

Especial

# Vinho e esqui

A melhor oportunidade da estação de inverno, quando os vinhedos estão secos, é combinar vinhos com esqui, na estação de Las Leñas, a 370km do centro de Mendoza. Mas, em qualquer época do ano, a visita ao Aconcagua é um percurso lindo. Uma das atrações é a Represa Potrerillos, construída em 1999, para gerar energia elétrica, abastecer a cidade e irrigar as vinícolas.

A paisagem do lago é um ótimo local para fotos. As aves típicas da região são o condor e a águia chilena. Do Vale de Uspall, na altura da Cruz de Paramillo, já é possível avistar o Aconcágua. Uspallata, com uma atitude de aproximadamente 1.800 metro, foi set de filmagens do filme *Sete anos no Tibet*, estrelado pelo ator Brad Pitt, de 1997.

A famosa Puente del Inca, a 183km de Mendoza, quase na fronteira com o Chile, é uma atração por suas águas termais. A lenda quechua diz que o herdeiro do trono do Império Inca estava doente e, sem esperanças, foi levado para o local para ser curado. A área é formada por uma ponte natural sobre o Rio Las Cuevas.

Las Cuevas é o último vilarejo no território argentino. A atração principal é a estátua do Cristo Redentor de Los Andes, que fica a 4.200 metros de altitude, considerado o ponto mais alto para quem vai fazer o passeio de um dia. O caminho até o Cristo só é possível trilhar de carro. Saindo de Puente del Inca, sentido Horcones, depois de três ou quatro horas de caminhada, a trilha acaba se dividindo entre o acampamento de Plaza de Mulas (4.300 metros de altitude) ou o acampamento Plaza Francia (4.200 metros de altitude), base da Paredo Sul. Para chegar até os acampamentos, é melhor não arriscar, e contratar um guia. A Denomades.com organiza trakkings.

M.A. Fachini



A Ponte dos Incas fica quase na fronteira com o Chile

## A contemporânea gastronomia mendocina

Se formos definir a gastronomia de Mendoza, talvez a melhor descrição seja a daquele personagem da série *O faz nada* (Star+), com Robert de Niro, interpretado pelo grande ator argentino Luis Brandoni, no papel cômico do arrogante Manoel, um crítico gastronômico portenho decadente: o que faz a diferença é a carne argentina, porque a culinária é francesa, italiana ou “crioula”. E, principalmente, o vinho bom e barato, é claro.

Entre bares, pizzarias e restaurantes, o Centauro (Perú, 1156), estabelecimento novo, recomendado no *Guia Michelin de 2024*, oferece menu marinado de quatro ou seis etapas de

bom custo benefício. Serve uma taça de Alma Gemela, Garnacha. O aperitivo (abobrinha fatiada pintada com sriracha e kimchi, gaspacho de aipo, mousse de queijo parmesão, condimento de pepino, cebola roxa e pimentão amarelo) é acompanhado de um Riesling Luigi Bosca.

Há três opções de entradas: patê de cogumelos e kimchi, textura de limão, emulsão de caju e cenoura e gárgulas assadas; alcachofras grelhadas com pesto de manjeriço e cebola em conserva; e porco defumado, molho gochujang e conserva de pêssego. Todos acompanhados de um Vineyard White Blend da Mythic.

### ORÇAMENTO DE VIAGEM

**Custos corrigidos pela inflação argentina de janeiro: 20,6%**

- Maipú — Traslado: US\$ 120
- Trivento — Degustação: 42 mil pesos
- Casa Vigil — Menu El Enemigo: 100 mil pesos
- Vale do Uco — Traslado: US\$ 150
- Zuccardi — Degustação: 55 mil pesos

- Monteviejo — Menu Lindaflo: 92 mil pesos
- Juján de Cuyo — Traslado: US\$ 100
- Catena Zapata — Degustação: 39 mil pesos
- Decero — Menu Marijade: 79 mil pesos
- Aconcágua — Traslado com guia: US\$ 200
- Opção: não beber e alugar um carro (R\$ 1.300)