

EDICIÓN

8

DÍA NACIONAL DEL VINO CHILENO

ESPECIAL

VINOS



+30  
ETIQUETAS

ROMPIENDO EL CORCHO

2023

# REDESCUBRAMOS NUESTRO VINO

Nos complace presentarles nuestro último especial en Rompiendo el Corcho. En esta edición, compartiremos más de 30 etiquetas que nos guiarán por el mundo de la gastronomía, el vino y el turismo en Chile, con un enfoque especial para aquellos que desean explorar los valles vinícolas de nuestro país y descubrir los secretos detrás de cada botella.

Si eres un consumidor principiante en el universo del vino chileno, estás en el lugar correcto. En este especial encontrarás alternativas que te ayudarán a dar con ese vino perfecto según la ocasión. Además, queremos dar algunos consejos para disfrutar de las catas así como aprender a leer las etiquetas, mientras vamos desmitificando los precios que encuentras en las estanterías.

Los valles vinícolas de Chile albergan una riqueza de historias y experiencias por descubrir. Desde el valle de Casablanca, que produce blancos frescos y vibrantes, hasta el emblemático valle del Maipo, hogar de tintos intensos y robustos, te llevaremos en un viaje sensorial por los distintos terroirs que conforman la paleta de sabores del vino chileno.

Nuestro objetivo es acompañarte en este emocionante recorrido, brindándote información accesible y entretenida que te permita disfrutar del vino de manera más informada y apreciativa. No importa si estás explorando las opciones para tu próxima cena o deseas planificar una escapada enoturística, aquí encontrarás todo lo que necesitas para sacar el máximo provecho de tus experiencias culinarias y vinícolas.

Te invitamos a sumergirte en este especial, a explorar las historias que hay detrás de cada botella, a destapar la riqueza de aromas y sabores, y a maravillarte con la belleza de nuestros valles y viñedos.

¡Salud y bienvenidos al mundo del vino chileno!

Ana Guajardo  
Editora Rompiendo el Corcho



**IT'S WINE  
O'CLOCK  
SOMEWHERE,  
DARLING**

# VINOS HASTA **\$5.000**

Vinos jóvenes, frescos y llenos de carácter, que puedes encontrar por menos de \$5.000 y que muchas veces pueden ser tesoros escondidos. Merecen ser explorados y se pueden transformar en tus compañeros ideales para abrir en cualquier momento, ya sea en una cena casual con amigos o para disfrutar de un momento de relajación al final del día.

Aquí, nos adentraremos en la asequible selección de vinos chilenos que se ajustan perfectamente a cualquier presupuesto.

## **CONDOR, CHARDONNAY, VIÑA MILLAMAN, VALLE CENTRAL**

**\$2.490**

**[HTTPS://WWW.MILLAMAN.CL/](https://www.millaman.cl/)**

Un varietal de fácil tomar, donde la fruta está presente en cada bocado y que para el verano -o los días de altas temperatura- puede transformar cualquier situación en una junta de terraza mucho más entretenida.

Como buen blanco va muy bien con el mar, en especial con camarones y pescados no muy cremosos ni muy sazonados. Entre más simple la preparación, mejor la relación.

Ojo que si lo compras desde la página web y en formato de caja de 6, cada botella queda a un precio de \$1.990.

## **DOÑA ESTHER, CABERNET SAUVIGNON, 2016, VIÑA MONTE MARÍA EL MONTE**

**\$4.500**

**[HTTPS://VINOSMONTEMARIA.CL/](https://vinosmontemaria.cl/)**

Una de las gracias de ir a ferias de vinos es que vas encontrando productores que no están en la retina, ya que no los vemos en el retail. Paseando por la fiesta de la vendimia de Maipo encontré a Vinos Monte María, quienes producen vino en El Monte.

Mi recomendación en este rango de precios de esta Bodega Boutique Familiar es Doña Esther. Se trata de un vino tinto no tan intenso, ideal para ese salto de blanco a rojo, y que es de fácil tomar (¡A pesar de ser un Cabernet Sauvignon!). Ideal para aquellos que aún no se encariñan con el vino pero tienen ganas.

**AL COMPRAR SOBRE 6 UNIDADES EN SU PÁGINA WEB HAY UN DESCUENTO DE 10%, TANTO PARA ESTE VINO COMO PARA OTROS DE SU CATÁLOGO.**

**RESERVA, ENSAMBLE DE CABERNET SAUVIGNON Y MALBEC, 2019, VIÑA PLEBEYO VALLE DE COLCHAGUA**  
**\$4.490**

Si te gusta la madera, este vino es para ti. para mi tiene las 3B y es perfecto para una comida casual. Ojalá fuera más fácil de encontrar ya que no está fácilmente en grandes tiendas. Pero si lo ves hazte con una botella, o un par, porque por el precio vas a querer tener unas de reserva.

