

las rutas del vino argentino

RECETAS,
VIAJES
Y PLACERES

MENDOZA
SAN RAFAEL

ESCRIBE

Raúl Bianchi

BODEGAS

Bianchi
Alfredo Roca
Bournett
Algodón Wine
Estates

RECETAS IMPERDIBLES

Pato ahumado y
confitado
Bife de T-Bone
Ñoquis de
remolacha

CON ESTA
EDICIÓN

copón de vino
Borgoña
580 cc



VOVF

Clarín

COSTILLAR DE TERNERA
ENTERO A LA LEÑA
BODEGA ALGODÓN



SAN RAFAEL

las rutas del vino argentino

RECETAS, VIAJES Y PLACERES

ClarínX

Clarín

Editor General

Ricardo Kirschbaum

Editor Jefe de Proyectos Especiales

Alejandro Prosdocimi

**LAS RUTAS
DEL VINO ARGENTINO**
RECETAS, VIAJES Y PLACERES

Editor de Proyectos Especiales

Ariel Pérez Guzmán

Coordinación de producción editorial

Ana Laura Saidon

©PAD3 SOLUCIONES EDITORIALES
2019. Todos los derechos reservados.

Idea y realización

PAD3 SOLUCIONES EDITORIALES

Directores editoriales

Norberto Angeletti

Luis Diéguez

Juan Porras

Editor responsable

Luis Diéguez

Edición general

Juliana Stagnaro

Diseño

Julietta Scavino

Redacción

Andrea De Felice

Exequiel Siddig

Fotografía

Enrique Rosito

MENDOZA : SAN RAFAEL / EDITOR LITERARIO ALEJANDRO
PROSDOCIMI. - 1A ED . - CIUDAD AUTÓNOMA DE
BUENOS AIRES : ARTE GRÁFICO EDITORIAL ARGENTINO, 2019.
36 P. ; 27 X 27 CM. - (LAS RUTAS DEL VINO ARGENTINO. RECETAS, VIAJES Y PLACERES; 9)

ISBN 978-987-07-4167-1

1. VINO. I. PROSDOCIMI, ALEJANDRO, ED. LIT.
CDD 641.22

Las rutas del vino argentino. Recetas, viajes y placeres.
Editorial: Arte Gráfico Editorial Argentino S.A. Piedras 1743, Buenos Aires.
1ª edición, Buenos Aires, 09/2019, 20.000 ejemplares.
Libro de edición argentina. Impreso en Argentina.



ÍNDICE

Bianchi

6

Alfredo Roca

12

Bournett

18

Algodón Wine Estates

22

Otras bodegas de Mendoza

32

TURISMO

**Circuitos imperdibles para
pasear y disfrutar**

36

EL COLUMNISTA

Raúl Bianchi

38

Fundada en 1928 por Valentín Bianchi, inmigrante italiano que había llegado a Mendoza en 1910, se convirtió rápidamente en una de las bodegas más potentes del país. Uno de los hijos del fundador, Enzo Bianchi, fue un enólogo notable, creador de vinos icónicos en las mesas de los argentinos durante décadas, como el Don Valentín Lacrado y el Bianchi Chablís. Hoy es una fuerza de 21 millones de botellas producidas al año y 470 hectáreas cultivadas tanto en las fincas de San Rafael como en Valle de Uco, donde tienen su segunda bodega.

BIANCHI

LA GRAN DAMA DE SAN RAFAEL

f / i / t @Bodegas Bianchi

LOS BELLÍSIMOS VIÑEDOS DEL SUR MENDOCINO, EN SAN RAFAEL, TIERRA DONDE FUE FUNDADA LA PRIMER BODEGA Y POSTERIORMENTE, EN 1995, UNA CHAMPAÑERA DE ALTÍSIMA TECNOLOGÍA.

FICHA TÉCNICA

FUNDADA EN 1928
UBICADA EN SAN RAFAEL, MENDOZA

CREADOR
Don Valentín Bianchi

470 (SAN RAFAEL Y VALLE DE UCO)
HECTÁREAS

CEPAS CULTIVADAS
Malbec / Cabernet sauvignon / Bonarda / Petit verdot / Pinot noir / Merlot / Viognier / Chardonnay / Moscato bianco / Tannat / Cabernet franc

PRODUCCIÓN ANUAL
21.000.000
BOTELLAS

CAPACIDAD
16.000.000
LITROS

EXPORTACIONES
Estados Unidos, Canadá, Brasil, China, Japón, México y Finlandia

ENÓLOGO
Silvio Alberto

LÍNEAS DE VINOS
Enzo Bianchi / María Carmen / Los Stradivarius de Bianchi / Bianchi Particular / Gran Familia / Bianchi / Familia Bianchi / L10 / Don Valentín Lacrado / Valentin Bianchi entre otras

DISTINCIONES

FAMIGLIA BIANCHI MALBEC 2017: **90 puntos James Suckling / 90 puntos Tim Atkin**
BIANCHI PARTICULAR CABERNET SAUVIGNON 2017: **93 puntos James Suckling / 91 puntos Tim Atkin**

BIANCHI PARTICULAR MALBEC 2017: **91 puntos James Suckling**

* VER REFERENCIAS EN CAPÍTULO 1, PÁG. 38



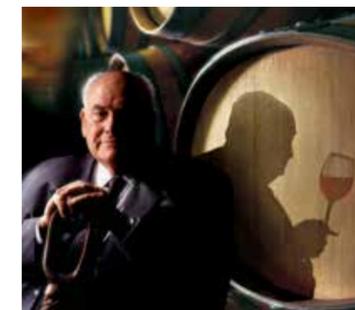
EL LEGADO DE VALENTIN BIANCHI

Cinco generaciones haciendo vinos

Nacido en 1887 en La Puglia Italiana, en el pueblo de Fasano (Brindisi), Valentín Bianchi fue uno de los tantos italianos hijo de campesinos que se alojó en el Hotel de Inmigrantes de Buenos Aires esperando el permiso para radicarse en el país. Lo esperaban en San Rafael en 1910 y allí fue a buscar su destino. En 1918 se casó con Elsa Pilatti con quien tuvo 6 hijos: Ana, Nino, Olga, Enzo, Rodolfo y Mario. (Foto de la izquierda). Alentado por Hugo Pilatti, un hermano de su mujer que había estudiado enología en Italia, en 1928 compran un viñedo y comienzan a construir las piletas en lo que años después se llamaría Bodegas Bianchi, pero que nació con el nombre de El Chiche,



el nombre de un caballo muy querido por el fundador de la bodega. Ya en 1934 su vino Borgoña gana un concurso nacional y se abre camino en Buenos Aires. Valentín Bianchi, quien murió en 1968, tuvo en su hijo Enzo y en su nieto Valentín Bianchi dos notables enólogos que llevarían la marca a niveles de excelencia. En la foto de la derecha, la tercera, cuarta y quinta generación de la familia, encabezados por dos hijos de Enzo Bianchi y nietos de Valentín: Raúl y Sylvia Bianchi.



EL GRAN ENÓLOGO

Enzo Bianchi

Fue uno de los seis hijos del italiano Valentín Bianchi quien llevaría los vinos de la bodega a la mesas de todos los argentinos. Nacido en 1926 en Mendoza, Enzo Bianchi dirigió la bodega por más de 50 años con creaciones como el Don Valentín Lacrado, el Bianchi Particular y el Bianchi Chablís, un blanco revolucionario en su época. Llevó a sus tres hijos a recorrer las mejores bodegas del mundo y apostó por la tecnología creando en 1995 la notable champañera de San Rafael. Murió en 2018 a los 92 años, reconocido como uno de los artífices del enorme crecimiento del vino argentino en el mundo.

LOS INFALTABLES

Bianchi Extra Brut



Composición varietal: 60% Chardonnay, 40% Pinot noir

Origen: San Rafael, Mendoza.

Crianza: 6 meses en contacto con borras.

Notas de cata: Burbujas delicadas a primera vista. Presenta aromas a frutas tropicales y levaduras. En boca, conjuga una perfecta armonía entre su estructura y su acidez refrescante.

Familia Bianchi Chardonnay



Composición: 100% Chardonnay

Origen: San Rafael, Mendoza.

Crianza: 8 meses en barricas de roble francés y americano.

Notas de cata: Atractivo chardonnay, muy expresivo en nariz. Presenta buen volumen, es untuoso, frutado y fresco. Su paso en roble le aporta complejidad y elegancia en boca.

Don Valentín Lacrado



Composición varietal: Tempranillo, Bonarda y Syrah

Origen: San Rafael, Mendoza.

Notas de cata: Un clásico con sabor auténtico. Predominan los aromas a frutas frescas con buena intensidad. En boca es amable, con taninos suaves. Blend para todos los días.

Particular Bianchi Cabernet Sauvignon



Composición varietal: 100% Cabernet sauvignon

Origen: San Rafael, Mendoza.

Crianza: 12 meses en barricas de roble francés.

Notas de cata: Gran exponente de Cabernet sauvignon de San Rafael. Complejo y sobrio. De estructura potente y taninos amables. Para beber ya o guardar por largo tiempo.

Enzo Bianchi



Composición varietal: 50% Cabernet sauvignon, 50% Malbec

Origen: San Rafael, Mendoza.

Crianza: 14 meses en barricas de roble francés.

Notas de cata: Vino ícono, tributo a Don Enzo Bianchi, mentor de Bodegas Bianchi. Un gran tinto, elegante y complejo. El Cabernet, con su carácter especiado, es alma de este blend.

EL ENÓLOGO

Silvio Alberto



Con sólo 47 años, Silvio Alberto es otro de los grandes hacendados del actual vino argentino. Casado con Alejandra Corradi, un hijo (Tobías, 14 años), el enólogo mendocino no tiene un pasado de familia bodeguera. "Mi padre terminó de taxista. Mi madre, ama de casa. Trabajaron mucho, muchísimo para que a mí y a mis dos hermanas no nos faltara nada", confiesa. Su amor por las plantas lo hizo ingresar a una escuela secundaria agraria, donde un profesor, Julio Wiederhold, le hizo notar su pasión por el vino y lo reenfocó en la enología. Fue en cuarto año de la carrera que conoció como profesor a quien reconoce como un segundo padre: Mariano Di Paola, alma mater de Rutini. "Empecé con una pasantía en La Rural, y Mariano me ha acompañado en estos 25 años de carrera". Segundo enólogo de La Rural, estuvo de primer enólogo en Navarro Correas, Andeluna y DiamAndes. Hasta que su crecimiento lo llevó a Achával Ferrer, donde además de ser enólogo ocupó los cargos de CEO y Presidente de esa bodega, algo poco frecuente para su especialidad. Un apasionado lleno de humildad y grandes logros que ahora tiene en sus manos los sueños del italiano Valentín Bianchi, nada menos.

