



LOSANDES

APERTURA TURISMO Y
RESTAURANTE

Abril 3 de 2022

1/3

Experiencias / Vinos

Abril en bodegas: opciones por menos de \$1.000 y reservas al rojo vivo por Semana Santa



Las opciones enogastronómicas de Mendoza se han renovado en el mes de abril.

En el comienzo del mes llega con nuevas alternativas para disfrutar de vinos y gastronomía en Mendoza. Adaptándose a todos los bolsillos, podemos encontrar desde picnics muy económicos hasta menús de varios pasos a precios más elevados.

Sol Devía
domingo, 3 de abril de 2022 • 00:00 hs

"No es lo mismo el otoño en Mendoza", reza uno de los versos de la popular tonada escrita por Jorge Sosa y popularizada por Pocho y Mercedes Sosa. Y vaya si tiene razón, es que con esta estación la provincia ofrece un paisaje único para ser admirado en el que se entrelazan el "sueño amarillo" de las hojas con una Cordillera de los Andes que comienza a teñirse de blanco. Ni hablar si todo eso lo combinamos con **vinos y gastronomía**, algo que en abril se convierte en un plan ideal.

En este nuevo mes, **Los Andes** te presenta algunas alternativas para poder vivir la experiencia mendocina en su máxima expresión: **visitando una bodega, comiendo entre viñedos y tomando los mejores vinos de la provincia**. Pensando en todos los bolsillos, en esta ocasión recurrimos a nuevos establecimientos -y otros ya conocidos, pero renovados- para que mendocinos y turistas puedan elegir, sobre todo pensando en el fin de semana largo que se avecina por la **Semana Santa**.

Como propios y ajenos a la provincia lo deben haber comprobado en carne propia, **por estos días puede resultar una odisea conseguir una reserva si no lo hacemos con varios días o semanas de antelación**. Incluso, desde algunas bodegas comentaron que entre el 14 y el 17 de abril -en coincidencia con el Día Mundial del Malbec- son abundantes las consultas que han recibido y en algunos casos ya casi están completos.



LOSANDES

APERTURA TURISMO Y
RESTAURANTE

Abril 3 de 2022

2/3

Desde menú de pasos a picnics frente a los viñedos

Una de las alternativas más recientes en el enoturismo es **Martino Wines**. El pasado mes de marzo, la bodega construida en 1901 en Luján de Cuyo, más precisamente en calle Terrada al 2250 de Mayor Drummond, inauguró su restaurante donde el vino es protagonista y está acompañado de menús estacionales maridados por pasos.

La propuesta está liderada por el cocinero **Lucas Olcese** y su equipo, cuenta con un salón central, una galería exterior integrada y un amplio parque arbolado contiguo a la bodega, que, además, dispone de mesas compartidas y un living, una tendencia instalada en Europa que incentiva a que la gente comparta una comida, una charla, quedándose horas alrededor de las ya conocidas mesas comunales.

Abierto de jueves a domingo al medio día, la gastronomía está acompañada por los vinos que elaboran en Martino: Pedro Ximenez; Sangiovese; Garnacha; Petit Verdot; Cabernet Franc; un rosé de Merlot y Pinot Noir; a las que se suma un Malbec y el más reciente lanzamiento, un Marselan, hija del Cabernet Sauvignon y Garnacha tinta.

Los comensales pueden elegir entre cuatro y siete pasos con distintos maridajes. En el primero de los casos, maridado con vinos Martino cuesta **\$5.900** y con vinos Martino y Baldomir a **\$8.100**. En la segunda opción, el maridaje de los vinos Martino asciende a **\$8.800** por persona y con las líneas Martino y Baldomir llega a **\$12.000**.

También en Luján de Cuyo, **Terrazas de los Andes**, de la mano de su chef **Noelia Scquizziatto**, ofrece un menú de pasos maridado con tres copas de diferentes vinos, que este mes ha sido pensado especialmente para la celebración de la Semana Santa.

Como entrada, quienes vayan a la bodega podrán encontrar langostinos a la chapa con emulsión de Pimiento amarillo y crema de palta maridado con Terrazas de los Andes Sauvignon Blanc. Para el plato principal, el maridaje elegido es capelletis de salmón con salsa parmentier de echalote con Terrazas de los Andes Apelación de Origen Las Compuertas. Todo se completa con un postre de mousse de crema catalana con ganache de chocolate amargo y salsa toffe, servido con Terrazas de los Andes Petit Manseng.

El precio para esta propuesta es de **\$6.400** por persona y la experiencia, así como otras que ofrece el establecimiento, se puede vivir de lunes a domingos y feriados de 9 a 18 horas, y pueden disfrutarse con reserva previa.

