

Estiba de los vinos Uraqui

en Cava Mina Moya
- 2023

Un momento único en el mundo del vino de extrema altura

- Lugar

Cava Mina Moya. Un socavón en la montaña a casi 4000 metros sobre el nivel del mar. Viñedo de Moya se encuentra a 3329 metros sobre el nivel del mar, ubicado en Uquia, en la Quebrada de Humahuaca, declarada Patrimonio Natural y Cultural de la Humanidad, en Jujuy, Argentina.

CLAUDIO ZUCCHINO
BODEGA Y VIÑEDOS DE EXTREMA ALTURA

muskuy

estiba de los vinos Uraqui

en Cava Mina Moya

El 28 de octubre de 2023, estibaremos los vinos Uraqui en un socavón minero abandonado, una cava natural, el fresco vientre de la Pachamama, donde nuestros vinos terminarán de madurar.

Este es el escenario perfecto para reunir a los amantes de la extrema altitud. Un hermoso encuentro entre empresas apasionadas por crear experiencias mágicas en torno al vino.

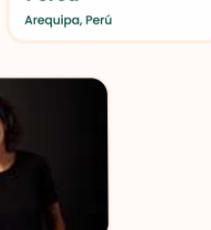
La Bodega de Gastón Cruz, la bodega familia Kindgard y nuestro Uraqui se hermanan con las bodegas Tacuil, Viñas del Perchel, del Milagro y San Pedro de Yacochuya. La extrema altitud del vino representa un gran desafío gastronómico, aceptado e interpretado por Camila Lechin (de Santa Cruz, Bolivia), Paul Perea (de Arequipa, Perú) y nuestro Daniel Hansen (de Lozano, Jujuy), junto a nuestros expertos del mundo del vino Claudio Zucchini y Pia Grasiosi.



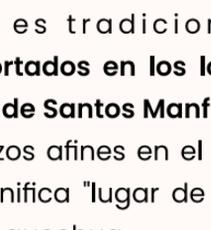
Daniel Hansen
Flor del Pago | Lozano, Jujuy



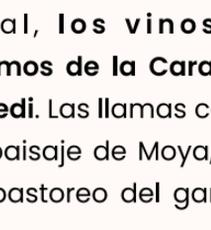
Camila Lechin
Santa Cruz de la Sierra, Bolivia



Paul Perea
Arequipa, Perú



Claudio Zucchini
Winemaker



Pia Grasiosi
Sommelier

Como es tradicional, los vinos serán transportados en los lomos de la Caravana de Llamas de Santos Manfredi. Las llamas cargueras son trazos afines en el paisaje de Moya, nombre que significa "lugar de pastoreo del ganado del Inca" en quechua.

Es un desafío encontrar el maridaje adecuado entre los vinos más extremos y la gastronomía de inspiración andina más atrevida. Las carnes y huertas, donde la tradición arraiga en la Quebrada y Puna, y la cosecha en las Yungas se despliega. Caminaremos con pastoras, sus pasos dirigen al ganado bajo el abrazo de soles, hierbas, aromas y lunas; de aguada en aguada, sazonando carnes, hilando historias en sus rebozos.

Cereales ancestrales como quinua y papines, testigos del señorío del maíz. Las harinas: tostadas, frescas, finas, cada una danzando para un plato, una receta, una comida singular. Abanicos de colores en los platos, combinaciones mágicas, ofrendas. Luego, en la cocina de fuegos en el refugio de Moya, a más de 3300 metros sobre el nivel del mar, sales y grasas, hierbas y condimentos ancestrales crearán una experiencia irreproducible, ya que este encuentro de cocinas de autor, vinos y un paisaje impresionante es la búsqueda de la belleza con la marca de un puñado de soñadores.



Estibas anteriores

Resumen 2022



Acompaña:



Organizan:

