con tinto de verano

Cinco lugares en Buenos Aires ideales para disfrutar del tinto de verano

lunes 3 de febrero de 2025

ESCRITO POR MARIANA GIL JUNCAL

Desde hace varios años el tinto de verano desfila por las cartas de cócteles de la Argentina, pero claro que esta bebida tiene sus raíces en los bares del sur de España, donde los intensos veranos creaban la necesidad de disfrutar del vino de una manera más ligera.

Cuenta la historia que a principios del siglo XX, esta bebida comenzó a ganar adeptos, particularmente en la región de Andalucía y se dice que fue en Córdoba donde comenzó a servirse con mayor frecuencia, convirtiéndose rápidamente en la elección estival preferida.

Pero ¿de qué hablamos cuando hablamos de tinto de verano? Más allá que hay tantas recetas como manos que las preparan podríamos afirmar que su receta tradicional incluye vino tinto, vermut, gaseosa de limón y mucho hielo.

Para que puedan disfrutar distintas versiones de este clásico español elegimos 5 lugares en Buenos Aires ideales para visitar en verano.

TALLARICA EN BELGRANO



Apenas se cruza la puerta de Tallarica se puede adivinar que ese lugar claramente fue soñado por una chef pâtissier, ya que los bocados dulces tientan a primera vista en las vidrieras del local. En este caso, es Daniela Tallarico, quien se desempeñó durante más de diez años en la pastelería del hotel Palacio Duhau, Park Hyatt Buenos Aires, junto a Damián Betular, decidió abrir las puertas de su propio emprendimiento, un lugar con sabores caseros, elaborados en una cocina parcialmente a la vista, ideales para disfrutar desde el desayuno o brunch, pasando por los almuerzos y hasta las meriendas.

La propuesta gastronómica se caracteriza por su diversidad y fusión de sabores, en la que los petits franceses conviven con cookies americanas y sándwiches con aires italianos, platos de origen japonés que evocan una clásica cantina argentina con toques gourmet. En todos los platos la cocinera prioriza los ingredientes frescos de temporada

y la materia prima con calidad premium, como el chocolate y el cacao, de los que utiliza únicamente las marcas de primera línea República del cacao y Calllebaut.

¿Qué probar? Hay sándwich de jamón crudo, queso gouda, pesto cítrico, tomate confitado y rúcula; hamburguesa de pollo crispy que sale con cheddar, mermelada de panceta y pickles de pepino o la baguette de pesto cítrico, stracciatella, duraznos asados y jamón crudo. Todos incluyen guarnición de papas fritas rejilla con merkén.

De 12 a 20 salen las ensaladas como la de lentejas tropicales con pepino, mango, tomate, jalapeño y dressing cítrico picante; o la new caesar con kale, tahini de parmesano, garbanzos crispy, palta, pancriatatto, queso parmesano, polvo de panceta y chicken fingers.

Entre los principales tientan las entrañas al pesto cítrico que salen con cubos de papa y mix de verdes; el pollo con puré de cabutia, zanahorias asadas y crema de hongos o los capeletis de cabutia y manteca de salvia con ricota, brotes y garrapiñada de castañas.

Además, la chef suma comoplatos estrella de la carta el sándwich asadito argentino (servido en pan bagel y mostaza argentina, queso gouda y cebolla caramelizada), la ensalada de rúcula, queso azul, peras asadas, manzana verde y nueces caramelizadas, la cookie full pistacho (una galleta rellena con ganache de pistacho y chocolate blanco) y el petit de vainilla y frambuesa (sablée de vainilla, joconde de almendras, curd de frutilla, ganache de vainilla, mermelada de frutillas y frutillas frescas).

Si hablamos de bebidas, en Tallarica el tinto de verano lo van a encontrar en jarra de litro o vaso y su receta incluye Malbec orgánico, agua tónica, frutos rojos, limón y naranja. Y también está la versión con vino blanco, el Sweet Summer, preparado con base de vino blanco, durazno, romero, naranja y pomelo.

