

Especial  
2024

**ADVERTENCIA**

**EL CONSUMO DE  
ALCOHOL EN  
MENORES DE 18 AÑOS  
SE ENCUENTRA  
PROHIBIDO**

Ministerio de Salud

ROMPIENDO 

---

EL CORCHO



“El vino  
Mueve la primavera,  
Crece como una planta la alegría,  
Caen muros,  
Peñascos,  
Se cierran los abismos,  
Nace el canto.”

Oda al Vino de Pablo Neruda

# Introducción

Este año, hemos seleccionado más de 30 etiquetas de vinos chilenos para destacar en nuestro especial. Ellos buscan entregar una guía simple que sirva para representar lo mejor de nuestra viticultura en diversos rangos de precio. Chile, conocido por su diversidad de terroirs y excelencia en la producción de vinos, ofrece opciones para todos los gustos y presupuestos. Desde vinos asequibles hasta aquellos reservados para ocasiones únicas.

El mundo del vino, con sus matices y complejidades, me ha fascinado durante casi una década. Aunque no soy sommelier ni enóloga, mi pasión por este universo me ha llevado a comunicar sobre vinos en diversas plataformas, desde artículos hasta entrevistas y notas especiales. A lo largo de estos años, he tenido la fortuna de explorar proyectos enológicos y turísticos extraordinarios, visitar viñas, catar vinos de diferentes cepas y terroirs, y lo más gratificante, compartir impresiones y aprendizajes con expertos en la materia.

Este especial de vinos 2024 es el reflejo de ese recorrido. Aquí no solo presento vinos que destacan por su calidad y carácter, sino que también algunas historias detrás de cada etiqueta, las personas que los crean y los valles que les dan vida. Mi objetivo es acercar el vino a todos, desde los conocedores hasta aquellos que apenas comienzan a descubrir su magia.

Cómo leer nuestra guía:

- Nombre del vino-año
- Nombre de la viña
- Cepa del vino
- Valle de procedencia
- Valor



Ana Guajardo  
Editora Rompiendo el Corcho



Vinos bajo los \$5.000

En este segmento destacamos vinos con un precio super asequible, que además son una tremenda puerta de entrada a este mundo. A mi juicio, esta categoría presenta dos ramas que año a año se fortalece: la primera, es de vinos de rápido de producir y rápido tomar —entiendo que en el mundo de vino rápido, es al menos 6 meses—; la segunda, son vinos que permiten al mundo de la mixología y, de paso al de los bebedores más jóvenes, jugar con el vino y llevarlo a copas con bombilla, decoraciones y cómo no, fruta.

Exportación Selecto Frutal  
Viña Concha y Toro  
\$4.500



El cóctel de vino de Concha y Toro este año llegó con fuerza y presentó una línea con 5 versiones tradicionales: frutilla - naranja y manzana - melón - durazno - frutilla y naranja, además de una edición especial para este dieciocho, “terremoto”, en un formato rendidor de 1.5 litros. Para mi la base perfecta para borgoñas, ponches, tintos de verano y como no, melón con vino, bebidas que han estado por años con nosotros y que seguro llenarán más de una mesa cuando partan las temporadas de terraza y verano.

Bicicleta 2023  
Viña Cono Sur  
Gewürztraminer  
Valle del Maipo  
\$4.500

Creo que nunca me voy a cansar de recomendar la línea Bicicleta. Debe ser la que más veces ha estado mencionada en el Especial, y también es el vino que más llevo para esas juntas rápidas o espontáneas. Cumple con ser un vino rico, con un par de cepas diferentes, como puede ser Gewürztraminer o Riesling que están en su portafolio. Es muy fácil de tomar y combina con esos picoteos que todos siempre tenemos: galletitas, quesos, aceitunas y cecinas varias.

## Lanzamientos de vinos frutales: Una invitación para consumidores nuevos y curiosos

Con un enfoque en sabores frescos y un menor contenido alcohólico, la línea Exportación Selecto Frutal de Concha y Toro busca atraer a los jóvenes consumidores que desean disfrutar del vino de una manera más relajada y menos formal. El enólogo de esta línea, Andrés Alfaro, conversó con nosotros sobre el marketing, el público y cómo apuntan con este producto, en formato botellón de 1,5 litros, en una opción perfecta para esos momentos de terraza, piscina, y reuniones con amigos.

“La inspiración inicial tuvo que ver con el crecimiento de la categoría de vinos frutales y de un menor contenido alcohólico como tendencia en mercados fuera de Chile. A eso se suma el crecimiento del formato botellón de 1,5 litros y de la categoría de vinos dulces en Chile”, señala Alfaro al conversar sobre la inspiración en la creación de esta línea.

El proceso de producción enfrentó el desafío de equilibrar dulzura y acidez, trabajando meticulosamente en la mezcla de sabores para lograr un producto atractivo y fácil de beber. La innovación, señala, radica en el uso de esencias naturales de alta calidad, lo que requirió un dominio del manejo de sabores para asegurar una experiencia sensorial única.



“Para elaborar estos productos saborizados, la legislación nos permite mezclar una base de vino blanco o vino tinto con azúcar, agua y sabores naturales.”



El objetivo principal, nos confiesa Alfaro, es atraer a consumidores jóvenes que aún no se sienten atraídos por la cultura tradicional del vino, “que podamos chasconear la categoría”. Estos productos están diseñados para ser disfrutados en una variedad de situaciones menos formales, como reuniones al aire libre, lo que podría ayudar a cambiar la percepción del vino como una bebida exclusivamente elegante y sofisticada.

“Para la industria vitivinícola el mayor desafío es desmarcarse del carácter tradicional del vino y despojarse de los valles y variedades”.

## Entre copas y RRSS

La campaña de marketing que está ligada a este producto ha puesto un fuerte énfasis en plataformas digitales como TikTok así como en colaboraciones con influencers, buscando conectar con la audiencia más joven, “con esto, nos convertimos en un perfecto sustituto de la cerveza, por ejemplo”, finaliza Alfaro.

