



VACACIONES DE INVIERNO

Viajes en auto por las sierras, las cuchillas entrerrianas y a los pies de la cordillera.

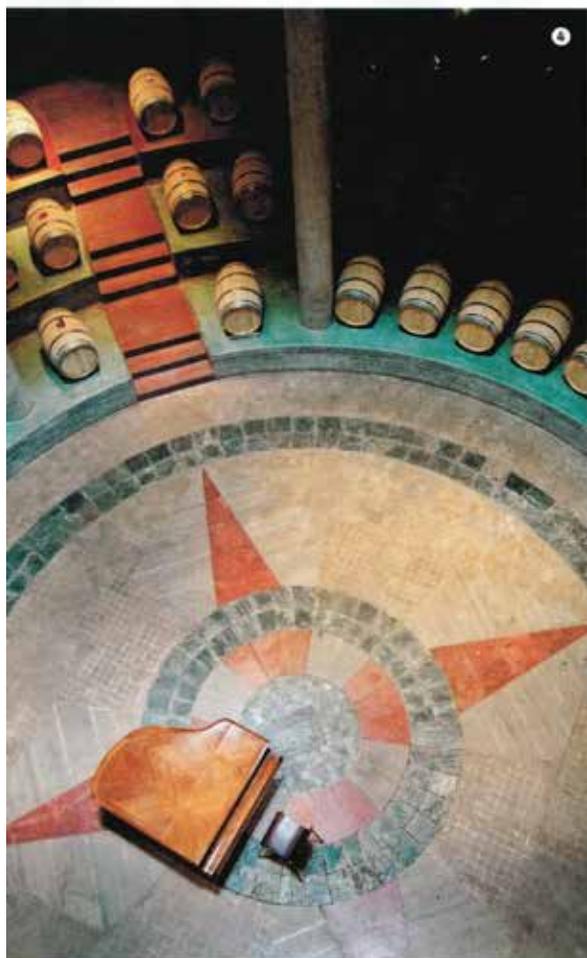


- Cotorras en el parque de la Posada del Jardín.
- La flamante piscina de The Vines Resort & Spa con el Cordon del Plata de fondo.
- Diego Irrera, chef de Siete Fuegos, despelleja un salmón a la sal.
- La escénica cava de Salentein, con su piano sobre la rosa de los vientos que embellece el piso.
- Carolina Locki, anfitriona de Postales.

diseño y entorno lleva la firma de *Bormida & Yanzon*. Mendocino, este estudio de arquitectos alcanzó tal grado de especialización en la construcción de bodegas que hoy se ha convertido en su propia competencia. En sus tableros nacen creaciones cada vez más sofisticadas que se integran al recorrido obligado.

A la cabeza de sus éxitos está *Salentein*, propiedad del holandés Mijndert Pon. Además de haber sido pionero en la zona, su osadía consistió en sumar a la bodega un museo de arte de corte internacional como *Kilika*, una posada –que, tras la ampliación en 2008, ofrece 16 plazas–, dos restaurantes gourmet y una capilla. También concebidos por *Bormida & Yanzon* nacieron *Diamantes*, *Atamisque* y *The Vines*, que es el nuevo *must see* del destino, no sólo por su diseño sino por la novedad de su propuesta. Pablo Giménez Rilli y Michael Evans empezaron a comercializar la experiencia del vino en 2004, con un *wine bar* en la ciudad de Mendoza. Y, en 2007, redoblaron la apuesta: plantaron cuatrocientos hectáreas de viñedos en Tunuyán para instalar el concepto de *private vineyard estates*. Desde entonces, cualquier amante del vino puede convertirse en su propio hacedor sin la necesidad de una inversión de escala industrial.

Hoy, *The Vines* tiene 120 socios que eligieron comprar algunas hileras de viñedos para luego cosechar, vinificar y comercializar, guiados por el equipo de expertos que encabeza el enólogo Pablo Martorell. En el mismo complejo, a fines de 2013 abrirá sus puertas *The Vines Resort & Spa*, que ya es miembro de *The Leading Hotels of The World* con 20 villas de lujo (a las que se sumarán otras 30), y cuya cocina estará bajo el mando de Francis Mallmann. Francis se lucirá allí con su segundo restaurante mendocino –el otro es *1884*, en la capital–, que llevará el nombre de su último libro, *Siete Fuegos*. El dato para ansiosos es que su menú de siete pasos ya se puede probar en una ramada que el chef-poeta improvisó entre viñas, mientras se pone a punto el resort. Lo hizo como sólo él sabe: un puñado de troncos y algunos metros de lienzo rayado bastaron para montar una comida inolvidable. En ausencia de Mallmann, es su discípulo Diego Irriera quien arma el show de fuegos. Con la prolijidad de un cirujano y el carisma de un presentador, despelleja un salmón a la sal cocinado en el infiernillo, o desentierra un cordero de cordero frente a los ojos de los comensales. Cada plato genera una escena en la cual se explica su preparación, y cada escena, un intervalo para probarlo con la copa de vino adecuado.



Es el reconocido restaurante que la chef española Nadia Harón montó en la bodega familiar *O Fournier*. Ofrece un menú de 6 pasos maridados con los vinos de la casa. Sólo al mediodía. Nadia O.F. propone el mismo sistema, pero de noche.