- **¿Dónde queda?** Av. del Libertador 6025, CABA
- **¿Cuándo ir?** De lunes a sábados y feriados de 8 a 22, y domingos de 10 a 20
- **Reservas:** Al 541155663189

AIRE LIBRE, EN BELGRANO



Si hay un paisaje ideal para disfrutar un tinto de verano, sin lugar a dudas podría ser cualquier rincón de Aire libre, ya que el restaurante liderado por el chef Julián del Pino, es una especie de jardín urbano donde la naturaleza es la verdadera protagonista.

El diseño, a cargo del estudio de arquitectos Hitzig | Militello, propone una experiencia envolvente en la que la vegetación abraza cada uno de los espacios del lugar. Ya sea en el inmenso patio de la planta baja, en el salón interior donde descansa la gran barra o en el primer piso.

El dato: Cuentan con un sistema de riego por goteo cronometrado y luces sincronizadas para que todo luzca en su mayor esplendor.

La propuesta gastronómica combina sabores típicos de la cocina porteña con toques de autor que se presentan en forma de raciones, platos principales, charcuterie & quesos, guarniciones y preparaciones al horno y parrilla.

¿Qué probar? Se pueden seleccionar algunos platitos para armar un tapeo para compartir con algunas de las raciones frías o calientes. Hay tortilla del día al corte, lengua a la vinagreta, hummus con pan pita, paté de ave con pan brioche o trucha curada a la nórdica y papas al natural. Si quieren algo caliente, imperdibles son los langostinos y orzo cremoso o las empanadas de cordero al horno de barro. De la selección de charcutería y quesos (toda exhibida en el salón principal para literalmente comer con los ojos) pueden elegir desde jamón serrano o longaniza, pasando por mortadela con pistachos hasta quesos semiduros.

Entre los platos principales tientan el cordero patagónico braseado con gnocchi de queso, la pesca del día con salteado de repollo, zanahorias y panceta, yogur griego y lima o el pastel de papas de hongos grillados.

También hay opciones a la parrilla como la entraña grillada y el bife con manteca de hierbas, que se combinan a la perfección con las guarniciones de papas fritas a caballo, puré de papas con panceta y puerro o la calabaza asada al horno de barro, ricota, garrapiñada de semillas y vinagreta de miel y mostaza.

Ahora bien, el momento dulce los llevará sin escala hacia los sabores de la infancia como panqueque de dulce de leche, helado de dulce de leche con espuma de bananas, Don Pedro con crema americana, whisky y garrapiñadas de nuez o torta vasca de chocolate y queso con crema inglesa de naranjas.

Para tomar el tinto de verano es una de las estrellas de la carta de coctelería que sale en copa o jarra. Hay tres variantes, una clásica y dos que son reversiones del clericó ya que la base es vino rosado o vino blanco. Si van por la opción clásica con tinto de alma, la receta incluirá Malbec, bitter rojo, almíbar de moras y lemongrass, limón y sidra de cassis. Ese aporte final suma un toque distinto, renovado y más que tentador en la preparación.

Los que quieran probar la propuesta del blanco de verano van encontrar en sus copas una base de Torrontés, Jerez, Christallino pera, almíbar, limón y sidra de sauco. Y la versión del rosado de verano incluye vino rosado, Aperol, cordial de rosa mosqueta y espumoso extra brut.

- **Atenti:** ¡Que dentro de muy poco también estarán abiertos al mediodía!
- **El dato:** Estacionamiento de cortesía en Blanco Encalada 1458.
- **¿Dónde queda?** Av del Libertador 632 CABA
- **¿Cuándo ir?** De martes a sábados de 18 a 00
- **Reservas:** https://airelibre.meitre.com/

SIFÓN EN CHACARITA



En pleno verano más que nunca los amantes del vino suelen desacralizar a la bebida nacional de la Argentina con un chorrito de soda para que sea más fresca y fácil de tomar. Así que visitar Sifón, un espacio súper trendy situado en el barrio porteño de Chacarita, es la excusa ideal para no sólo rendir tributo a la soda sino para sodear al tinto de verano.

