

[Registrarse](#)[Apoyanos →](#)[Noticias](#) [Opinión](#) [Deporte](#) [Cultura](#) [Estilo de vida](#)[Viaje ▶](#) [Reino Unido](#) [Europa](#) [NOS](#)**Rutas mundiales del vino**

Ruta del vino argentino en Mendoza: guía de los 10 mejores

El espectacular paisaje andino de Mendoza es lo suficientemente embriagador, y eso es incluso antes de comenzar a tomar el vino. Aquí está nuestra selección de dónde ir para degustaciones, los mejores restaurantes y dónde dormir.

[En la ruta del vino en Francia, España, Italia, Sudáfrica y Australia](#)

Sorrel Moseley-Williams

Vie 17 Abr 2015 06.00 BST



S En otras provincias de Argentina, como Salta, Córdoba y San Juan, se produce vino, pero Mendoza es la estrella del espectáculo debido a la increíble diversidad de su producción. Sus vinos se extienden entre malbecs galardonados de fama mundial y *vino patero* simple. Esa diversidad también es evidente en el terruño de Mendoza. El departamento oriental de Maipú, hogar de bodegas de renombre como Trapiche, Zuccardi y López, alcanza los 700 metros sobre el nivel del mar, mientras que el hotspot Uco Valley, una región más meridional a la sombra de los Andes, se inclina a 1.100 metros. Estas áreas tienen microclimas distintivos que son la clave del extenso y emocionante portafolio de Mendoza.

Malbec claramente gobierna el refugio en Mendoza (es el Día Mundial del Malbec el 17 de abril) y ha establecido su hogar en Luján de Cuyo, la primera denominación de origen (DOC) de Argentina, y en subdistritos como Chacras de Coria, Vistalba y Agrelo. A los tintos de Burdeos, como el cabernet sauvignon, el merlot y el cabernet franc, también les va bien, mientras que los torrontés riojano, el chardonnay, el sauvignon blanc y el viognier nativos ondean la bandera para los blancos.

Gracias al auge en las últimas dos décadas desde que el malbec de alta calidad llegó al escenario mundial, una inversión sustancial ha visto surgir elaboradas gemas arquitectónicas, completas con menús de degustación, tecnología de punta y alojamiento de lujo. ¿Suena estéril? Lejos de ahí. El vasto paisaje de Mendoza significa que hay espacio para todos: desde restaurantes rurales, a la hora del almuerzo, de gestión familiar, hasta restaurantes propiedad de chefs famosos, B & B basados en bodegas y hoteles de lujo de cinco estrellas, y desde *garagistas* (enólogos de garaje) hasta los más reconocidos de la industria. enólogos. Aquí está nuestra selección de algunos de los mejores.

WINEMAKERS A VISITAR

Familia Zuccardi, Maipú



La vinificación se remonta a principios de la década de 1960 por esta preocupación familiar, ahora en manos del enólogo de tercera generación Sebastián. Su abuelo Alberto diseñó un sistema de entrenamiento de vid conocido como el parral Zuccardi, pero fue el padre José Alberto quien llevó el negocio familiar a nuevas alturas en los años ochenta y noventa, creando vinos accesibles y de alta gama para la exportación. Y la bodega, un asunto funcional ubicado en las tierras bajas (relativas) de Maipú enfundadas en las prolíficas vides de la pérgola, sigue siendo una preocupación familiar. La hermana de Sebastián, Julia, que lleva el nombre de la línea Santa Julia, supervisa el turismo en la bodega; el hermano Miguel arrinconó el mercado del aceite de oliva virgen extra, mientras que la abuela Emma organiza exposiciones de arte y un concurso de diseño de etiquetas. Como una de las bodegas más exitosas de Argentina en el país y en el extranjero, visitar es un asunto elegante pero acogedor que abarca el imperio Zuccardi. Después de una degustación de tres vinos de Santa Julia rodeada de la última exhibición de arte, pase por [Casa del Visitante](#) para el menú de degustación de temporada del chef Matías Aldasoro o en Pan & Oliva, donde los aceites de oliva de Miguel son el centro de atención. En noviembre, la familia abrirá su segunda bodega, Piedra Infinita, en el Valle de Uco.

• *Santa Julia degustando 40 pesos (alrededor de £ 3), +54 261 441 0000*

famiiazuccardi.com

Bodega Carmelo Patti, Luján de Cuyo



▲ *Hacer vino es un asunto familiar para Carmelo Patti*

probar los productos. Consciente de que fabrica productos premium y bien envejecidos, mientras que la mayoría de los consumidores beben botellas jóvenes y fáciles de abrir, Carmelo incluso podría dar una lección sobre cómo abrir con éxito cosechas más antiguas (es útil sostener la botella en un ángulo de 45 grados). dice).