**NUEVOS**

**EXPORTACION**  
SELECTO *Frutas*

**DURAZNO**  
RECETA ARTESANAL

**FRUYTILLA**  
RECETA ARTESANAL

**CONCHA Y TORO**  
DESDE 1993

**EXPORTACION**  
SELECTO *Frutas*

**ADVERTENCIA**  
Todo consumo de alcohol es dañino durante el embarazo.

Ministerio de Salud  
Gobierno de Chile

Toro de Piedra Red Blend  
Viña Requiringua  
Ensamble: Cabernet Sauvignon - Syrah  
Valle Central  
\$4.690

Cuando la gente se entera de que los vinos no son veganos, se produce “un pequeño cortocircuito”. No todos saben que para su elaboración se pueden usar proteínas de origen animal, por lo que no todos los vinos son veganos.

Certificarse en esta categoría no es barato para las viñas, por lo que encontrar un vino con este sello, en este rango de precios, no es tarea fácil y Viña Requiringua, con su reconocido lo ha logrado y qué mejor que hacerlo con un vino ligero que mezcla dos cepas tintas y que le da un cuidado en roble. Si tu amigo vegano no toma vino porque éste no se ajusta a su dieta, aquí tienes una alternativa que cumple al 100%. Y, por cierto, que marida muy bien con carnes rojas.



Reserva  
Viña 7 Colores  
Ensamble Chardonnay - Semillón  
Valle del Maule  
\$4.490

Un blanco de fácil tomar, y que puede ser uno de esos vinos de cabecera para abrir y disfrutar rápidamente. Al beberlo vamos a encontrar una equilibrada presencia de fruta y frescor, por lo que la recomendación es tomarlo helado.

A la hora de disfrutarlo, los pescados son sus mejores compañeros de batalla, en especial el salmón ahumado y también la siempre bienvenida albacora.

Handpicked Reserva  
Viña Siegel  
Carmenere  
Valle de Colchagua  
\$4.990

Una de las gracias de los valle chilenos es que tenemos Carmenere para todos los gustos y presupuestos y creo que este es una buena opción dentro de esta categoría. Es un vino con un color intenso, pero que termina siendo suave en boca. Tiene madera y se siente, por lo que si eres de esas personas que no suele tomar vinos así, te recomendaría pasar de largo con este.





Vinos entre \$5.001 y \$8.999

Este rango ofrece una variedad de vinos que equilibran calidad y precio, y que son perfectos para quienes buscan algo un poco más refinado, pero sin gastar demasiado. Son ideales tanto para acompañar comidas cotidianas como para disfrutar en reuniones con amigos.

Toro de Piedra Gran Reserva  
Viña Requingua  
Cargignan  
Valle del Maule  
\$7.990

Puede que el Carignan o Cariñena no sea una cepa de conocimiento popular, pero a mi juicio y poniéndolo de una forma simple, es muy entretenida cuando se trata de conocer nuevos tintos. Aquí, Toro de Piedra hace un gran trabajo, entregando un vino que es ideal para partir esa junta con amigos, donde las carnes rojas están presentes en todos los tiempos.

Rey por un día  
Viña Fuy  
Cabernet Sauvignon  
Valle de Aconcagua  
\$7.990

La propuesta de Cristian Goic en Fuy siempre es una que me gusta llevar a la mesa para esos amigos y amigas que empiezan a curiosear por el vino. Como las medallas y puntos en botellas destacan entre las góndolas, a Fuy no le interesa y eso es parte de su relato, donde simplemente se dedica a pasarlo bien y hacer buenos vinos. Este por ejemplo es un excelente Cabernet Sauvignon para mostrar que hasta los clásicos se pueden despeinar sin sacrificar calidad.



Puente Austral  
Maturana Wines  
Sauvignon Blanc  
Valle del Maule  
\$6.750

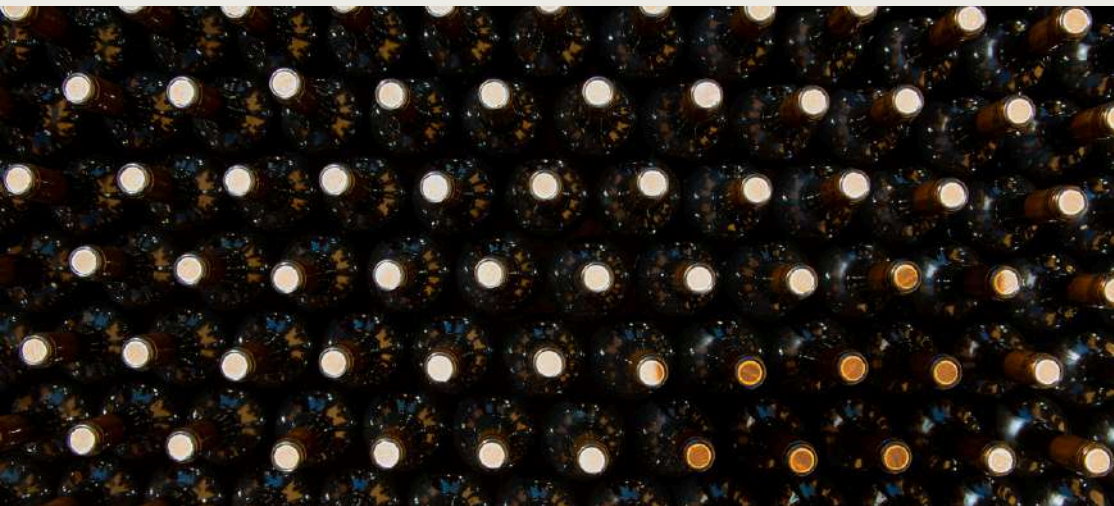
Un vino de fácil tomar y que creo que es un perfecto primer tiempo para conocer Maturana Wines, quienes tienen uno de mis naranjos favoritos y que he destacado anteriormente.

