

TOP GOURMET



A colunista Dani Hispagnol e Leandro Pereira comandam a agência Gouté-Gourmet Travel Experience

Gouté – Gourmet Travel Experience: goute.com.br
 Contato: danihispagnol@goute.com.br



VINÍCOLAS DE MENDOZA

UM ROTEIRO PARA PERCORRER E PROVAR O MELHOR DO DESTINO ARGENTINO

Falar em Mendoza é falar dos vinhos, azeites e dos encantadores Andes que cercam as paisagens. Dizem que Mendoza é uma das poucas cidades que manteve relações amistosas com seu povo de origem, os huarpes. É certo que o sistema de irrigação bem organizado já estavam prontos quando os espanhóis chegaram, o que fez com que a agricultura nessa região árida funcionasse tão bem e se tornasse o sucesso que vemos hoje. A irrigação das videiras é feita através de mangueiras abastecidas pela água do degelo e protegidas com redes de nylon das

chuvas de granizo que atingem o destino. Essa região de clima árido e continental produz 70% dos vinhos da Argentina. Uma mistura de vitivinícolas de alta tecnologia e pequenas cavas familiares e artesanais oferece



uma das melhores relações custo/benefício. Em comparação a outros países renomados produtores, percebemos que em Mendoza a mão de obra e terras é mais acessível, e o terroir, perfeito. De altitudes que variam entre 900 a 1.800 metros, solo desértico, escassas chuvas, vento seco, e sol quase todos os dias do ano, baixa umidade e dias quentes que propiciam mais açúcar em contraste, com noites frias que favorecem a produção do tanino. As visitas favoritas:

Família Zuccardi, porque é familiar, italianada e envolvente. Eles te recebem com um almoço, um sorriso no rosto e muitas histórias para contar. Produzem, além dos vinhos, um azeite de altíssima qualidade. Os Chardonnays são meus preferidos.

Cavas Wine Lodge é rodeado de grandes extensões de vinhedo e fica no centro da rota do vinho, com vista para a Cordilheira.

Para quem prefere um serviços mais montado, com piscina particular, chuveiros ao ar livre e lareira é perfeito.

1884, o restaurante de Francis Mallmann. Uma cozinha de parrilla, com cheiro de fogo, torradinha por fora e succulenta por dentro, que abre o apetite e aumenta a sede pelos Malbecs do Catena Zapata.

Club Tapiz, um restaurante e uma charmosa casa de 1890, rodeada por 10 hectares de vinhedos. Piso de madeira de pinheiro, elementos de época renascentista, pátio, vista para os Andes. A casa foi restaurada conservando sua estrutura de vila, são pouquíssimos quartos, e a sensação é de estar em casa, ou pelo menos na casa que gostaríamos de viver em Mendoza. **La Posada** – Carlos Pulenta Wines, são apenas dois quartos de 70 m², em Vistalba, Lujan de Cuyo. Aqui a vivência é intensa e macia, como seus vinhos que acolhem e deixam lembranças marcantes.