• *Degustación gratuita*, +54 261 498 1379, [en Facebook](#)

Las vides de Mendoza, Valle de Uco



Vines de Mendoza, uno de los pioneros del Valle de Uco, comenzó su vida como un proyecto de propiedad de viñedo que permite a los aspirantes a enólogos comprar un pequeño trozo de terroir en un entorno espectacular dominado por los Andes. Once años después, la friolera de 500 hectáreas se divide entre más de 130 propiedades privadas, un resort y spa de 28 villas y una bodega. También está el restaurante Siete Fuegos dirigido por uno de los chefs y especialistas en parrilla más reconocidos de Argentina, Francis Mallmann. Si alojarse en The Vines está más allá de su presupuesto, pruebe una degustación clásica dirigida por la directora de vinos Mariana Onofri. Es toda una operación que trata con 300 etiquetas diferentes, pero un recorrido comienza en la bodega bajo el letrero pintado "Nada es imposible" (Nada es imposible). De vuelta en la sala de degustación, pruebe variedades, mezclas o algo envejecido en un barril. La pieza de resistencia es Recuerdo, un malbec característico que se basa en uvas agrupadas de fincas colectivas y cuyo Gran Corte 2011 recogió 93 puntos Wine Advocate. Las sesiones de mezcla y un campamento de vinificación (solo en marzo y abril) también forman parte de la elaborada oferta de The Vines.

Anuncio



Si se necesita alguna prueba de que Argentina ha estado haciendo vino mucho antes del actual auge del malbec, no busque más que Bodegas López. Fundada en 1898 por el inmigrante español José López Rivas, la bodega ahora está en manos de la cuarta generación y es una de las dos bodegas argentinas que todavía utiliza enormes barricas de roble francés de 10.000 litros. Este es un recorrido por el tiempo: el museo bien conservado alberga camiones impecables que datan de la década de 1920, prensas de madera y una gran cantidad de objetos de color sepia. Una caminata de cinco minutos, con los Andes como telón de fondo estupendo, regresa a los visitantes al siglo XXI en la moderna *champañera* (planta de champán), donde tanto el método *champenoise* (tradicional) como el *charmat* (segunda fermentación en tanque) son *espumosos*. ven a la vida. Si bien una visita general es gratuita, aprovecha la bodega bien surtida de López y opta por una degustación vertical con las mezclas de montchenot de 20, 15 y 10 años (alrededor de £ 26).

• *Degustación gratuita y visitas en inglés de lunes a viernes de 11.30 a.m. a 3.30 p.m., sábados a las 11.30 a.m. +54261497 2406 bodegaslopez.com.ar*

DONDE COMER

Casa de Contratista, Luján de Cuyo

▲ Hacer vino es un asunto familiar para Carmelo Patti.

Anuncio

-44%	-76%	-44%
\$250	\$500	\$400
-68%	-44%	-68%
-68%	\$400	\$300
		-44%

Si alguna vez hubo un hombre para romper la etiqueta de la vinificación, es Carmelo Patti. El pionero garagista de Mendoza comenzó a recoger uvas a los 10 años para su padre enólogo siciliano, luego estudió enología antes de trabajar en lo que hoy es la bodega Nieto Senetiner. Al vender su auto hace 26 años para financiar su proyecto en solitario, Carmelo, una banda de vinificación de un solo hombre, compra uvas antes de hacer su magia en su garaje: este es el almacén de vinos elegante en su máxima expresión. Envejecido durante un año en roble francés, el secreto de los cuatro famosos que han alcanzado el estatus de culto: variedades de malbec y cabernet sauvignon, una mezcla al estilo de Burdeos y un blanc de noir, método tradicional *espumoso*- es luego ponerlos en botella durante al menos cuatro años, o el tiempo que él considere conveniente. Celebrado por su actitud "a mi manera", Carmelo da la bienvenida a los visitantes con una sonrisa radiante, recorriendo sus tanques de cemento y barriles antes de abrir lo que quiera en su acogedora oficina. Sin embargo, no se trata solo de



