

LA NACION | SOCIEDAD | VERANO 2014

# Destinos escondidos: Valle del Uco, tierra del buen beber



guiada por Patrick Blousson y el baqueano Simón entre los álamos de Estancia Los Árboles

se Giovanelli

---

Bodegas de autor, paisajes imponentes y hoteles exclusivos, con la Cordillera como telón de fondo; una propuesta diferente en Mendoza

**Connie Llompart Laigle**

8 de enero de 2014 • 13:17

***Esta es la primera nota de una serie sobre destinos escondidos para descubrir en este verano***

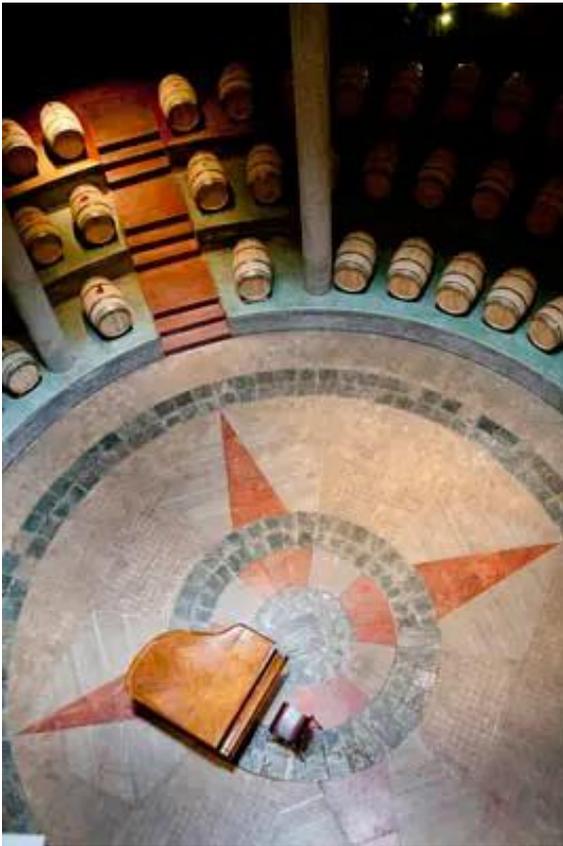
**V**isitar bodegas de autor, disfrutar de la buena mesa y descansar en hoteles boutique al pie del Cordón del Plata son las contraseñas de este nuevo polo vitivinícola a

90 km de la capital mendocina. Aquí, los enólogos son más famosos que los futbolistas, los edificios de las bodegas reemplazan a los castillos, las cavas a las galerías de arte y los vinos de etiqueta a las obras de autor. En el Valle de Uco, el récord de la altura máxima no lo tiene un rascacielos, sino las cumbres siempre nevadas del Cordón del Plata y los mares de viñedos que crecen a más de 1200 metros.

La escenografía es perfecta, con la Cordillera como telón de fondo para esbeltos álamos, que son el espectáculo del otoño, e incontables hectáreas de manzanos, perales y cerezos regados por arroyos de deshielo. En Uco, donde el sol calienta 300 días al año y las noches obligan a acurrucarse junto al fuego, nace una gran parte de los vinos argentinos que conquistan copas en todo el mundo. El Valle de Uco es mucho más que una maratón de degustaciones en bodegas. Y esa es la principal razón por la que los extranjeros lo comparan con Napa Valley, la famosa zona vinera ubicada al norte de San Francisco, en los Estados Unidos. Ambos comparten la excelencia de su producción vitivinícola y una generosa carta de actividades al aire libre para vivir el paisaje. Mountain bike, vuelos en parapente, cabalgatas hasta el límite con Chile, polo, golf, trekkings y paseos guiados por el área natural protegida de El Manzano Histórico sitio de referencia cultural donde un monumento recuerda el paso del General San Martín y sus soldados de regreso de Guayaquil son algunas de las alternativas de Uco.

Los que prefieran menos adrenalina pueden pasar un día de campo en La Trucha Tranqui, un complejo de tres cabañas que tiene un parque de más de cien hectáreas con álamos, viñas, cerezos, un arroyo de deshielo, fogones y una laguna artificial para pescar truchas con mosca y devolución.