UN FARO EN SAN RAFAEL

La bodega más visitada



La impresionante champanera levantada en 1995 en la finca Las Paredes por Enzo Bianchi, a 8,5 kilómetros de la ciudad, cambió de algún modo el ritmo de la ciudad de San Rafael. Su modernidad, su concepción arquitectónica y sus servicios la convirtieron en una de las bodegas más visitadas del país con 100 mil turistas al año. Su impresionante cava denominada La Cúpula, circular, con techo abovedado, contiene 1200 barricas de roble francés y todos sus tanques son de acero inoxidable. Además de los espumantes realizados con el método tradicional francés champenoise, en las estructuras de esta finca se elaboran los premiados Bianchi Famiglia, Enzo Bianchi, el Don Valentín Lacrado, y la línea Leo y L10 con la firma del Lionel Messi, el futbolista del Barcelona y de la Selección Argentina.

LOS VIÑEDOS

Las tres fincas de San Rafael

Las uvas que hicieron de Bianchi un vino emblemático surgieron de tierras de San Rafael, de ahí la simbiosis entre la marca de 90 años y la potente ciudad del sur mendocino. Las 300 hectáreas de sus tres fincas en la región, Asti, Las Paredes y Doña Elsa están plantadas entre los 600 y los 800 metros sobre el nivel del mar en suelos excepcionales para los cultivos de más de 10 cepas. De estas fincas, Enzo Bianchi extrajo en los 90 las uvas con las que crearía una novedad mundial: un espumante de Cabernet Sauvignon. Nueve años después de su creación, mantenido en guarda, en 2007, fue enviado a un certamen de Francia donde se lo seleccionó entre los 10 mejores espumantes del mundo.



INGENIERO AGRÓNOMO

Pablo Minatelli

Después de 20 años a cargo de los viñedos de Bodegas Norton, en 2017 Pablo Minatelli llegó a Bianchi como gerente de Fincas y Viñedos, para sumarse al primer enólogo Sergio Pomar y al conductor Silvio Alberto en un equipo que busca potenciar los vinos de alta gama. Minatelli es ingeniero agrónomo (1989/1995) y tiene un posgrado en Planeamiento y Gestión de la Calidad desde el Viñedo al Vino en la Universidad Juan Agustín Maza (2004/2005).

MALBEC 2012
Premio inolvidable

En 2014 la bodega de San Rafael volvió a sorprender con otro de los grandes hitos de su historia: el Famiglia Bianchi Reserva Malbec 2012 fue elegido "El mejor vino tinto seco del mundo" (vin rouge) en el certamen de Vinalies Internacionales, en donde la Unión de Enólogos de Francia elige todos los años entre 3.500 botellas de una cata a ciegas cuál es el mejor vino del mundo. La línea Famiglia Bianchi fue creada por Valentín "Tincho" Bianchi, enólogo notable, hijo de Enzo y nieto del fundador Valentín Bianchi.



MÁS DE 50 EMPLEADOS FESTEJAN EN LA BODEGA DE SAN RAFAEL ACOMPAÑADOS POR VARIOS INTEGRANTES DE LA FAMILIA, ENTRE ELLOS, RAÚL BIANCHI (PRIMER ESCALÓN, TERCERO DE LA DERECHA, AMBO NEGRO Y CAMISA ROSA).

BODEGA ENZO BIANCHI
La gran novedad en el Valle de Uco

Tras 90 años de casa familiar y bodegas en San Rafael exclusivamente, Bianchi sorprendió en 2018 al comprar una bodega ya armada en Vista Flores, Los Chacayes, pleno Tunuyán, pleno Valle de Uco, mostrando así una carta fuerte de crecimiento a futuro. La edificación de 2.000 metros cuadrados, con una capacidad para guardado de 500 mil litros y 400 mil botellas en estiba, tiene además una finca enorme de 170 hectáreas, 40 de ellas ya plantadas con cepas como Malbec, Vignioer, Petit Verdot, Ca-

bernet Franc y Cabernet Sauvignon. Fue dotada de enorme tecnología en el último año y allí están focalizando el desarrollo de vinos de alta gama como el Enzo Bianchi Gran Cru, el Bianchi Particular y algunas novedades de la línea Gran Famiglia. Los viñedos, plantados a 1.100 metros de altura y regados por sistema de goteo, son vecinos de otras enormes bodegas mendocinas como los de Rutini Wines, Catena Zapata, Salentein y Monteviejo, sólo por citar algunos.

DON VALENTIN LACRADO

Un vino icónico



Eran los últimos años en la vida del fundador de la bodega y su hijo Enzo, el primer Bianchi enólogo con título, quiso hacerle un homenaje lanzando el Don Valentín Lacrado. Corría 1965 y nadie podría haber pensado que ese vino devendría en ícono y estaría hoy, 54 años después, vigente en todas las góndolas argentinas. Un blend construido con distintas cepas tintas (hoy lleva tempranillo, bonarda y syrah) donde predominan los aromas a frutas frescas con buena intensidad. En boca es amable, con taninos suaves, dicen sus notas de cata. En aquellos años 60, el paladar de los argentinos no tenía la sofisticación ni el conocimiento de este tiempo. Tampoco la cantidad de oferta que los consumidores empezaron a recibir a partir de los 90. En ese entonces, Los vinos tintos se hacían juntando todas las uvas tintas en un gran tanque y todas las blancas iban juntas en otros tanques. Pero toda la modernidad no logró que el Don Valentín Lacrado desapareciera. Y ante su vigencia, Bianchi acaba de lanzar los varietales del Don Valentín Lacrado. Un malbec 2018, un cabernet sauvignon 2018 y un turrón 2019 son las nuevas propuestas de una etiqueta inolvidable.



Un encuentro con Raúl Bianchi

Raúl Bianchi, uno de los dueños de la mítica bodega y nieto del fundador Valentín Bianchi, nos prepara una picada con un inolvidable vino Enzo Bianchi Gran Cru, en nuestra visita a la bodega. Las increíbles carnes exóticas y los quesos son de su propia empresa, Secretos del Monte, también de San Rafael. Una aventura que empezó en 2000 al comprar un horno para hacer ahu-

mados en frío. Y que no paró, nos cuenta, hasta convertirse en la primer empresa argentina que exportó al mundo carnes exóticas procesadas como jabalí, faisán, ciervo y cerdo, y que también produce jamones de jabalí y ñandú. Con 58 años, casado, dos hijos, Raúl Bianchi fue presidente de la bodega y es un emprendedor nato, como toda la familia.

BANDEJA DE AHUMADOS CON FRUTOS DE LA HUERTA



Carnes exóticas ahumadas como ciervo, jabalí, cerdo, faisán o ñandú, ahumados en frío bajo un proceso electrónico que otorga sabores delicados y exquisitos, acompañados de panes y quesos caseros y aceitunas son el remate de las visitas con cata a la Champanera Bianchi, en San Rafael. Con el maridaje de los vinos de alta gama de Bodegas Bianchi, estos placeres se disfrutan en La Cúpula, la circular e imponente Cava de la empresa.

VISITAS Y CATAS EN BODEGA DE SAN RAFAEL

Ruta 143 y calle Valentín Bianchi, Alto Las Paredes, San Rafael, Mendoza.
Teléfono: 0260 444 9600 (interno 211) y 0800 222 3500
Lunes a sábados de 9:00 a 17:30 hs
turismo@bodegasbianchi.com.ar



ALFREDO ROCA

DESEO DE FAMILIA

EL BRINDIS SIMBÓLICO DE INTEGRANTES DE LA BODEGA COMANDADOS POR EL PATRIARCA ALFREDO ROCA (TERCERO DE LA IZQUIERDA, PANTALÓN MARRÓN Y CAMISA BLANCA), JUNTO A SU MUJER GLADYS, SU HIJA GRACIELA Y DOS DE SUS NIETOS.

@BodegaAlfredoRoca / @alfredo_roca_bodegayvinedos / @AfredoRoca

Crinado en una familia con padres y abuelos con viñedos propios, a los 13 años Alfredo Roca estudiaba pupilo con los salesianos de la Escuela Don Bosco, lejos de su casa de infancia. De allí saldría, en 1957, como enólogo y de los buenos, de esos que sueñan con los vinos propios luciendo en las grandes marquesinas. La bodega que lleva su nombre fue fundada en 1976 junto a su mujer, Gladys, también hija de viñateros, y allí trabajan sus tres hijos: Graciela, Carolina y Alejandro, enólogo joven y creador de las nuevas versiones de estos vinos potentes y de altísima calidad.

FICHA TÉCNICA

FUNDADA EN 1976
UBICADA EN RUTA PROVINCIAL 165 Y
CALLE LA PICHANA, CAÑADA SECA, SAN
RAFAEL, MENDOZA

CREADOR
Alfredo Roca

114
HECTÁREAS

CEPAS CULTIVADAS
Malbec / Cabernet sauvignon / Pinot noir / Merlot / Syrah / Bonarda / Tempranillo / Sangiovese / Chardonnay / Chenin blanc / Tocai / Torrontés / Sauvignon blanc / Glera

PRODUCCIÓN ANUAL
900.000
BOTELLAS

CAPACIDAD
1.625.000
LITROS

EXPORTACIONES
Brasil, Estados Unidos, Canadá, México, Perú, Ecuador, Francia, Inglaterra, Polonia, Rep. Checa, China e Irlanda

ENÓLOGOS
Alejandro Roca y José Rubiales

LÍNEAS DE VINOS
Roca / Dedicación Personal / Cien Cosechas / Preciado entre otras

DISTINCIONES

NURI 2017: **93 puntos**
Tim Atkin
ALFREDO ROCA RESERVA DE FAMILIA
PINOT NOIR 2016: **91 puntos**
Tim Atkin
ALFREDO ROCA RESERVA DE FAMILIA
MALBEC 2015: **91 puntos**
Tim Atkin

* VER REFERENCIAS EN CAPÍTULO 1,
PÁG. 38

**BODEGA Y VIÑEDOS****Fábrica de grandes vinos**

La antigua construcción de 1905 no sólo vio nacer grandes etiquetas sino a los propios hijos de Alfredo Roca y Gladys Zingaretti. Los tres, Alejandro (creador de vinos y actual presidente de la compañía), Graciela (comercialización) y Carolina (administración y exportación) trabajan junto a sus padres en esta poderosa empresa de San Rafael, acompañados del también enólogo José Rubiales. Cultivan 15 cepas en 109 hectáreas repartidas en 3 fincas, todas en San Rafael. Finca La Perseverancia tiene 55 hectáreas con algunos viñedos plantados en los años 40 y 50. En Finca Los Amigos, con 10 hectáreas, se destacan un Bonarda de 40 años y un malbec y un cabernet sauvignon de 60 años. En la Finca Santa Herminia, de 44 hectáreas cercanas al Río Diamante, los viñedos tienen una edad promedio de 15 años.

LOS INFALTABLES

Roca Espumante Dulce Natural

Composición varietal:
100% Chenin
Origen: San Rafael, Mendoza.

Notas de cata:
Elaborado con método Charmat. Fresco y muy agradable de beber. De sabor delicado y buen volumen, con burbujas finas y persistentes.

Alfredo Roca Fincas Tocai

Composición varietal:
100% Tocai
Origen: San Rafael, Mendoza.

Notas de cata:
Variedad blanca de origen italiano. Vino expresivo y original. Se destaca por su gran personalidad que conjuga aromas florales y frutales con fresca acidez.