Cuando vuelvan a bajar las temperaturas, junto con una tabla de quesos puedes armar un tremendo panorama. Ahora si lo tuyo son las carnes y no te quieres complicar con que acompañar un cordero, este vino es tu alternativa.

**RESERVA, ENSAMBLE DE CABERNET SAUVIGNON Y SYRAH, 2021, VIÑA OVEJA NEGRA VALLE DEL MAULE**  
**\$4.690**

A diferencia del anterior, este es muy fácil de conseguir, botillerías de barrio y supermercados lo tienen por lo que solo nos falta descorcharlo. Es super fácil de tomar, incluso como primera copa en una tarde no tan calurosa.

A mi, personalmente, me gusta este vino con un pastel de choclo, encuentro que logra un super buen balance entre el dulzor de la pastelera y lo salado del pino. Puede quedar bien también con unos champiñones a la mantequilla decorados con un verdeo.

**ROSÉ ORGÁNICO, ENSAMBLAJE DE CHARDONNAY, VIOGINIER Y MERLOT, 2020, VIÑA TEILLERY VALLE DEL MAULE**  
**\$4.500**

[HTTPS://TEILLERY.CL/](https://teillery.cl/)

Me topé con este vino casi por accidente. Confieso que no tenía a la viña en mi retina y en una feria alguien me dijo "pruebalos" y que buena suerte fue ir: me encontré con un rosé que gritaba junta de terraza, quesos ligeros, brochetas con tomate y albahaca. Puede ser hasta cliché, pero este es un vino para botar la semana, con un dulzor presente más a lo lejos que de cerca, donde la frescura prima para darle espacio a una acidez bien cuidada.

**La Ley 18.455 es la que regula la producción y comercialización de bebidas alcohólicas y vinagres en Chile.**



# "UN BUEN VINO SE PUEDE ENCONTRAR DESDE LOS \$3.000 Y FÁCIL TE PUEDE DURAR 6 CÓPAS"

**SOPHIA GONZÁLEZ, GERENTA COMERCIAL Y MARKETING, VINOS LA REINA**

¿Cómo ves la evolución del consumidor local? ¿Hay alguna nueva tendencia en la producción y el estilo de los vinos que esté rompiéndola hoy?

En los últimos 3 años, que claro fue provocado hartito por la pandemia y estallido social, es que la gente en general tuvo mayor disposición a pagar por botella de vino (que es lo que dejaron de gastar en restaurantes), por lo que pudieron atreverse y evolucionaron a probar vinos nuevos, ya sea de gama más alta, pequeños productores y, por supuesto, cepas nuevas. Eso quedó en la actualidad en varios consumidores, que es "agarrar el gustito" por siempre preguntar: "¿Qué hay de nuevo?". Eso es maravilloso ya que uno como tienda, tiene la oportunidad de poder presentar proyectos que no tienen siempre el presupuesto para estar en los medios como TV, revistas y otros medios masivos. Finalmente los estilos de vinos que por lejos la están rompiendo son los vinos jóvenes, ligeros, pequeños productores, vinos orgánicos. Vinos con historia que contar.



¿Qué aspectos consideras esenciales para brindar una experiencia educativa y memorable a tus clientes durante las catas o degustaciones que se realizan en tu tienda?

Para nosotros es fundamental educar. Siento que educar al cliente, si bien es una inversión grande de tiempo y dinero, es un buen favor a la industria y, por tanto, a la tienda. Que el consumidor salga de lo clásico y se atreva a conocer sus propios gustos. Por eso es que hemos decidido hacer completamente gratis todas las semanas catas de productos que vamos anunciando en redes sociales, cuyo objetivo es que el cliente o consumidor no tenga riesgo a la hora de comprar un vino. ¿Le gustó? Ya sabe que comprar. Para que sean memorables es siempre ENTENDERLOS bien, escuchar sus dudas, hablar en simple y siempre recordar que nadie nació sabiendo.

¿Qué consejos puedes ofrecer a los amantes del vino sobre cómo combinar vinos chilenos con la cocina local?

El mejor consejo que puedo dar es que lo que le gusta al resto no tiene por qué gustarte a ti. Nuestra comida local es de muchos guisos, harta cebolla, ajo, cazuelas, etc. pero si quieres acompañarlos tanto con un Cabernet como con un Cinsault, si te gusta y te resulta, dale. Es lo que te guste a ti.