Orientarse es bien fácil porque los nuevos puntos de referencia son las bodegas. Y no sólo por su clara señalización en los caminos sino por la imponencia de sus edificios que, de a poco, fueron configurando la nueva cara del Valle. Es que las bodegas de Uco no se diferencian únicamente por la excelencia de sus creaciones sino, también, por las construcciones donde los producen y guardan con cuidado obsesivo. La arquitectura de estas mansiones que homenajean al vino es lo suficientemente impactante para atraer visitantes de todo el globo y tiene la dosis justa de humildad para no opacar el esplendor del paisaje que las enmarca.



La cava de Salentein con su piano sobre la rosa de los vientos que embellece el piso

Crédito: Denise Giovaneli

A la cabeza de sus éxitos está Salentein, propiedad del magnate holandés Mijndert Pon. Además de haber sido pionero en la zona, su osadía consistió en sumarle a la planta un museo de arte de corte internacional como Killka, una posada que ofrece 16 plazas, dos restaurantes gourmet y una capilla. A imagen y semejanza nacieron Diamandes, Atamisque y The Vines, que es el nuevo must see del destino, no sólo por su diseño sino por la novedad de su propuesta. En el mismo complejo, abrirá sus puertas próximamente The Vines Resort & Spa, que ya es miembro de The Leading Hotels of The World con 20 villas de lujo y cuya cocina estará bajo el mando de Francis Mallmann. Francis se luce allí con su segundo restaurante mendocino el otro es 1884, en la capital que lleva el nombre de su último libro, Siete fuegos.

Y si de chefs de renombre se trata, otro combo exitoso es el de O Fournier. Propiedad de la familia española Ortega Gil-Fournier, su diseño funcional, que emplea la fuerza de gravedad para facilitar el proceso de creación del vino, aloja el restaurante de la talentosa chef y farmacéutica Nadia Harón. Nadia dejó San Sebastián en 2007 para acompañar a su marido, José Manuel Ortega Fournier, a inaugurar la bodega en Mendoza. Y el destino quiso que convirtiera su hobby en su trabajo. De pronto se encontró a cargo de Urban, con un sofisticado menú de seis pasos que cambia cada

jueves. En 2010, el éxito la empujó más cerca de ciudad de Mendoza y abrió Nadia O. F., la extensión de Urban en Chacras de Coria en versión noctámbula.

En plan más sencillo, pero no por eso menos tentador, una buena mesa de Tunuyán es La Posada del Jamón. A su variada carta de platos a base de carne de cerdo acaba de incorporar las pastas que caseras. Al restaurante se anexaron además 12 habitaciones con baño privado, dos cabañas, una plantación de viñedos que dio vida a su propio Malbec (De tal palo), y un gift shop que agrupa artesanías locales seleccionadas con muy buen gusto. La falta de tiempo no es excusa para no probar su especialidad: pidan el sándwich para llevar y sigan viaje.

## **COMO EN CASA: HOTELERÍA BOUTIQUE**

Un poco más alejado del centro, camino al Cordón de Potrerillos, abrió Finca Blousson, la opción boutique más reciente refugio de montaña fue concebido en lo alto para poder admirar los viñedos de día y las lucecitas del valle de Tunuyán por las noches. En la casa de Vicky y Patrick, sus anfitriones hay sólo dos coquetas habitaciones con baño privado y un living con amplios ventanales que dejan ver la Cordillera de un lado y la viña, del otro. En ese espacio, una importante araña de hierro ilumina las veladas que suceden en el bistró a la carta, donde se puede degustar un delicioso gigot de cordero cocinado al horno de barro durante 14 horas.

## **LA REVOLUCIÓN DEL HUEVO**



Las vasijas con forma de huevo son la nueva tendencia en vinificación

Crédito: Denise Giovaneli

Por suerte, en esta Tierra aún no está todo inventado. Y de eso se dio cuenta el joven Matías Michelini, un reconocido enólogo de Tupungato y propietario de Passionate Wine. Una vez que todas las bodegas instalaron sus tanques de acero inoxidable y sus barricas de roble francés, Michelini mandó a construir ocho cubas ovoides de concreto. Para decirlo en criollo, se trata de barricas de hormigón con forma de huevo que son el último grito de los viticultores biodinámicos en Borgoña. Y ahora también en las tierras calcáreas de Gualtallary, una zona poco evidente de Uco donde Matías fundó Zorzal Wines junto con sus hermanos. Su propósito fue hacer un vino libre, auténtico y artesanal con la menor intervención tecnológica.

