vinetur

5 lugares donde brillan los vinos

En Buenos Aires, la gastronomía sigue evolucionando con propuestas que combinan calidad, creatividad y respeto por los productos locales.

martes 18 de marzo de 2025

ESCRITO POR MARIANA GIL JUNCAL

La escena gastronómica de Buenos Aires se encuentra en constante evolución, con propuestas que buscan ofrecer experiencias que van más allá del simple acto de comer. La combinación de técnicas innovadoras, ingredientes de calidad y una mirada cada vez más consciente hacia el origen de los productos ha impulsado la creación de espacios que destacan por su identidad propia. Varios restaurantes han logrado diferenciarse al integrar conceptos que priorizan el respeto por el entorno, la biodiversidad y el trabajo artesanal de pequeños productores, sumando además cartas de vinos que reflejan la diversidad vitivinícola del país.

MENÚ MARIDADO EN BISTRO FRANCÉS



L'Atelier Bistro evoca los pequeños lugares de cocina francesa que se pueden encontrar perdidos en algún rincón de París. Lugares en los que no hace falta entender el idioma para disfrutar ya que el placer llegará a través de todos nuestros sentidos.

¿Qué probar? Es una pregunta que en L´Atelier Bistro se queda casi sin respuesta. Porque la respuesta debería ser todo. Así que una visita no alcanzará para recorrer el menú de punta a punta. Pero para tentarnos hasta el infinito, la dupla de chefs conformada por Verónica Morello y Charly Forbes diseñaron un menú degustación de cinco pasos poniendo foco en el vino para que cada plato se adapte y brille en relación a nuestra bebida nacional.

El menú actual comienza con una sopa de tomate y mango con tuille picante acompañada por el Turbio Sauvignon Blanc. El segundo paso está protagonizado por un paté de foie con pan de jengibre y chutney de tomates que es una fiesta para el paladar junto al Abito Rosé. Después llega la pasta: unos tortelli de cordero con manteca de trufas y hongos con la Garnacha de Ruca Malén. El plato con pato es un

paso que nunca falta en el lugar. Así que de principal llega magret de pato con hinojo braseado, peras, manzanas, salsa de naranja y cúrcuma con Saint Felicien Malbec. Y para terminar un nougat glaceé con salsa de chocolate y frutas rojas con burbujas extra brut de Bodega Altavista.

Si prefieren elegir platos a la carta se encontrarán entradas como ostras frescas, gírgolas con brie gratinado, crumble de hongos y espuma de hongos de pino o chipirones con pimentón ahumado y papas doradas. Dentro de los principales destaca la caramelle de langostinos con crema de limón y alcaparrones; el vacío de cerdo con duraznos asados, zucchini, cebollas encurtidas y salsa agridulce o la pesca del día con lentejas coral, zanahorias especiadas, cebollitas asadas y ahumado de berenjena.

Los amantes de lo dulce se harán un verdadero festín ya que podrán elegir entre fondant de chocolate con salsa de chocolate y nueces caramelizadas, creme bruleé con crocantes de masa sable; profiteroles con helado de crema americana y salsa de chocolate; pavlova con cerezas, crema chantilly y salsa de frutos rojos o parfait de limón con crema y frutas rojas, entre otros.

- **Importante:** Si eligen el menú degustación, lo tienen que pedir todos los integrantes de la mesa.
- **Top:** Los tiempos y el servicio son impecables.
- **El dato:** La vajilla está diseñada de manera única y personalizada, fabricada artesanalmente en cerámica por la chef del lugar.

La carta de vinos incluye desde espumosos frescos y vivaces hasta tintos robustos y complejos. Con variedades ideales para consumidores menos convencionales como Riesling, Viognier, Pinot Gris, Monastrell, Cabernet Bouchet, Tempranillo o Tannat. Claro que hay clásicos como Chardonnay, Sauvignon Blanc, Malbec o Cabernet Sauvignon; además de vinos dulces ideales para el momento del postre.

- **Soon:** Para celebrar el día de la mujer ofrecerán un menú maridado por vinos de la bodega Ruca Malén elaborados por la joven y talentosa enóloga Agustina Hanna. En marzo también tendrán un menú especial 100% maridado con vinos de la rionegrina Bodega Chacra.
- **¿Dónde queda?** Av. del Libertador 14520, Martínez

- **¿Cuándo ir?** De lunes a sábados de 20 a medianoche

VINOS BLANCOS PARA CARNES ARGENTINAS



Madre Rojas sobresale por ser un lugar especializado en carnes que propone acompañarlas con vinos blancos. Sí, en la tierra del Malbec el ganadero, chef y sommelier Juan Ignacio Barcos, propone ir contra la corriente para destacar el concepto de terroir no solo en los vinos sino también en las carnes argentinas.

Por eso Madre Rojas se destaca por comunicar la carne desde el campo, porque su propósito es unir carne y terroir, para mostrar que detrás del producto hay un conjunto de personas que trabajan en él y son parte del sistema. Así la presencia de Barcos es mucho más útil en el campo que en la cocina, por eso en Madre Rojas hay un equipo de cocineros, cocineras y sommeliers que trabajan en conjunto, para unir de manera clara este concepto único de la carne y el vino.

¿Cuál es el diferencial del lugar? La característica diferencial y principal es que trabajan con productores que apoyan la biodiversidad, es decir, con proyectos ganaderos que respetan los protocolos para que su actividad no actúe en desmedro de la naturaleza y el medioambiente, sino que favorezca la vida silvestre alrededor de este sistema productivo y también se complemente con ella. Y desestiman aquellos proyectos que no trabajan de esta manera, ya que pueden generar desequilibrios que afecten la vida medioambiental, como con el uso de cierto tipo de fertilizantes, que terminan por afectar el suelo y no permitir su regeneración, causando un impacto negativo en todo lo que sucede por arriba y debajo del suelo.

Top: La carta ofrece un glosario de carnes para obtener detalles precisos sobre la ubicación anatómica, composición muscular y ósea de cada corte. También detalla de qué productor proviene cada uno, cómo fue alimentado ese animal y su zona de origen.

¿Qué probar? Para empezar se puede pedir algo de charcutería como cecina, bresaola y panceta curada de carne Wagyu, croquetas de cecina Wagyu con alioli, tartare de Wagyu, empanda de Wagyu, chorizo o chistorra de Wagyu o terrina de morcilla con berro, bearnesa y manzanas.

En la carta encontrarán en reiteradas ocasiones la palabra Wagyu. Pero ¿de qué hablamos cuando hablamos de Wagyu? Básicamente hablamos de un tipo de ganado japonés que ofrece carne de altísima calidad por su sabor, terneza y jugosidad. En Madre Rojas los cortes Wagyu argentinos provienen de las Fincas Les Amis y Las Araucarias, de la familia Barcos, proyecto de microganadería iniciado en 1998 a partir de genética japonesa proveniente de Wagyu Sekai.

Así que desde ya que las carnes son las protagonistas del lugar con platos con cortes de productores que respetan el protocolo del bienestar animal como el ojo de bife de Muge, de Buena Esperanza, San Luis de pastura (alfalfa) y suplementación, sin confinamiento; el asado del centro de La Morena, Gualeguaychú, Entre Ríos, de pastura y suplementación y sin confinamiento; el corte estacional de La Julia Organics, en Las Heras, Buenos Aires proveniente de Angus y pastura orgánica; el corte de vaca Wagyu de Barcos & Sons de la Reserva natural "Les Amis", en Enrique Carbó, Entre Ríos (carne de pastura y granos libres de agroquímicos y modificaciones genéticas, suministrados

sin confinamiento).

Si hablamos de vinos, el equipo de Madre Rojas prueba más de dos mil etiquetas al año para seleccionar cuáles ingresarán a la carta del lugar y así en cada visita encontrar joyitas que brillen en una carta en permanente movimiento.

Hoy cuentan con una selección de unos 20 blancos para acompañar las carnes con propuestas como Paco Puga Corte de Blancas 2023 de Francisco Puga y Familia, elaborado en Cafayate, Salta; Cara Sur Blanco de Torrontés Sanjuanino 2022, del Paraje Hilario, Valle de Calingasta, San Juan; Rincón de los Leones Pedro Giménez 2023, de Bodega Estancia Los Robles, Paso del Sapo, Chubut; o Altaluvia Riesling 2021, de Bodega Doña Paula, Gualtallary, Valle de Uco, Mendoza.