Ahora, si quieres realmente irte a la segura y ojalá en caso de una cena o almuerzo importante, siempre es bueno recordar que todos los vinos en sus descripciones vienen con el maridaje ideal. Este puede venir tanto en la botella, en apps como "Vivino", en la web del productor o en [vinoslareina.cl](http://vinoslareina.cl), donde siempre en la descripción del vino que vendemos agregamos una sugerencia de maridaje.

En términos de variedades de uva, ¿hay algunas menos conocidas que crees que merecen más atención de los consumidores? ¿Por qué?

Para mi el Cinsault de un año a otro pasó de ser una de las cepas menos vendidas al top 5 de ventas. Eso es gracias tanto al equipo de tienda, que quiere empezar a mostrar cosas nuevas como también que se está valorando mejor este tipo de uva patrimonial en la industria en general. No se si este boom está pasando en el resto de tiendas y/o restaurantes, pero me encantaría que así fuese.

**LA REINA**  
**MONSEÑOR EDWARDS**  
**1393, LA REINA**



¿Qué actividades o eventos especiales planeas en tu tienda para celebrar el día del vino?

Bueno tuvimos la previa del día Día del Vino Chileno con una verdadera fiesta en nuestra tienda, que partió el 31 de agosto y duró hasta el 2 de septiembre con una Venta de Bodega Nocturna en donde tendremos degustaciones GRATIS de más de 12 viñas y más de 50 etiquetas diferentes. En este mismo evento podrás comprar con hasta un 50% de descuento y por último, pero no menos importante, vamos a estar sorteando 10 premios entre quienes compren en este evento. Premios como Tour en Viñas, Pack de productos, Almuerzos en Restaurantes y el plato fuerte: 1 Año de Vino y espumante gratis. ¡Un año!

El mismo 4 de Septiembre, además, estaremos haciendo un Live de IG junto a nuestro querido amigo Coco Peralta, a las 8 pm, con quién estaremos hablando totalmente sin pauta sobre el vino, la cultura, la industria, pequeños productores, y respondiendo preguntas de nuestros seguidores. La idea es que sea un live interactivo, livianito y todos con su copita en la mano.



Dado tu amplio conocimiento, ¿cuál es un mito común sobre el vino que te gustaría desmitificar para nuestros seguidores?

Primero, gracias por pensar que tengo un "amplio conocimiento". La verdad es que me considero bien amateur todavía, pero si he visto en estos años que la gente tiene el mito de que el vino es una bebida que se toma sólo con mantel largo, en cenas románticas, sólo en restaurantes o cómo un lujo. Yo creo que eso está super equivocado. El vino es un alcohol, de los más nobles que pueden haber y con muchos beneficios en caso de beberse con moderación, tanto como antioxidante, como la generación de HDL colesterol bueno, etc. El vino puede beberse en cualquier almuerzo, así reemplazar la tan dañina bebida azucarada. ¿Qué cosa más rica es llegar del trabajo a tu hogar, sacarte los zapatos y el sostén, poner una serie en la TV junto a una copita de vino en el sillón? Nada mejor, Tampoco necesitas un gran presupuesto para tomar un buen vino. Lo puedes encontrar desde los \$3.000 y fácil te puede durar 6 copitas. Ideal ¿no?

¿Qué mensaje te gustaría enviar a quienes están descubriendo el mundo del vino chileno y quieren profundizar su apreciación?

Que a donde sea que vayan pregunten: ¿Qué hay de nuevo?. Hagamos todos siempre un ejercicio: A la hora de comprar, siempre llevar al menos dos botellas. Una es la que ya sabes que te encanta y la otra algo que nunca probaste antes. En esa compra tienes al menos 50% de éxito, esto te servirá para ir explorando tus gustos y explotar los sentidos.

# ENTRE **\$5.000** Y **\$9.000**

Esta es la categoría donde los vinos chilenos sorprenden en supermercados y tiendas no necesariamente especializadas. Aquí, la competencia es variada y emocionante, con bodegas de todos los tamaños ofreciendo tesoros vinícolas que se ajustan a tu presupuesto sin comprometer la calidad.

Encontrarás vinos perfectos para el día a día, ya sea para acompañar una cena casual con amigos o disfrutar de una tarde relajante en casa. Además, esta categoría es ideal para aquellos que desean explorar nuevos sabores, descubrir joyas ocultas, etiquetas innovadoras y vinos que cuentan historias únicas de las diversas regiones. Cada botella es una invitación a explorar el mundo vinícola de Chile de manera accesible y emocionante, donde encontrar una amplia gama de opciones que se adaptan a todos los gustos y ocasiones.

