

# PERFIL

24-11-2012

URUGUAY / TRAVESIA ALTERNATIVA

---

## Ruta del sabor

A veinte minutos de Punta del Este está en pleno desarrollo una ruta gastronómica de quesos, vinos, aceites y frutos rojos.



El notable paisaje desde el parador de Altos de la Ballena: en el viñedo, variedades de uvas nobles.

Por Pablo Helman

La primera noticia bien podría servir tanto para este suplemento de turismo como para la sección Economía del diario. Y es la siguiente: Uruguay ha encontrado un nuevo camino productivo en los productos gourmet de excelencia. Utilizando aquello de “boutique”, que parece ya indicar su extensión en kilómetros

cuadrados, desde hace unos años –pasados los 90– empezó a desarrollar “nichos” sumamente interesantes en productos tan sorprendentes como el caviar o los arándanos, junto a elementos quizás menos novedosos pero igualmente exquisitos como quesos artesanales, aceite de oliva o vinos de excelencia. Desde principios del milenio, enólogos como el italiano Alberto Antonini, uno de los cinco más prestigiosos del mundo, ni más ni menos, ya vienen hablando de las condiciones comparables de la región con la Borgoña francesa: un clima ideal para las cepas que necesitan una maduración larga, motivada por el frío. Dos chefs de excelencia, como el francés Jean Paul Bondoux y el argentino Francis Mallmann, también participaron de la apuesta, tanto que en el caso del primero se transformó en un lugar de residencia casi permanente, mientras que Mallmann se convirtió en un impulsor de una nueva forma de turismo en el entorno de Punta del Este, especialmente en Garzón, basada en ese encanto rural con un paisaje ondulado, amigable, de cielos infinitos, la intuición del mar próximo y lagunas brillantes en plena extensión. Ahora, la zona de recorrido gourmet se ha ampliado y, en un entorno que implica un viaje mínimo, hay muchas opciones atractivas: un ejemplo es la chacra que está sobre la Ruta 39, a tan sólo veinte minutos de Punta del Este, que produce frutos rojos. En cada primavera se cosechan arándanos, frambuesas y moras de la mejor calidad. Para ello se trabaja siguiendo protocolos de calidad que ayudan a obtener un mejor producto (099 515907). No lejos, la Bodega Altos de la Ballena ([visitas@altodelaballena.com](mailto:visitas@altodelaballena.com), +598-94-410328), casi sobre la Laguna del Sauce, ofrece tours con degustaciones. Siguiendo el camino se encuentran los quesos de Nonno Antonio ([www.nonnoantonio.com.uy](http://www.nonnoantonio.com.uy)). En la Sierra de los caracoles está Finca Babiéca ([www.fincababiéca.com.uy](http://www.fincababiéca.com.uy)), que produce aceites de oliva varietales multipremiados, de un “terroir” nuevo.