Aquí hay un vino tradicional, que rescata muy bien lo que es la zona donde se realiza, entregando un vino fresco, con un toque mineral que es amable a la hora de tomar. Si bien es un vino gastronómico, no te va a exigir comida para disfrutado, puedes simplemente tomar una copa de vino y relajarte.

Almahule  
Viña Gillmore  
País  
Valle de Maule  
\$8.990

Un poquito de tierra y un poquito de verde, así es en simple este vino que realza a mi juicio la cepa país, entregando una ligereza y la oportunidad de que quienes no hayan probado esta cepa, puedan conocerla de forma amable, tanto en boca como con el bolsillo.

Es un vino además un ideal para acompañar platos típicos chilenos como empanadas, carnes a la parrilla o incluso un buen charquicán.





Vinos entre \$9.000 y \$14.999

En este rango de precios, encontrarás vinos que empiezan a mostrar una mayor complejidad y carácter. Son perfectos para quienes desean explorar sabores más profundos y texturas más sofisticadas, siendo una excelente opción para cenas especiales o regalos.

Verdejo  
Verdejo 2023  
Viña Lopez Pangué  
Valle del Maipo  
\$14.990

Tuve la oportunidad de conocer este vino en la Vendimia del Valle del Maipo 2024 - la edición 2025 tiene fecha y se realizará los días viernes 11, sábado 12 y domingo 13 de abril, para que agendes desde ya - y me sorprendió. No es un blanco tradicional, por lo que es ideal para aquellos que buscan algo distinto a lo que ya conocen. Puede fácilmente encantar a quienes buscan vinos no tan dulces ni tan “terrosos.”

Se debe tomar helado, a unos 8°, y va muy bien con los frutos de mar. Pero, no se limite a opciones más cremosas o con pavo y pollo.

Toro de Piedra Rincón de Los Vientos  
Viña Requiñua  
Carmenere  
Sagrada Familia, Valle de Curicó.  
\$13.990

No es de extrañar que los vinos, a medida que suban de nivel económico, también lo hagan en calidad y en guarda, es decir, son vinos que te pueden durar, tal como este, varios años si son bien cuidados. Este, por menos de \$15.000 nos permite por ejemplo, regalar un bonito recuerdo que se puede abrir en 10 años y que dentro de la botella evolucionará y mostrará lo mejor del vino y de su valle.

Ideal para comer con carne asada y platos italianos donde el tomate y ciertas especias están presentes.



Torontel 2021  
Co-pa Wines  
Torontel  
Valle de Itata  
\$12.000

Un blanco diferente, pero que en el fondo es tradicional, ya que según nos cuentan sus socios, Rodrigo Concha y Sebastián Paganelli, esta cepa se encuentra en Chile desde el siglo XVIII y es una hibridación natural entre parras moscatel y país.

Son cerca de 17 meses lo que separa a este vino desde que se cosecha hasta que, eventualmente, puede llegar a tus manos. Por lo que si lo ves, hazte con una botella, la que de seguro disfrutarás con pescados y platos asiáticos.

Yolanda 2021  
Viña Hope Valley  
Cabernet Sauvignon  
Valle de Colchagua  
\$11.990

La historia detrás de esta viña y sus vinos demuestra un gran sentido por el trabajo, el cariño al campo y a la familia. Ideal para ocasiones especiales.

Fresco y estructurado, es un vino que nos va a pedir comida, pero no la va exigir como otros con más cuerpo, por lo que te recomiendo, de todas formas, tener algunos quesos maduros para degustarlo.

Cielos Frescos 2023  
Schwaderer Wines  
Ensamble Syrah - Viognier  
Valle de Curicó  
\$9.990

No son muchas las combinaciones de vinos tintos con blanco y este es uno de mis ejemplos favoritos, donde el resultado en boca es elegante, de fácil tomar e ideal para pasar de una junta de terraza a una comida con mantel largo.

Es, además, un vino vegano, que marida muy bien con hamburguesas a base de hongos y pizzas con toppings variados. Ojo, cuando lo encuentres en ferias como Bocas Moradas, porque suele estar a precios muy convenientes.



Ai!  
Mujer Andina  
Espumante Brut, método charmat:  
Chardonnay - Pinot Noir  
Valle del Bío-Bío  
\$14.990

Un espumante que entra por la vista debido a su etiqueta y que te conquista en segundos al probarlo. Con un color ligero y muy fresco en boca para mí es uno de los imperdibles para descorchar en cualquier ocasión.

Para maridar la recomendación de Andrea Jure, la enóloga - y maga - detrás de esta viña, son los pescados aceitosos, ensaladas y por supuesto, los frutos del mar.



## Innovación y sustentabilidad en Mujer Andina Wines

Andrea Jure Duarte, enóloga y socia fundadora de Mujer Andina Wines, ha logrado destacarse en el mundo vitivinícola con su enfoque innovador y comprometido con la sustentabilidad. Graduada en 2000 como Ingeniera Agrónoma con mención en Enología de la Pontificia Universidad Católica de Chile, ha adquirido una amplia experiencia internacional en vendimias en Chile, Francia, Estados Unidos y México, lo que la llevó a fundar Mujer Andina Wines en 2012.

Este proyecto señala, “**nació con la visión de crear espumantes y vinos de autor a escala humana**”, utilizando prácticas preferentemente orgánicas y sustentables. Con un viñedo jardín en Champa, en el Valle del Maipo, Andrea cultiva variedades como Syrah, Pinot Noir y

Carménère, mientras que sus espumantes provienen de uvas seleccionadas de diversos valles chilenos.

Andrea ha sido reconocida por su liderazgo, siendo condecorada por CORFO en 2019 y recibiendo el premio “Mujeres Power” en 2022. Además, participa activamente en el Directorio de Movi Chile y en la Asociación de Mujeres del Vino, promoviendo el empoderamiento femenino en la industria. Mujer Andina Wines lleva el sello Women Owned International, reflejando su compromiso con la participación de más mujeres en el sector.