Arauco

Roca 620, Tunuyán. C: (02622) 15 52-1428. www.araucorestaurant.com.ar
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. Menú de 4 pasos. Imperdibles los pastelitos de cebolla caramelizada con mostaza de Dijón. Martes a domingos de 21 a 1.

Siete Fuegos

C: (0261) 15 601-1213.
7fuegos@vinesofmendoza.com
www.vinesofmendoza.com

El nuevo reducto de Mallmann abrirá oficialmente a fines de 2013. Mientras tanto, sólo funciona una propuesta diurna muy bien improvisada entre las viñas de *The Vines*. El menú de 7 pasos -maridados cada uno con una copa de vino-, **\$490**.

Ilo

Belgrano y Sargento Cabral, Tupungato. T: (02622) 48-8323.
Tradicional restaurante de pescados.

DEGUSTACIONES EN BODEGAS

O Fournier

Calle Los Indios s/n, La Consulta. T: (02622) 45-1579. info@ofournier.com



FINCA BLOUSSON



LA POSADA DEL JAMÓN

www.ofournier.com

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 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. T: (02622) 42-9500 ext. 3200-3262-3263. reservas@killikasalentein.com

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. Ofrece visitas continuas de martes a domingos entre las 10 y las 17. **\$50**. Incluye el acceso a Killka, recorrido de la bodega y degustación de dos variedades.

Clos de los 7

C: (02622) 15 40-3692.
turismo@clos7.com.ar
www.clos7.com.ar

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*, *Cuvevier los Andes*, *Diamantes* y *Bodega Rolland* conforman este círculo de bodegas premium. De martes a domingos, de 10 a 16, con reserva. Por persona, **\$120**.

Andeluna

RP 89 s/n, Gualtallary, Tupungato. T: (02622) 42-3226, int. 13. C: (0261) 15 508-9525. www.andeluna.com.ar

Esta bodega de capitales norteamericanos se destaca por su restaurante con cocina abierta a cargo del chef Bruno Zerhau. Menú de 6 pasos. **\$330** con vinos, cafetería y visita a la bodega. Hay cinco tours diarios, entre las 10 y las 16.

Azul

Agua Amarga, Tupungato. C: (0261) 15 415-6329. alefadel@speedy.com.ar
www.bodegaazul.com.ar

Pequeña bodega con simpático bistró. De martes a domingos entre las 9.30 y las 16.30. **\$50**. Sólo con reservas.

Zorzal Wines

Av. Mitre 521. T: (0261) 423-5365. www.zorzalwines.com

La bodega liderada por los hermanos Micheliní 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 y solo se cobra el descorche.

Gimenez Rilli

RP 94 s/n, Los Sauces, Tunuyán. T: (0261) 498-7863. C: (0261) 344-7399. msalas@gimenezrilli.com
www.gimenezrilli.com

\$80 con visita guiada, degustación de tanque y barrica, y tres vinos con empanadas caseras y quesos. Con asado criollo, **\$255**. Todos los días, de 10 a 17.

Atamisque

Calle La Gloria 2054, San José, Tupungato. T: (02622) 48-7066. turismo@atamisque.com
www.atamisque.com

Por la extraordinaria calidad de sus vinos, por el lugar en que están emplazados la bodega y el lodge, y por la trucha de su propio criadero que sirven en el restaurante, la visita es imperdible.

Familia Stortini H.

Julio A. Roca 630, Tunuyán. info@familiastortini.com
www.bodegavistaflores.com
Es una de las pocas bodegas que hay en San Carlos y pertenece a una familia de bodegueros pioneros en Mendoza.

The Vines

C: (02621) 622-9137. visits@vinesofmendoza.com
Ofrece degustaciones que van desde los **\$70** por persona con 3 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. C: (0261) 15 571-1554. www.riextremo.com.ar
El rafting por el río Tunuyán (clase III). **\$140** con equipo y guía. Dura una hora y no es apto para menores de 12 años. Doky, **\$160**. Recorrido en bici de dos horas por los viñedos, **\$190** con guía y degustación en la bodega *Abril*.

Puesto San Benito

C: (0261) 611-4705. Fabián Díaz Guinazú, sobrino de Rafael y Fany, organiza cabalgatas de 6 días por la Cordillera. El plan es llegar hasta el Refugio de la Cruz, donde antiguamente se llevaba la hacienda. **u\$s 1.500**. Incluye comidas y seguros. Sólo de diciembre a marzo.



MÚSICA Y VINOS

Wine Rock Tour

*Este año se celebró la tercera 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 *Montercielo* y músico de la banda *The Cellars*, y Pablo Molinengo, especialista en enoturismo de *Clos de los 7*, fue reunir dos pasiones que combinan a la perfección: el buen vino y la música. El escenario se montó en la bodega *Montercielo*, que es parte del *Clos*. Quienes quieran sumarse a la edición 2014 pueden ver la info en www.winerocketour.com*



EL TURISMO EN ESTE VALLE ES MUY JOVEN Y LAS BODEGAS SUELEN ADMITIR VISITAS SOLO CON RESERVA PREVIA. TENGA EN CUENTA QUE, MUCHAS DE ELLAS, PERMANECEN CERRADAS LOS DÍAS LUNES, SALVO CUANDO SE TRATA DE UN FERIADO.



SI LE INTERESA LA VENDIMIA, APUNTE AL VERANO TARDÍO: DE FINALES DE FEBRERO A MEDIADOS DE ABRIL.