También hay rosados, claretes, naranjos, espumosos y unos 10 tintos ligeros o de cuerpo medio y unos 30 tintos con más estructura donde destacan joyitas como Cara Sur Parcela Los Nidos Blend 2022, del Paraje Hilario, en el Valle de Calingasta, San Juan; La Cautiva Malbec 2022 de Michelini i Mufatto, Gualtallary, Valle de Uco, Mendoza; Bramare Luján de Cuyo Cabernet Sauvignon 2019, de Viña Cobos, Luján de Cuyo, Mendoza; o Iscay Syrah-Viognier 2017, de Bodega Trapiche, Los Árboles, Valle de Uco, Mendoza.

- **Importante:** Las reservas se toman hasta las 19, pero se puede ir temprano o esperar mesas que se liberan durante el servicio.
- **¿Dónde queda?** Rojas 1600, CABA
- **¿Cuándo ir?** De lunes a viernes de 19 a 00.30. Sábados y domingos de 12.30 a 16.30 y de 19 a 00.30.

VINOS DE MICHEL ROLLAND, EL PRESTIGIOSO WINEMAKER FRANCÉS



La idea de Michel Rolland Grill & Wine nació de la pasión por el buen vino y la excelencia gastronómica, ya que para Rolland la Argentina es como su segunda casa, un lugar donde disfruta profundamente de la cultura del asado y la tradición de la buena mesa. Por eso eligió Buenos Aires como el lugar donde tener el primer y único restaurante en el mundo que lleva su nombre.

Vale recordar que Rolland nació en Libourne, en la emblemática zona de Burdeos, Francia. Creció en una familia de viticultores, se graduó en la facultad de enología de Burdeos y a partir de ahí, dedicó más de 5 décadas a perfeccionar el arte de la enología. Con su capacidad de innovación y enfoque personalizado, Michel colaboró con más de 130 bodegas, en 22 países como Francia, Estados Unidos, Italia, Argentina y Sudáfrica.

Si hablamos de la carta gastronómica, Michel Rolland Grill & Wine ofrece una variedad de platos que resaltan la calidad de los productos y la creatividad de la chef Magalí Nuñez. Entre las entradas más populares destacan la empanada de carne, la provoleta de estación, el paté de hongos (con chutney de arándanos, quinoa y tostada de campo), el carpaccio de lomo y las croquetas de osobuco que salen jugosas por dentro y crujientes por fuera.

En cuanto a los platos principales, los cortes de carne son los protagonistas indiscutibles. La entraña, el rack de ojo de bife y la pestaña son algunos de los favoritos, gracias a su terneza, sabor y la cocción perfecta a leña de quebracho.

Para acompañar estos cortes ofrecen una variedad de guarniciones que complementan a la perfección los sabores de la carne, como morrón asado con sal marina quemada, polvo de ajo y perejil; las papas rotas coronadas con huevo frito y aceite de trufa; el carpaccio de remolacha (con queso de cabra, naranja, eneldo y garrapiñada); o la lechuga a la parrilla (vinagreta de anchoas, parmesano y pangratatto).

Y para finalizar la experiencia gastronómica, los postres caseros son el broche de oro perfecto. El flan de la casa, el panqueque y el mousse de chocolate son los más aclamados.

El dato: Este restaurante de parrilla de alta gama se especializa en cortes premium de Aberdeen Angus, cuidadosamente seleccionados y estacionados por 21 días para lograr la máxima terneza y sabor.

La propuesta gastronómica se complementa con una carta de vinos, donde cada etiqueta tiene una conexión especial con Michel Rolland, creando una sinergia perfecta entre la comida y la bebida.

Entre los vinos personales del winemaker encontrarán unas 10 etiquetas entre las que destacan vinos desde Cafayate hasta Valle de Uco como Val de Flores (100% Malbec orgánico de Vista Flores), Mariflor Cabernet Franc, Yacochuya 2022 -un Malbec intenso de los Valles Calchaquíes-, Mariflor Pinot Noir o San Pedro de Yacochuya Tannat.

