

Saber Mendoza



SABER MENDOZA

	Muito prazer Mendoza	1
	Mendoza Urbana:	4
	Visitas às Bodegas:	6
	Brindar & Comer:	10
A STATE OF THE STA	Aventuras Outdoor:	14
3	Hospedagem: Pousadas nas vinícolas, hotéis de campo, haciendas, e hotéis bacanas da cidade.	18
	Leve Mendoza para casa:	19
27	Quando ir	21

Muito Prazer Mendoza



A PRIMEIRA COISA QUE O VIAJANTE PRECISA SABER SOBRE MENDOZA É QUE NADA ALI É O QUE PARECE: A CIDADE NÃO FOI CONSTRUÍDA EM UM OÁSIS, O PARQUE GAL SAN MARTIN NÃO FOI CRIADO PARA EMBELEZAR OU PARA O LAZER; O VINHO NÃO É TUDO E TAMPOUCO É SÓ BEBIDA.

Olho Vivo

A região é um imenso e árido deserto. Os mendocinos criaram um oásis onde cada muda foi irrigada com a água vinda do gelo das montanhas e plantaram Mendoza dentro dele.



O Zonda, um dos três ventos que sopram por aquelas bandas, é forte, quente, seco, e carrega muito pó do deserto. Preocupados com as mazelas respiratórias dos moradores, os médicos sugeriram a criação de um parque, o Gal San Martin, que funcionasse como pulmão para a cidade.

O vinho produzido em Mendoza é único e plural. Único pois nenhum outro no mundo tem suas características, e plural porque entra no preparo de pães, geléias, sorvetes, no molho e no tempêro de carnes; tem um museu só dele, e ainda é matéria prima de produtos para a pele e banhos utilizados nos spas da região.



Bambas do Passado



Quem diria! Foram os índios huarpes, primeiros habitantes da região, que dominaram a geografia do deserto represando as águas provenientes do degelo das montanhas, e construiram os canais de irrigação. Tempos mais tarde, imigrantes espanhóis e italianos multiplicaram os canais a fim de regar as mudas de oliveiras e cepas de uvas que trouxeram na bagagem.

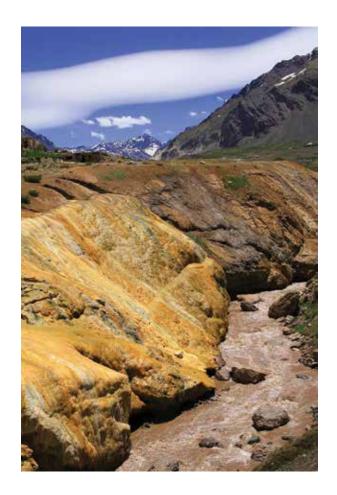






Mendoza é vinho + natureza + cidade, quem optar por um ou dois itens não terá a perfeita equação. Nos arredores a natureza é grandiosa com o Aconcágua, as montanhas de Tupungato, e a Ponte do Inca onde vivem bandos de guanacos com seu belo pêlo ocre dourado, águias, raposas e o mítico condor.

Já a graça da cidade de Mendoza são suas acequias, canais para a água que ladeiam as calçadas e tornam sonoro o arruar pela cidade.





Mendoza urbana



O Carisma Romântico da Cidade

"Cidade verde" poderia ser o codinome de Mendoza tal quantidade de parques, praças, canteiros, e ruas arborizadas. Daí ser tão aprazível caminhar nas largas calçadas, fazer compras e descansar nos bancos ou em mesinhas sob os guarda-sóis coloridos.



NOTA DEZ

O paisagismo de Mendoza se baseou no estudo de diferentes espécies de árvores. Os plátanos que crescem altos ficaram nas ruas mais largas. Uma coisa boa é que no inverno eles perdem suas folhas e deixam passar o sol, já no quente verão a farta folhagem refresca o ar e sombreia a caminhada. Nas outras ruas foram escolhidas árvores de menor porte, e nas praças foram plantadas árvores frutíferas como as amoreiras para atrair pássaros.

Sobe e Desce

Tran Via de Las Compras. Com o custo de U\$ 1,00 a van percorre todos os atrativos da cidade, as principais avenidas como San Martin, a Rua Belgrano, Rua las Heras e Rua Colón. Gostou de algum? Pode-se subir e descer quantas vezes quiser, ou fazer o passeio todo para ter uma vista geral da cidade e ir anotando os locais a serem conhecidos depois com mais tempo.