Nuri Rosado de Malbec

Composición varietal:
96% Malbec, 4% Sangiovese
Origen: San Rafael, Mendoza.

Notas de cata:
Delicado rosé. Expresivo en nariz, fresco y elegante, con características florales y notas dulces de frutos rojos. Delicioso al paladar, con acidez refrescante.

Alfredo Roca Reserva de Familia Pinot Noir

Composición varietal:
100% Pinot noir
Origen: San Rafael, Mendoza.

Notas de cata:
Interesante Pinot Noir para descubrir, con paleta de aromas especiados. Complejo y delicado en boca, destaca sus sabores de frutos oscuros y especias.

Alfredo Roca Parcelas Originales Sangiovese

Composición varietal:
100% Sangiovese
Origen: San Rafael, Mendoza.

Notas de cata:
Proviene de viñedos especiales y muy antiguos. De textura amable, acidez presente, taninos firmes y final especiado. Se elabora en partidas limitadas.

ALMA MATER**Alfredo Roca**

Creador de grandes vinos desde hace 40 años, Alfredo Roca (80) superó ampliamente sus sueños de infancia que era tener una bodeguita para convertir en vinos las uvas que su padre y su abuelo trabajaron toda la vida en sus pequeñas fincas. Nacido en El Cerrito, San Rafael, a los 20 años ya era enólogo y trabajaba en el Instituto Nacional de Vitivinicultura. Pronto pasaría a asesorar distintas bodegas, sobresaliendo en Suter con la creación del Etiqueta Marrón. En 1971 se casó con Gladys Nuri Zingaretti y en 1976 compró con dos socios (Guillermo Lauler y Oscar Barral) la antigua finca de 1905 donde hoy está su bodega. Con vinos notables como el Reserva de Familia o el Parcelas Originales, Alfredo Roca produce 900 mil botellas al año y exporta a más de 15 países.

**CHEF EJECUTIVO****Juan Matías Aualle**

Nacido en Godoy Cruz un 7 de agosto de 1981, cocina desde muy chico junto a su madre Nora y recuerda los dulces con su abuela materna, Diva, y su bisabuela Francisca; y la comida árabe de su abuela paterna, Eleodora. Pese a todo, empezó la universidad en Ciencias Políticas. "Era muy cara la carrera de gastronomía entonces", recuerda. Hijo de padre trabajador en el petróleo, y con dos hermanos, a los 20 años dejó todo para estudiar cocina. Pronto empezaría sus pasantías en Cadeaux, antiguo restó de Lucas Bustos, con quien seguiría en 2004 en Ruca Mal en haciendo postres y platos principales. Casado con Ana, padre de dos hijas (Margarita de 5 años y Matilda de 2), desde 2010 vive en San Rafael, donde deleita con sus platos en los restos La Cenaída y Villa Bonita, este último en Villa 25 de Mayo.

MARIDAJES

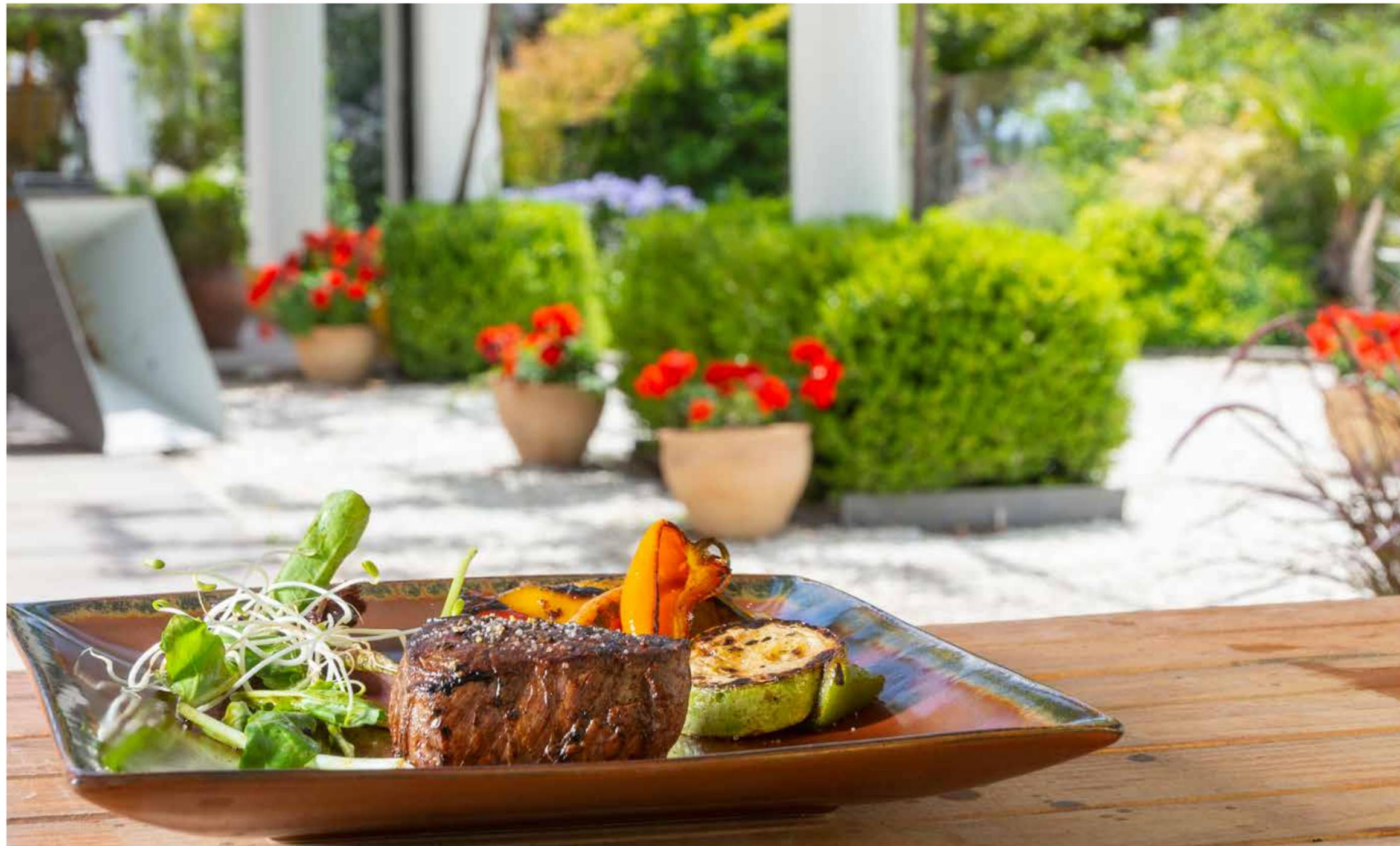
EL MEDALLÓN DE LOMO VA CON UN ALFREDO ROCA 100 COSECHAS, BLEND CON 14 MESES EN BARRICA, QUE DESTACA POR LAS ESPECIAS DEL CABERNET Y LA DULZURA DEL MALBEC. PARA EL RISOTTO UTILIZAMOS UN SANGIOVESE PARCELAS ORIGINALES DE TEXTURA DELICADA. LOS ÑOQUIS SALEN CON EL NURI, DE NOTAS DULCES DE FRUTOS ROJOS, IDEALES PARA ACOMPAÑAR LA DULZURA DE LA REMOLACHA.

Lomo completamente desgrasado 1 kg cortado en filetes o medallones • Aceite de oliva c/n • Sal marina a gusto • Zanahorias baby 8 • Cebolla morada 2 • Pimiento verde 1 • Pimiento rojo 1 • Zapallo anco ½ Choclo 1 • Tomillo fresco a gusto • Pimienta negra recién molida a gusto

MEDALLÓN DE LOMO A LA CHAPA, CON VEGETALES

2 PORCIONES
30 MINUTOS

1. Calentar la chapa de hierro a fuego fuerte.
2. Aparte, colocar un chorro de aceite de oliva en una fuente y embeber bien los medallones de ambos lados. Salarlos con sal marina de un solo lado y, una vez que la chapa haya tomado buena temperatura, disponerlos sobre ella con el lado salado hacia abajo.
3. Cocinar de 4 a 5 minutos, hasta que tengan un tono dorado. Si se desea, salar del lado superior, darlos vuelta y cocinarlos unos 4 minutos más o hasta obtener el punto de cocción deseado.
4. Por otro lado, preparar los vegetales. Pelar las zanahorias y las cebollas. Abrir los morrones al medio y eliminar semillas y nervaduras. Eliminar las semillas del zapallo. Cortar todo trozos regulares. Luego, mojar el choclo en su chala y cocinarlo sobre la chapa, seguir con las cebollas y los pimientos, pasados unos minutos agregar el zapallo y, por último, las zanahorias, para que queden algo crocantes. Una vez listo, pelar el choclo, cortarlo en ruedas. Condimentar todo a último momento con sal y tomillo fresco.
5. Ya lista, dejar reposar la carne 5 minutos antes de servir para que se concentren sus jugos y acompañar con los vegetales asados. Condimentar con un poco de pimienta negra y servir.



Para la masa: Papas ½ kg • Remolacha ½ kg • Sal gruesa a gusto • 1 huevo • Sal y pimienta negra a gusto • Harina 400 gramos y extra • **Para la salsa:** Manteca 200 gramos • Aceite de oliva 100 cc • Salvia fresca 50 gramos • Sal marina y pimienta verde a gusto • Queso de cabra rallado a gusto

ÑOQUIS DE REMOLACHA EN MANTECA DE SALVIA

2 PORCIONES
1 HORA + ESPERAS

Para la masa

1. Lavar las papas y las remolachas eliminando cualquier resto de tierra o impurezas que pudieran tener en la cáscara (se cocinarán con piel). Acomodarlas en una placa, esparcirles un poco de sal gruesa y cocinar en el horno moderado aproximadamente 1 hora o hasta que, al pincharlas con un cuchillo, estén tiernas.
2. Retirarles la pulpa sobre un bol y hacer un puré mezclando las papas y las remolachas todavía calientes, cuidando de no quemarse. Dejar enfriar, agregar el huevo y condimentar con sal y pimienta. Integrar todo e incorporar la harina, sin trabajar demasiado la mezcla, hasta formar una masa homogénea.
3. Volcar la masa sobre la mesa limpia y algo enharinada, formar cilindros con las manos y cortarlos en cubos pequeños. Espolvorearlos con harina y dejarlos descansar 30 minutos.

Para la salsa

1. Una vez listo el tiempo de espera de la masa, llevar una sartén o plancha amplia al fuego, esperar a que tome buena temperatura y fundir la manteca junto



con el aceite de oliva (cuidando que no se quemen).

2. Incorporar unas hojas de salvia, salpimentar y bajar el fuego para emulsionar.
3. Aparte, cocinar los ñoquis en agua

hirviendo con sal hasta que suban a la superficie (sólo unos minutos), retirarlos con una espumadera y pasarlos directamente a la sartén o plancha con la salsa de manteca de salvia.

4. Cocinarlos unos minutos hasta que

los ñoquis se doren. Retirarlos con una espátula y llevarlos a los platos de presentación, junto con la manteca en la que se doraron. Terminar con el queso de cabra rallado y un poco de pimienta verde. Servir.