El secreto está en sus paredes que, al ser porosas y sin vértices, permiten que el vino respire y circule libremente dentro de la cuba manteniendo una temperatura homogénea durante el año de crianza, sin necesidad de recurrir a la electricidad. El dato extra es que, según los europeos, la forma redondeada permite que las uvas absorban la energía de los astros, lo que se traduce en una mayor expresión e intensidad.

## Datos útiles y precios

### Postales

Tabanera s/n, Colonia Las Rosas, Tunuyán.

En Chacras de Coria, Viamonte 4762.

- Más información sobre los mejores destinos para descubrir en [Lugares de Viaje](#)

(0261) 496-1888.

Postales posee dos hoteles boutique en Mendoza que abrieron en 2004 y, desde 2012, están a cargo de Diego Stortini y Caroline Loock, su mujer. El de Chacras de Coria tiene 9 habitaciones y un estilo más urbano. La versión en Valle de Uco cuenta con 8 cómodas habitaciones equipadas con buena calefacción, aire acondicionado y amplios baños. Además, piscina junto a los viñedos y un desayunador/restaurante donde se sirven los platos que prepara el chef Carlos Morsucci. La doble, cuesta desde \$1050 con desayuno artesanal. El restaurante, abierto al público con reserva previa, ofrece un menú de 4 pasos que cambia todos los días. Por persona, desde \$150 sin vino.

### **Finca Blousson**

Ruta 94, Km. 14, Tunuyán.

(0261) 655-3382.

En Finca Blousson los días empiezan con un buen desayuno casero y pueden completarse con una caminata entre sus plantaciones de uva y de azafrán, una degustación de vino en su bodega de garaje cuyo enólogo es Matías Michelini, una cabalgata de altura entre el bosque de álamos de Finca los Árboles o, simplemente, con una jornada de lectura al pie de la Cordillera.



La finca enmarcada por el Cordón de Potrerillos

Crédito: Denise Giovaneli

Victoria Jones y Patrick Blousson reciben en la flamante finca desde febrero de 2012. Tiene 3 habitaciones (2 en uso) muy bien decoradas, una galería con vista al Cordón de Potrerillos y un fogón con vista a los viñedos. En el estar/desayunador funciona el bistró a la carta (abierto al público), que va más allá del asado criollo. Prueben la quiche lorraine alsaciana y los platos con trucha o cordero. Además, bodega artesanal y plantación de azafrán. La doble, cuesta desde \$850 con desayuno casero. Día de campo con almuerzo, desde \$220 por persona. Cabalgata de 2.30 horas en estancia Los Árboles, \$300 por persona con guía. Bicicletas entre las viñas, 1 hora, \$ 120 x persona.

### Posada Salentein

Ruta 89 s/n, Tunuyán.

(02622) 42-9090.

Se encuentra en el mismo campo de viñedos que es parte de la bodega. Abrió en 2001 con 8 habitaciones y, en 2008, incorporó 8 más. Está rodeada por un amplio parque con piscina, esculturas y un restaurante gourmet abierto al público. La doble, sale desde \$ 1490 con desayuno, visita al museo Killka, tour por la bodega con degustación y el uso de bicicletas.

## La Trucha Tranqui

Ruta 94, Tunuyán.

(02622) 15 46-5808.

Complejo con tres cabañas en un campo de más de cien hectáreas con plantaciones frutales, laguna artificial para practicar pesca de trucha con mosca (con devolución) y fogones junto al arroyo Grande. Las cabañas están equipadas con microondas, calefacción, cafetera, frigobar, TV satelital y parrilla. Por noche, \$600 para dos con desayuno seco. Si se hospedan por más de 5 noches se hace un descuento del 10%

## Tupungato Divino

Ruta 89 y calle Los Europeos, Tupungato.