## **SIETE PERROS, PAÍS, 2021, VIÑA CASA LIBRE**

### **VALLE DE ITATA**

**\$8.990**

[WWW.CASALIBRE.CL](http://WWW.CASALIBRE.CL)



La primera vez que conocí a Siete Perros fue en una feria Bocas Moradas y este año me volví a encontrar con ellos. Si bien mi acercamiento es porque me encantan los protagonistas de sus etiquetas, el segundo encuentro es porque me gustan sus vinos y este País, es una buena expresión de que queremos en un vino innovador: fresca, cuidado en la elaboración y respeto por el terroir\*

Si no te gusta la cepa país trata de darle una oportunidad a este vino, en especial si los encuentras en alguna feria donde puedes degustar y entender un poco más de lo que quieren reflejar en sus vinos.

Para comer es un vino que va muy bien como acompañante de aperitivo. Es un vino que se toma un poco más frío, por lo que de entrada va perfecto con una ensalada griega por ejemplo.

**Chile tiene una diversidad geográfica única que proporciona una amplia variedad de microclimas y suelos, lo que permite la producción de una gran gama de variedades de uva.**

**DAY ONE, CARMENERE, 2020,  
VIÑA MONTGRAS  
VALLE DE COLCHAGUA  
\$8.690**

**WWW.MONTGRAS.CL**

Su nombre no es casualidad, ya que lo recibe debido a que las uvas que se utilizan son las que se cosechan el primer día de la temporada. Proceso que se hace de forma manual, asegurando con este las mejores y más cuidadas uvas, algo que no pasa mucho en este rango de precio.

La fruta roja no se hace esperar en este vino, tanto en boca como en nariz, entregando en cada copa aromas sutiles pero muy presentes. Ideal para pescados no tan grasosos y para preparaciones bien especiadas.



**KAÉRI, CARMENERE,  
VIÑA LONCORA  
VALLE DE CACHAPOAL  
\$8.500**

Esta viña ha estado con nosotros desde hace más de 100 años, pero desde hace solo 2 que venden sus vinos como tal. Si bien su cepa principal es la País, pude probar su carmenere y decidí incluirlo en esta guía ya que es una cepa mucho más fácil de aprender a conocer

Particularmente este vino, Kaéri tiene en nariz hartos frutos del bosque pero en boca es un poco menos intenso, permitiendo un equilibrio a la hora de degustar.

Con platos donde la pasta reine queda muy bien, incluso unos champiñones grillados con queso hacen un maridaje equilibrado y elevado.



**LA TEMPERATURA  
ADECUADA  
DE SERVICIO ES CLAVE. LOS  
VINOS TINTOS ENVEJECIDOS  
SUELEN DISFRUTARSE  
LIGERAMENTE MÁS  
FRESCOS QUE LOS JÓVENES,  
GENERALMENTE ENTRE  
16°C Y 18°C.**



**MAGIS, CABERNET  
SAUVIGNON, 2019, VIÑA  
TERRAMATER  
VALLE DEL MAIPO  
\$7.800  
[HTTPS://TERRAMATER.CL](https://terramater.cl)**



**QU, CHARDONNAY, 2020, VIÑA I  
\$7.490  
VALLE DE CURICÓ  
[HTTPS://VINA1.CL/](https://vina1.cl/)**

Para los que quieren un vino dulce y fresco esta es una de mis recomendaciones. Viña I nace en 2007 con vinos honestos y directos, a precios sumamente competitivos para el mercado local y donde resaltan los sabores y colores de la zona.

Este chardonnay, que puedes encontrar en la página web y en algunas tiendas especializadas es un excelente resumen de las intenciones de la viña. De fácil tomar, ideal para partir una junta con amigos, donde no busca ser la estrella sino que más bien ser un integrante más de la reunión. Va muy bien con aperitivos cremosos y fríos, como un ceviche o unas brochetas con diversos vegetales.

Este vino se ha transformado en mi caballito de batalla para llegar a las juntas con amigos que sepan o no de vinos. Si bien es intenso y con gran cuerpo, nos da espacio para ir enseñando sobre el proceso de barrica, guarda y de paso mostrar que los cabernet sauvignon pueden ser vinos amigables con quienes son reacios a la madera o a los vinos de apariencia intimidantes.

Ojalá puedas visitar la viña, que queda a menos de una hora de Santiago porque la sala de ventas tiene ofertas super interesantes en vinos, pastas y aceites. El restaurante Zinfandel es un imperdible de la zona y acaba de celebrar sus 10 años, un logro no menor y que viene a ratificar el buen momento de la viña y la alta calidad de sus vinos.