Así que Sifón busca reivindicar la mesa familiar a través de la presencia del sifón, bebida emblemática de los argentinos, una especie de objeto emocional para varias generaciones que remite a la casa de los abuelos. Por eso la locación de Sifón, una

típica casa chorizo, también invita a viajar en el tiempo. Un viaje sensorial liderado por el chef Juan Barcos que gira en torno a platitos con las tradicionales papas rejilla que salen con salsa tártara, ajo y pimentón; o fainazetta, un reversión de la fainá con cebolla, parmesano y orégano. También hay platos un poco más abundantes que juegan el rol de principales como las mollejas en triple cocción con aligot de papa, las lentejas con morcilla crocante, los ñoquis de sémola o el sándwich de gírgolas.

Eso sí, los imperdibles de la carta son sin lugar a dudas laempanada frita de osobuco, los arancinis -un risotto super cremoso de calabaza asada con un centro de queso fundido y acompañado de una salsa fresca de tomates de temporada-, o los chipa rellenos con espinaca y queso acompañados con una salsita picante que la rompe.

Eso sí, la estrella indiscutida de Sifón es la soda y todas las bebidas que se combinan con ella, como vermuts (algunos pueden pedirse en jarra para compartir) y los cócteles de la casa. La propuesta da la posibilidad de probar todo y jugar con la intensidad de la soda de acuerdo a cada gusto. En esta línea, el tinto de verano representa la impronta de Sifón, en donde las tradiciones tienen un toque único. Por eso su receta incluye vino tinto orgánico-vegano de Bodega Cecchin, cordial de lima (una base de almíbar con tintes cítricos), soda bien fría y hielo; decorado con rodaja de lima y menta.

- **¿Dónde queda?** Newbery 3881, CABA
- **¿Cuándo ir?** De lunes a jueves de 18 a 1. Viernes de 18 a 2, sábados de 12 a 2 y domingos de 12 a 1.
- **Sin reservas**

CIRO EN PALERMO



Los que tengan ganas de disfrutar los típicos sabores de la gastronomía italiana sepan que la premisa de Ciro es "todo rico, todo el día". Y como buena propuesta tana los platos son súper abundantes, tanto como si los hubiera preparado la nonna para que quedemos más que satisfechos.

Y para sentirnos más que mimados, apenas nos sentamos a la mesa llega una copa de cortesía de un espumoso para decidir qué vamos a comer entre burbujas. ¿Qué probar? Dentro de las entradas hay empanada de carne, provoleta (tradicional y napolitana) y papas fritas en tres versiones: clásica, con cheddar y bacon o a caballo, con huevo. Entre los principales destacan la milanesa de nalga –con guarnición de papas fritas o fideos caseros– o a la napolitana –con papas rústicas o mix de verdes y cherry–; los ñoquis hechos 100 % con papa y salsa a elección (pomodoro, crema de panceta o rosa); ojo de bife o bife seleccionado, con guarnición; además de los platos vegetarianos, como los medallones de portobello rellenos de muzzarella con mix de

verdes y tomate.

Abundante e imperdible es la pizza al molde que sale de mozzarella, mozzarella y jamón cocido natural o brie con jamón crudo y rúcula. La gran especialidad de la casa, son los panificados artesanales, así que van a encontrar desde panini y tostones de masa madre, hasta cornettos, ciabattas y focaccias, todas rellenas. También cuentan con una selección de quesos y fiambres para compartir entre dos y cuatro personas.

La sección de los dolci fatti in casa es pura tentación. Hay desde un típico cannoli siciliani, a un cornetto con nutella, banana y frutilla, pasando por waffles hasta porciones de torta para compartir que incluyen sabores como red velvet, carrot cake, pistacho o tiramisú.

El dato: Hay una selección gluten free que incluye desde un roll veggie, pasando por un sándwich de jamón y queso a cuadrados de coco y dulce leche o brownie.

Y por si todo eso fuera poco Ciro armó un brunch de verano que incluye las dos copas de espumoso de cortesía + 1 cannoli siciliano + 1 scon relleno de queso +1 integral capresse + 1 focaccia de mortadella, pesto y stracciatella + 1 cornetto de jamón cocido natural y queso + 1 alfajor a elección (sablé de almendras con dulce leche, chocolate con dulce de leche o nutella) + 1 sfogliatella de pastelera + 1 porción de torta + 1 vaso de yogurt natural con granola, miel y frutos rojos + 2 vasos de helado de un sabor a elección + 2 cafés o limonadas. Además, al elegir el brunch ¡todos los tragos tienen 2x1!