En el apartado la oda a los nietos hay vinos como Mariflor Camille 2012, un Malbec, profundo y elegante; Mariflor Arthur and Theo una cofermentación con 65% Malbec y 35% Syrah; Mariflor Raphael 2017 un blend con 85% Cabernet Franc y 15% Malbec y el Mariflor Giulia 2018, un blend con 40% Merlot, 30% Malbec, 25% Cabernet Sauvignon y 5% de Petit Verdot.

Dentro de la aventura Argentina podrán elegir vinos de Clos de los siete, Bodega Monteviejo, Bodega Cuvelier de los Andes y Bodega Diamandes. También hay vinos elaborados con asesoramiento de Rolland de Bodega Cerros de San Juan como el Lahusen Albariño 2023 o el Maderos Gran Reserva Tannat 2018.

- **Top:** En versiónmágnum podrán disfrutar Val de Flores Malbec 2020, Yacochuya 2019, Grand Reserve Malbec Cabernet 2018, Diamandes Malbec 2018, Petite Fleur Malbec 2021, Petite Fleur Blend 2021 o Clos de los Siete 2021. También hay añadas especiales como Cuvelier de los Andes Malbec 2016, Mariflor Sauvignon Blanc 2009, Marilfor Pinot Noir 2007 o Yacochuya 2004, entre otros.
- **El dato:** Muy pronto la carta de vinos sumará nuevas etiquetas del Viejo Mundo para explorar regiones vinícolas emblemáticas y compartir joyas ocultas de las bodegas del grupo.
- **Soon:** En Michel Rolland Grill & Wine se vendrán exclusivas catas dirigidas por los enólogos de las bodegas que representan para que todos tengan la oportunidad aprender sobre el mundo del vino y degustar etiquetas excepcionales. Además, los amantes del buen vino y la gastronomía tendrán la oportunidad de compartir una mesa imperial con el propio Michel Rolland en sus cenas especiales.
- **¿Dónde queda?** Juana Manso 1760, CABA
- **¿Cuándo ir?** Todos los días de 12 a oo

VINO TIRADO EN PALERMO



El atractivo de Palermo Wine Club es que podrán disfrutar vinos servidos directamente desde canillas situadas en la barra del lugar. Un lugar enorme con una capacidad para 250 personas con la posibilidad de tener espacios ideales para grupos con mesas más largas o recovecos más íntimos para citas o parejas. Además hay un patio enorme para quienes siempre quieren estar al aire libre.

Pero claro, lo que más llama la atención es que allí se puede tomar vino por copa y tirado, además de disfrutar el vino servido en pingüinos, barriles de dos litros o barriles XL de 5 litros (ideales para encuentros multitudinarios). Y desde ya que hay unas 30 etiquetas en botella que reposan en la cava.

¿Qué probar? El top 5 de platos imperdibles incluye la tortilla Palermo Wine Club (con cebolla caramelizada y dip de alioli), la tabla de quesos (una selección de quesos premium by Santi Cheese que incluye Gouda, Parmesano, Brie y Bleu Gruta, con frutos secos y fruta de estación), burrata acompañada de kale frito, tomates cherrys y cebolla encurtida; la selección de fiambres también de Santi Cheese que trae bresaola, sopresatta, bondiola, pastrón y leberwurst, acompañado de olivas negras y verdes o la entraña con guarnición de ensalada fresca de lechuga y tomates cherry.

Dentro de los irresistibles podrán pedir la hamburguesa americana que viene con dos medallones de 100 gramos de blend de carnes (hay opción de plant based burger), pan de papa, lechuga, tomate, cebolla morada, cheddar, ketchup y papas fritas; la ensalada reliquia que incluye tomates reliquias, rabanito, pepino, cebolla roja, parmesano, mix de hojas y brotes de berro; o el churrasco escondido, una arañita de 250 gramos conpuré de boniato y mix de verdes.

Las perlitas de la carta de vinos son los claretes que están dando que hablar este verano. ¿Qué son los claretes? Esos vinos tintos ligeros que, servidos a la temperatura adecuada, se vuelven sumamente refrescantes. ¿Qué pedir? El de bodega Maal que sale por copa es una gran alternativa. En barril encontrarán opciones de Familia Giménez Riili, Rocamadre Vinos de Paraje Altamira, Durigutti Family Winemakers y Familia Azcona del sanjuanino Valle del Pedernal.