## Más allá de una copa

Tomar una copa de vino es algo que se puede hacer prácticamente en cualquier restaurante de Chile, pero generalmente las opciones son “blanco o tinto” o bien, el siempre bienvenido “de la casa”. Sin embargo, durante el último tiempo hemos visto la creciente tendencia de locales que se han especializado en hacer que el vino sea la columna vertebral de su local, o que se convierta en un actor relevante dentro de su propuesta, incluso por sobre la comida. En estos lugares, el comensal quiere primero tomar un buen vino y en segundo lugar comer bien.

Este año, nuestro recorrido nos hizo profundizar en locales con una propuesta de este tipo, los cuales visitamos, degustamos y conversamos con sus dueñas para conocer más sobre sus propuestas y también sobre sus consumidores.

### De la copa al plato

“Aquí la gente viene a ser feliz”. Con esta palabras Karen Milgram, dueña de Barrica 94, define el concepto del restaurante ubicado en mall Vivo Los Trapences (Av. José Alcalde Délano 10533, local 1508, Lo Barnechea) y que ya es un conocido de quienes quieren tomar buenos vinos y comer rico. Partieron hace años en Patio Bellavista, después de incursionar en restaurantes de corte asiático con los cuales tuvieron dos sucursales. Pero cómo sabemos, ni el estallido social ni la pandemia fueron eventos fáciles para el rubro de las gastronomía.

“El público de Patio y el de Los Trapenses era muy distintos, nos dimos cuenta de eso y empezamos a hacer algunos cambios. Hoy nuestra carta es muy variada y junto a Francisco Mandiola hicimos un cambio en ella. Es cómico ver nuestras mesas, hay sushi, chorrillanas, sándwiches y carnes, pero siempre acompañadas de un buen vino”, señala Miligram.

Por su parte Nadia Parra, la genio detrás de Wines Rebels (José Miguel de la Barra 414, Santiago), nos cuenta que para ella la idea



de crear su bar okupa nació porque “muchos locales tiene o un blanco o un tinto, que además cuesta \$7.000 la copa, por lo que la gente prefiere el shop (de cerveza) que puede costar la mitad. Además, nosotros queríamos desmarcarnos de cierto espíritu conservador que había mantenido siempre el vino en el relato y, por ejemplo, no tenemos carmenere en nuestra carta de vinos.”



Es que si bien ambos locales pueden ser diametralmente distintos, el mensaje de difundir el vino se siente en la misma línea, “En Chile hay tan buen vino y los viñateros trabajan arduamente por esto, haciendo cosas distintas, cepas diferentes. Hay un mundo por explorar y nos queda mucho que hacer como país”, señala Karen Milgram, como consejo para alguien que está recién entrando a conocer el mundo del vino.

Nadia Parra agrega que “si tenemos una cepa que ya todos conocen, creo que debemos dirigirnos y ser arriesgados en mostrar sin vergüenza y sin pudor la diversidad que tenemos”.

## Los vinos de mi mesa

Ir a un local donde el vino sea protagonista te permite pasear de norte a sur, de mar a cordillera sin moverte de tu mesa. La gente que entiende de vinos busca replicar esto ya sea con una propuesta amplia o específica, entendiendo también que esta es la oportunidad perfecta para difundir nuestro territorio vitivinícola.



“Nos pasamos tomando vino con mi socio” señala Karen Milgram, quien además agrega que “no hay criterio entre viñas chicas y grandes, solo nos tiene que gustar y que esté en el precio correcto”. Para Nadia Parra, en tanto, es fundamental que “los vinos tengan un relato e historias

con algo atractivo a mostrar”. Esa es, de hecho, la condición para estar en la muestra rotativa de Wines Rebels, la cual se compone de aproximadamente entre 16 y 30 vinos, los que varían una o dos veces al mes.

“Tenemos además algunas cosas de forma exclusiva”, señalan desde Barrica 94. “A veces nos pasan que nos llaman una viña y que solo le quedan x botellas. Se las reservo y se los compramos para que solo estén en el local. Esto es algo, además, que los garzones comunican a los comensales, mientras nosotros tratamos también de darlo a conocer en redes sociales”.

En el caso de Wines Rebels también podremos encontrar vinos del tipo solo aquí. “Arinarnoa, el proyecto de Ricardo Gonzales, está sólo acá. Es un proyecto con 600 botellas, ya que él describió dos hectáreas de esta cepa, cruce de Tannat con Cabernet Sauvignon, en San Fernando. Tenemos a Erasmo y algunas de sus botellas que se pensaron para guarda, que son del 2014, y que ya no se harán más”.





## No hay que tener miedo

La experiencia de los locales donde el vino es protagonista parte con la base de que el equipo te va a guiar y mostrar cosas nuevas, por lo que es importante como comensal ir con ganas de aventurarse. Está muy bien tener uno, o más, vinos de cabecera y tener opciones seguras, pero con una diversidad como las que ofrecen nuestros campos y suelos, quedarse sólo en eso parece ser la opción más aburrida.

Y si hay un lugar donde el miedo no tiene espacio, es la cocina, porque un buen vino tiene el poder de elevar el más humilde de los platos y transformar una cena plana en una inolvidable.

“Cuando iniciamos el proyecto, lo hicimos en una pizzería, y aunque algunos pensaron que combinar pizza y vino no era muy "sommelerístico", para mí fue perfecto. Se alineaba con nuestra visión de crear un espacio donde la gente pudiera disfrutar del vino acompañado de buena comida. Las pizzas eran de excelente calidad, y por eso, en esta segunda etapa, decidimos reabrir con una experiencia guiada que combinara vinos con tapas, siguiendo una progresión acorde a los vinos. Este fue nuestro desafío, ya que los mismos clientes lo demandaban.

Quienes vienen a beber vinos ahora buscan ampliar sus conocimientos y se han vuelto cada vez más curiosos”, señala Nadia.