Champiñón fresco 250 gramos • Panceta 250 gramos • Cebolla mediana 1 • Morrón 1 • Aceite de oliva c/n • Arroz arborio 500 gramos • Vino blanco ½ taza • Caldo de verduras caliente 2 litros • Manteca 200 gramos • Queso parmesano rallado 100 gramos

RISOTTO DE CHAMPIÑONES Y PANCETA

2 PORCIONES
1 HORA + ESPERAS

1. Limpiar los champiñones retirándoles la piel con un paño limpio algo húmedo (no mojarlos), y cortarlos en cuartos. Aparte, cortar la panceta en lardons (tiras de 1 cm de lado) y dorarlos en una olla de fondo grueso a fuego fuerte en su propia grasa. Cuando tengan algo de color, agregar los champiñones, mezclar y cocinar todo 2 minutos más. Reservar fuera de la olla.
2. Pelar la cebolla, abrir el morrón al medio, eliminar semillas y nervaduras, y cortar ambos ingredientes en cubos pequeños. Saltearlos en la misma olla de la panceta, para aprovechar el fondo de cocción, sumando un hilo de aceite de oliva.
3. Cuando la cebolla comience a dorarse, agregar el arroz y cocinar 2 minutos, hasta que comience a transparentarse. Añadir el vino y dejar evaporar el alcohol unos minutos.
4. Incorporar unas cucharadas de caldo caliente de a poco (sólo las necesarias para cubrir el arroz), y



5. Cuando el arroz está al dente seguir volcando el caldo a medida que el arroz lo vaya consumiendo. Cocinar sin dejar de revolver.

(tras unos 20 minutos de cocción), incorporar la panceta y los champiñones reservados, retirar del fuego y montar el risotto con la manteca

fría, previamente cortada en cubos, y el queso parmesano rallado finamente. Mezclar bien todos los ingredientes y servir.

BOURNETT

EL LEGADO FRANCÉS

 Bodega Bournett

FAMILIA FELIZ. BRINDIS EN LA BODEGA BOUTIQUE DE SAN RAFAEL COMANDADO POR EL FUNDADOR DANIEL ACEBEDO (FILA DE ARRIBA, TERCERO DE LA IZQUIERDA) JUNTO A SU MUJER ANA MARÍA (A SU IZQUIERDA).

Es una gran historia de amor la de Daniel Acebedo y Ana María Singrand, los creadores de esta joven bodega de San Rafael. Vienen de un lugar inesperado: los dos con padres industriales del Gran Buenos Aires (él Ramos Mejía, ella San Justo) y dueños de fábricas, los dos protegidos por la abuela francesa de ella, Margarita Bournett, quien les contó durante años sobre los viñedos franceses de su infancia. Los dos enamorados de San Rafael, la tierra de su viaje de bodas y de los sueños concretados: la bodega familiar levantada en 1997 y en la que trabajan sus tres hijos.

FICHA TÉCNICA

FUNDADA EN 1997
UBICADA EN RUTA PROV. 154 S/N, M5607
SAN RAFAEL, MENDOZA

CREADOR
Daniel T. Acebedo

37
HECTÁREAS

CEPAS CULTIVADAS
Chardonnay / Malbec / Corbeau / Cabernet / Merlot / Pinot noir

PRODUCCIÓN ANUAL
180.000
LITROS

CAPACIDAD
250.000
LITROS

EXPORTACIONES
Antiguamente a Dinamarca, Brasil y Uruguay

ENÓLOGO
Claudio Martinez

LÍNEAS DE VINOS
IG /Alta Gama Bournett / Fangio / Espumantes

DISTINCIONES

BOURNETT MALBEC ROSE I.G. 2017:
Medalla de Oro Vinus 2018
BOURNETT MALBEC NUMERADO 2015:
Medalla de Doble Oro Vinus 2018
FANGIO LEGEND MASTER BLEND 2016:
Medalla de Oro Vinus 2018

* VER REFERENCIAS EN CAPÍTULO 1,
PÁG. 38



BODEGA Y VIÑEDOS

Alta tecnología y vinos boutique

En 1997, Daniel Acebedo y su mujer, Ana María Singrand, compran la Finca Dijon, a la que años después, le agregan la Finca Fundadora. 37 hectáreas a 10 km de San Rafael en donde cultivan cepas como malbec, corbeau (bella especialidad de la casa), Merlot, Pinot Noir, Bonarda, Cabernet Sauvignon y Chardonnay con las que desde 2004 elaboran 180 mil botellas al año, entre ellas las exquisitas que llevan la marca de Juan Manuel Fangio, nada menos. Dueños de la fábrica Osda en Mataderos (hacen poliéster para pack y papeles y cartones aislantes), pensaron esta bodega como una empresa familiar, de legado, y lo están logrando: sus tres hijos, Agustín (40 años), Ignacio (38) y Gisele (34) trabajan junto a los viñedos. Espumantes y vinos de alta gama, con acento francés, guardados en barricas y con alta tecnología en la vinificación es la apuesta de esta familia hacia el futuro.

LOS INFALTABLES

R.S.Espumante Millésime Brut Nature

Composición varietal: Chardonnay y Pinot noir
Origen: San Rafael, Mendoza.
Notas de cata: Exquisito y elegante. Elaborado con método Champenoise. Cautiva los sentidos con su complejidad, con burbujas finas y persistentes.



Corbeau Roble I.G.

Composición varietal: 100% Corbeau
Origen: San Rafael, Mendoza.
Crianza: 4 meses en barricas de roble francés.
Notas de cata: Cepaje de origen francés, para paladares curiosos. Tinto fresco y frutado. En boca, su entrada es dulce y agradable, con buen balance tánico.



Fangio Bi Varietal

Composición varietal: 50% Malbec, 50% Corbeau
Origen: San Rafael, Mendoza.
Crianza: 6 meses en barricas de roble francés y americano.
Notas de cata: Red blend proveniente de viñedos propios. Vino que rinde homenaje a Juan Manuel Fangio, quintuple Campeón del Mundo en Fórmula 1.



R.S. Master Blend

Composición varietal: Malbec, Cabernet sauvignon y Merlot
Origen: San Rafael, Mendoza.
Crianza: 12 meses en barricas de roble francés y americano.
Notas de cata: Blend trivarietal complejo y distinguido. Proviene de viñedos selectos y se destaca por su buena estructura y equilibrio en boca.

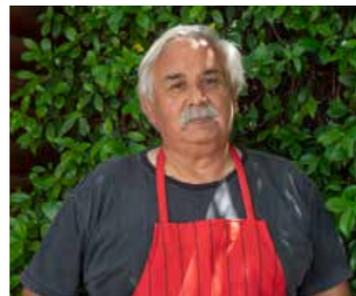


Fangio Legend

Composición varietal: Malbec, Corbeau, Cab. sauvignon, Merlot y Pinot noir
Origen: San Rafael, Mendoza.
Crianza: 12 meses en barricas de roble francés y americano.
Notas de cata: Blend de 5 cepas. Un vino memorable para recordar al legendario Juan Manuel Fangio y sus 5 campeonatos mundiales. Elegante, potente y de edición limitada.

**ALMA MATER****Daniel Acebedo**

Firme, sencillo, emocional, Daniel Acebedo cuenta su historia con orgullo. Nacido en 1951 en Ramos Mejía, hijo de españoles e italianos, conoció a su mujer, Ana María, en la escuela secundaria con 17 años. Ella, con una abuela francesa, Margarita Bournett ("con una sola t, pero como el registro de marcas me lo rebotó le pusimos Bournett, con doble t a la bodega", aclara Daniel), que les contó miles de historias de su infancia en los viñedos a tal punto que sembró en el matrimonio el deseo de la bodega propia. Apoyados en su fábrica de Mataderos, los Acebedo tuvieron que apostar mucho para cumplir su sueño. Pero no se arrepiente: "Carlos Suter siempre me decía con humor: vas a ganar mucho dinero después de los 100 años de la primer vendimia. Pero es una pasión única".



EL CHEF

Daniel Ancina

Cocinero sin escuela, Daniel Ancina es un personaje entrañable que se ha hecho famoso por su exquisito plato de carne a la masa y por la modalidad de dar de comer en su casa con huertas del barrio de Las Paredes, en una larga mesa para 25 personas, y comiendo con su familia. Discos. Horno de barro. Picadas, chivos, empanadas, sus dulces, sus vinos o los de la bodega Bournett y largas sobremesas que se extienden hasta la madrugada y que lo convirtieron en un restó de historias, de amigos, de mesa compartida. Sorprende el éxito de este hombre, fotógrafo desde la adolescencia, que hasta hace 15 años se ganaba la vida vendiendo sus dulces en la ruta. Su mujer, Graciela, lo convenció de que ofrecieran los dulces en la casa y les cambió la vida. Un turista que miraba sus dulces, le pidió que le hiciera unos pollos una noche. "Yo cociné toda la vida pero para mi familia, pero no me animaba, Al final me cayeron 10 y comimos todos juntos. Fue hace 15 años y ya no paramos", recuerda Ancina, que desde entonces convirtió a su casa, con nombre L'Obrador, en un restó único en las rutas del vino argentino.

L'OBRAADOR Restaurante
Bentos 50 Pasillo 1 Lote 3. Las Paredes, San Rafael, Mendoza
TEL. 0260 443-2723 0260154601347

Para el relleno: Carne (tapa de asado, paleta y ossobuco entero) 4 kg • Perejil picado, ajo deshidratado, ají en polvo, pimienta blanca, negra y rosa recién molida, y sal a gusto • Vino blanco ½ litro • aldo de hueso con carne 2 litros • **Para la masa:** Grasa vacuna 120 gramos • Aceite de girasol 1 pocillo • Sal fina 2 cucharadas soperas • Agua 1 litro • Harina 000 1 y ½ kg y extra

CARNE A LA MASA

10 PORCIONES
1 HORA + ESPERAS

Para la carne

1. Colocar los cortes en una bandeja o bol amplio, untarlos bien con los condimentos (perejil, ajo, ají, pimientas y sal) y cubrirlos con el vino blanco.
2. Tapar el recipiente con su tapa o papel film y dejar reposar en la heladera de 4 a 5 horas (lo ideal es que sea de un día para el otro).

Para la masa

1. Mezclar la grasa con el aceite y reservar. Unir la sal con el agua para hacer una salmuera y reservar. Sobre la mesada limpia volcar la harina en forma de corona y, en el centro, verter la mezcla reservada de grasa con aceite y la mitad de la salmuera. Unir todos los ingredientes de forma envolvente e ir agregando salmuera a medida que la masa lo pida, hasta obtener una masa lisa y suave, con una textura similar a la de un pan. Amasarla enérgicamente unos minutos, darle forma de bollo, taparlo con un repasador limpio y dejarlo descansar en un lugar cálido de 40 minutos a 1 hora.
2. Pasado ese tiempo, enharinarlo levemente y comenzar a estirar la masa hasta que duplique el tamaño de la asadera que irá al horno, en este caso, de barro. Tener en cuenta que la masa debe tener una consistencia firme y pesada para que pueda funcionar como horno. Precalentar el horno a fuego mode-

rado-bajo.