Tem para todos os gostos

Quer conhecer em minutos o que a região produz? No Mercado Central se encontram temperos como a perfumada jarilla utilizada para cozinhar, ou polvilhar sobre a lenha e aromatizar o pão; azeitonas carnudas, azeites puros, frutas como ciruelas, membrillo, uvas, peras, duraznos, cerejas, além de frutas secas como nozes e amêndoas, embutidos, queijos, cogumelos, e o renomado dulce de leche.

Na Sarmiento, rua só para pedestres, os restaurantes e cafés ocupam as calçadas com mesinhas e guarda-sóis, e são lugares perfeitos para uma pausa saboreando uma taça de vinho com uma empanada criolla recheada com tirinhas de carne, cebola bem picada, uva passa e azeitonas.





Vísítas às Bodegas

Para quem gosta de vinho, chega uma hora que é preciso ver in loco como ele é produzido, olhar o vinhedo, e quando possível ver a colheita na época certa. Aproveitando a esteira do crescente interesse pelo enoturismo, a maioria das vinícolas de Mendoza tem se preparado para atrair os





visitantes com uma infraestrutura de qualidade quanto aos arrojados projetos arquitetônicos das adegas, das acomodações para hóspedes e de seus restaurantes. Tudo aliado às atividades paralelas associadas ao vinho. Afinal, o apreciador de vinhos sabe dar valor às coisas boas da vida.

A small famliy winery of quality located at only 15 minutes of Mendoza City.

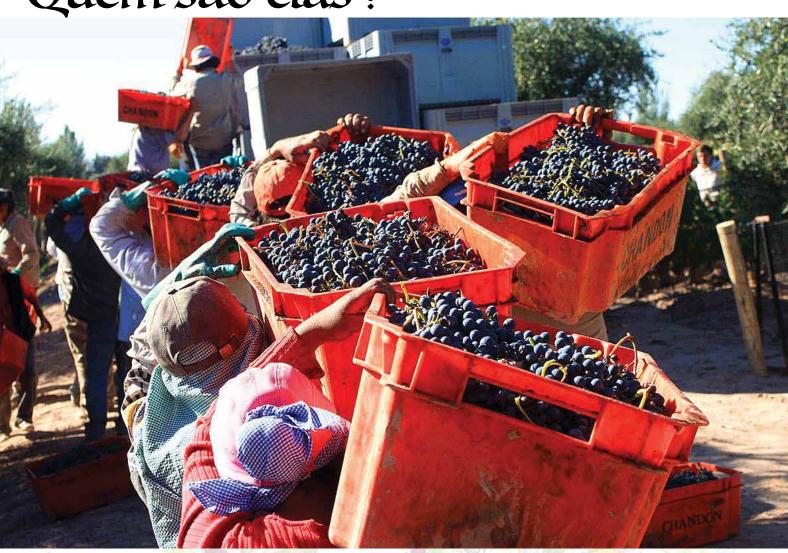


Vinos de Familia

A/hdelplata @ @hdelplata



Quem são elas?



Vale saber que na Província de Mendoza existem cerca de 1300 vitiviniculturas, cada vinícola possui um estilo, e de cada terroir sai um vinho diferente com palhetas aromáticas únicas.

Elas estão localizadas em quatro oásis bem diferenciados: oásis leste, sul, do vale do Uco e o do centro-oeste. Neles estão as tradicionais bodegas, as pequenas e familiares, além das bodegas butique. Entre elas: Trivento (www.trivento.com), 5ª maior produtora de vinhos do mundo; a Domaine Bousquet (www.domainebousquet.com), que produz somente vinhos orgânicos; a Salentein (www.bodegasaleintein.com), a arte do vinho ao lado de obras de arte; a Rutini (www.rutiniwines.com) que há mais de 100 anos produz vinhos refinados, a Terrazas de los Andes (www.terrazas delosandes.com) localizada em cenário espetacular com a Cordilheira dos Andes que faz fundo às videiras, além da gigante

