

San Rafael se suma a la “tendencia” de poder “crear tu propio vino”

01/02/2025



En los últimos tiempos ha crecido la oferta de bodegas y firmas que ofrecen a las personas “crear su propio vino”. Se trata de una tendencia creciente en el mundo y Argentina no está exento.

En Mendoza ya aparecieron varias propuestas y también empiezan a asomarse en San Rafael. Ya no solo se trata de contratar los servicios de una bodega y crear decenas de botellas, sino una experiencia más pequeña y en un evento de un día.

A nivel provincial las experiencias de “crear tu propio blend” apuntan a aprender sobre los varietales de vino y combinarlos de una manera atractiva. También ofrecen diseñar la propia etiqueta y bautizar con “nombre propio” al vino.



Algunas bodegas en Mendoza que ofrecen actividades para crear tu propio blend son: Andeluna, Wineobs o BordenRío.

En San Rafael la experiencia la está llevando a cabo la bodega Ponce de León en el Restaurante Villa Bonita de la Villa 25 de Mayo. Este fin de semana lo hacen sábado y domingo por la noche y la entrada cuesta 25 mil pesos.

La iniciativa se denomina «Wine Blend Concept» e invita a “convertirse en enólogo por un día”, creando un blend personalizado que combina diferentes vinos bajo la guía de profesionales



La actividad comienza con la cata inicial de los varietales bases, hasta la decisión final sobre el corte perfecto para la

elaboración del vino, todo acompañado de un “wine maker” y un “sommelier” profesional.

Se trata de una iniciativa que también brinda la oportunidad de llevarse a la casa el propio blend embotellado y etiquetado.

La propuesta es una oportunidad para vivir “desde adentro” lo que se suele experimentar en la bodega generando un vino “exclusivo”.

No hace falta ser un gran conocedor de la materia para para participar. Solo hay que ser amante del vino o pasar una noche diferente.

FOTOS GENTILEZA: @wineblendconcept