Tanto Milgram como Parra coinciden en que después de la pandemia, el consumidor chileno ha cambiado. Estar tanto tiempo encerrado lo llevó a probar cosas distintas, y eso elevó su conocimiento y gusto por el buen vino. “Ahora, en lugar de comprar el vino más barato de la carta, hay un interés genuino por aprender y saber más sobre vinos”, concluye Karen Milgram.





Vinos sobre \$15.000



Aquí es donde comienzan a aparecer las etiquetas que representan lo mejor de la viticultura chilena. Estos vinos, cuidadosamente elaborados, ofrecen una experiencia sensorial completa, con notas complejas y un cuerpo robusto que los hace ideales para maridar con platos igualmente elaborados.

Iñor - 2018

JA Jofré

País

Valle de Colchagua

\$16.000

El secreto de las viñas boutique está en hacer pequeñas joyitas que puede que no se repitan nunca más y aquí "Iñor", el proyecto de Juan Antonio Jofré calza perfecto. Con no más de 2.000 botellas al año, lo que se busca es mantener la historia y la tradición de una cepa emblemática de Chile: País.

Con parras de más de 120 años, Iñor es realmente una joya de vinos, ideal para aquellos que saben y que aprecian la relación precio calidad, donde además la cepa país se gana el reconocimiento que se merece. Para mi uno de los mejores que probé este año.

Al ser un proyecto de producción limitada, no es tan fácil de encontrar, pero en el Club de Vinos Vique, ya sea en su página web o en su tienda (ubicada en MUT, Las Condes), puedes tener algo de suerte y hacerte con una - o dos - botellas.



Sauvignon Soul 2023  
Sauvignon Blanc  
Viña Casa Romero  
Valle de Casablanca y Valle de Leyda  
\$15.000

Si lo tuyo son los blancos este es un vino sumamente necesario en la cava. No solo tiene una etiqueta preciosa, sino que su contenido está muy bien elaborado, entregando un vino fresco y de fácil tomar. Para maridar, sin duda los quesos maduros serán la estrella. Ideal para esas tablas de media tarde, donde encontramos cosas para todos los gustos.

Piedra Lisa 2022  
Durif  
Viña P.S. García  
Valle de Itata  
\$18.990

Conocido también como Petit Sirah, este debe ser el único Durif etiquetado como tal en el país donde además vamos a encontrar una etiqueta verde y amarillo lo hará destaca desde lejos entre las botellas más tradicionales.

El cerdo y el lomo liso son dos platos que van muy bien con él, siendo un excelente vino para elevar una comida.

Ojo con esta línea que, además, está compuesta por monovarietales -vinos de una sola cepa- tales como Grenache, Mourvedre, Petit Verdot y el recién estrenado País 2018, entre otros.



Finis Terrae Red Blend 2018  
Viña Cousiño Macul  
Ensamble Cabernet Sauvignon - Merlot - Syrah  
Valle del Maipo  
\$21.900

Uno de los vinos clásicos del valle del Maipo, donde su nueva edición sufrió un cambio diametral en la etiqueta, mostrándose aún más audaz, pero manteniendo la calidad con la que se conoce. Un excelente vino para regalar en instancias cotidianas pero que requieren cierta formalidad.



Amber

Viña Attilio & Mochi

Ensamble Naranja: Sauvignon blanc, Viogner, Roussanne  
2019

El trabajo que hay detrás de los vinos naranjos es bien interesante. En palabras simples es un vino blanco que se elabora como si fuera tinto, es decir, las uvas blancas se fermentan con todo, dando así una tonalidad más profunda y siendo una especie de punto intermedio entre los vinos blanco y tinto.

Este naranja en particular se ha transformado en uno de mis cabalitos de batallas, en especial cuando trato de sorprender a aquellos que si bien saben de vinos, se mueven entre los blancos y tintos solamente.

Además de ser un vino elegante en todo sentido, es también un buen compañero para comer con él, ya sea desde pescados o mariscos, hasta vegetales asados con longanizas y provoletas.

Arinarñoa 2022

Antumapu Wines

Arinarñoa

Valle de Colchagua

\$15.000

En Chile hay, según el catastro del SAG de 2021, 130.086,17 hectáreas de vides para vinificación, de las cuales poco más de 2 -si, dos hectáreas - corresponden a Arinarñoa, una variedad que nació del cruce entre Tannat y Cabernet Sauvignon, y que el enólogo Ricardo Gonzales ha logrado embotellar en una muy limitada producción.

Este es un vino raro, no es fácil de conseguir. Por ello, cada vez que lo veas en alguna feria, deberías comprarlo, ya que puede ser un regalo perfecto para esa persona que sabe y disfruta del vino, o bien como para partir tu colección personal. Nosotros nos hicimos con un par de botellas en la reciente feria del Buen Beber, donde encontramos varias viñas boutique que presentaron sus joyas.

Si lo quieres probar por copa, el único lugar que lo tiene es Wines Rebels, ubicado en José Miguel de la Barra 418, Santiago.



Ilwen 2022  
Aires de Menetue  
Chardonnay  
Valle de Cautín - Pucón  
\$18,000

Un vino que llega desde el sur, donde el Chardonnay se cultiva en suelos volcánicos ricos en arcilla, lo que le confiere una mineralidad distintiva y un carácter único. Con una producción limitada de solo 3.000 kg/ha, este vino es un verdadero testimonio de la dedicación a la calidad y la atención a los detalles.

Ilwen 2022 es un vino exclusivo, disponible solo en la viña y en tiendas selectas de El Mundo del Vino, gracias a su alianza con MUV, la Asociación de Mujeres del Vino, como parte del especial "**Vino por Ellas**".



Reserva Directorio 2021  
Kaune Wines  
Cabernet Sauvignon  
Valle del Maule  
\$20.000

El trabajo de Kaune Wines es sumamente interesante ya que hacen solo 3 vinos, de la misma cepa y con un manejo distinto, entregando con esto tres versiones que permiten que, tanto conocedores como los que recién están entrando al juego, puedan apreciar la evolución de una misma cepa.