Para aquellos que prefieren abstenerse de la formalidad de una comida de muchos pasos, la alternativa de un picnic puede ser la ideal. Esto es lo que ofrece **Finca Flichman** a sus visitantes. Ubicada en Barrancas, además de brindar un recorrido histórico, con la visita a una de las cavas más importantes del país, con vinos que datan de 1947, desde la bodega permiten un momento de relax frente a la laguna acompañado por algo de comida.

El costo de una picada para dos personas es de **\$850** y está la posibilidad de adquirir una botella de vino para compartir. Cabe aclarar que para acceder a esta opción, primero está la visita guiada. El costo de la misma sin degustación es de \$400, aunque también se puede degustar hasta cuatro etiquetas del portfolio de Finca Flichman por \$750, \$1.100 o \$1.800, dependiendo de la combinación que se elija.

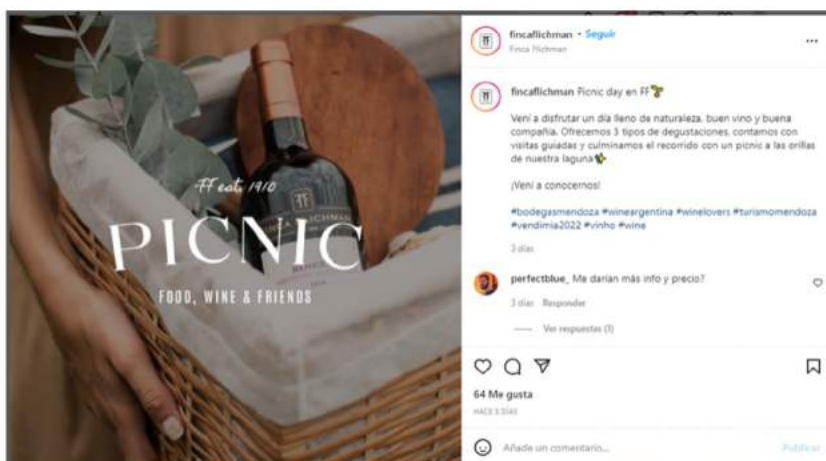


LOSANDES

APERTURA TURISMO Y
RESTAURANTE

Abril 3 de 2022

3/3



Finca Flichman ofrece la descontracturada opción de un picnic.

Una opción burbujeante

Desterrando la idea de que los vinos espumosos se reducen a un consumo estacional, en **Chandon** podemos encontrar un menú de pasos maridado de punta a punta con las burbujas que elaboran en la bodega de Agrelo. Este mes de abril y durante Semana Santa, en el Bistró Chandon el **chef Matías Gil** ha pensado una alternativa especial.

Por **\$6.400** por persona, los visitantes podrán acceder a una entrada de crema de zanahorias, girgolas, polvo de olivas negras y gravlax de trucha, servido con Chandon Extra Brut. Para el plato principal el cocinero ha pensado en pescado blanco con textura de papas y olivas maridado con Chandon Cuvée Reserve Blanc de blanc. Para el postre, el elegido es crema de albahaca, insert de frutos rojos y almíbar espaciado con Chandon Délice.

Siguiendo en Luján de Cuyo, pero ahora en el distrito de Perdriel, los vinos espumosos y también los tranquilos de **Bodega Norton** elaborados por David Bonomi se potencian en "La Vid", el espacio gastronómico de la bodega que es comandado por la **chef Patricia Suárez Roggerone**.

Disponibles de miércoles a domingo y feriados, en este caso, las alternativas de menú son dos: "**Cava**", de tres pasos con vinos a la carta; y "**Terraza**", con ocho pasos maridado, una opción que se sirve en la terraza de la bodega, donde se tiene una vista privilegiada de la Cordillera de los Andes.

En el primero de los casos, el costo durante este mes es de **\$4.050** por persona y en cada paso los comensales pueden elegir una opción. Por caso, en la entrada se puede optar por papines a la plancha, burrata o pulpo (solo mencionando los ingredientes principales de cada plato). En el siguiente paso las opciones son ojo de bife, pesca del día o pasta fresca, mientras que para el postre la decisión se divide entre crême brulée o panqueque de dulce de leche.

En tanto, el menú de siete pasos tiene un costo por persona de **\$6.200** (con vinos incluidos y una botella de agua) y combina espumosos, blancos y tintos con platos elaborados con ingredientes bien mendocinos como el tomatacán confitado o el chivito a la masa de Malargüe.

MÁS +

inesgonzalez.com