3. Acomodar la masa cubriendo totalmente la asadera como si fuera un paño, dejando que sobresalga bastante por ambos lados de la placa (esto es necesario para envolver luego la carne).
4. Retirar la carne de la heladera, dejar que tome temperatura ambiente y acomodarla en el centro de la asadera arriba de la masa, con el jugo de la marinada.
5. Envolver todo con la masa, como cerrando un caramelo, pero dejando una pequeña abertura en la parte superior. Por allí, volcar el caldo dentro de la masa hasta que se vea desde arriba y cubrirla con una lámina de papel de aluminio para que no se queme.
6. Cerciorarse de que el paquete de masa no tenga aberturas o roturas en ningún otro lado (de encontrar alguna corregirlas), y llevar al horno.
7. A lo largo de la cocción, que llevará unas 4 horas a fuego fuerte, controlar al menos 2 veces que la masa no se quede sin caldo. Para reponerlo, verterlo por la abertura superior y volver a taparla con el papel de aluminio.
8. Transcurrido el tiempo indicado, retirar la placa del calor, romper la masa e ir extrayendo las porciones de carne, que saldrán humeantes, tiernas y jugosas.



ALGODÓN WINE ESTATES

LA GRAN DISTINCIÓN

 @AlgodonWineEstates /  @Algodonlife

Gran propuesta de Enoturismo de la Argentina, a 17 kilómetros de San Rafael, esta bodega se destaca por sus 825 hectáreas con impactante cancha de golf de 9 hoyos, un hotel de altísima categoría levantado sobre antiguas casas de campo recicladas y un vino de calidad elaborado por el enólogo Mauro Nosenzo. Emprendimiento conducido por Ignacio Goldin y perteneciente al Grupo Algodón, se elaboran 80 mil botellas de alta gama por año, y tiene servicios para los viajeros como canchas de tenis en tres superficies: cemento, césped y polvo de ladrillo. Un lujo.

VIÑEDOS ANTIGUOS Y ALTA TECNOLOGÍA JUNTO A LA SIERRA PINTADA Y CON LA CORDILLERA DE FONDO. A 200 KM DE LAS LEÑAS Y 17 KM DEL CENTRO DE SAN RAFAEL.

FICHA TÉCNICA

FUNDADA EN 1998
UBICADA EN CUADRO BENEGAS, SAN RAFAEL, MENDOZA

CREADOR
Ricardo Jurado

80
HECTÁREAS

CEPAS CULTIVADAS
Chardonnay / Pinot noir / Merlot / Syrah / Bonarda / Cabernet Franc / Cabernet sauvignon / Malbec

PRODUCCIÓN ANUAL
80.000
BOTELLAS

CAPACIDAD
269.500
LITROS

EXPORTACIONES
Holanda, Inglaterra y Estados Unidos

ENÓLOGO
Mauro Nosenzo

LÍNEAS DE VINOS
Algodon Wine Estates y PIMA

DISTINCIONES

ALGODÓN BONARDA 2014:
Medalla de Oro New York World Wine & Spirits Competition 2017
ALGODÓN MALBEC BLACK LABEL 2012: **Medalla de Oro Global Master of Wine & Master Sommelier Award 2016**
ALGODÓN MALBEC 2012: **Medalla de Plata The Global Malbec Masters 2017**

* VER REFERENCIAS EN CAPÍTULO 1, PÁG. 38

CASONA & LODGE

Vida de lujo entre viñedos



Tres de las ocho suites de Algodón están armadas en una encantadora casona construida en 1921, restaurada respetando su diseño de campo, con techos de caña rústica y paredes de adobe de 60 cm, conectadas a una sala de estar íntima y vistas al viñedo. Las otras cinco suites superiores también respetaron el estilo de campo de la tradicional estancia argentina y contaron con el trabajo de la arquitecta Marina Llorente y del paisajista Eduardo Vera. Todas rodeadas de antiguas arboledas, piscina, viñedos y una bellísima cancha de golf, cuentan con servicios de lujo en cuarto, pero también con la distinción que dan ciertos toques de campo en los muebles, la decoración, las chimeneas internas y los bellísimos ventanales al campo. Tenis, bicicletas, golf, paseos, degustación de vinos, visita a la bodega y un restaurante de primer nivel esperan al viajero en esta original propuesta de San Rafael.

LOS INFALTABLES

Algodón Chardonnay

Composición varietal: 100% Chardonnay
Origen: San Rafael, Mendoza.
Crianza: 8 meses en barricas de roble francés.

Notas de cata: Elegante chardonnay, con plena tipicidad varietal. Expresivo en nariz y complejo, por el aporte de madera tostada. Equilibrado y armónico en boca.



Algodón Bonarda

Composición varietal: 100% Bonarda
Origen: San Rafael, Mendoza.

Notas de cata: Paleta aromática de frutas rojas y negras maduras con suaves notas florales. Buena estructura en boca, con taninos redondos y final persistente.



Algodón Malbec

Composición varietal: 100% Malbec
Origen: San Rafael, Mendoza.

Crianza: 5 meses en barricas de roble francés.
Notas de cata: Un malbec frutado y con buena estructura. En nariz despliega notas de ciruela y sutiles toques de vainilla y tostado. Suave y equilibrado.



Algodón Cabernet Franc – Malbec Black Label

Composición varietal: 70% Cabernet franc, 30% Malbec
Origen: San Rafael, Mendoza.

Crianza: 18 meses en barricas de roble francés.
Notas de cata: Blend complejo y elegante. Intenso, combina frutas maduras y notas minerales con sutiles notas de vainilla y tabaco. Promete largo potencial de guarda.



PIMA

Composición varietal: 40% Malbec, 15% Bonarda, 20% Cab. sauvignon, 15% Merlot, 10% Syrah
Origen: San Rafael, Mendoza.

Crianza: 24 meses en barricas de roble francés.
Notas de cata: Vino ícono, de gran carácter y estilo. Sus variedades provienen de los viñedos más antiguos, plantados en 1.946, y se combinan en perfecta armonía.



PURO TENIS

Canchas en 3 superficies



Con el fondo de la cordillera mendocina, rodeado de viñedos de 20 años, antiguos nogales, ciruelos y olivares de 50 años, el Centro de Tenis Algodón Wine Estates es una verdadera joya para los amantes de este deporte. Diez canchas (4 de ellas iluminadas profesionalmente) en tres superficies: polvo de ladrillo, cemento y césped, donde se suelen hacer clínicas, eventos corporativos y distintos torneos. Además de jugar, los huéspedes y turistas pueden también tomar clases privadas. Vestuarios de alto nivel y el club house como descanso tras los partidos, forma parte de las cercanías de estas canchas.

ALMA MATER**Ignacio Goldin**

Práctico, puntilloso, sumamente agradable, Ignacio Goldin es responsable de toda la operación de la empresa Algodón en la Argentina, una bodega que crece junto al alto nivel de sus vinos y con grandes ideas en el enoturismo y la hotelería. Casado, padre de dos hijas, este porteño recibido de cocinero en el IAG confiesa que el amor por la cocina le viene de muy chico, transmitido por su madre. "Ella me legó la pasión por cocinar", cuenta Ignacio quien asume su lado práctico de su padre comerciante, cuya familia fue dueña de la empresa de caramelos Mu-Mu. Como gastronómico hizo cursos en Francia y pasantías en San Sebastián, y trabajó en varios hoteles de lujo en lugares del interior del país como Isla Victoria en Bariloche, o Calafate. Egresado en 2009 de la carrera de Sommelier del Instituto Cave (Centro Argentino de Vinos y Esprituosas), hoy da clases en ese instituto para "compartir lo que uno ha viajado y conocido y para seguir aprendiendo", dice. Con su padre y varios hermanos viviendo en distintos rincones del planeta (Lima, Valencia, Tel Aviv, Beer Sheva), Ignacio Goldin es miembro del jurado de los premios Argentina Terroir Awards (ATA) que identifica y distingue a los mejores terruños y vinos de nuestro país.

CAVA-BODEGA-VIÑEDOS**Ocho cepas y alta tecnología**

La cava tiene 455 barricas de roble francés, 55 mil botellas en crianza, tanques de acero inoxidable para 200 mil litros y piletas de hormigón para 69.500 litros. Con 84 hectáreas plantadas y 80 mil botellas al año, poseen viñedos de malbec y bonarda de 1946 (de una de esas parcelas sale el espléndido blend malbec-bonarda que pasa 18 meses en barricas) y viñedos de syrah plantados en 1960. Otros viñedos se plantaron desde fines de los 90 y también trabajan con chardonnay, cabernet sauvignon, cabernet franc, pinot noir y merlot. En un lugar que se parece mucho al paraíso (antiguas casonas recicladas, viejos álamos y nogales, cancha de golf, ciruelos y olivares por donde pasan senderos bellísimos), la bodega es otro lugar encantado, con un soberbio espejo de agua que es en realidad un contenedor de irrigación, un toque de distinción más entre la cordillera y los viñedos.

**CANCHA DE GOLF****9 hoyos en una belleza extrema**

Creada en 2005 por Ricardo Jurado (descendiente del golfista José Jurado, múltiple campeón argentino y perdedor por un golpe del Abierto Británico de 1931), es una cancha profesional de 9 hoyos par 36 que recorre viñedos, olivares, lagunas naturales, represas y toda la belleza de San Rafael. Jurado, creador también de la bodega, se asoció en 2007 con el Grupo Algodón, quien le dio vuelo mundial al proyecto. La cancha, rodeada de un paisaje tan impactante como la cordillera de Los Andes, le da un gran prestigio a la bodega dentro de las propuestas de enoturismo mundial.



BRINDIS DE ENERO. EMPLEADOS DE ALGODÓN SALUDAN EN LA FOTO GRUPAL COMANDADOS POR EL ALMA MATER IGNACIO GOLDIN Y EL ENÓLOGO MAURO NOSENZO (ÚLTIMA FILA, TERCERO Y CUARTO DESDE LA DERECHA) Y POR EL CHEF GASTÓN LANGLOIS (FILA DE ABAJO, EN CUCLILLAS, CUARTO DESDE LA IZQUIERDA).

CHEZ GASTON**Los paisajes del buen comer**

Otro punto altísimo en las rutas del vino argentino en cuanto a restó de bodegas. Conducido desde hace 11 años por el porteño Gastón Langlois, con horno de arcilla y asador a la leña y platos de alta elaboración, Chez Gaston está construido sobre un antiguo olivar de 50 años. Piedra, madera, caña y paja son los materiales utilizados en la construcción. Con 50 cubiertos en un ambiente íntimo de chimenea abierta, los jardines con sus mesas y sillones para almorzar son otro atractivo. Hay un menú de 5 pasos para degustar los grandes vinos de la bodega. Pero la carta es una invitación de todos los sabores: pato confitado, jabalí, langostinos, trucha, chivo al bonarda, rotolo de conejo, ciervo, arroces y pastas son parte de su gran oferta de todos los días.

