vinetur

# La Vendimia Neuquina celebra su sexta edición en la Patagonia con música, vinos y gastronomía

Bodega Familia Schroeder organiza el evento el próximo 21 de marzo en San Patricio del Chañar, Neuquén

miércoles 11 de marzo de 2026




La Bodega Familia Schroeder, ubicada en la región de San Patricio del Chañar, Neuquén, prepara la sexta edición de la Vendimia Neuquina, una cita que marca el final de la cosecha 2026. El evento tendrá lugar el próximo sábado 21 de marzo, desde las 13 hasta las 23 horas, en el entorno natural de la Patagonia argentina. La jornada contará con actuaciones en directo de las bandas “1915” e “Indios”, además de dos sesiones de DJ a cargo de July Valenzuela y Gabee.

La propuesta musical es uno de los principales atractivos de la Vendimia Neuquina. “1915”, banda bonaerense liderada por Cruz Hunkeler, ofrecerá un repertorio que fusiona pop y rock con influencias progresivas. Por su parte, “Indios”, grupo rosarino

encabezado por Joaquín Vitola, presentará su estilo de rock-pop alternativo. Ambas actuaciones se desarrollarán durante la tarde, en un escenario rodeado por los paisajes de la Patagonia.

La música electrónica también tendrá su espacio con los DJ sets de July Valenzuela y Gabee. Valenzuela abrirá la tarde con una selección de ritmos actuales, mientras que Gabee cerrará la jornada con su estilo personal, acompañando el atardecer entre viñedos y copas de vino.

La oferta gastronómica estará a cargo del restaurante Saurus, dirigido por el chef Félix Aguilera, que elaborará platos con productos regionales pensados para maridar con los vinos y espumantes de la bodega. Además, habrá foodtrucks con opciones variadas, como carnes de Muca, pizzas de Ajo Negro, helados de Cuore Di Pana y pastelería de Buenas y Santas.

Durante el evento, los asistentes podrán participar en visitas guiadas por las instalaciones de la bodega. Estas visitas permiten conocer el proceso de la vendimia, recorrer las instalaciones, aprender sobre la elaboración de los vinos y descubrir la historia de Familia Schroeder. La bodega ofrece un portfolio que incluye las líneas Saurus Estate, Saurus Select, Barrel Fermented y Familia Schroeder, con varietales como Pinot Noir, Malbec, Cabernet Sauvignon, Merlot, Chardonnay y Sauvignon Blanc, además de cuatro líneas de espumantes.

Las entradas para la Vendimia Neuquina están disponibles en www.tickio.ar. Existen dos modalidades: con transporte, que incluye traslado desde el hotel Hilton Garden Inn a las 12 horas y regreso a las 23 horas, entrada al predio, visita guiada y acceso a los espectáculos; y sin transporte, que incluye entrada, visita guiada y espectáculos. La organización recomienda llevar gorra o sombrero, protector solar, calzado cómodo, abrigo y una lona para disfrutar del atardecer.

Para más información y reservas, la bodega pone a disposición el teléfono +54 299 454 8920 y su perfil de Instagram @schroederwines. La Vendimia Neuquina se consolida como una cita para disfrutar en familia o con amigos, combinando música en directo, gastronomía y la experiencia de la vendimia en uno de los paisajes más emblemáticos de la Patagonia argentina.