Más allá que hay una amplia oferta de vinos que incluye proseccos italianos, cuentan con una versión novedosa y súper refrescante del tinto de verano ya que en la base de la copa suman una cama de frutos rojos además de Malbec, almíbar y limón exprimido. Y así logran, sin lugar a dudas, uno de los mejores tintos de verano de la ciudad.

Por último destaca la ambientación de Ciro, con una marcada influencia de Molfetta, localidad de la provincia de Bari, al sur de Italia, de donde proviene la familia fundadora de Ciro. Por eso su idea es que cada vez que se visite el lugar nos sintamos en este pueblo costero donde abundan los tonos arena, azules y dorados. Para esto, el artista Amancio Torras plasmó su magia en la fachada y en el salón principal del local, en

donde se puede apreciar el escudo de Molfetta, la figura de San Expedito y algunos emblemas que son pilares del lugar: Italia, la familia y la dedicación por el trabajo.

- **Top:** Todo el local es pet friendly, es decir, las mascotas pueden ingresar al salón principal y no sólo permanecer en la vereda.
- **¿Dónde queda?** Guatemala 4798, CABA
- **¿Cuándo ir?** Lunes a domingo de 8.30 a 01
- **Sin reservas**

LA BOQUERÍA EN PALERMO



En la intersección de Soler y Fray Justo Santa María de Oro, desembarcó una propuesta que mixtura los platitos típicos de España con cortes de carne bien argentos. Porque La Boquería es un bodegón moderno que busca poner en valor la tradición del maridaje de la inmigración con detalles de modernidad.

El dato: Está situado en un local donde antiguamente había un mercado de barrio con dueños españoles. De ahí su nombre para honrar por un lado al pasado y al mismo tiempo hacer referencia al famoso mercado de Barcelona.

¿Qué probar? Una de las sugerencias es elegir varios platitos para probar de todo un poco como boquerones, provoleta, tortilla con mozzarella y panceta ahumada, gambas al ajillo, burrata –en colchón de rúcula, con jamón serrano, tomates cherrys, castañas de cajú y pesto–, choripan con chorizo con queso provoleta, empanadas de asado cortado a cuchillo o bocadillos de jamón serrano, queso brie y rúcula; mortadela a la plancha y queso provoleta.

Las carnes son una de las estrellas de la carta, ideales para picar y compartir. Van a encontrar (molleja, chinchulín, chorizo y morcilla) y cortes tradicionales como entraña, asado especial, T Bone, vacío, bife de chorizo, ojo de bife, pollo grillado o brochettes.

De cocina salen spaguettis con salsa de crema de langostinos, hamburguesa parrillera (150 grs de pura carne con provoleta, tomate, lechuga, panceta ahumada y barbacoa de cerveza roja), ribs de cerdo bañadas en salsa de barbacoa casera, milanesa de lomo, pesca del día o ensalada caesar. ¿Un imperdible? La milanesa a la napolitana.

Para el momento dulce podrán tentarse con un tiramisú o un flan casero de caramelo, por qué no pedir unos panqueques de dulce de leche con helado de crema americana o una mousse de chocolate con frutos rojos.

La propuesta de bebidas incluye una selección de unas veinte etiquetas de vino (además de vino por copa y pingüino de la casa), cervezas, sidra tirada, vermuts y cócteles clásicos. El tinto de verano en La Boquería argenta deja de lado al vino tinto y suma al rosado para potenciar la frescura de la preparación junto con la limonada, la soda y una rodaja de limón.

- **Top:** El servicio cuenta con un equipo de trabajo joven pero a la antigua usanza.

- **Soon:** Vuelven los ciclos de dj en la vereda los jueves por la tarde. Y a mediados de febrero para celebrar los 7 años habrá un festejo junto a clientes y vecinos.
- **¿Dónde queda?** Soler 5101, CABA
- **¿Cuándo ir?** De martes a domingos de 12 a 1
- **Reservas:** https://laboqueria.meitre.com/