Hablando ya del vino, este nombre está muy bien puesto: si eventualmente tienes esa comida de oficina y te tocó llevar el vino para esa jefatura que sabe de vinos, créeme que con esta elección no te vas a equivocar.

Este Cabernet Sauvignon es el acompañamiento perfecto para platos condimentados, carnes rojas y quesos maduros.



Corazón 2021  
Chile di vino  
Ensamble Carmenere, Cabernet  
Sauvignon, Petit Verdot  
Valle de Almahue  
\$28.000

El cuarto vino de Marcela Chandía, donde se aprecia su madurez a la hora de hacer vinos, tal como dice su nombre, desde el corazón. Acá la fruta está muy presente y a medida que avanzas en la copa vas a sentir que es un vino que perdura en la boca.

Conversamos con Marcela y a la hora de contar sobre sus vinos nos menciona que “Chile diVino es un proyecto donde elaboro vinos de autor, con un estilo muy particular. Parte de mí están en ellos, son vinos alegres, amigables, complejos y sabrosos, ese es el toque que yo le quise dar. Y, en el fondo, mucho del estilo tanto del vino como del packaging refleja mucho mi personalidad, lo que soy yo y lo que me gustaría transmitir en ellos.”



TIENDA EL VINO  
Las Reinas

GRAN VENTA DE  
**BODEGA**

5, 6 Y 7 DE SEPTIEMBRE  
DE 18:00 A 22:00 HORAS

Monseñor Edwards 1393, La Reina

Hasta un **50%** descuento

en vinos, cervezas, espumantes y licores

Tendremos **degustaciones gratis, sorteos, regalos, y mucho más**

SOLO TIENDA FÍSICA

The poster features a dark blue background with white and red text. It is decorated with Chilean flag bunting at the top and icons of wine glasses and beer mugs. The text is arranged in a central column, with the sale details and discount prominently displayed.



## El helado, el vino y el viaje

Tanto en Providencia como en La Dehesa, encontramos los locales de El Taller, una heladería que agrega en sus constantes variaciones anuales de carta, helados con una presencia alcohólica interesante.

Conversamos con Diego Lisoni, uno de los dueños, quien nos relató la historia detrás de la creación de este lugar: Todo comenzó durante un viaje a Argentina, una noche calurosa tras una buena cena y un par de botellas de vino. Caminando por la calle Belgrano, Diego y su familia se toparon con una heladería que cambió su percepción del helado.

Esa experiencia desencadenó una serie de preguntas que lo llevaron a darse cuenta de que, en Santiago, las heladerías compartían las mismas materias primas, y los sabores carecían de identidad local. Así nació la idea de El Taller, un lugar donde la sabemos de dónde vienen los ingredientes base, como las avellanas de Linares o las trufas de Futrono.



## El proceso creativo

Diego nos explica que el proceso de desarrollar un nuevo sabor no es algo que suceda al azar. Siempre está atento a su entorno y clientes. La disciplina y la observación son clave en la creación de nuevos helados, y eso se refleja en la variedad de sabores únicos que ofrecen. En El Taller, se trata de rescatar sabores que nos son familiares desde la infancia, pero también de innovar y sorprender. Por ejemplo, han logrado capturar la esencia de golosinas chilenas en helados que evocan recuerdos, “yo me crié comiendo negrita o prestigio, así que son dos sabores que están acá presente y que son entretenidos” señala.

Una de las razones que conversamos con él, fue porque sabíamos que sus helados estaban inspirados o con base a ciertos licores y destilados tiene una muy buena reputación entre los amantes del helado. “Tener al vino en nuestra propuesta es parte de los sabores y saberes de Chile”



agrega entusiasmado. Ya que la razón de contar con helados de vino va más allá de ese viaje a Argentina. Su hermano, Nicolás, es además enólogo, por lo que entre ambos han incorporado el vino en su repertorio de sabores. Han creado helados como el de pera al vino tinto, melón con vino, sangría y hasta un sorprendente helado de coco con salsa de carmenere, el cual para mí, es un must.

## Los desafíos técnicos y la responsabilidad con el alcohol

El uso del alcohol en los helados no es tarea fácil. Diego nos explicó que el alcohol tiene un poder anticongelante muy alto, lo que plantea desafíos para lograr una textura adecuada. Sin embargo, han desarrollado técnicas como la reducción del vino para intensificar su sabor sin comprometer la consistencia del helado. “Como heladero tu tienes varios caminos para incorporar alcohol en tus preparaciones, que van desde sacrificar azúcar, intensidad o en el caso de nosotros, realizar el caldo para dejar un concentrado.”

En cuanto a los helados con alcohol y los niños, Diego es claro: no recomienda que los más pequeños consuman estos. Aunque el alcohol se reduce significativamente en el proceso, prefiere seguir las

pautas de no ofrecer estos productos a menores de edad o personas embarazadas, ya que hay un tema de trazas que no se puede controlar.

A pesar de vivir en una sociedad conservadora en cuanto a sabores, la respuesta del público ha sido muy positiva. Helados como el de navegado, pisco waqar - uno de sus orgullos - y el de cola de mono durante las fiestas navideñas han sido recibidos con entusiasmo. Estos sabores, que combinan nuestras tradiciones con la creatividad de El Taller, son un ejemplo perfecto de cómo se puede innovar respetando nuestras raíces.





Vinos sobre los \$30.000

Este segmento incluye vinos premium, que destacan por su singularidad y exclusividad. Aquí encontramos vinos que suelen tener alto puntaje en las distintas guías y que dan que hablar dentro del universo del vino, tanto a nivel nacional como internacional. Puede que si estás partiendo en este mundo te resulten vinos intensos, que “golpean” a los sentidos. Pero créeme que son botellas donde hay un trabajo y desarrollo sumamente bien pensando para que persistan hasta por más de una década dentro de la botella.