Anuncio

Fuente y Fonda, ciudad de Mendoza



Tras el éxito de su aclamado restaurante Siete Cocinas, Pablo Del Río, de Buenos Aires, ha adoptado un enfoque más informal con su última oferta, Fuente y Fonda. Ubicado en una mansión arreglada con vistas a la Plaza Italia que se mantuvo fiel a la construcción original (conservando características como ventanas de vitraux y hermosos pisos de baldosas), Pablo tiene mucho cuidado cuando se trata de obtener ingredientes para su comida argentina. El *jamón crudo* al estilo serranodesde Córdoba es excelente, mientras que otras comidas como la pasta se hacen en la casa; la lengua de res en escabeche es una forma segura de superar cualquier fobia a los despojos. Los platos están diseñados para compartir (los viajeros solos pueden encontrarse con una bolsa para perros al final de la noche), pero los comensales podrían hacer mucho peor que comerse una tina de maíz dulce y canelones rellenos de ricotta o una *milanesa completa* (carne de res escalope cubierto con jamón y queso). Los postres están en la casa. Con un paladar tan impecable que se hace cargo de las listas de vinos de sus restaurantes, Pablo también es la cara de la cocina nacional de Wines of Argentina.

• *Dos cursos para dos para compartir* £ 23, +54 261 429 8833 fuenteyfonda.com.ar

Don Mario, Godoy Cruz



▲ Don Mario Parilla, Mendoza, Argentina Fotografía: Sorrel Moseley-Williams

Anuncio



• Degustación de £ 11.50 por persona, +54 261 632-1768 vinesofmendoza.com

Bodegas López, Maipú



Cuando el médico y artista José Ianardi dio nueva vida a una finca centenaria en Chacras de Coria, a solo 20 minutos en auto de la ciudad de Mendoza, su proyecto tenía un objetivo: rendir homenaje a los gerentes o *contratistas* de la granja de la antigüedad (incluido su abuelo) Enrique) que había puesto a Mendoza en el mapa del vino. Una vez que José y su familia restauraron cuidadosamente la vivienda original, se abrió hace cinco años como un restaurante rural y espacio artístico. Aunque se encuentra en una calle concurrida, reina la tranquilidad entre sus viñas malbec y en las terrazas de esta construcción de color rosa pálido. El homenaje histórico continúa en el menú, reviviendo recetas familiares como *lasaña campestre* (lasaña de estilo rural con acelgas, ricotta, jamón cocido y queso) y *matambre de cerdo* (filete de cerdo) con queso azul y verduras a la parrilla arrancadas del jardín. Ninguna granja de viñedos convertida estaría completa sin una bodega, abastecida con vino local de la talla de Bodega Aleanna, Familia Durigutti, Doña Paula y Las Perdices.

• *Dos cursos desde £ 13.50, +54 261 496 5967 casadecontratista.com.ar*

Domaine Bousquet, valle de Uco



No todos los días un comerciante gana en los mercados internacionales de agricultura, pero eso es exactamente lo que hizo Labid Ameri, nacido en Kuwait. Además de hacer vino con certificación orgánica con su esposa francesa Anne en Domaine Bousquet, una bodega que con orgullo dice que es la vigésima más grande de Argentina, la bodega situada en Tupungato también tiene cuatro lindas cabañas en terrazas a su nombre. Una pérgola de tronco de árbol cubre la veranda de piedra compartida, cuyo panorama oriental da al valle suavemente inclinado y las enredaderas de malbec, y despertarse a los Andes nevados también es parte de la atracción. Cada cabaña de uno o dos dormitorios tiene su propia cocina y un baño privado solo con ducha; Los dormitorios son amplios si son simples. Con la gran Mendoza al aire libre como compañía y sin TV ni Wi-Fi para hablar, abra una botella de algo de cortesía y vea la puesta de sol sobre las montañas.

• *Habitación doble, desayuno incluido £ 64, domainebousquet.com +54 9 (0) 262 248 0011*

Finca Adalgisa, Luján de Cuyo



▲ Finca Adalgisa

Anuncio

río Mendoza, se encuentra el B&B Luján de Cuyo, cuyas cuatro amplias habitaciones incluyen una doble simple, una triple de lujo e incluso una quíntuple. Su ubicación central en Luján significa que está a poca distancia de muchas bodegas como Lagarde, Vistalba y Alta Vista. Los huéspedes pueden hacer uso completo del jardín, la piscina y el salón compartido después de un duro día tomando un sorbo. cuyas cuatro espaciosa habitaciones incluyen una simple doble, triple de lujo e incluso una quíntuple. Su ubicación central en Luján significa que está a poca distancia de muchas bodegas como Lagarde, Vistalba y Alta Vista. Los huéspedes pueden hacer uso completo del jardín, la piscina y el salón compartido después de un duro día tomando un sorbo. cuyas cuatro espaciosa habitaciones incluyen una simple doble, triple de lujo e incluso una quíntuple. Su ubicación central en Luján significa que está a poca distancia de muchas bodegas como Lagarde, Vistalba y Alta Vista. Los huéspedes pueden hacer uso completo del jardín, la piscina y el salón compartido después de un duro día tomando un sorbo.

