vinetur

Dos bodegones que tienen una carta de vino distinta

Gastronomía casera y cartas de vino innovadoras

miércoles 26 de febrero de 2025

ESCRITO POR LUNCH PEPA

En la ciudad de Buenos Aires encontramos una oferta gastronómica super variada. Pero hace algunos, años comenzaron a resurgir los "bodegones porteños". Los comunicadores de todo el país, se sumaron a esta movida, como también el empuje que vino de la mano del Gobierno de la Ciudad de Buenos Aires con "Pintó Bodegón", un programa que ofrece descuentos y promociones en estos establecimientos. El objetivo es promover la gastronomía porteña y posicionar a la ciudad como capital gastronómica de América Latina.

Ahora bien, cuando hablamos de resurgimiento, no quiere decir que los bodegones se hayan ido a ningún lado, siempre estuvieron y son muchos. La comida en estos restaurantes suele ser abundante y "casera". Platos para compartir, vino de la casa en los clásicosos pingüinos. Y de esto quiero hablar, las cartas de vino de los bodegones. A los que nos gusta frecuentar estos establecimientos, y sobre todo tomar vino, nos suele suceder que las cartas suelen ser algo "chatas", con vinos de mesa y/o de los clásicos. Con esto no quiero decir que sean malas o no me gusten, me encanta tomarme un "Don Valentín Lacrado" o un "Etchart Privado". Son vinos con recuerdos, diría hasta emotivos. Sin ir más lejos el legendario "Don Valentín" me trae a la memoria los almuerzos de los domingos en la casa de mi viejo, quien ya no está con nosotros, pero su recuerdo vive en estos "momentos especiales". El vino para mi es parte de mi vida. Una parte de mi trabajo , casi el 70% está ocupado por el vino. El vino es sentimiento, aromas, sabores y recuerdos. Por lo cual cuando encuentro un bodegón con una carta

de vinos distinta y más amplia me encanta sumergirme en lo nuevo, así como el recuerdo me abraza, me gusta experimentar nuevos sabores y maridajes.

Dentro de mi recorrida gastronómica encontré dos lugares que hoy quiero destacar por su gastronomía , pero o sobre todo su carta de vinos:

1- Olivera el Bodegón



En Parque Avellaneda, el bodegón con bar escondido que puso en valor 80 años de historia gastronómica barrial. En una esquina que surgió como un cafetín de inmigrantes españoles. Hoy le rinde culto a la mejor cocina porteña: genuina, generosa y a buen precio. Con Cristian Diaz a la cabeza,la decoración y las nuevas ideas surgen a diario. Productor gastronómico, art dealer y un personaje digno de conocer. La carta de vinos tiene precios accesibles y una linda variedad. Para destacar: Acordeón, Finca Ferrer, Luján de cuyo $12.450. Hay Syrah, Cabernet Sauvignon, Malbec, Rosado y Chardonnay. Bodega Ianni , Gualeguaychú $16.700. Hay Cabernet Franc, Tannat y un blend de ambas cepas. Tambíen podemos encontrar bodegas como Liugi Bosca y Catena Zapata, entre otras. Olivera, el bodegón. Abre de miércoles a domingo, de 12 del mediodía hasta la 1 de la mañana. Populacha abre sus puertas a las 19 horas, los sábados el cierre se puede extender. Av. Olivera 901. Instagram: @olivera.ar

2- Pepito Bodegón a las Brasas



Pepito, es uno de los bodegones más antiguos de la ciudad de Buenos Aires. Un clásico porteño, desde 1950. Sobre una ubicación privilegiada, en la calle Montevideo a metros de la concurrida avenida Corrientes. El bodegón, se consagra como un clásico del

centro porteño y uno de los restaurantes emblema de la Ciudad de Buenos Aires. Con porciones abundantes, se destacan las milanesas con distintos tamaños S, M y L todas para compartir. Su menú incluye pastas, milanesas, carnes a las brasas, empanadas, buñuelos de acelga, pastas, tortillas, rabas, puchero, y otros platos típicos con sabor a casero que definen la identidad del bodegón. De la amplia y variada carta de vinos destacan: Hermandad, Falasco Wines $ 26.000 , el chardonnay es mi favorito. Amalaya, Torrontés- Riesling $12.000, Bodega La Libertd, de Laura Catena , Zucardi Q, Cabenernet Franc , entre muchos otros, una carta que vale la pena."Pepito, bodegón a las brasas, desde 1950" . Montevideo 383. Abierto de 12 a 01hs . Instagram: @Pepitobodegon.

Dos bodegones para recorrerse la ciudad de punta a punta.