**ENÓLOGO****Mauro Nosenzo**

Fanático del atletismo, a los 63 años este mendocino corre maratones de calle y ultra maratones en montaña. Eso sí: dice que nada se emparenta con su adolescente vocación de hacer vinos: "En cada creación siento que mi identidad está dentro de esa botella", se confiesa. Nacido en Soitue, un paraje al sur de San Rafael, su padre es un italiano de Piemonte que peleó en la Segunda Guerra Mundial y su madre una hija de españoles. "Mi hermano Carlos se dedicó al petróleo. Pero yo sentí desde muy chico mi destino al ver como mi padre hacía sus vinos caseros", recuerda Mauro. Estudió el secundario en Atuel y se recibió de enólogo en General Alvear. En 1977, con 22 años, ya estaba en Bodega Resero, donde trabajó 17 años. Luego vendría la bodega Simonassi Lyon y 12 años en Alfredo Roca, nada menos. Hasta que en 2008 llegó a Algodón Wine Estates a poner su marca registrada en estos jóvenes grandes vinos. Casado con Marcela Salagaray y padre de tres hijos ingenieros (Mauricio, Pablo y Nicolás), el hombre de los viñedos cuenta sus vinos como cuenta su vida. Apasionado.

**CHEF EJECUTIVO****Gastón Langlois**

Cocinero de platos exquisitos, formado en Buenos Aires en la Cantina Don Carlos, La Bourgogne de Jean Paul Bondoux y en el Four Seasons, Langlois muestra su ADN cuando le preguntamos por un plato preferido: "Los ñoquis de espinaca y el vitel tonne de mi abuela Herminia y el puchero de mi mamá", elige entre la alta carta de su vida. Nació en Almagro y se crió en San Andrés y en Florida. A los 22 años, chef con título del IAG, decidió vivir en Mendoza para estudiar enología y desarrollar sus platos cerca de los viñedos. Se enamoró de San Rafael, de su pareja, Dayana Knafelc y de la bodega Algodón que en 2008 le dio las llaves de sus restó. No defraudó: es chef invitado del restaurante Cork&Flame para cocinar en el Masters de Augusta, cumbre del golf mundial, con sus platos y los vinos de la bodega.

MARIDAJES

PARA EL JABALÍ SE ELIGE UN ALGODÓN BONARDA 2014 DE AROMAS FRUTALES Y MADERA QUE EQUILIBRA ESTA CARNE DE SABOR INTENSO. EL PATO VA CON UN PINOT NOIR 2015 DONDE LAS NOTAS FLORALES EQUILIBRAN CON EL CONFITADO Y EL AHUMADO. EL T-BONE SALE CON UN CABERNET FRANC-MALBEC 2013, MICROVINIFICADO Y CON 18 MESES EN BARRICA.

Papas medianas 4 • Cebollas 2 • Zanahorias 2 • Sal y pimienta a gusto • Aceite de oliva, aquí usamos el Algodón Wine Estates, c/n • Bifes de T-bone 4 de 500 gramos cada uno • Hojas verdes variadas a gusto • Hierbas frescas (orégano, romero y tomillo) a gusto

BIFE T-BONE A LA LEÑA, CON VERDURAS Y HIERBAS

4 PORCIONES
40 MINUTOS + ESPERAS

1. Limpiar las verduras con abundante agua, colocarlas en una asadera y llevarlas al horno hasta que estén en su punto.
2. Luego, cortar las papas y las cebollas en cuartos, y las zanahorias en rodajas. Volver a acomodarlas en la asadera, agregarles sal, pimienta y aceite de oliva, y cocinarlas hasta que estén doradas.
3. Mientras, calentar la parrilla hasta que los hierros, a 15 cm del fuego, tengan buena temperatura. Pintar la carne por ambos lados con el aceite de oliva usando un pincel de silicona, recostarla sobre la parrilla y salpimentar la superficie de arriba. Cocinar 10 minutos, darla vuelta, salpimentar la otra cara y cocinar 10 minutos más.
4. Servir el bife con las verduras asadas, hojas verdes a elección y las hierbas frescas. Si se desea, acompañar con chimichurri.



Pata-muslo de pato 4 • Hierbas frescas (jarilla, tomillo, romero, laurel y orégano) a gusto • Aceite de girasol 250 cc • Pimiento rojo 50 gramos • Pimiento amarillo 50 gramos • Pimiento verde 50 gramos • Zanahoria 50 gramos • Zucchini 50 gramos • Berenjena 50 gramos • Aceite de oliva c/n • Sal y pimienta a gusto • Dulce de frambuesas 150 gramos • Higos frescos 4 • Queso azul (roquefort) 200 gramos

PATO AHUMADO Y CONFITADO

4 PORCIONES
40 MINUTOS + ESPERAS

1. Colocar el pato en el ahumador o la parrilla. Agregar las brasas, mojarlas y acomodar sobre éstas la jarilla y las hierbas frescas.
2. Ahumar por 3 horas. Luego, volcar el aceite de girasol en una olla, sumergir el pato y cocinarlo unas 3 horas a fuego muy bajo.
3. Antes de que termine su tiempo de cocción, abrir los pimientos al medio, eliminar semillas y nervaduras y cortarlos en fina juliana. Pelar la zanahoria y cortarla de igual modo, junto al zucchini y a la berenjena. Saltear todas las verduras en una sartén con un chorrito de aceite de oliva y salpimentar.
4. Disponer unas cucharadas del dulce de frambuesa en el plato de presentación, seguir con 1 higo y unos trozos de queso azul. Luego, una porción del salteado de verduras en el centro del plato y, sobre éstas, una pata-muslo de pato ahumado y confitado. Distribuir el resto de las porciones y presentar enseguida.

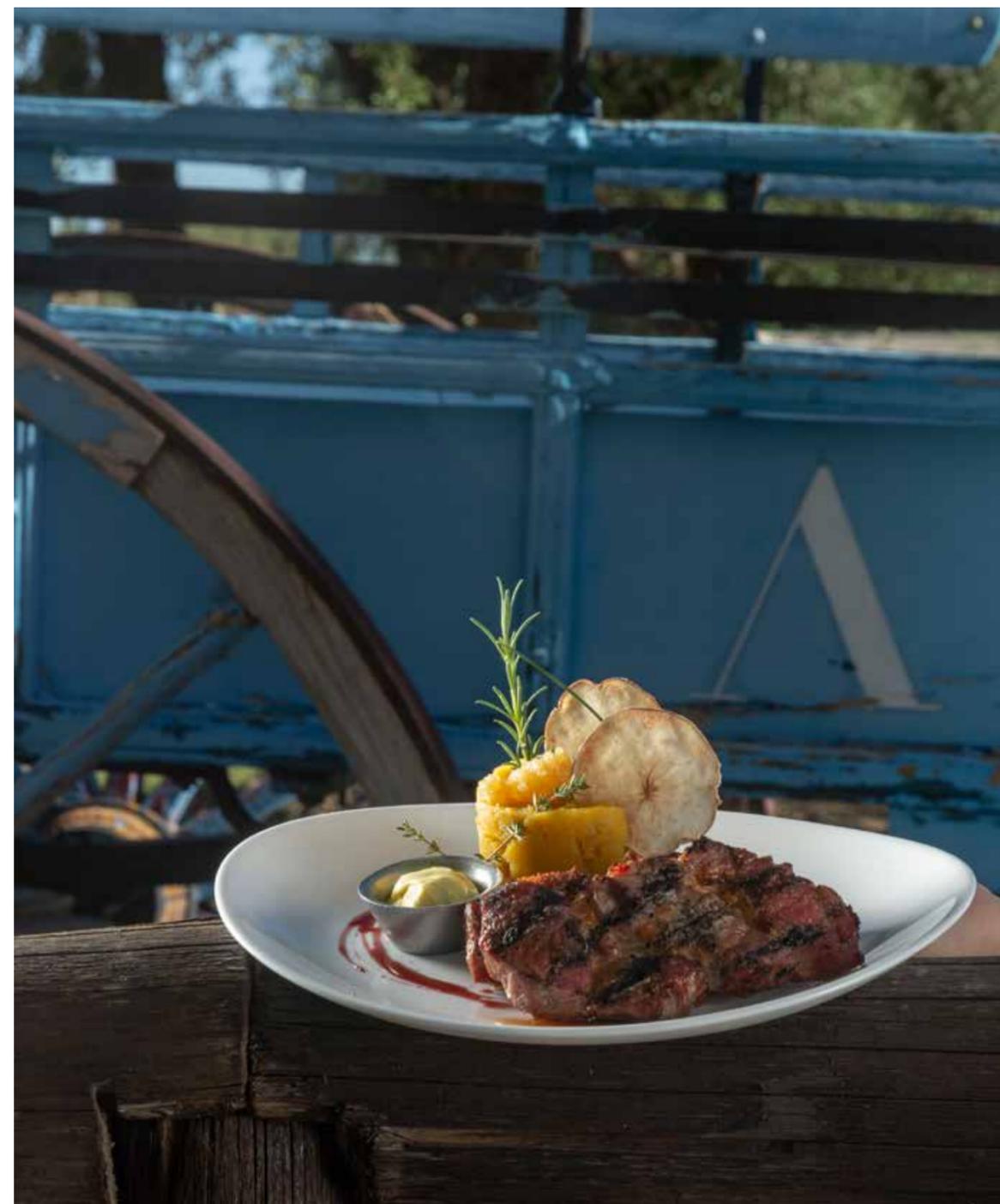


Batatas 1 kg • Miel pura 50 gramos • Sal y pimienta a gusto • Cebolla 1 • Aceite de oliva c/n • Hierbas frescas (orégano, romero y tomillo) a gusto • Espumante Chardonnay Algodón Wine Estates 1 botella • Crema de leche 70 cc • Mostaza 50 gramos • Bondiola de jabalí ahumado 1 kg

BONDIOLA DE JABALÍ AHUMADO, CON PURÉ DE BATATA Y MIEL

4 PORCIONES
30 MINUTOS + ESPERAS

1. Pelar las batatas y cocinarlas en agua hirviendo hasta que estén tiernas. Colar, pasarlas a un bol y pisarlas hasta formar un puré. Agregar la miel, sal y pimienta, y si fuese necesario, sumar un poco de leche o crema de leche para suavizar la mezcla.
2. Para la salsa. Pelar y cortar la cebolla en pequeños cubos, pasarlos a una sartén caliente con un hilo de aceite de oliva y cocinar hasta transparentar. Colocar las hierbas frescas y el espumante Algodón, dejar evaporar el alcohol y cocinar hasta reducir la salsa. Añadir la crema de leche y procesar. Luego colar la preparación sobre un bol, volcar la mostaza e integrar bien.
3. Cortar la bondiola en medallones de unos 125 gramos cada uno, salpimentar y cocinarlos a fuego fuerte en parrilla o plancha, hasta dorar bien de cada lado. Servir 2 medallones por persona junto con el puré de batata y unas cucharadas de salsa.