(02622) 15 44-8948.

Pintoresco lodge con cuatro amplias habitaciones, con microondas y frigobar, rodeado por 5 hectáreas de viñedos y vistas a los cerros. Además, restaurante con menú estacional y piscina. La doble, va desde \$890 con desayuno.

## Atamisque

Calle La Gloria 2054, San José, Tupungato.

(02622) 48-7066.

La propuesta es alojarse en alguna de las seis exclusivas habitaciones del lodge de esta bodega tipo rancho diseñada por Bórmida y Yanzón. Perdido entre viñas, se distingue por sus holgados espacios con decoración despojada y por su pequeña pileta con hidromasaje y vista al Cordón del Plata. Desde u\$s 363 (se toma el cambio oficial del día) la doble con desayuno.

## **DÓNDE COMER**

## Posada del Jamón

Ruta 92 Km. 13, Vista Flores.

(02622) 49-2053.

Así se llama el emblemático restaurante de Vista Flores, que abrió en 1993 y se hizo conocido por la calidad de su jamón casero. Hay que probar su versión al Malbec. Además, incorporaron pastas caseras a la carta, en la que abundan los platos elaborados con carne de cerdo, alojamiento y un lindo gift shop con artesanías. Lunes a domingo de 12 a 17. La doble, desde \$390 con desayuno.

## **Urban**

Calle Los Indios s/n, La Consulta.

(02622) 45-1579.

[Nadia O.F.](#) Italia 6055

(0261) 496-1731

Es el reconocido restaurante que la chef española Nadia Harón montó en la bodega familiar O Fournier. Funciona en una estructura de cristal construida sobre un espejo de agua y con vista a la Cordillera. Ofrece un menú de 6 pasos maridados con los vinos de la casa. Abre sólo al mediodía. Nadia O.F. propone el mismo sistema de menú, pero por las noches.

## **Arauco**

Roca 620, Tunuyán.

(02622) 15 52-1428.

Ubicado en el centro de Tunuyán, es el restaurante del chef Carlos Morsucci. Sus puertas hechas con madera de barricas de roble abrieron en junio de 2012. Aquí también se impone el menú de pasos (4 en este caso) que cambia cada semana. Imperdibles los pastelitos de cebolla caramelizada con mostaza de Dijón. Martes a domingo de 21 a 1.

## Siete Fuegos

(0261) 15 601-1213.

El nuevo reducto mendocino de Francis Mallmann ofrece el menú de 7 pasos maridados cada uno con una copa de vino , \$490.

## **Ilo**

Belgrano y Sargento Cabral, Tupungato.

(02622) 48-8323.

Tradicional restaurante elegido por sus platos elaborados con pescado.

## **DEGUSTACIONES EN BODEGAS**

### O Fournier

Calle Los Indios s/n, La Consulta.

(02622) 45-1579.

Hay que descubrir el edificio que aloja esta bodega española, construido en una finca de 263 hectáreas. Se destaca el acceso por un túnel a la imponente cava subterránea construida a 10 m bajo tierra. Todos los días de 9 a 18. Visitas y degustaciones con reservas.

### Salentein

Ruta 89 s/n, Los Árboles, Tunuyán.

(02622) 42-9500

Por su edificio, su museo de arte Killka, su capilla de La Gratitude y sus dos restaurantes frente a los viñedos, hay que arrimarse a esta bodega que fue una de las pioneras de la zona y que es una de las más grandes del Valle de Uco. Ofrece visitas continuas de

martes a domingos entre las 10 y las 18. Por persona, \$60. Incluye el acceso a Killka, recorrido de la bodega y degustación de dos varietales. Consulte por degustaciones privadas.

### Clos de los 7

(02622) 15 40-3692.

En 1998, el reconocido enólogo Michel Rolland reunió al grupo de partenaires franceses y familias ligadas al vino cuyos nombres son referentes de los Grand Crus más afamados. Monteviejo, Cuvelier los Andes, Diamantes y Bodega Rolland conforman este círculo de bodegas premium. Las visitas son de martes a domingos, de 10 a 16, con reserva. Por persona, \$120.

