

EL VINO ES EL PAISAJE...

28 jun 2021

ENOTURISMO EN LA CAPITAL DEL VINO ARGENTINA

La provincia de Mendoza es el mayor destino enoturístico de América del Sur y posee una gran infraestructura para poder ofrecer experiencias inolvidables. Debido a esto el gobierno de Mendoza consideró, en todo momento, de gran importancia mantener a este sector lo más operativo posible, aún estando en pandemia.

Si es visto desde un punto vitivinícola, el territorio mendocino puede subdividirse en cuatro regiones, con ciertas características orográficas e hidrográficas muy bien definidas: **Norte, Este, Centro y Sur**. En cada una de estas Oasis vitivinícolas, la oferta enológica es de las más completas.

En estos cuatro Oasis, la gran cantidad de bodegas abiertas al turismo, permite que se disfrute de **circuitos integradores** como conocer museos, cavas, fincas y casonas antiguas, bodegas de gran porte, de vinos Premium o familiares, en muchos casos estas son atendidas de forma directa por sus propios dueños.



Todos los paisajes están aptos para una combinación de tour por las bodegas, con el turismo aventura y el turismo rural.

Los Maridajes

El maridaje es el proceso de unir una comida junto con la bebida que mejor encaje con ella. En el ámbito de la restauración normalmente el maridaje se refiere a combinaciones de comida y vinos, y es el sumiller el encargado de recomendar las combinaciones a los comensales. Esto tiene como fin, crear una nueva sensación en cuanto a los sabores y realzar el placer de ambos al degustarlos.



Propuestas gastronómicas

Aquí en Mendoza, lo que más resalta entre las propuestas gastronómicas son los restaurantes y sobre todo las bodegas. Se popularizó en los últimos años, gracias a la mayor incorporación de críticos gastronómicos y un incremento en cuanto a turistas que deciden visitar la provincia.

En las bodegas, se pueden realizar diversas actividades que nos permiten tener una experiencia muy satisfactoria. Entre sus actividades, encontramos:

- Visita guiada a los viñedos.
- Visita guiada por la elaboración del vino.
- Degustación de vinos.
- Degustación de platos gourmet.
- Entre otras propuestas.



Foto tomada desde la Bodega "Domaine Bousquet",

Zona de Luján de Cuyo y Vistalba

Esta zona pertenece al **Oasis Norte**, donde casi todas las variedades nobles se adaptaron fácilmente, sobresaliendo el tan conocido **MALBEC**.

Sus principales cepajes son: Chenin, Torrontés, Chardonnay, Sauvignon Blanc, Cabernet Sauvignon, Merlot, Pinot Noir, y Syrah, pero principalmente el Malbec

Bodegas y Viñedos:

Ahora mencionaremos algunas bodegas que, si tenés la oportunidad, no podés no visitarlas.



Vino "Bramare Malbec".

- Bodega Tapiz-Agrelo:

Esta bodega cuenta con un equipo de expertos y tecnología avanzada, y son asesorados en todo el proceso por un referente mundial en el arte de la elegancia de los vinos: Jean Claude Berrouet, enólogo desde hace más de 30 años de Petrus, Pomerol, Francia.

Está muy identificada con los principios de sustentabilidad y cuidados del medio ambiente. Conscientes de la importancia de la investigación para un crecimiento sustentable y en busca de la calidad, trabajan en distintos protocolos en asociación con instituciones como es el **INTA** y la **Universidad de Cuyo**, entre otras.

También no te podés perder el paseo a caballo por los viñedos, seguido de un almuerzo de asado gourmet.



- Bodega Cavas de Weinert-Carrodilla:

Fue construida en el año 1890, con un estilo arquitectónico único.

Bernardo Carlos Weinert, compró el edificio en 1975 y en el año 1977 inició su producción elaborando el primer Malbec 100% varietal de calidad enológica de Argentina.

La bodega tiene una capacidad de 4 millones de litros y cuenta con dos increíbles **cavas subterráneas**, donde descansan los vinos con un mínimo de 2 años en grandes toneles de roble francés y esloveno de entre 2.000 y 44.000 litros de capacidad. Un lugar realmente mágico en donde el vino se hace arte. Es de elaboración tradicional, siguiendo el clásico estilo de Bordeaux.

Una mala noticia, es que **no se ofrece** consumo en el lugar.



- Bodega Clos de Chacras-Chacras de Coria:

Su historia comienza en 1883 cuando **Bautista Gerónimo Gargantini**, procedente del Cantón Suizo de Ticino, llegó a la Argentina. se unió con otro inmigrante de la comunidad italo-suiza, **Juan Giol**, con el que compartía el secreto de "cómo hacer vino". Juntos formaron "**La Colina De Oro**" (ahora ex Bodega Giol), en honor a su lugar de origen. En 1899 comenzaron a producir pequeñas cantidades de vino con la marca "**Cabeza de Toro**". En 1911 estaban entre los principales productores de vino de todo el mundo.

Sus vinos se elaboran en tradicionales piletas de concreto dotadas de moderno equipamiento de acero inoxidable cuya capacidad individual no supera los 14.000 litros.



El proceso de añejamiento se da en cavas subterráneas con condiciones naturales de temperatura y luz donde se lleva a cabo su paso por madera, y posteriormente su estiba en botellas.

FUENTES:

<https://www.lanacion.com.ar/turismo/bodegas-gourmet-6-propuestas-para-comer-y-beber-muy-bien-en-mendoza-nid08042021/>

<https://losmontesdegalicia.es/maridaje-esta-tan-moda/>

<https://mendoza-camara.org/enoturismo/>

www.tripadvisor.com.mx

OLIVARES ALEX Y MASRUR ROSENDO.

3°11'.