Costillar de ternera 2 kg • Jarilla c/n • Sal gruesa c/n • Chimichurri a gusto • Ramas de romero c/n

COSTILLAR DE TERNERA A LA LEÑA

4 PORCIONES
1 HORA + ESPERAS

1. Antes de empezar a cocinar el costillar hay que tener bien limpia la parrilla o la cruz, y encender las brasas. Colocar la jarilla mojada.
2. Preparar el costillar. Retirarle el exceso de grasa que pudiera tener (con esto se conseguirá ahorrar tiempo de cocción), colocarlo sobre una tabla de madera grande y condimentarlo con abundante sal gruesa.
3. Si se hiciera en la cruz de hierro, colgarlo en los ganchos superiores y sostenerlo con los ganchos inferiores. Si no llegara hasta los ganchos inferiores, atarlo con alambre para que se sostenga por arriba y por abajo.
4. Es importante observar de qué lado llega el viento, o sea, hacia dónde se mueve la llama. En esa dirección, a unos 40 cm del fuego, habrá que clavar el asador. Si la llama tiende a la derecha, la cruz se deberá clavar levemente inclinada hacia la izquierda. Acomodarlo del lado del hueso hacia el fuego, de intensidad media, y cocinarlo aproximadamente hora y media. Es importante ir alimentando las brasas y el fuego de leña, para lograr una cocción pareja sin cambios de intensidad en el calor que recibe.
5. Pasado ese tiempo, dar vuelta las costillas y continuar la cocción media

hora más, siempre a fuego suave. En ese momento, empezar a pintar la pieza de ambos lados con chimichu-

rri, usando ramas de romero como pincel.
6. Cuando el costillar esté punto, sa-

carlo de la parrilla o cruz con cuidado, trocearlo y servirlo en una tabla de madera grande.



Para el brownie: Huevos 2 • Yemas 2 • Azúcar 225 gramos • Chocolate amargo 200 gramos • Manteca 150 gramos • Harina 75 gramos
Para el helado: Crema de leche 70 gramos • Helado de chocolate blanco 200 gramos • Aceite de oliva Algodón Wine Estates 50 cc

BROWNIE CON HELADO DE CHOCOLATE BLANCO

4 PORCIONES
30 MINUTOS + ESPERAS

Para el brownie

1. En un bol amplio, batir los huevos, las yemas y el azúcar cuidando que no tome una consistencia espesa.
2. Picar a grosso modo el chocolate y fundirlo a baño maría junto con la manteca, hasta tener una mezcla homogénea. Incorporar a la preparación anterior y agregar la harina, previamente tamizada. Mezclar de manera envolvente.
3. Volcar la mezcla obtenida en una asadera rectangular, ya enmantecada y algo enharinada, darle unos golpecitos contra la mesada para eliminar las burbujas, y cocinar en horno, en este caso de barro, no muy caliente (en horno a gas, 180° C) unos 15 minutos.
4. Retirar del calor, dejar enfriar dentro del molde y cortar en 4 cuadrados. Reservar.

Para el helado

1. Batir la crema de leche a medio punto, agregar el helado de chocolate blanco y el aceite de oliva. Homogenizar la mezcla y reservar en el congelador unos 30 minutos.
2. Pasado el tiempo indicado, acomodar una porción de brownie en el plato de presentación y, sobre éste, colocar una bocha del helado.



OTRAS BODEGAS DE MENDOZA: SAN RAFAEL



Jorge Rubio

Creada en 2.003 por Jorge Rubio, enólogo argentino con más de 30 años de experiencia, para elaborar vinos de autor que transmitan el espíritu del Oasis Sur del Atuel. La bodega produce 1,4 millones de litros bajo las líneas Finca Gabriel –Clásicos, Edición especial y Jóvenes- y vinos de alta gama –Privado JR Reserva y Gran Reseva-. La búsqueda de innovación constante guía a su creador, quien sumó una champañera y una pequeña destilería con antiguos alambiques franceses para la elaboración Cognac y vinos fortificados.

Visitas guiadas de lunes a sábados, con reserva. Se podrá recorrer la cava y la sala de degustaciones subterránea, con su imponente mesa de roble macizo, que invita a disfrutar la experiencia en un espacio único.

Ruta Nacional 143 km 433 (y Calle F), General Alvear, Mendoza / Tel.: 2625 15 412472
www.autorjorgerubio.com.ar / tursimo@autorjorgerubio.com.ar
 @bodegajorgerubio / @bodegajorgerubio / @bodegajorgerubio



Funckenhause Vineyards

Emprendimiento vitivinícola familiar creado por Kurt Heinlein y Renate Anita Mey, de origen alemán, quienes descubrieron el potencial del oasis sur mendocino y adquirieron en 2.003 una de las fincas más altas de la región. Con vista magnífica a la Sierra Pintada, nacen los vinos de “La Espera” y “Funckenhause”. La vinificación, en términos de su enóloga Jimena López, se basa en 3 pilares: el conocimiento, la obsesión por los detalles y la pasión por lo que hacen. Cultivan variedad de cepas blancas y tintas como: Chardonnay, Riesling, Pinot Noir, Syrah, Malbec, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon y Petit Verdot. Almuerzos al paso en su Espacio Funckenhause. Degustaciones y catas con reserva previa, de miércoles a domingos de 10:00 a 17:00.

Ruta 150 S/n°, 25 de Mayo, San Rafael, Mendoza / Tel.: 11 5388 4254 / 260 450 2751
www.funckenhause.com / info@funckenhause.com / espaciofh@funckenhause.com
 @Funckenhause / @funckenhause



Goyenechea

Propone un viaje en el tiempo. Pinto-resca bodega centenaria, fundada en 1868, rodeada por largas calles con antiguos álamos y plátanos desde donde se puede observar los viñedos y un entorno bellissimo. Visitas y recorrido por las instalaciones de lunes a sábados y feriados de 10:30 a 17:45. Degustación imperdible con selección de etiquetas de la familia Goyenechea, que lleva 6 generaciones produciendo vinos con identidad en San Rafael.

Sotero Arizu S/n°, Villa Atuel, San Rafael, Mendoza / Tel.: 260 15461 7294
www.goyenechea.com / news@goyenechea.com
 @bodegagoyenechea / @bodegagoyenechea



Lavaque

Los vinos de Lavaque tienen dos siglos de historia, en sus genes está el carácter de San Rafael, y son el símbolo de una tradición vinícola. La bodega –creada por Gilberto Lavaque, de origen libanés– transita la quinta generación de la familia y mantiene la pasión de producir vinos con identidad y alta calidad. Sus 415 hectáreas de viñedos, con una altitud 800 msnm, dan origen a un portfolio rico y variado. En total son 9 líneas de vinos, con propuestas para todos los gustos.

Ruta 165 s/n°, Cañada Seca, San Rafael, Mendoza / Tel.: 260-4497044 / 4497132
www.lavaque.com
turismo@lavaque.com



Murville

Bodega especializada en la elaboración de espumantes y vinos frizzantes. De hecho, fue pionera en la producción de frizzantes naturales. Cuenta con 100 hectáreas de viñedos divididos en 4 fincas. Está abierta al turismo y cuenta con programas que incluyen visita a la planta de producción de vinos y espumantes y finaliza con una degustación, donde las burbujas son protagonistas. También se puede almorzar en su restó “Viñas y Fuegos”. Su web ofrece el servicio de shop on line.

Av. Hipólito Yrigoyen 5814, San Rafael, Mendoza / Tel.: 260 443-0095
www.murville.com / turismo@murville.com
 @bodega.murville / @bodegamurville



Bodega Jean Rivier

Proyecto familiar, de origen suizo, con viñedos en Valle de Uco y en Rama Caída, en San Rafael, dos terruños privilegiados para producir vinos de calidad. La bodega, con ubicación céntrica, fue construida en los años '50 y modernizada en 1993. Recibe visitas guiadas y degustaciones de sus líneas “Bi-varietal”, “Varietal”, “Reserva”, “Alta Gama”, de lunes a viernes de 8:00 a 12:00 y de 15:00 a 18:00 y los sábados de 8:00 a 12:00, siempre con reserva previa.

Avenida Hipólito Yrigoyen 2385, San Rafael, Mendoza / Tel.: 260 443 2675 / 76
www.jeanrivier.com
 @bodegajeannrivier / @bodegajeannrivier



Iaccarini

Fundada en 1903 por Pascual Iaccarini, un inmigrante italiano, en La Paredes, al noroeste de San Rafael. En 2009 fue adquirida por la familia Méndez Collado, quien la restauró y renovó sus instalaciones. Cuenta con 25 hectáreas de viñedos en una finca dividida en tres parcelas y, según la antigüedad de las vides, se definen las líneas de vinos: Cavas Don Nicasio, Bodega Iaccarini y Vía Blanca. Ofrece visitas guiadas y degustaciones.

Calle Iaccarini (ex Sardini) y Calle Don Nicasio (ex Calle 6), Las Paredes, San Rafael, Mendoza / Tel.: 2601 54305462
www.bodegaiaccarini.com.ar
info@bodegaiaccarini.com.ar
 @Bodegaiaccarini / @Bodegaiaccarini



La Abeja

Finca y bodega La Abeja fue la primera bodega de San Rafael, construida en 1883 por el fundador de la ciudad, Rodolfo Iselín, de origen francés. Actualmente está restaurada y produce vinos de alta gama: Familia Ripa, Finca La Abeja, Casona Iselín Roble, Finca La Abeja Reserva y Cosechas especiales. Conserva antiguas maquinarias época y una cava donde elaboran espumantes. Visitas guiadas sin cargo y degustaciones de lunes a sábados de 9:00 a 17:00.

H. Yrigoyen 1900, San Rafael, Mendoza Tel.: 0260 4439804
www.bodegalaabeja.com.ar
info@bodegalaabeja.com.ar
 @Laabejabodega / @bodegalaabeja



Suter

Otto Suter, de origen suizo y uno de los pioneros en la viticultura de San Rafael, dio vida a bodega Suter en 1.887. Tradicional e histórica, siempre acompañó la mesa de los argentinos con los clásicos Varietales y Bi Varietales, el Suter Etiqueta Marrón y la línea de Suter Privados. Hoy, con nuevas generaciones al mando, el legado se mantiene intacto. Para los interesados en visitarla y conocerla, cuenta con centro de visitas, tours y degustaciones de lunes a sábados.

Hipólito Yrigoyen 2850, San Rafael, Mendoza Tel.: 260 442-1076
www.bodegasuter.com.ar
 @Suterbodega / @bodegasuter



Marco Zunino

Una bodega moderna con acento francés y diseño innovador. Está emplazada en un paisaje árido y rocoso, frente a la cordillera de Los Andes. Sus 30 hectáreas de viñedos dan origen a vinos originales del Nuevo Mundo, frutados y muy expresivos, fieles testigos de un gran terruño situado en el oasis sur mendocino. Los imperdibles: su exótico Chardonnay, el Rosé de Bonarda y el emblemático Malbec Reserve.

Ruta Nacional 143 Km 484, San Rafael, Mendoza / www.bodegamarcozunino.com
info@bodegamarcozunino.com
 @BodegaMarcoZunino / @bodegazunino / @bodegamarcozunino

OTROS BODEGAS DE MENDOZA: SAN RAFAEL



Las Payas

Pequeña bodega creada por Santiago Salgado en 2005. Elabora vinos artesanales, en partidas limitadas, y su fuerte son las uvas no tradicionales como Corvina, Criolla, Verdicchio, Canela, Ancellotta, Patricia, Nero d'Avola, entre otras. Muestra la otra faceta de los vinos de San Rafael, con etiquetas disruptivas y originales, que invitan a "nadar fuera de la corriente", según declara su mentor. Visitas con reserva previa.