### Andeluna

RP 89 s/n, Gualtallary. Tupungato.

(02622) 42-3226 int. 13.

Esta bodega de capitales norteamericanos se destaca por su restaurante con cocina abierta a cargo del chef Bruno Zerhau. Hay cinco tours diarios, entre las 10 y las 16. Degustación, desde \$70 por persona.



Momento de vendimia en un viñedo del Valle de Uco

Crédito: Denise Giovaneli

## [Azul](#)

Agua Amarga, Tupungato.

(0261) 15 415-6329.

Pequeña bodega con simpático bistró. El plan es visitarla un mediodía (que no sea lunes) y probar su cocina criolla y sus vinos boutique. De martes a domingos entre las 10.30 y las 16.30. Por persona, \$80. Incluye la degustación de cinco vinos. Sólo con reservas.

## [Zorzal Wines](#)

La bodega liderada por hermanos Michelini es ideal para ver las nuevas cubas ovoides en las que están criando el vino. Es una oportunidad también para probar el vino producido en el terruño de Gualtallary. Las visitas guiadas requieren reserva previa

## [Gimenez Riili](#)

RP 94 s/n, Los Sauces, Tunuyán.

(0261) 498-7863.

Es una de las más nuevas de la zona y plantea originales propuestas de degustación. El precio es de \$80 por persona con visita guiada, degustación de tanque y barrica, y tres vinos acompañados con empanadas caseras y quesos. Lunes a domingos de 10 a 17 con reserva.

### Atamisque

Calle La Gloria 2054, San José, Tupungato.

(02622) 48-7066.

Posee una extraordinaria calidad de sus vino y sirven trucha de su propio criadero en el restaurante.

### Zorzal Wines

Av. Mitre 521.

(0261) 423-5365.

La bodega liderada por hermanos Michelini es ideal para ver las nuevas cubas ovoides en las que están criando el vino y para probar el vino producido en Gualtallary. Las visitas guiadas son con reserva y sólo se cobra el descorche.

### Familia Stortini H.

Julio A. Roca 630, Tunuyan.

Es una de las pocas bodegas que hay en San Carlos y pertenece a una familia de bodegueros pioneros en Mendoza.

### **The Vines**

(0261) 622-9137.

Ofrece degustaciones que van desde los \$100 por persona con 5 vinos, hasta sesiones de corte y degustaciones de barricas y tanques, \$300 por persona. Lunes a sábados de 10 a 17 con reserva.

## **PASEOS Y EXCURSIONES**

### **Río Extremo**

Ruta 92 s/n, Dique Valle de Uco Campo Los Andes, Tunuyán.

(0261) 15 571-1554.

Ofrece distintos programas al aire libre. El rafting por el río Tunuyán (clase III), \$170 con equipo y guía profesional. Dura una hora y no es apto para menores de 12 años. Doky, \$200. Cabalgatas de 1 h. \$150. Recorrido en bici de dos horas por los viñedos, \$230 con guía y degustación en la bodega Abril.



Tarde de rafting en el río Tunuyán

Crédito: Denise Giovaneli

## Puesto San Benito

(0261) 611-4705.

Fabián Díaz Guiñazú, sobrino de Rafael y Fany, organiza cabalgatas de 6 días por la Cordillera. El plan es llegar hasta el Refugio de la Cruz, adonde antiguamente se llevaba la hacienda. Por persona, \$ 7200. Incluye comidas y seguros. Sólo de diciembre a marzo, para 7 personas como máximo.

## Wine Rock Tour

Este año se celebra la cuarta edición de este festival al aire libre que tiene como telón de fondo la Cordillera de los Andes, en Tunuyán. El plan original, diseñado por Marcelo Peleritti, enólogo de la bodega Monteviejo y músico de la banda The Cellars, y Pablo Molinengo, especialista en enoturismo de Clos de los 7, fue combinar dos pasiones que combinan a la perfección: el buen vino y la música.

Ver [Degustaciones en Valle de Uco](#) en un mapa ampliado

Por: [Connie Llompert Laigle](#)

¿Te gustó esta nota?



[Ver comentarios 34](#)

