vinetur

Susana Balbo invita a disfrutar del verano con las mejores experiencias en Mendoza

Con una propuesta gastronómica y enoturística excepcional, en enero ofrecerán Cocina de fuegos y picnics de CRIOS

jueves 15 de enero de 2026

ESCRITO POR MARIANA BERGUTZ



Con una propuesta gastronómica y enoturística excepcional, quienes visiten la bodega de la primera enóloga de Argentina pueden disfrutar de visitas, degustaciones y almuerzos. En enero se ofrecerá la cocina de fuegos y picnics de CRIOS, mientras Osadía de Crear estará cerrado por reformas y reabre sus puertas en el mes de febrero.



Durante el verano, Susana Balbo propone una completa agenda de actividades enoturísticas, gastronomía y vinos. Ubicada en Agrelo, Luján de Cuyo, rodeada de viñedos y con vistas privilegiadas al Cordón del Plata, la bodega invita a disfrutar de visitas, degustaciones y propuestas culinarias pensadas para vivir el vino y la gastronomía mendocina en contacto con la naturaleza. En el mes de enero, el restaurante Osadía de Crear permanecerá cerrado por remodelaciones, y reabrirá sus puertas en febrero. Mientras tanto, la bodega continúa ofreciendo una atractiva variedad de actividades, entre las que se destacan las propuestas gastronómicas de CRIOS, además de visitas guiadas, degustaciones y experiencias participativas.



Durante el verano, CRIOS se consolida como la propuesta gastronómica principal de la bodega. Este espacio ofrece una experiencia culinaria relajada, centrada en la cocina de fuegos y el disfrute del aire libre, con una arquitectura pensada para integrarse al paisaje y vistas a los jardines y la Cordillera de los Andes. CRIOS presenta dos propuestas gastronómicas. Por un lado, el Menú de Fuegos, inspirado en las costumbres culinarias argentinas, disponible en formato de menú de pasos —que incluye panera, empanadas, distintos cortes de carne, guarniciones y postre— o bien a la carta, con opciones como tablas de quesos y fiambres, ensaladas, vegetales y diferentes cortes de carne.



También ofrece picnics al aire libre, una opción descontracturada que incluye empanadas o sopa, sándwiches o ensaladas, postres y una botella de vino de la línea CRIOS, ideal para disfrutar del entorno natural mendocino. Además, los visitantes pueden realizar recorridos guiados por las instalaciones y descubrir espacios emblemáticos como La Capilla, la sala de microvinificación donde se elaboran algunos de los vinos más especiales de la bodega. Las visitas pueden completarse con distintas degustaciones temáticas que reflejan la historia, la filosofía y el espíritu innovador de Susana Balbo, entre ellas:

Susana Balbo | En síntesisLa revolución de los vinos blancos y rosadosNosotros | Vinos de colección y de familia Exploración e innovación | Ediciones limitadas: Para quienes disfrutan de aprender a través de experiencias participativas, la bodega también ofrece actividades "hands-on" como Blending Art, una invitación a crear un vino propio, y Clases de cocina, enfocadas en técnicas tradicionales de la gastronomía argentina.

Osadía de Crear permanecerá cerrado en enero y ya se encuentran abiertas las reservas a partir de febrero. Recomendado por la Guía MICHELIN en 2024 y 2025 y distinguido con una Estrella Verde en esta última edición, el restaurante se caracteriza por una cocina creativa, sustentable y profundamente conectada con el entorno. La experiencia, creada por Ana Lovaglio Balbo y desarrollada por la chef Flavia Amad, se basa en menús de 4 o 6 pasos maridados con algunos de los mejores vinos de la bodega, donde los productos de estación y las técnicas culinarias se combinan para estimular los sentidos

Una experiencia inolvidable que invita a regresar.

Dirección: Cochabamba 7801, Agrelo, Luján de Cuyo

Por Mariana Bergutz Comunicación Winetourism Food and Wines @revistatravelgourmet