- *Habitación doble (desayuno incluido en temporada baja) desde £ 156, +54 (0) 261 496 0713 fncaadalgisa.com.ar*
- *Luján de Cuyo B&B, habitación doble desde £ 49, +54 9 (0) 261 640 9153 lujandecuyobyb.com.ar*

Finca Blousson, Valle de Uco



▲ Fotografía: https://www.facebook.com/pages/Finca-Blousson-Vins-Bistr%C3%B3/109659352490660?sk=photos_stream

Cuando Victoria Jones y Patrick Blousson fueron secuestrados en Buenos Aires hace seis años, se dirigieron hacia el oeste para lograr el mejor cambio de estilo de vida. Con base en Vista Flores en el Valle de Uco, la pareja plantó inicialmente tres hectáreas de viñas antes de abrir el bistro. La demanda dictaminó que un B & B fue el siguiente en el orden jerárquico antes de presentar su primer malbec, Finca Blousson Vista Flores Malbec 2013. Mientras Patrick sirve la cocina del restaurante, que sirve platos argentinos con un toque francés, Victoria lidera el frente de la casa. Con tres habitaciones dobles que lucen un aspecto rural elegante, cada una ofrece una vista de los Andes o las viñas malbec de la finca. Los huéspedes pueden tratar el comedor y su acogedora chimenea como un amplio salón. Pase por el almuerzo y déle un giro al filete mignon en salsa de malbec (alrededor de £ 16.70).

•*Habitación doble desde £ 128 B&B, o £ 195 con menú de degustación de cuatro platos para dos personas y desayuno, +54 261 655 3382, fincablousson.com*

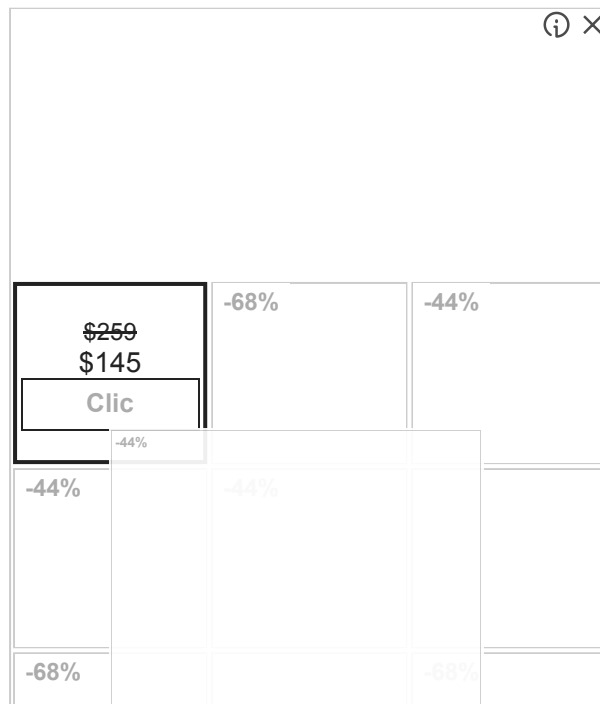
Ya que estás aquí ...

... uniéndose a nosotros desde México, tenemos un pequeño favor que pedir. Has leído [1 artículos](#) [1 articles](#) en los últimos nueve meses Y no estás solo; millones acuden a The Guardian para recibir noticias de calidad todos los días. Creemos que todos merecen acceso a información objetiva y análisis que tengan autoridad e integridad. Es por eso que, a diferencia de muchos otros, tomamos una decisión: mantener los informes de Guardian abiertos para todos, independientemente de dónde vivan o cuánto puedan pagar.

Como organización de noticias abierta e independiente, investigamos, interrogamos y exponemos las acciones de quienes están en el poder, sin temor. Sin accionistas ni propietarios multimillonarios, nuestro periodismo está libre de prejuicios políticos y comerciales, esto nos hace diferentes. Podemos dar voz a los oprimidos y descuidados, y ser solidarios con aquellos que piden un futuro más justo. Con tu ayuda podemos hacer la diferencia.

Estamos decididos a proporcionar periodismo que nos ayude a cada uno de nosotros a comprender mejor el mundo y a tomar medidas que desafíen, unan e inspiren el cambio, en tiempos de crisis y más allá. Nuestro trabajo no sería posible sin nuestros lectores, que ahora apoyan nuestro trabajo de 180 países de todo el mundo.