Bentos 2500, Las Paredes, San Rafael, Mendoza. / Tel.: 260 4321942
www.fincalaspayas.com.ar
 autor@fincalaspayas.com.ar
 @finca.laspayas / @FincaLasPayas
 @finca_las_payas

Finca Martha

Situada en Villa Atuel, al sudeste de San Rafael, Finca Martha, elabora vinos con una personalidad definida: jóvenes, frescos, frutados y aromáticos. Funciona en una centenaria bodega -La Soñada- que fue adquirida y puesta a punto por la familia Barale en 2.001. Cuenta con 33 hectáreas de viñedos propios que dan origen a su línea Finca Martha y sus elegantes Gran, en sus variedades Malbec, Cabernet Sauvignon y Blend.

Calle Pública s/n°, La Izuelina, Villa Atuel, Mendoza.
www.fincamartha.com
 info@fincamartha.com
 @FincaMartha / @FincaMartha
 @fincamartha



COLABORAN CON ESTA OBRA



LA CENAIDA

Cabañas. Restaurante
 Ruta 173 KM 8,5
 San Rafael, Mendoza
 Reservas: 0260 466-0839

@lacenaída



SABORES DELICATESSEN

Productos gourmet
 Teléfono: 0260 4502743
 San Rafael, Mendoza

@Sabores_delicatessen



DIAM'S

Maravilloso restó de Bodega DiamAndes
 Gastronomía de autor con un toque francés, conducido por el Chef Signature Santiago Orozco
 Clodomiro Silva s/n M5565 Vista Flores, Valle de Uco, Tunuyán, Mendoza.

TE: 54 9 261 657 5472
www.diamandes.com
 visitas@diamandes.com



ENJOY CASINO Y SHERATON MENDOZA HOTEL

El destino perfecto que ofrece una experiencia única en alojamiento, gastronomía, vinos y entretenimientos
 Primitivo de la Reta 989, 5500 Mendoza. 0261 441-5500
reservas.mendoza@sheraton-mendoza.com

Sheraton Mendoza Hotel
 @Sheraton_mendoza
 Sheraton Mendoza Hotel



SUSANA BALBO WINES

Entrega de vinos puerta a puerta a todo el país a través de nuestra tienda online. Te esperamos para que conozcas nuestra bodega y restaurant en Agrelo, Mendoza

tienda.susanabalbowines.com.ar
 tienda@sbwines.com.ar
 Teléfono: (0261) 4989213
 Celular: (261) 662 6754



FEDERICO S.A.
 CONCESIONARIO OFICIAL



Tel. 5263 9990
www.toyotafederico.com

MUCHO MÁS
 QUE UNA PICK-UP.



HILUX
 2019

AGRADECIMIENTOS: Dirección de Turismo De San Rafael.

FOTOS: GENTILEZA DE LA DIRECCIÓN DE TURISMO DE SAN RAFAEL

San Rafael puede ser el escenario perfecto para unas vacaciones en familia o el pasaje directo a la aventura entre amigos. El destino es uno, las atracciones muchas.

MENDOZA

5 IMPERDIBLES PARA PASEAR Y DISFRUTAR



1. Los Reyunos

Un refugio para la pesca, los deportes acuáticos y el simple disfrute de un paisaje hermoso. El mapa lo ubica a 35 km de la ciudad, a poca distancia de Villa 25 de Mayo, y forma parte del circuito del Diamante, río que nace en la Cordillera de los Andes y que, a lo largo de su recorrido, originó la creación de presas y diques. Sitio de gran interés turístico, en el menú de propuestas del embalse de Los Reyunos se destacan actividades como tirobangi, buceo, paseo en catamarán, cabalgatas, mountain bike, cuatriciclos,

senderismo, trekking, rappel y claro, la pesca de salmónidos y pejerreyes, entre otras variedades. El Club de Pesca y Náutica Los Reyunos, a 11 km de la presa, es uno de los puntos que más visitantes convoca. Junto a él se ubica un apart hotel, restaurantes, la proveduría, cabañas, campings y las casas de alquiler de embarcaciones para la pesca o el paseo sobre aguas calman que se mueven entre gamas de verde y turquesa. El circuito termina con el Dique de Agua del Toro, otra gran opción para quienes quieran seguir de pesca.

2. El Sosneado

Lagunas, cordillera, volcanes, historia, soledad, silencio y, sobre todo, inmensidad. Esta es la promesa al iniciar este circuito, surcado por el río Atuel, a unos 180 km de San Rafael. Se llega por la ruta 144 en dirección sur y es el destino indicado por quienes gustan de estar cara a cara con la naturaleza agreste y auténtica. Trayectos en 4x4, andinismo, mountain bike, trekking, pesca, cabalgatas y campings están a la orden del día. Entre las paradas a no perderse están: la laguna El Sosnea-

do, lugar familiar donde se puede pescar y hacer buceo; las ruinas del viejo Hotel Termas El Sosneado, con piletones de aguas termales al aire libre en funcionamiento; la Cueva del Indio, testimonio de los pueblos originarios; los restos del famoso avión de los rugbiers uruguayos, representado en la película *Viven* (1993); el volcán Overo, hoy inactivo y con glaciares eternos; y la laguna Atuel, con una formación de pequeñas cataratas incluidas. Todo bajo la intocable presencia de la Cordillera de los Andes.



3. Cañón del Atuel

Esta es una de las atracciones naturales más emblemáticas de San Rafael. La excursión recorre varios puntos de interés, hasta pasar el embalse El Nihuil, allí comienza un espectáculo creado por el viento, las aguas del río Atuel y millones de años de erosión. El paseo, de más 50 km, es un museo geológico a cielo abierto donde increíbles formaciones, con variedad de colores y tamaños, se suceden unas tras otras. Algunas de las figuras más renombradas son: el mendigo, el bosque de coníferas, los jardines colgan-

tes, el elefante, el sillón de Rivadavia, los monstruos, el lagarto, el búho, la calavera y muchas más. Un recorrido donde no se puede soltar la cámara de fotos (o el celular). El cañón termina en el embalse Valle Grande, otro fabuloso espejo de agua apto para la pesca y los deportes acuáticos.

4. Valle Grande

Cuando el asombro por las figuras talladas por las fuerzas naturales termina, empieza la acción y la adrenalina por las aguas del río Atuel, en Valle Grande. A unos 40 km del



epicentro, es el lugar elegido para entregarse a los deportes de aventura, con el rafting, el kayak y el cool river a la cabeza, pero también con atrapantes opciones como tirolesa, escalada y rappel. Propuestas para hacer subir las pulsaciones y descubrir nuevas imágenes del cañón y su río. También hay alternativas más tranquilas como safaris fotográficos, cabalgatas o paseos en cuatriciclo o enduro.

5. Dunas

A sólo 10 km de distancia, el mayor

contraste: por un lado El Nihuil, el embalse más grande de la provincia, con aguas calmas y cristalinas; por el otro, unas 30.000 ha áridas, con dunas que pueden tener hasta 200 m de altura. Poca distancia para una admirable oposición. Escenario del Dakar y el Desafío Ruta 40, sus particularidades geográficas y climáticas (grandes vientos y temperaturas que pueden superar los 50°C), lo convierten en uno de los parajes más extremos del país. Con la compañía de un guía especializado es una gran aventura por vivir.

"Los vinos de alta gama ubicaron a San Rafael en el mapa mundial del vino"

EL COLUMNISTA RAÚL BIANCHI

EMPRESARIO BODEGUERO, ES NIETO DEL FUNDADOR VALENTÍN BIANCHI Y FUE PRESIDENTE DE LA COMPAÑÍA, DE LA QUE ES UNO DE LOS PROPIETARIOS.

Terroir es una palabra de origen francés que se traduce comúnmente como "lugar de origen". Y a mí esa definición me parece muy adecuada no solo para hablar del vino sino de las historias y las personas que están detrás de él. Una historia que nació con el sueño de los inmigrantes que llegaron a nuestras tierras en el siglo pasado, como nuestros abuelos Don Valentín y Elsa Bianchi, con poco más que un sueño y mucha voluntad de trabajo. Ya pasaron 91 años de aquel primer viñedo y mi generación, la tercera, sumándose la cuarta también, continúa este desafío: el de ofrecer vinos de calidad, con identidad local, para consumidores de todos los segmentos, una verdadera democratización del vino, siempre poniendo en el centro al consumidor.

El terroir de San Rafael, el oasis Sur de Mendoza, es nuestro lugar de origen. Allí la vid ha encontrado un lugar óptimo para su buen desarrollo. Vinos que logran una excelente expresión. La gran amplitud térmica entre el día y la noche hace que se puedan cosechar frutos con muy buena estructura y concentración aromática. A esto se suma el agua que riega los viñedos, proveniente de los deshielos de las montañas, brindándonos un recurso de calidad excepcional. Estas cualidades naturales combinadas con viticultura de precisión y nuestra gente nos



En el corazón de Mendoza, mi familia ha encontrado un lugar donde la experiencia y la pasión nos convirtió en parte del patrimonio argentino.

permiten lograr vinos de alta gama que ubicaron a San Rafael en el mapa mundial del vino, destacados en concursos mundiales y que potenciaron las características de este terroir. Son varios los hitos que enorgullecen a nuestra bodega. Sin dudas el premio obtenido en Vinalies Internationales, concurso integrado por la unión de enólogos de Francia, en 2014, es uno de ellos. El Malbec de la línea Famiglia Bianchi compitió entre más de 3500 vinos de 41 países y recibió el máximo galardón en la categoría "Vin Rouge", el Gran Premio Trophée al "Mejor Tinto del Mundo". Y no es la primera vez que nuestra bodega marca la van-

guardia vitivinícola en el mundo. Ya en 2010 con el espumante Stradivarius Extra Brut Cabernet Sauvignon 1998, ubicamos a la Argentina por primera vez en el Top Ten Mundial al llevarse el premio máximo en el Concurso Internacional de los Espumantes del Mundo (Effervescents du Monde), compartiendo podio con Francia e Italia. Estos premios se suman al orgullo de haber creado una línea de vinos junto a la Fundación Leo Messi, un emprendimiento solidario orientado a promover el deporte en la niñez, y por supuesto también la creación de nuestro gran vino icono Enzo Bianchi. Un vino que es un homenaje a mi padre, enólogo de la bodega por más de 50 años y pionero y promotor de la producción de vinos de alta gama en San Rafael.

Todos nuestros vinos representan el cuidado, la dedicación y el amor por esta tierra. Aquí en el corazón de Mendoza, mi familia ha encontrado un lugar donde la experiencia y la pasión nos convirtió en parte del patrimonio argentino.

Hoy presentes en nuestro histórico terruño de San Rafael y también en el Valle de Uco, nuestra bodega es una marca global con presencia en más de 40 países. Después de 90 años de trabajo, seguimos manteniendo viva la pasión por el vino y explorando constantemente nuevos horizontes.

las rutas del vino argentino

RECETAS, VIAJES Y PLACERES



SAN RAFAEL