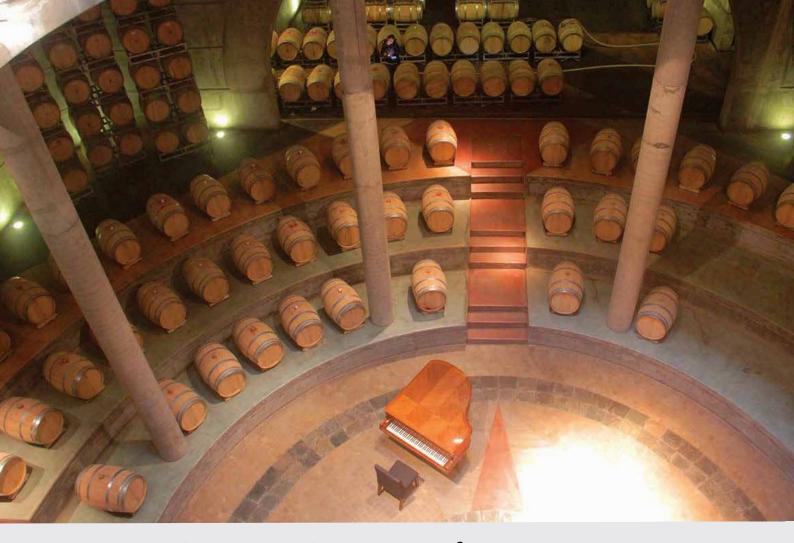
Trapiche (www.trapiche.com.ar), a maior empresa de vinhos da Argentina, e a Zuccardi

(www.familiazuccardi.com).

Dentre as pequenas, mas premiada internacionalmente, está a Bodega Hacienda del Plata

(www.haciendadelplata.com), com safras de vinhos consideradas soberbas.





Catedrais do Vinho

O vinho é reverenciado nas vinícolas, mas é a natureza de Mendoza a fonte inspiradora da arquitetura nas novas adegas mendocinas. Elas são um espaço voltado para o design contemporâneo que incorporou em seus projetos as paisagens das montanhas nevadas, as dos vinhedos e as do céu azul. E foi com esse espírito de deixar-se levar pelo ambiente que muitas dessas vinícolas se destacam nos oásis de Mendoza.

A arquitetura dessas 'catedrais do vinho' representa com honras às raízes mendocinas, e no interior de muitas delas, obras de arte se misturam com outras, estas a dos vinhos ali produzidos.

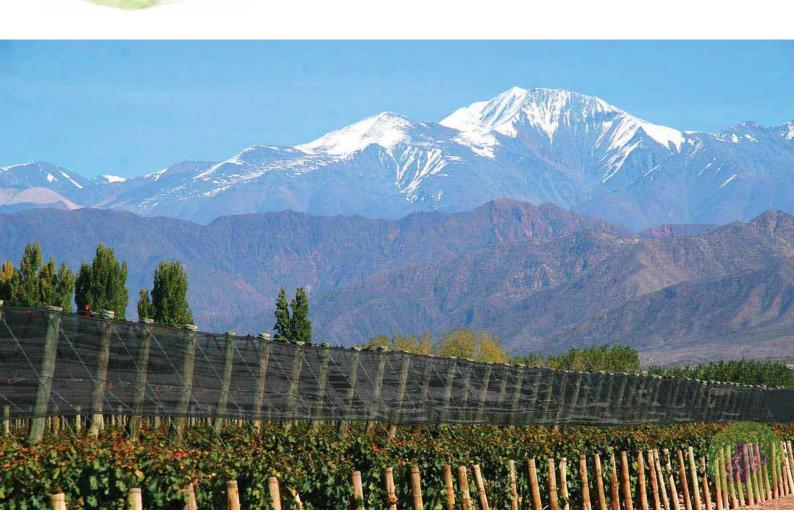


Vá Além do Malbec

Definir terroir não é para qualquer um. A melhor explicação é que o terroir de Mendoza é pedra e ar, ou seja: seu solo e seu clima. Pronto. Vale blindar o emblemático Malbec argentino, de matizes grenás escuros, com aromas de cereja, morango ou ameixa, e taninos mais suaves. Há anos considerado o melhor do mundo.

Mas a qualidade dos vinhos mendocinos não se resume ao Malbec. Há a prova definitiva de que a região de Mendoza produz uvas com as peculiaridades de seu solo que dão vinhos que podem se comparar aos melhores do mundo. E neste rol se incluem as uvas Chardonnay, Sauvignon, Merlot, Bonarda, Pinot Noir e Syrah.

E para se aprofundar no mundo de Baco, cursos, palestras, e degustações não faltam em Mendoza para aqueles que pretendem aumentar seus conhecimentos.