Felix

Viña Santa Ema

Ensamblaje: Cabernet Franc, Carignan, Carmenere,  
Cabernet Sauvignon

Valle del Maipo

\$34.990

Nace como un homenaje al fundador de Viña Santa Ema, Félix Pavone Arbea. Este vino es una mezcla que proviene de los viñedos de altura de Maipo Alto. Aquí el protagonista es el Cabernet Franc, que ocupa un lugar central, seguido por el Carignan, Carmenere y Cabernet Sauvignon. Es un vino intenso que te va a pedir gastronomía para disfrutarlo.

Disponible en la página web de la viña, supermercados con amplia cava y tiendas de vino como La Vinoteca.



Odfjell 2016

Viña Odfjell

Carignan

Valle de Cauquenes

\$79.990



Un vino para los que saben y para los que disfrutan de los taninos. Aquí la viña Odfjell presenta un vino donde la fruta es la estrella y el vino va a perdurar por más tiempo en la boca después de cada sorbo.

Para mi, un excelente vino si tienes que hacer un regalo para una ocasión super especial. Aquí no te equivocas.

Ritual Monster Block 2019  
Viña Veramonte  
Pinot Noir  
Valle de Casablanca  
\$34.990

Cuando nos encontramos con un vino orgánico, esto, en palabras simples significa que no se han utilizado productos químicos de síntesis en el proceso de cultivo o vinificación, dando paso también a un manejo eco amigable del agua y los recursos naturales del viñedos. Viña Veramonte ha estado pujando sus vinos con este estilo desde hace ya un tiempo y la línea ritual debe ser la expresión más correcta de lo que esto significa, entregando a mi juicio uno de los pinot noir más atractivos de las etiquetas actuales.

Ojo que en la página de la viña, [degustando.cl](http://degustando.cl), el precio del vino es de \$17.450. Otras etiquetas también se encuentran con interesantes descuentos para que te des una vuelta.



Stonevik 2023  
Viña Vik  
Ensamblaje Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon y Carménère  
Valle del Cachapoal  
\$200.000

Vik vuelve a sorprender con un vino de lujo, inspirado en las rocas y donde le proceso de creación contemplo diferentes etapas, desde el cultivo manual de las uvas hasta la creación de ánforas que fueron semienterradas y alineadas a más de 1.000 metros de altura rodeadas por robles y respetando los principios astronómicos que simula un campo electromagnético.

Esto fue un trabajo a pulso y que entregó uno de los mejores nuevos vinos chilenos. Es de edición limitada con menos de 6.000 botellas producidas.



Clos de Fa 2019  
Viña Marty  
Ensamble Merlot, Cabernet Sauvignon y Syrah  
Valle del Maipo  
\$110.000

Viña Marty fue creada en 2008 y el responsable de ella, Pascal Marty, ha pasado por tres escuelas de vino: la francesa, la californiana, y como no, la chilena.

Clos de Fa, su vino ícono, nace como un ensamblaje de tintos que tiene un gran potencial de guarda. Es un vino que fácilmente, en óptimas condiciones recién en 5 años podemos empezar a hablar de abrirlo.

Son unidades limitadas que generalmente puedes comprar en tiendas de vino especializadas.





## Santiago se consolida como la capital del vino, con un enfoque sostenible y enoturístico

En el marco del Día del Vino Chileno, Claudio Orrego, Gobernador de la Región Metropolitana, nos comparte su visión sobre el impacto de la industria vitivinícola en Santiago y el Valle del Maipo. Con un enfoque en la economía local, la sostenibilidad y la promoción del enoturismo, Orrego destaca las iniciativas que están llevando a Santiago a convertirse en un referente en la producción y disfrute del vino chileno.



La industria vitivinícola ha sido un motor clave para el desarrollo económico de la Región Metropolitana, especialmente en el Valle del Maipo. Orrego destaca que “el Valle del Maipo se ha posicionado como parte del corazón productivo de la región”. La segunda Gran Vendimia del Valle del Maipo, celebrada este año, reunió a más de 120 mil personas en el Parque Padre Hurtado, consolidándose como un hito que fortalece la cultura vitivinícola de Santiago.

Este tipo de eventos no solo atraen a miles de visitantes, sino que también benefician a las 52 comunas que participan, mostrando sus atractivos turísticos y potenciando a los emprendedores locales.

“Me gusta probar vinos nuevos, pero si tú me preguntas entre un Pinot Noir y un Cabernet Sauvignon, nunca me pierdo el Cabernet Sauvignon del Valle del Maipo, y si es con un pedazo de carne de asado ¡Mucho mejor!”



El Gobierno de Santiago ha implementado diversas iniciativas para fortalecer el turismo vitivinícola, como la creación de rutas enoturísticas que integran experiencias culturales, gastronómicas y paisajísticas.

Según Orrego, estas rutas no solo promueven los vinos de la región,

sino que también apoyan a las pequeñas y medianas empresas locales.

“Estamos trabajando para que todas las viñas, no sólo las grandes, sino también las medianas y pequeñas, se integren a la oferta turística”, comenta. La colaboración entre viñas, restaurantes, hoteles y guías turísticos es fundamental para consolidar a Santiago como la capital del vino.

“El desarrollo de la industria vitivinícola en Santiago y potenciar el enoturismo en la región, es uno de los pilares que estamos impulsando desde el Gobierno de Santiago.”

## Eventos que conectan con la identidad regional

La vendimia de este año no solo fue un éxito en términos de asistencia, sino que también contribuyó significativamente al fortalecimiento de la identidad regional. Orrego enfatiza que “estos eventos celebran la tradición vitivinícola del Valle del Maipo, conectando a la comunidad con sus raíces y promoviendo el orgullo local”. Además, el Día del Vino Chileno, que se celebrará en la calle Nueva York en septiembre, es una oportunidad única para acercar la viticultura a los santiaguinos y turistas, y posicionar a Santiago como un destino enoturístico de clase mundial.

