vinetur

Experiencia Gaia: Una Invitación a Disfrutar en familia en vacaciones de verano

Un programa turístico completo con alojamiento, alta gastronomía, aventura y educación enológica

jueves 15 de enero de 2026

ESCRITO POR MARIANA BERGUTZ



Domaine Bousquet, la bodega orgánica pionera de Gualtallary, presenta su exclusiva propuesta para el Verano 2026. Bajo el sol de los Andes y rodeada de viñedos certificados orgánicos y biodinámicos, la bodega invita a vivir la Experiencia Gaia: un programa turístico completo que fusiona su alojamiento de 7 habitaciones, alta gastronomía, aventura y educación enológica, reafirmando su liderazgo en el turismo

sustentable de lujo. Estas vacaciones de verano, la diversión y el aprendizaje se cultivan en cada rincón de Domaine Bousquet con experiencias únicas en contacto con la naturaleza:



Gastronomía de autor y versatilidad de opciones: La propuesta culinaria, liderada por el Chef Ejecutivo Adrián Baggio, se amplía esta temporada para ofrecer desde experiencias de lujo hasta opciones relajadas en contacto con la naturaleza.



Propuestas para todos: la bodega destaca su diversidad de alternativas que se adaptan a todos los presupuestos. En los Jardines de Gaia, los visitantes pueden disfrutar de propuestas a la carta a partir de $8000 y el innovador Menú Cosecha Compartida, una opción relajada con un valor de $35.000 por persona que incluye platitos para compartir con vino y tour incluidos, ideal para quienes buscan calidad orgánica en un entorno distendido. Cooking Class (de la huerta a la mesa): una experiencia donde los visitantes se convierten en protagonistas. Desde la cosecha manual de vegetales en la huerta orgánica hasta el amasado de panificados y el armado de empanadas, culminando con la preparación de filet mignon a la parrilla maridado con vinos los mejores vinos de la bodega. Valor: $162.000 por persona, incluye vinos para el maridaje, servicio de agua con y sin gas, café o té y tour. Chef's Table y Experiencia del Chef: para quienes buscan exclusividad, Gaia ofrece 2 propuestas de máxima intimidad para cenas y almuerzos. En la Chef's Table, el comensal interactúa directamente con el chef mientras los platos se crean a la vista; mientras que la Experiencia del Chef ofrece un menú sorpresa de 6 pasos donde Adrián Baggio revela la inspiración detrás de cada creación maridada con etiquetas de alta gama. Valor: $139.000 por persona, incluye vinos para el maridaje, servicio de agua con y sin gas, café o té y tour. Menú de pasos con maridaje: experiencia gastronómicas en las que el vino es el protagonista. Cada plato ha sido cuidadosamente diseñado para realzar las características de los vinos de Domaine Bousquet ofreciendo una combinación perfecta en opciones de 3 y 5 pasos

que deleitará los sentidos en un entorno majestuoso rodeados de viñedos al pie de la Cordillera de los Andes. A partir de $49.000 por persona, incluye vinos para el maridaje, servicio de agua con y sin gas, café o té y tour.



Experiencias entre viñedos; Cabalgata + almuerzo: un recorrido de una hora entre los viñedos con guía especializado, aprendiendo sobre métodos orgánicos, biodinámicos y regenerativos, seguido de un almuerzo de 5 pasos en el restaurante Gaia. Valor: $208.000 por persona, incluye cabalgata, menú de 5 pasos GAIA, vinos para el maridaje, servicio de agua, café o té. Fogones al atardecer: Dos opciones para celebrar el "sunset" mendocino. El Fogón Gaia (degustación y tablas de quesos/fiambres) y el Fogón Ameri (degustación de vinos íconos y asado tradicional), ambos diseñados para honrar los sabores de la tierra. A partir de $49.000 por persona, incluye vinos para el maridaje, servicio de agua con y sin gas, café o té y tour. A partir de $110.000 por persona.

Innovación Sensorial: una de las apuestas más fuertes es la Sense Experience. Se trata de una degustación a ciegas que transporta a los participantes a través de sensaciones aromáticas, táctiles y sonoras, apoyadas por efectos especiales y cantantes en vivo que narran la historia desde una perspectiva emocional. A partir de $300.000 por persona. Visitas y degustaciones: Experiencia que permite sumergirse en el fascinante mundo de la viticultura orgánica, biodinámica, regenerativa y sustentable. Durante

esta visita guiada, descubrirás los secretos que hacen que nuestros vinos sean tan especiales, gracias a una filosofía de cultivo respetuosa con el medio ambiente y las tradiciones ancestrales. Al finalizar el recorrido, se puede elegir entre 2 degustaciones exclusivas con 5 de los mejores vinos de la bodega. A partir de $29.000 por persona, incluye tour, degustación de 5 copas de vino y mini tablita de quesos y frutos secos.

La Experiencia Gaia de Domaine Bousquet incluye a Gaia Lodge, un pequeño hotel dedicado al vino. Se encuentra emplazado en la finca de la bodega y cuenta con 7 habitaciones para un total de 18 plazas – 5 dobles y 2 cuádruples-, cada una con balcón con vista a la montaña o al valle y sus viñedos. El lugar brinda servicio de conserjería personalizado, traslados, bar y restaurante.

El edificio está integrado por tres plantas: la recepción y dos departamentos ideales para familias en la planta baja; los espacios donde se realizan las actividades sociales como el restaurante, living y zona de lectura en el primer piso, con diseño de interiores que reflejar la filosofía orgánica de Domaine Bousquet que le da nombre a Gaia Lodge y rinde tributo a la diosa griega que representa a la Madre Tierra. Por último, en el segundo piso, se ubican 5 suites con vistas a la montaña y los viñedos. Son de un estilo tranquilo y cálido, que permiten el descanso. Además, el restaurante de Gaia Lodge está abierto para desayunos, meriendas y cenas. En el horario de la cena se puede optar por opciones a la carta, menú con maridaje o experiencia Chef's table.



Gaia, la diosa griega que representa a la Madre Tierra, ha sido la inspiración de la familia Bousquet desde su fundación. Bajo ese nombre, además de la experiencia turística, Domaine Bousquet elabora la línea de vinos Gaia con la sensibilidad de la vinificación francesa y uvas 100% orgánicas – biodinámicas certificadas, provenientes de viñedos regenerativos y parcelas específicas de las fincas propias en Gualtallary. De lunes a domingo, de 9 h a 18 h. @domaianebousquet Por Mariana Bergutz Comunicación Winetourism Food and Wine @revistatravelgourmet