Brindar & Comer



ONDE TEM BOM VINHO TEM BOA COMIDA

A afirmação é do chef Max Casá que dirige o Instituto de Gastronomia em Mendoza. Casá cria iguarias como coelho na brasa temperado com tinto Cabernet Sauvignon, ou grelhado com ameixas, passas e alecrim, servido com alcauciles – alcachofras silvestres. Para sobremesas com chocolate ele aconselha o Malbec – uma união perfeita.





Visitas, catas, gastronomia e muito mais...

+54 261 4963433 clubtapiz@tapiz.com.ar www.club-tapiz.com.ar



Pão & Vinho

O restaurante Tapiz (www.bodega-tapiz.com.ar) também joga com o maridaje, casamento entre vinho e comida, mas num ambiente de campo. Das mesas dá para admirar a brisa sobre o mar de vinhedos de Malbec. Da horta saem os legumes, as ervas, e as folhas frescas para as saladas. Não deixe de provar o pão caseiro feito com vinho Malbec, e de prato principal um delicado ñoqui de zapallo.

A Tapiz tem oliveiras centenárias plantadas ao pé da Cordilheira dos Andes onde as azeitonas são colhidas

manualmente

TRADIÇÕES À MESA

Duas excelentes opções de restaurantes que servem a tradicional culinária italiana vinda com os primeiros imigrantes, é o La Marchigiana (www.marchigiana.com.ar) ou o Francesco (www.francescoristorante.com.ar) ambos da mesma família e comandados por Maria Teresa Barbera.

Nos intervalos da gravação de Sete anos no Tibet, rodado em 1997 no Aconcágua, o ator Brad Pitt se deliciava com as massas frescas feitas na casa como a papardella com cogumelos.



Restaurante Temático

Veronica Sotano criou uma fábrica de azeites e po causa deles abriu o Verolio, restaurante que é um verdadeiro culto ao azeite. De entrada chegam as azeitonas negras e carnudas, ou verdes de sabor picante. Em seguida vale provar a tomatican, típica comida regional mendocina.

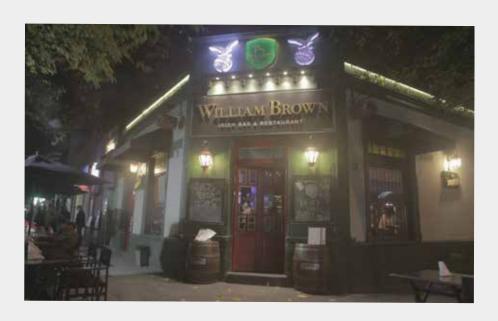


A receita tão simples quanto deliciosa leva tomate, tirinhas de pimentão e abobrinha, ovo, e cebolas picadas sobre fatias de pão caseiro. Outra novidade do Verolio é a degustação de azeites acompanhada de explicações sobre esse produto, como por exemplo que são necessários de 6 a 8 quilos de azeitonas para fazer um litro de azeite, além dos diferentes processos.

(www.verolio.com.ar/).



TRAGOS, TAPAS Y CERVEZA



E, para os que mesmo na terra do vinho não dispensam uma cervejinha gelada, o melhor lugar é o bar William Brown. Dentre as servidas ali, quase sempre acompanhadas de tapas, a mais pedida é a Roja, depois a Negra, a feita de trigo, e a Ginger.

Outra opção bem jovem são os tragos como o Moscow Mule feito de vodka, cerveja de gengibre, suco fresco de lima e um toque de xarope de pimenta.

William Brown, Irish Bar & Restaurante, Av. Aristides Villanueva 301







Aventuras Outdoor

A viagem para Mendoza põe no prumo aventureiros de todas as idades e quase todos os esportes radicais. O montanhismo pode ser realizado o ano inteiro, tanto nas áreas denominadas serranas, quanto na pré-cordilheira e na alta montanha. Trekking, rafting em rios caudalosos formados pelo degelo dos glaciares, mountain bike, rappel, cavalgadas, mergulho com cilindro nas lagunas, expedições 4x4, espeleologia, além do parapente, do esqui (no inverno), e o mais famoso por aquelas bandas, a escalada do Aconcágua (no verão), são algumas das modalidades para liberar adrenalina.

São vários as excursões de dia inteiro. Vale considerar a de Villavicencio, onde se pode observar o condor, raposas, águias e bandos de guanacos com seu belo pelo ocre dourado. Esse itinerário percorre estrada em ziguezague, cruza o vale de Upsallata até a Puente del Inca, a 2720 metros de altitude. Essa ponte é uma formação rochosa criada pelo Rio las Cuevas, e as águas termais carregadas de minérios em tons de amarelo pigmentam as pedras e as ruínas de antigo hotel.





Ao Aconcágua

Mais adiante vale uma parada no mirante do Aconcágua. Seu nome deriva de Ackon Cahuak, "Sentinela de Pedra", a montanha mais alta do mundo ocidental com 6962 metros de altura.

Não existem amenidades para quem se dirige ao pico mais alto das Américas. Sua escalada é tida pelos experts, como uma das mais difíceis e fascinantes do mundo. Isto já se nota ao lado de suas escarpas, onde mesmo sem tirar os pés do chão dá para sentir a emoção da subida. O espírito do aventureiro se satisfaz só na energia daquele espaço.

A cada temporada – de 15 de novembro a 15 de março – milhares de andinistas de todas as partes do mundo, seduzidos por seus cumes nevados, por seus glaciares eternos, como o Horcones Inferior, que nasce na famosa Parede Sul, o Los Polacos e o Horcones Superior, se reúnem para a conquista do gigante das Américas. Ao redor, outras atrações e desafios. São as montanhas Catedral, Pão de Açúcar e Tolosa que facilmente atingem os 5.000 metros de altura.



Na Roda do Cicloturismo

Para os que estão com preparo físico em dia, ou no mucho, os roteiros preparados pela "Agência Buscando América" (www.buscandoamérica.com.br) atendem a todos os entusiastas da bike.

O Roteiro pelas vinícolas com aproximadamente 13 km em estradas asfaltadas passa por diversas bodegas, algumas apenas para uma pausa, outras que incluem uma degustação. Todo trajeto tem como cenário de fundo a natureza privilegiada de Mendoza.

Outra sugestão, esta sim só aconselhável para ciclistas experientes é a Quebrada del Condor. O roteiro de 26 km (ida e volta), todo em estrada de terra, e a 2500 m de altura, tem a seu favor uma das paisagens mais hermosas de Mendoza. Ao chegar no destino, uma churrascada aguarda os esportistas.

A 'Buscando América', a agência mais tradicional de Mendoza, especifica todos os destinos quanto ao grau de dificuldade, o que levar e as assistências incluídas.



VIVER A NEVE



Em meio às curvas da Cordilheira dos Andes, e de costas para a região desértica de Mendoza, estão os centros invernais de Penitentes, Vallecitos e Las Leñas, este considerado um dos três mais importantes centros de esqui da América do sul. Todos com excelente infraestrutura de hotéis, restaurantes e pistas de esqui. Ideais para a prática dos esportes de neve como: esqui, snowboard, trenós puxados por cães, motos de neve, patim sobre gelo, esqui de montanha, fora-de-trilha ...

Menu do Bem-Estar

Não é prá lá de bom um dia de spa? A experiência nas Termas de Cacheuta (www.termascacheuta.com) a 38 km de Mendoza surpreende, pois até o cenário é coadjuvante – a Cordilheira dos Andes e do rio Mendoza. Suas piscinas naturais, internas ou externas, com águas medicinais em diversas temperaturas, conseg-

uem aliviar corpo e mente do estresse.

Na lista de massagens, com tradição desde meados do século passado, há desde massagens tradicionais até tratamentos com diferentes técnicas e produtos. Completam as termas, o hotel e o restaurante que coroam a estadia do viajante.





Hospedagem



Olho Mágico nos hotéis

Esta é uma cidade única que combina o frisson típico de uma metrópole, com o charme da vida no campo, graças às hospedagens em vinícolas. Assim, na busca de hotéis cada vez mais diferenciados, Mendoza surpreende seus hóspedes com novas propostas, sejam pelo conforto, glamour e excelente localização, ou dos hotéis butiques no interior das vinícolas, ou ainda dos retiros nas montanhas, estes com o desafio de serem chiques na simplicidade. Em comum, a hospitalidade e a sofisticação visual da cidade e arredores.

Nessa conjunção de prazeres oferecidos pelos hotéis, que ainda podem agregar cassinos, spas, restaurantes, todos com opções excelentes para o bem-estar e bolsos variados, Mendoza tem várias sugestões.

Hotel Casino & Spa Park Hyatt Mendoza, um dos mais tradicionais e refinados da cidade, www.mendoza.park.hyatt.com; Sheraton Mendoza Hotel, com excelente localização, além de cassino, spa e restaurante, www.sheraton.com/mendoza.