**GS** GOBIERNO DE SANTIAGO

# DÍA DEL VINO

4 | 5 | 6 SEPT | PASEO NUEVA YORK



**CORE**  
CONSEJO REGIONAL  
Gobierno Regional Metropolitano  
de Santiago

**GS**  
GOBIERNO DE SANTIAGO

Corporación  
Regional de  
Desarrollo

**MAIPO**  
Wine Valley of Santiago

# La Bodeguita Miguel Torres: Una embajada culinaria

La mayoría de los restaurantes de viñas se encuentran, efectivamente, en las propias viñas. Sin embargo, Miguel Torres rompió con ese esquema al inaugurar hace unos años una segunda sede en Alonso de Córdova 4280, Vitacura, bastante lejos de sus campos en el Valle de Curicó.

“La Bodeguita es más que un restaurante; es la embajada culinaria de Miguel Torres Chile”, nos señala Carolina Márquez Goycoolea, Subgerente de Comunicaciones y Hospitality. Y es que, aunque el público hoy en día es más aventurero, también está mejor informado y suele llegar con un mayor conocimiento. “Nuestro objetivo es que cada visitante se sienta como en casa, disfrutando de un servicio cálido y de la riqueza de nuestra oferta en vinos y platos”.

Uno de los aspectos principales de la sede de Santiago es la cercanía y la familiaridad del restaurante, especialmente porque sus clientes frecuentes no solo son amantes de los vinos, sino que también son clientes de la viña en general. “Buscamos que los comensales se sientan como si estuvieran en su propia casa, rodeados de amigos y de los mejores vinos”, añade Márquez.

## Catálogo completo

Como en todo restaurante de viña, las opciones de bebidas están lideradas por las etiquetas de la casa matriz, pero aquí también encontramos “artistas invitados”. Actualmente, La Bodeguita cuenta con 23

vinos por copa, más dos opciones de Oporto, así como selecciones internacionales como Chianti Clásico, Douro y Penedés. Sin embargo, la verdadera joya es la producción de Vega Sicilia en Hungría, bajo la

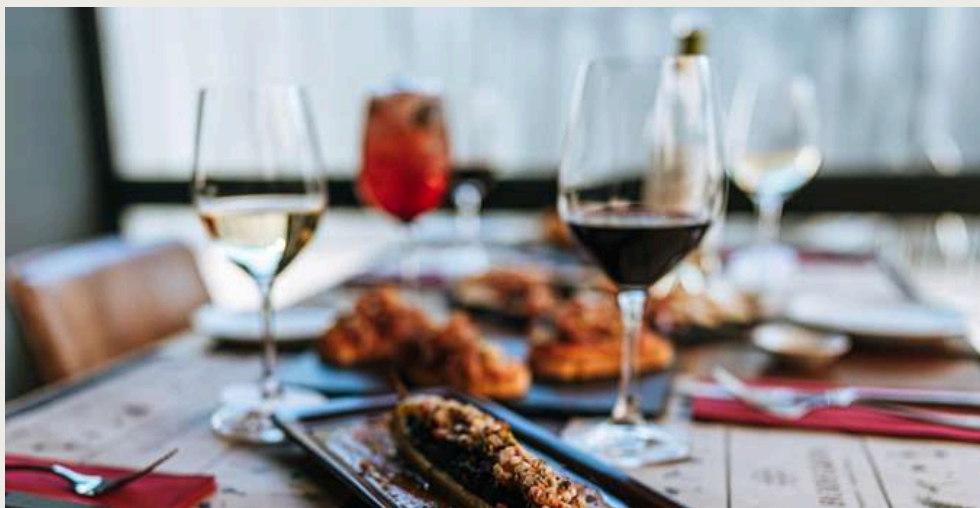


etiqueta de Oremus. Se trata de un vino blanco elaborado con la cepa Furmint, un Tokaji seco que se ha vuelto muy popular para maridar con productos del mar.

Ahora bien, ¿qué hace alguien que no toma vino en un restaurante de una viña? Primero, hay un trabajo integral que realiza el equipo para “acercar el vino a la gente”, incluyendo a todos, independientemente de su nivel de conocimiento. Dentro de la oferta disponible, se encuentran “*tastings y recomendaciones personalizadas, incluso si no piden una copa o botella, para que puedan descubrir opciones que los acerquen al mundo del vino. Contamos con el apoyo de nuestro sommelier, Francisco Vargas, quien guía a los clientes en la selección del vino ideal para acompañar sus platos*”, enfatiza Márquez. A la hora de comer, las opciones favoritas de los comensales son claras para Camila: “*las ostras con ensaladilla cítrica acompañadas de Espumante Las Mulas Extra Brut, Roquefort Fundido con Valle Secreto Late Harvest, y La Causa País con Mollejas crocantes*”.

## Mirando al futuro

Hoy en día, La Bodeguita Miguel Torres se ha convertido en un espacio donde empresas y clientes privados realizan actividades en torno al vino, como catas con presentación. Sin embargo, sus planes futuros son aún más ambiciosos: “*Estamos trabajando en cambiar el concepto de nuestro restaurante a un bar de vinos, además de ampliar la gama de tapas. Creemos que esta evolución será muy emocionante, permitiendo a nuestros clientes disfrutar aún más de nuestra oferta enológica en un ambiente relajado y acogedor*”, concluye Márquez Goycoolea.





Especial  
2024

[www.rompiendoelcorcho.cl](http://www.rompiendoelcorcho.cl)

Directora: Ana Guajardo  
Edición: Angélica Guzmán  
Corrección textos: Paula Nuñez

Este informe NO INCLUYE ningún derecho de reventa y puede ser compartido libremente con los créditos correspondientes

Aviso legal: Si bien se ha intentado verificar la información proporcionada en esta publicación, ni el autor ni la casa editorial asumen responsabilidad alguna por los errores, omisiones o información contradictoria que pudiese contener el documento. El presente documento no debe interpretarse como un asesoramiento legal ni de inversión o contabilidad.

Créditos imágenes  
Rompiendo el Corcho - Publicidad Ana Guajardo EIRL  
Agencias de comunicaciones  
Viñas  
Banco de imagenes

ROMPIENDO 

---

EL CORCHO