

TANGO IM GLAS & STERNE IM BAUCH



Feuer, Freiheit, Francis Mallmann: Der argentinische Starkoch inszeniert in seinem »Siete Fuegos« das archaische Spiel der Elemente – ein kulinarisches Ritual zwischen Glut, Rauch und Sternenhimmel.

MAX. 12
TEILNEHMER
Jetzt gleich
reservieren!

Zwischen dem Puls historischer Metropolen, dem Atem des Perito-Moreno-Gletschers und der Weite der Pampa entfaltet sich die Seele Argentiniens und Uruguays – erzählt in Weinen, Aromen und Momenten voller Tiefe.

Diese exklusive Falstaff Gourmet Reise folgt den Spuren der Redaktion, die sich im aktuellen Falstaff Magazin auf eine Entdeckungsreise durch das neue Argentinien begeben hat: ein Land, das kulinarisch aufbricht, ohne sich zu verlieren – temperamentvoll, traditionsbewusst und überraschend modern. Der Auftakt führt nach Buenos Aires, in die Metropole, die noch immer im Takt des Tangos pulsiert, voller Eleganz, Melancholie und Lebenslust. Bei einem Spaziergang durch das Viertel Recoleta begegnet man der Grandezza vergangener Zeiten, am Río de la



José Ignacio in Uruguay:
Die felsige Halbinsel mit goldenen Stränden und weitem Horizont wurde mit Bohemian Chic und legerem Luxus längst zum Juwel des Jetsets.

Plata der Leichtigkeit des Südens. Kulinarisch erleben Sie hier die gesamte Bandbreite des Landes: vom legendären Asado im weltberühmten »Don Julio« über vegetarische Raffinesse im »Gioia Cocina Botánica« bis zur poetischen Küchenkunst im Zwei-Sterne-Restaurant »Aramburu« – ein kulinarisches Feuerwerk, das Argentinien neu erzählt.

Dann weitet sich der Blick. Der Weg führt tief in den Süden, nach Patagonien – dorthin, wo die Natur den Ton angibt. Am Perito-Moreno-Gletscher, dem imposanten Eismassiv, wird Landschaft zum Erlebnis. Das gefrorene Monument, das knirscht, kracht



Filigrane Kompositionen und präzise Aromatik: Das Zwei-Sterne-Restaurant »Aramburu« in Buenos Aires inszeniert argentinische Küche auf höchstem Niveau.

und lebt, ist mehr als ein Fotomotiv. Das Spiel von Licht und Eis, Stille und Weite hinterlässt Eindrücke, die sich kaum fassen lassen – und führt bei einer Expeditionskreuzfahrt zum Greifen nahe an den 130 Meter hohen Spegazzini-Gletscher, der im kühlen Blau des patagonischen Eises schimmert.

FEUER UND IKONEN

Danach ruft Mendoza – das Herz des argentinischen Weins. In der klaren Luft des Uco Valley, wo sich Reben bis an die Ausläufer der Anden schmiegen, entfaltet sich das Terroir in einem farbigen Aquarell aus Aromen, Texturen und Persönlichkeit. Bei Besuchen in ikonischen Bodegas wie Catena Zapata, Piedra Infinita, El Enemigo oder Alfa Crux begegnen Sie der Vielfalt dieses Terroirs im Glas: Mal zeigen sich die Weine kühl und linear, mal sinnlich und tief, aber immer mit Charakter und Herkunft. Kulinarisch wird das Erlebnis vom Feuer getragen: Bei der »Experiencia Siete Fuegos« offenbart sich die rohe Eleganz der offenen Flamme – ein Stil, den Starkoch Francis Mallmann zur Kunstform erhoben hat.

Zum Ausklang der Reise überqueren Sie den Río de la Plata und erreichen das stille Juwel Uruguay. In Colonia del Sacramento flanieren Sie durch kopfsteingepflasterte Gassen – zwischen kolonialer Anmut und kulinarischer Leichtigkeit. Montevideo überrascht mit urbanem Rhythmus und ehrlicher Marktküche, bevor in José Ignacio, dem diskreten Sehnsuchtsort des Jetsets, das »Bahia Vik« mit Weitblick und Ruhe an goldenen Stränden empfängt. Den Abschluss bildet die Bodega Garzón – ein architektonisches Ausrufezeichen inmitten sanfter Hügel. Beim Degustationsmenü mit Tannat und Albariño zeigt sich ein Uruguay, das nicht laut sein muss, um sich einzuprägen.

Was bleibt, ist ein sinnlicher Dialog zwischen Feuer und Eis, Stadt und Stille – mit Tango im Glas und Sternen im Bauch.



Die Bodega Zuccardi im Valle de Uco zählt zu den architektonischen und ökologischen Ikonen Argentiniens – hier entsteht mit dem Piedra Infinita ein Kultwein von Weltrang.



Der Perito-Moreno-Gletscher in Patagonien – ein knirschendes und lebendiges Eismassiv inmitten der eindrucksvollen Stille des Lago Argentino.

REISE-HIGHLIGHTS

- Tango, Eleganz & Lebenslust in Buenos Aires
- Perito-Moreno-Gletscher in Patagonien
- Andenpanorama & Weinregion in Mendoza
- Koloniales Flair in Colonia del Sacramento
- Historische Altstadt & Märkte in Montevideo
- Jetset-Flair & goldene Strände in José Ignacio

GOURMET-HIGHLIGHTS

- Zwei-Sterne-Restaurant »Aramburu«
- Legendäres Asado im Restaurant »Don Julio«
- Vegetarisches Fine Dining im »Gioia Botánica«
- Flammende Fleischkunst im »Siete Fuegos« by Francis Mallmann
- Lunch im Ein-Sterne-Restaurant »Angélica Cocina Maestra«
- Degustationsmenü mit Weintasting in der Bodega Garzón
- Ikonische Weingüter wie Catena Zapata, Piedra Infinita (Zuccardi), El Enemigo, Alfa Crux

REISETERMIN

17 Tage im März 2026
(min. 8/max. 12 Personen)



INFO & DETAILS

go.falstaff.com/argentinien
T: +43 1 53411-534
falstaff@columbus.at

COLUMBUS

Fotos: © Shutterstock, beigestellt

Veranstalter: COLUMBUS Reisen GmbH & Co KG, Universitätsring 8, 1010 Wien, GISA-Zahl 25378955. Anzahlung 20 Prozent (frühestens 11 Monate vor Reiseende), Restzahlung 20 Tage vor Reiseantritt. Insolvenzabsicherung: Bankgarantie bei der Erste Bank der österr. Sparkassen AG (Am Belvedere 1, 1100 Wien), Abwickler: AWP P&C S. A., Niederlassung für Österreich, Linzer Straße 225, A-1140 Wien, Tel: +43 1 52503-6853, vertragsverwaltung@allianz.com. Ansprüche sind innerhalb von 8 Wochen beim Abwickler geltend zu machen. Es gelten die Allgemeinen Reisebedingungen (ARB 1992) des Fachverbandes der Reisebüros i. d. g. F. unter Berücksichtigung des Pauschalreisegesetzes (PRG; sollten einzelne Klauseln der ARB mit dem PRG in Widerspruch stehen, so gehen jene des PRG vor) sowie unsere unter columbus-reisen.at/datenschutz abrufbare Datenschutzerklärung. Druck und Satzfehler vorbehalten.