Na carta de hotéis butique nas vinícolas, destaque para Casa Terrazas, da vinícola Terrazas de los Andes, **www.terrazasdelosandes.com**; e para o Cavas Wine Lodge, **www.cavaswinelodge.com.ar**

Duas outras dicas bem legais de hospedagem: Gran Hotel Potrerillos, a 58 km de Mendoza, www.granhotelpotrerillos.com e o retiro de montanha Los Chulengos, www.loschulengos.com.ar.





Leve Mendoza Para Casa

Cositas várias

Uma das mais curiosas ruas de compras na cidade de Mendoza é a 'Las Heras'. Ela pode ser o point certo para o viajante que busca produtos regionais como doces, conservas, azeites, os mais variados objetos em couro, prataria criolla, arte folclórica, chapéus 'gaucho style', ponchos, centenas de tipos e materiais de cuias para mate, y cositas várias.

As lojas, algumas modernas, estão lado a lado a outras mais antigas, onde é preciso

garimpar nas quinquilharias até encontrar aquele objeto original.

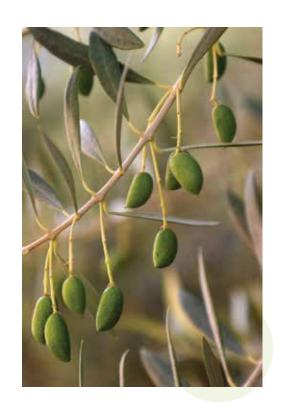




De um tudo

Nas 'Las Heras' também fica o Mercado Central, uma saborosa viagem. Vá com tempo para escolher entre as misturas de ervas argentinas para carnes, os diferentes tipos de azeitonas e azeites, erva mate, frutas, embutidos, queijos, e o que não se pode perder, o dulce de alcayota. Como vai bater uma fome incontrolável, há um pátio com opções de um lanche ou almoço completo, e se for muito cedo para tomar vinho, troque por um cremoso e puro suco de uva.

Próximo dali fica a rua só para pedestres, a San Martín, onde está a Secretaria de Turismo que abriga o Mercado de Artesanato. Pode-se encontrar o que de mais refinado há em prata, couro, com destaque dos artigos para equitação, mantas feitas em teares manuais com belas combinações de texturas e cores, malhas, xales e cachecóis em alpaca, e o único lugar onde se pode comprar cestaria huarpe. Essas são muito particulares e provém de uma tribo do deserto de Lavalle que fica 40 km ao norte de Mendoza.





Outras tribos

Para os amantes de design seja em roupas ou objetos o endereço é a rua Arístides Villanueva. Depois das 22hs, preste atenção, essa rua vira abóbora quando abrem as melhores baladas e bares de Mendoza.

Já para os que não dispensam um shopping em qualquer lugar do mundo, são três as opções, o Men-

doza Plaza Shopping, La Barraca Mall e o Palmares. Todos têm lojas variadas mas o de mais 'alta gama' como se diz por lá é o Palmares distante 15 minutos do centro.

Couro fashion

O bom e velho conselho das avós vale para a roupa de couro: o melhor é ter uma peça de boa qualidade. Esse é o caso dos artigos para homens e mulheres da 'Alein de France' na calle Sarmiento (uma das mais belas ruas de Mendoza), e que só trabalha com couro selecionado, tingimento e modelagem próprias. Das clássicas e versáteis capas (tipo pelerine), às joviais 'camperas', como são chamadas ali as jaquetas esportivas.

Universo do vinho

Tudo sobre o vinho em um só lugar para facilitar a vida do viajante é a loja 'Winery, na rua Chile'. Pensou em um vinho particular, licores, um acessório funcional ou de design, taças, decantadores, ou ainda o que ninguém pensou? Lá tem!





Quando ir?



Não existe época ideal para visitar Mendoza. Ela se transfigura nas quatro estações do ano. No outono, as árvores e as videiras se revestem de uma gama fabulosa de cores quentes que vão do vermelho-carmim ao ocre-alaranjado. Cores que desaparecem no inverno quando as montanhas se recobrem com um manto liso de neve. E, para os que amam fotografar, as vinhas secas criam um belo grafismo em meio a neblina.

De fevereiro até meados de maio, dependendo do amadurecimento das videiras, o viajante tem a oportunidade de ver os trabalhadores na agitação da cosecha ou vendimia --a colheita, e ainda acompanhar a chegada, a seleção dos cachos azuis arroxeados nas bodegas, e se inebriar só com o aroma do mosto que fermenta nos toneis.



www.turismo.mendoza.com.ar