- **Top:** Palermo Wine Club es además un espacio cultural así que atenti que habrá fechas de música y djs en vivo. Ya que aa idea es que después del horario de la cena haya una movida artística y que el lugar mute de restaurante a algo más movido sin llegar a ser un boliche.
- **El dato:** Hay happy hour con 2x1 en copas de vinos todos los días hasta las 22. Ademásde lunes a miércoles hay promos con provoleta Wine Club + 2 copas de vino o tortilla + 2 copas de vino.
- **Soon:** Se viene una carta de cócteles con revival de los 90 que incluye reversiones de clásicos como Margarita, Cosmopolitan, Manhattan o Tequila sunrise.
- **¿Dónde queda?** Gorriti 5646, CABA
- **¿Cuándo ir?** Lunes a miércoles de 19 a 00.30, jueves de 20 a 2 y viernes y sábados de 20 a 3

VINOS DE TODA LA ARGENTINA



Casa seis, en pleno barrio porteño de Chacarita, desafía el espacio ya que en tan sólo 25 m2 techados, despliegan 16 cubiertos que se duplican con las mesas en la vereda al aire libre en donde se lucen platos de autor junto a una selección de vinos de todo el país realizada por la sommelier Florencia Turdera. Un lugar que fusiona la arquitectura, la gastronomía y la diversidad del mundo del vino.

¿Por qué Casa Seis? Porque el alma del proyecto, el empresario gastronómico Fidel Pérez Ochoa, vivía en la manzana cinco, casa seis, con su familia en un barrio típico de Colombia.

Top: En la carta de vinos van a encontrar etiquetas de distintos rincones de nuestro país, incluso uno de Chile, distribuidos por estilos: burbujas, blancos ligeros, blancos con cuerpo, naranjos, rosados, tintos ligeros, tintos con cuerpo medio, tintos con cuerpo y dulces tardíos. Algunas de las etiquetas que se distinguen son Pequeñas Fermentaciones (50 % Roussanne y 50 % Marsanne) de Bodega El Porvenir; Piedra Parada (70 % Merlot y 30 % Pinot Noir) de Patagonian Wines; Rosadía (50 % Pinot Noir, 25 % Merlot y 25 % Cabernet Franc) de Mendel Wines; y el Delator de Sueños (Bequignol Noir), una cepa desconocida proveniente del sur de Francia y elaborada en Mendoza.

¿Qué probar? El menú es acotado, sólo hay cinco "platitos" para compartir, dos principales y dos postres. Para arrancar se puede pedir la dupla de ricota quemada con hierbas con un chutney de tomates, berenjena y garrapiñada de almendras; más el pan naam a la plancha, un pan redondo con cebolla de verdeo y miel especiada por encima. Si les gustan los sabores más extremos la brochette de pollo al escabeche con emulsión de shitakes y hierbas frescas vale la alegría. Y una fiesta para el paladar es el mbeju con palta quemada, pickle de cebolla morada, cilantro y mayonesa de cúrcuma y lima.

Como principal imperdible es el asado de cocción larga, braseado durante cuatro horas y servido con una emulsión de salsa criolla y una ensalada de repollo colorado. También hay una lámina de pasta con lomo a la pimienta o un plato veggie, las gírgolas grilladas con ajilli, calabaza asada y puerros confitados.

Para el momento del postre, vale la pena probar el Casa Seis -inspirado en los desayunos que les hacía el padre a Fidel y sus hermanos cuando eran pequeños-: un bizcocho de coco, mousse de café, espuma de leche con jengibre, salsa de chocolate y avellanas tostadas, que da la sensación de que se mojara el bizcocho en la leche.

- **El dato:** El diseño del local estuvo a cargo del arquitecto Marcos Popp, quien desplegó todo su ingenio para lograr detalles muy originales, como una esquina curva, baños unisex con puertas que no ocupan espacio y un lavamanos detrás de una columna. Sobre la vereda, hay mesitas azules de metal y, en la galería, una barra para dos personas junto a una instalación de arte con una botella de vino y una foto de un viñedo mendocino.
- **¿Dónde queda?** Guevara 495, CABA
- **¿Cuándo ir?** De martes a sábados de 18 a 1