vinetur

Vacaciones en la viña argentina

El enoturismo es, cada vez más, una de las herramientas de distinción de las bodegas de todo el país, que este verano abren sus puertas con distintas propuestas para seducir a los viajeros que aman el vino

miércoles 18 de febrero de 2026

ESCRITO POR MARIANA GIL JUNCAL



El enoturismo se ha consolidado como una herramienta con la que las bodegas abren sus puertas y muestran su forma de trabajar, su paisaje y su cocina. De norte a sur de Argentina, distintos proyectos familiares y empresariales han preparado propuestas

para el verano que combinan visitas a viñedos, catas y experiencias gastronómicas, con el objetivo de acercar al viajero al origen de cada vino y a la identidad de cada territorio.

Dal Borgo, en el Valle Calchaquí (Salta)

En Animaná, en el centro del Valle Calchaquí, Bodega Dal Borgo diseñó un espacio para que cada visitante pueda palpitar la esencia de una bodega familiar que escribe su historia en la altura.

Si están por el norte argentino, conocer Dal Borgo será una experiencia íntima en la que se amalgama cada detalle, con los paisajes infinitos, la cálida arquitectura, una gastronomía de raíz con vinos que nacen a 1700 msnm y reflejan la visión de una familia que respeta el lugar que los rodea.

En el recorrido podrán descubrir el viñedo, conocer el trabajo del equipo enológico y agronómico, explorar la pequeña bodega y disfrutar catas guiadas en las que podrán descubrir la identidad del terroir. Las experiencias gastronómicas, diseñadas bajo el conceptodecocina de origen, conectan productos locales con tradicionales e innovadoras técnicas culinarias.

El objetivo de Bodega Dal Borgo es que cada visitante se lleve más que la emoción de probar sus vinos en su lugar de origen. Ya que además podrán disfrutar de la pausa que les regalará el entorno enmarcado en un paisaje que parece pintado a mano.

¿Qué pueden hacer los viajeros del vino? Desde un recorrido por la finca y la bodega para conocer la viticultura de altura, sus suelos y las prácticas sustentables; hasta degustaciones guiadas en las que podrán elegir qué vinos disfrutar de las distintas líneas. En el resto wine bar podrán disfrutar maridajes con productos locales que invitan a deleitarse con la cocina de territorio y una propuesta de "cocina de origen". Además, según la disponibilidad de la agenda, hay encuentros con el equipo enológico y agronómico.

Así, en cada visita podrán vivenciar la esencia de la familia Dal Borgo que fusiona vinos que expresan el paisaje salteño, con la altura como identidad y una hospitalidad cálida y detallista.

Reservas: visitas@dalborgo.com +54 9 387 519496
RN 40 Km 4349, Animaná, Salta

Bodega Valle de la Puerta, en el Valle de Famatina (La Rioja)

En La Rioja, en el corazón del Valle de Famatina, Bodega Valle de la Puerta combina tradición familiar e innovación, elaborando vinos que reflejan identidad, altura y territorio.

Hay visitas gratuitas guiadas por los viñedos y olivares en las que podrán conocer la historia de la bodega, sus vinos y aceites de oliva que actualmente ya cuentan con certificación de sostenibilidad y sustentabilidad.

El dato: De la planta de olivo Bodega Valle de la Puerta elabora no sólo aceitunas de mesa y aceite de oliva, sino que además hacen biofertilizantes, biocombustibles y carbón vegetal.

Con reserva previa se organizan almuerzos y, en temporada de vendimia, los viajeros pueden sumarse a la experiencia de la cosecha de aceituna, nuez y uvas.

También ofrecen visitas personalizadas, en las que se amplía el recorrido y en las que podrán deleitarse con una degustación de fiambres.

Importante: Abierta de lunes a lunes.

Reservas: Al 3825409041

RN 74, KM 1186, Vichigasta, La Rioja

Martino Wines, en Luján de Cuyo (Mendoza)

En el corazón de la primera zona de Mendoza, Martino Wines en Agrelo nació con un objetivo muy claro, rescatar cepas olvidadas, por lo que siempre miran más allá del Malbec y apuestan por varietales nobles que revelan la verdadera riqueza del terroir argentino.

En 2022 inauguraron el restaurante, un espacio pensado para recibir y compartir la esencia de su bodega a través de todos los sentidos. Un lugar para disfrutar de grandes vinos, una gastronomía cuidada y el placer de compartir con amigos.

La combinación de calidez de hogar y alta calidad les valió, en su primer año, el premio Travellers' Choice, consagrándose como la mejor propuesta gastronómica de Luján de Cuyo. Hoy, ese camino de dedicación y excelencia continúa gracias a su constante búsqueda de la excelencia fueron reconocidos por la Guía Michelin como uno de los nuevos recomendados 2025 en Mendoza, un honor que reafirma su compromiso con cada detalle.

