vinetur

Buenos Aires inaugura su primer viñedo urbano con 150 plantas a metros de Plaza de Mayo

El primer viñedo urbano de Latinoamérica nace en Buenos Aires con una producción estimada de 500 botellas anuales

miércoles 26 de noviembre de 2025

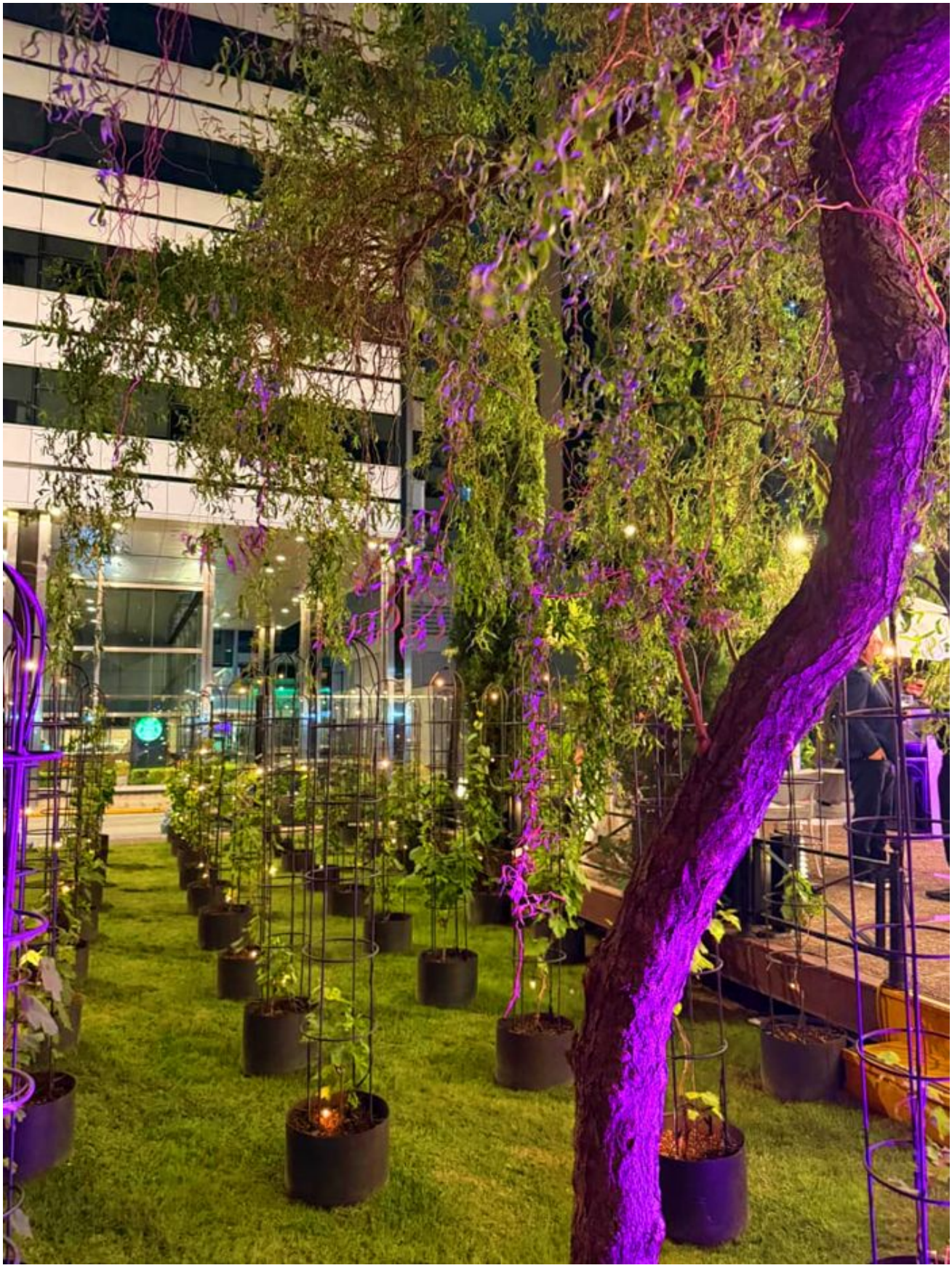
ESCRITO POR MARIANA GIL JUNCAL



Situado en el jardín del Hotel InterContinental Buenos Aires, Bodega Gamboa inauguró no sólo el primer viñedo urbano de la ciudad sino de Latinoamérica a tan sólo 400 metros de Plaza de Mayo.

Quienes quieran visitar el primer viñedo urbano de Buenos Aires en el Hotel InterContinental podrán disfrutar algunas experiencias como cenar en el viñedo, a tan sólo tres pasos bajo las parras, con un servicio personalizado y maridaje de vinos. Quienes busquen una propuesta más descontracturada podrán elegir el cocktail de pie, con bocados fríos y calientes elaborados con productos de estación y presentaciones de autor. Y para los amantes de los sabores artesanales de las estancias argentinas la mesa campestre propone disfrutar en un mesón una selección de quesos regionales, frutas de estación, fiambres pampeanos, chutneys caseros, terrinas, frutos secos, panes artesanales y encurtidos. También habrá un rincón de cocina típica argentina que complementa la propuesta con una estación de ollas, empanadas y mini platos típicos, donde encontrarán desde humita cremosa con queso de cabra y quíquirimichi pasando por mollejas a la brasa con emulsión de coliflor quemado o chocolate blanco con avellanas tostadas.