Pero las organizaciones de noticias se enfrentan a una amenaza existencial. Con la caída de los ingresos publicitarios, The Guardian corre el riesgo de perder una fuente importante de su financiación. Más que nunca antes, dependemos del apoyo financiero de los lectores para llenar el vacío. Su apoyo nos mantiene independientes,

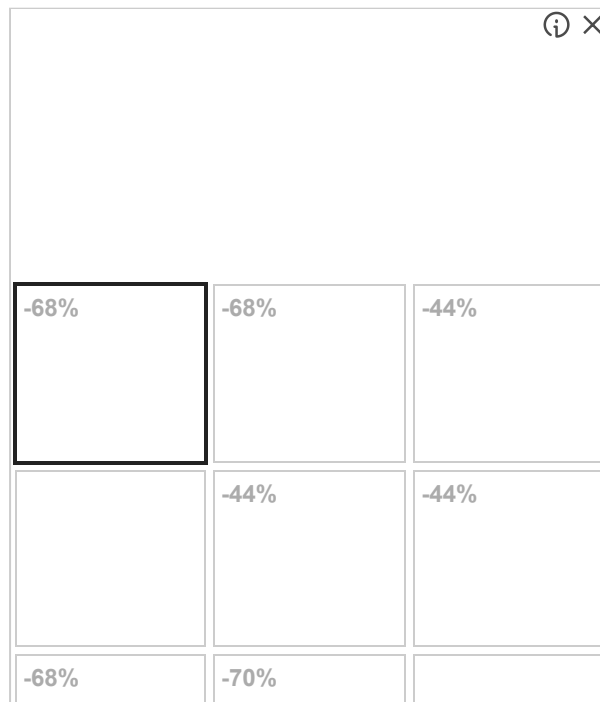


Mire más allá de la ubicación un poco extraña de Don Mario en el centro comercial Palmares, porque esta articulación es imprescindible en el circuito gastronómico de Mendoza, y sirve algunos de los mejores cortes clásicos (rib-eye, *lomo* y *asado de tira*) en la ciudad. El servicio amable y los filetes finos son solo dos de las atracciones, pero también pruebe el *chivito* (niño) o el *lechoncito* (cochinillo). La mayoría de los entrantes, como una *picada* (selección de charcutería) y ensaladas son para compartir, al igual que la *parrillada* platos principales: estas parrillas individuales con una base de carbón humeante para mantener la carne caliente se sirven en la mesa. La extensa lista de vinos también juega un papel importante en Don Mario, con más de 200 etiquetas que van desde vinos más baratos hasta añadas de Angélica Zapata Alto Malbec de Catena Zapata y Corta A de Vistalba, una mezcla cuya composición de uva cambia año tras año.

- *Dos cursos para dos para compartir £ 24, +54 261 439 4838, donmario.com.ar*

DÓNDE ALOJARSE

Domaine Pousquet Valle de Uco



A screenshot of a table with a grid of cells. The top row is mostly empty, with an information icon and a close button in the top right corner. Below it, there are three columns of cells. The first column has a cell with '-68%' highlighted with a thick black border. The second column has a cell with '-68%' and a cell with '-44%' below it. The third column has a cell with '-44%' and a cell with '-44%' below it. The bottom row has a cell with '-68%' and a cell with '-70%'.

-68%	-68%	-44%
	-44%	-44%
-68%	-70%	

Cuando su bisabuelo italiano es conocido como el Rey de los Viñedos, es una buena reputación a la altura. Gabriela Furlotti, sin embargo, está a la altura del desafío, administrando tanto la bodega Bodega Furlotti como Finca Adalgisa, la casa de verano familiar convertida en cabaña de 11 habitaciones en el corazón de la frondosa Chacras de Coria. Ubicada entre una hectárea de viñedos y olivos malbec de 99 años, Gabriela restauró la Casa Vieja y construyó la Casa de Piedra, asegurando que los viñedos no se desmoronaran para crear asentamientos cerrados como muchas otras fincas en el área. Las características originales, como los pisos de cerámica y las vidrieras, los retratos familiares y las comodidades contemporáneas se fusionan a la perfección en el primero, mientras que las cabañas independientes de este último ofrecen más independencia; Las camas extra grandes son la norma en ambas categorías. Adalgisa produce 5, 000 botellas de su propio nombre malbec hechas por el garagista Carmelo Patti (ver arriba) en el lugar, que los huéspedes pueden probar con tapas cada noche con vistas a las viñas, los membrillos y la piscina. Alojado en la misma zona y cerca del