



## LE SENS GOURMAND | Deleites Sensoriales

Descubrir la Argentina desde su mesa: una cartografía deliciosa dibuja un menú de aromas y sabores prodigiosos, que embelesan los sentidos. En Mendoza, las vides regalan copas de un vino excelente y, en los mejores restaurantes porteños, los chefs más prestigiosos seducen con sus platos más audaces.

### DÍA 1 | BUENOS AIRES | MENDOZA

Luego de desayunar será trasladado al aeropuerto para embarcarse con destino a Mendoza. Las sierras que delinean el horizonte mendocino lo escoltarán mientras un transporte lo conduce a la Posada Salentein. Allí conocerá al experto en vinos que lo acompañará a lo largo de todo el recorrido. Tendrá el mediodía libre para almorzar y comenzar a familiarizarse con los encantos de estas tierras maravillosas, las mismas que ven nacer a los mejores Malbec del mundo.

Tras una siesta -que por estos lugares es religión- podrá recorrer sus viñedos para comenzar a palpar el proceso vitivinícola de la región y adentrarse en la cultura local expuesta en Kilka. Esta es la zona del Valle de Uco, ubicado a 120 Km de la ciudad, contemplará viñedos de altura -aproximadamente a 1500 m.s.n.m.-, donde verá diferencias en clima y geografía, si bien el resultado -a la copa- sabrá encantarlo por igual.

Cerca podrá también descubrir la Bodega Lurton por la tarde, adonde tomará parte de un picnic gourmet a cargo de la Chef Vanina Chilero del Restaurante 1884, perteneciente al afamado Francis Mallmann.

Más tarde, al recordar los últimos días, se encontrará con un barril de erudición reciente y un paladar casi experto.



### DÍA 2 | MENDOZA

Desayunará y se preparará para salir con rumbo al oasis productivo mendocino. Allí conocerá la Bodega Pulenta Estate, donde podrá degustar algunos de sus mejores vinos. Más tarde será el turno de la Bodega Boutique Ruca Malén, para probar vinos excelentes y saborear algunos de sus exquisitos platos para el almuerzo.

Por la tarde, nuevos deleites aguardan para dar estímulo a cada uno de sus sentidos. En este caso será el turno de Alta Vista Wines, donde será testigo -y catador- de su selecta línea vinícola. Justo cuando los Andes se aprestan a recibir al astro solar entre sus picos amarrados, estará regresando a su hotel. Y a tiempo para asistir a una inolvidable cena gourmet en el Restaurante La Bourgogne del reconocido chef Jean Paul Boudoux y de la Bodega Carlos Pulenta, Cap Vistalba.

Otra vez en su hotel, sabrá darle descanso a sus sentidos, tras una jornada plétórica de recuerdos deliciosos, dispóngase a un descanso profundo.



**DÍA 3** | MENDOZA

Un desayuno sosegado lo habrá preparado para un nuevo día colmado de nuevos halazgos, algunos de los tantos que esta tierra prodigiosa le tiene reservados.

La visita concluirá con una charla de Introducción y degustación de los vinos mendocinos, a cargo del enólogo que lo acompaña. Tras dos horas de clase, habrá redescubierto el universo de los vinos enriqueciéndolo con nuevos conocimientos de su proceso, técnicas de elaboración, el corcho -y su importancia-, y las copas para degustación. Entonces estará listo para disfrutar de una cena con degustación dirigida, en el restaurante Azafrán Almacén de Exquisiteces.

Regreso al hotel con nuevos aromas y sabores para su bitácora gourmet.

**DÍA 4** | MENDOZA | BUENOS AIRES

Después del desayuno será trasladado al aeropuerto para tomar un vuelo con destino a Buenos Aires. Los aires porteños lo recibirán tan eclécticos y excitantes como antes, para que los descubra en los próximos días.

Disfrutará de una tarde libre, para recorrer algunos de sus barrios, cada uno con su historia y particular encanto, o simplemente perderse por sus calles, sin reloj ni brújula. Por la noche, cenará en el tradicional restaurant La Cabaña. Este restaurant pertenece al grupo Orient Express, quien reabrió sus puertas en un petit hotel ubicado en la elegante zona de Recoleta. Valiosas piezas de arte recuperadas y restauradas generan un entorno autóctono en cada uno de sus salones; Pampa, Molina Campos, Salta y Patagonia.

**DÍA 5** | BUENOS AIRES

Luego del desayuno y a la hora prevista -por la mañana o por la tarde-, participará de una clase de comida tradicional en la Escuela de Cocina Alicia Berger, chef de renombre internacional.

En esta casita de principios del siglo pasado, lo acogerá y le revelará algunos de los secretos de la cocina argentina. Durante la degustación, no podrá evitar imaginarse preparando estos manjares de vuelta a su hogar, para compartir con sus seres queridos; la receta habrá devenido en una postal viviente que lo acompañará por siempre.

**DÍA 6** | BUENOS AIRES

Buenos Aires aún cuenta con sorpresas para usted. Tras el desayuno, un día de shopping previo a la partida es meritorio. A quienes sigan inspirados por los aromas y sabores argentinos, les recomendamos un circuito de wine boutiques en la que podrá conseguir la botella del Malbec que no quiere dejar de llevar de regreso a su país.

Para los verdaderos 'gourmands' hacer un stop en "Tea Connection" es como un mimo para el alma; son fanáticos de las consistencias, texturas, sabores y capaces de intentar cada receta hasta 35 veces para que todo quede más rico.

Y por la tarde, es un 'must' la visita a "M5 Todo lo que nos gusta". Almacén gourmet en el barrio de Belgrano, en el que podrá encontrar el más distinguido aceite de oliva, miel, mermeladas, quesos nacionales y también productos importados.

Por la noche, nada más porteño que una Cena Show de Tango en La Esquina de Carlos Gardel. Al ritmo del 2 x 4 las letras lunfardas lo transportarán hasta mediados del siglo pasado, cuando los arrabales y salones se colmaban de parejas danzantes que sucumbían bajo el hechizo de esta danza sensual.



**DÍA 7** BUENOS AIRES

Luego del desayuno, será trasladado al aeropuerto para embarcar el vuelo con retorno a su país. Este mágico itinerario sensorial habrá llegado a su destino final. Vista, olfato, tacto, sabor y hasta oído -al son de los acordes arrabaleros- se habrán deleitado gracias a un admirable paisaje y una envidiable mesa que, seguramente, lo traerán de regreso.