Además, el Viñedo Urbano puede visitarse desde la calle interna del hotel, sin necesidad de ingresar al edificio principal, de lunes a viernes (días hábiles) de 6 a 18, ofreciendo un paseo distinto en el microcentro porteño.



Para conocer cómo se gestó la idea del primer viñedo urbano de Buenos Aires conversamos en exclusiva con Eduardo Tuite, titular de Bodega Gamboa.

¿Cómo surgió la idea de diseñar la primera viña urbana de Latinoamérica?

La idea surgió porque algo que nos define a Gamboa son los terruños únicos. Hoy en día contamos con el viñedo más cercano a la ciudad de Buenos Aires, con el proyecto de Gamboa Costa Atlántica donde vamos a elaborar vinos oceánicos; por eso nos parecía que hacer un viñedo en el centro porteño a 400 metros de Plaza de Mayo, era un terruño único, donde se podrá vivir una experiencia distinta porque es una manera de acercar la vitivinicultura a los locales, a los vecinos y a los turistas internacionales. Entonces, en esa búsqueda de terruños únicos un viñedo urbano dentro de la ciudad de Buenos Aires nos parecía que iba de la mano de lo que estamos buscando.

¿Cómo fue la selección de este terroir único a pasitos de Plaza de Mayo?

En la búsqueda de hacer el viñedo urbano de Buenos Aires estuvimos analizando distintas alternativas de dónde ponerlo y como queríamos que la experiencia sea de excelencia que esté dentro de un hotel cinco estrellas de muy buen nivel como es el InterContinental, ubicado dentro del Casco Histórico, donde está mucha historia de la Argentina combinada todo lo que buscábamos: un terruño único, con mucha historia y con un servicio de excelencia para todas las experiencias que vamos a hacer ahí.



¿Cómo llegaron al jardín del InterContinental Buenos Aires?

Hace más de un año le presenté la propuesta al hotel y la estuvieron analizando mucho tiempo, porque tenía que tener la aprobación de la marca, que tiene el 50% de la propiedad del hotel. Entonces tuvimos muchas idas y vueltas con la cuestión contractual pero desde un primer momento como el hotel tiene el lema de inspirar lo increíble enseguida les encantó el proyecto.

¿Cómo decidieron qué variedades plantar?

Nos parecía importante que hubiera variedades que representan a la Argentina por eso hay Malbec y Torrontés pero luego de la experiencia que tuvimos en Campana con el Pinot Noir -la cosecha que tenemos en mercado tiene 94 puntos según Tim Atkin- decidimos agregar plantas de Pinot Noir.


Malbec
GAMBOA

¿Qué cantidad de plantas plantaron? ¿Piensan ampliarlo a futuro?

En principio empezamos con 150 plantas. El hotel tiene dos plazas en la parte de atrás que son bastante grandes, similares en tamaño a lo que es Montmartre en París. Así que la idea es seguir plantando en esos espacios ya que la experiencia actual está funcionando muy bien así que probablemente el año que viene veamos la posibilidad de ir extendiendo el viñedo para ese lado que tiene salida directa a la calle Tacuarí. Está bueno porque la gente podría entrar al proyecto también por ese lado.

¿Cómo tienen pensada realizar la cosecha de la viña urbana?

Con seguridad vamos a tener cosecha en la temporada 2026/2027. Veremos si este verano podamos tener alguna cosecha, pero no sabemos si realmente va a estar como para vinificar. Lo vemos difícil pero confiamos que lo que cosechemos en el verano 2027 va a ser la primera vinificación del viñedo urbano de Buenos Aires.

¿Cómo planifican llevar a cabo la cosecha?

Con gente del medio, con vecinos y algunos turistas. Creemos que es importante la participación de los vecinos en el viñedo urbano para que lo sientan propio por eso pensamos hacerlo de esa manera.

¿Y la elaboración?

Estamos analizando dos alternativas. Una es que se elabore directamente en Gamboa Campana y otra es que utilicemos ánforas y que las distribuyamos en el hotel.

¿Qué cantidad de botellas estiman que tendrán en la primera vendimia?

Con la cantidad de plantas actuales estimamos unas 450/500 botellas por año. La idea es subastar esas botellas para alguna ONG del barrio o alguna ONG que querramos apoyar.

¿Qué novedades vienen en el viñedo urbano?

Más allá de las experiencias que el hotel está armando en el viñedo urbano con eventos, cenas, en conjunto estamos armando la puesta en marcha de una Wine Window en la que la gente podrá visitar, tocar la campana y recibir su copa por la ventanita. Así que además de hacer degustaciones, la gente podrá participar de la vendimia, la poda y todo lo que tiene que ver con la vitivinicultura del viñedo urbano.