En el restaurante se puede elegir entre el menú de 8 o 5 pasos que propone un recorrido por todas las líneas de vinos. También hay un menú ejecutivo de 3 pasos que incluye botella de vino cada dos personas y en las fechas especiales como San Valentín o días patrios siempre hay menúes a medida de la ocasión.

Las visitas guiadas son un recorrido didáctico y educativo por la bodega, recorriendo los diferentes métodos de elaboración y cada una de las etapas del proceso productivo, finalizando con una cata técnica de los vinos en la cava subterránea, una antigua pileta de vino reconvertida en sala de degustación. En cada cata muestran su espíritu inquieto y curioso, con foco en la diversidad.

Y para quienes hayan soñado con despertar en una bodega, el Visitor´s House de Martino lo hace posible. Ya que su edificación histórica de 1901 alberga una casa íntima y totalmente equipada que puede alojar hasta 8 personas. Es el lugar ideal para disfrutar de una estadía única, donde los días transcurren en calma, rodeada de viñedos, tranquilidad y vino. Un espacio acogedor, con una galería llena de historia, pensado para desconectar y vivir Mendoza desde adentro.

Reservas: turismo@martinowines.com.ar - +54 9 261 611 9812

Terrada 2250, Mendoza



Bodega Domiciano, en Coquimbito, Maipú (Mendoza)

Si quieren vivir un verano entre viñas, Bodega Domiciano, en Coquimbito, Maipú, Mendoza diseñó distintas propuestas enogastronómicas para esta temporada.

La clásica visita incluye un paseo guiado por los viñedos y la bodega, en donde podrán conocer la sala de tanques, piletas y cava de barricas. Además de una degustación de los vinos de la bodega íntegramente cosechados bajo la luz de las estrellas.

Atenti, que quienes solo quieran conocer la bodega pueden hacerlo sin degustación, en tan sólo 30 minutos con un costo de $5.000 por persona a partir de los 14 años.

Si quieren almorzar en los jardines de la bodega, pueden hacerlo de lunes a sábados, de 13 a 15.30. Van a poder elegir entre un menú de 4 pasos, un menú ejecutivo que incluye un plato principal con alternativas como ladrillo de osobuco braseado con verduras al horno, salsa demi glace y gremolata; marinera de gatuzo, ensalada fresca con pickles de vegetales, parmentier de papas y cebollas asadas; matambrito de cerdo napolitano con bastones de papas y boniato, salsa brava y limón sellado; o fideos rellenos gratinados con salsa blanca; o el menú Manso con una copa de vino, servicio agua más una entrada que sale con un pastel frito de osobuco braseado acompañado por salsa yasgua (de opción veggie hay pastel frito de verduras asadas y queso), de principal sale una lasagna con salsa bolognesa o lasagna vegetariana con salsa filetto. Y para el momento del postre un clásico: degustación de quesos y dulces.

Además, la cocina de la bodega diseñó un tapeo con platitos que incluyen dúo de pasteles fritos con salsa yagua, croquetas de hongos con aderezo ranch, sándwich de carne braseada con verdes, pickles y emulsión de jalapeños, tabla de quesos para dos personas con panes o croquetas de carne con salsa brava.

El dato: El menú infantil viene con milanesas de peceto con papas o espaguetis con salsa fileto, una lata de gaseosa y una paleta helada.

Reservas: Al +549 2616 13 7503 o vía mail a turismo@domiciano.com.ar

Dorrego 4901, Maipú, Mendoza

Humberto Canale, en General Roca (Río Negro)

En el Alto Valle del Río Negro, Bodega Humberto Canale, abre sus puertas para quienes quieran descubrir el legado de cinco generaciones haciendo vino en la Patagonia.

Hay visitas diarias (de miércoles a viernes a las 11 y sábados y domingos a las 12) en las que podrán conocer la bodega y los viñedos junto a sus especialistas y degustar sus vinos, que son la excusa perfecta para contar su historia familiar.

El sábado 21/2 la visita será a las 11:30 y a la recorrida por la bodega y la degustación de vinos se suma un almuerzo en el que podrán disfrutar empanadas caseras, una tabla de quesos, además de vinos y agua.

El dato: Más allá de las visitas enoturísticas, la bodega es un boom como lugar de celebración de casamientos, eventos corporativos y festejos de cumpleaños. Además los sunsets con DJ en vivo que se hacen dos veces por mes siempre se llevan a cabo súper sold out.

Reservas: turismo@bodegahcanale.com - 2984 54 9396 - https://humberto-canale.meitre.com/

Chacra 186, Gral. Roca, Río Negro