**SI, HAY TINTOS QUE  
MARIDAN BIEN CON  
PESCADOS Y BLANCOS  
QUE MARIDAN BIEN  
CON CARNE.**

# DE \$9.000 A \$15.000

Estos vinos son la elección perfecta para ocasiones especiales en las que se valora la calidad, y donde podremos apreciar la diversidad de nuestros suelos a la hora de hacer vino. Muchos de ellos los encontrarás fácilmente en supermercados y tiendas especializadas, lo que los convierte en una opción conveniente para todos los que desean disfrutar de grandes exponentes de la viticultura chilena.

Además, estos vinos son excelentes regalos para amigos o familiares que viajan al extranjero y desean llevar consigo una muestra de Chile en forma de botella.



## **TINY BLOCKS, SYRAH, CALCU WINES 2020 VALLE DE COLCHAGUA**

**\$14.900**

[HTTPS://CALCU.CL/](https://calcu.cl/)

Este vino se acaba de sumar este año a la línea de pequeños bloques de viña Calcu y, a mi juicio, es un vino entretenido, con cuerpo, que resalta lo mejor de la zona de Marchigüe y que resume muy bien el trabajo que desde el 2004 se hace en las parcelas de la viña.

Volviendo al vino, a pesar de verse tan “rudo” tiene un final fresco, donde la fruta negra va a estar presente en cada sorbo y en la mesa se va a ver increíble, en especial si se marida con carnes, quizás alguna preparación picante como, por ejemplo, un puré bien sazonado junto a un costillar

## **VITIS ÚNICA, CABERNET SAUVIGNON, 2021, VIÑA MORANDÉ, VALLE DEL MAIPO**

**\$12.990**

[CAVAMORANDE.CL](http://cavamorande.cl)

Si hablamos de vinos bien logrados y que te van a dejar como rey o reina si lo llevas de regalo, este es el indicado. Tal como dice su etiqueta son “cepas tradicionales realizadas con técnicas de vinificación no convencionales”, lo que nos va a permitir tener una suerte de interpretación moderna de un vino tan tradicional como puede ser el Cabernet Sauvignon.

A la hora de la comida este vino se mueve muy bien con los guisos ricos en cremosidad o, por ejemplo, en un buen plato de legumbres para quienes no comen carne.



## SERIE FLORACIÓN, MALBEC, 2020, VIÑA LA PASCUALA VALLE DE COLCHAGUA

\$11.000

[WWW.VINALAPASCUALA.CL](http://WWW.VINALAPASCUALA.CL)

Si te gusta aventurarte con los malbec, este es una muy buena opción para salir del molde, el que empieza a romperse desde su hermosa etiqueta y se extiende hasta la última gota de la botella. Es un vino donde la fruta roja se va a sentir y te va a pedir más.

*SI TE HACES CON UN PAR DE BOTELLAS  
ESTE AÑO PUEDES GUARDARLO -EN  
UN LUGAR FRESCO Y SECO- POR  
HASTA DOS AÑOS Y SOLO VA A  
MEJORAR*



Quizás el primer maridaje que se nos venga a la cabeza es un asado, pero la verdad es que este vino hace muy buen par con una pizza de masa delgada con abundante carne y tomate, así como también con postres ricos en chocolate.

## ***DANIELA CASTRO, DIRECTORA EJECUTIVA VIÑA LA PASCUALA: VOLVIMOS A LAS RAÍCES DE LA AGRICULTURA.***

¿En qué medidas la sostenibilidad y las prácticas ecoamigables influyen en la producción de tus vinos?

Influyen en todo, un 100%. Desde el principio, estábamos siguiendo las prácticas convencionales de la época, que eran más masivas y menos respetuosas con el medio ambiente. Esto afectó negativamente a nuestras parras, que comenzaron a sufrir debido a la falta de un manejo adecuado. En aquel entonces, ni siquiera se contemplaba la idea de la agricultura orgánica.

Cuando asumimos el proyecto en 2018, decidimos cambiar radicalmente nuestra perspectiva y prácticas. Desde la dirección del proyecto hasta el enólogo, todos estábamos alineados con la visión de adoptar un enfoque más sustentable. Abrazamos la agricultura orgánica como nuestro camino a seguir. Volvimos a las raíces de la agricultura, dejando atrás el uso de químicos y permitiendo que nuestras uvas prosperaran de manera natural. Este cambio se refleja en todos los aspectos de nuestra viña, desde el campo hasta la bodega.



**INSPIRACIÓN, RIESLING, 2020,  
VIÑA ESTAMPA**

**VALLE DE COLCHAGUA**

**\$10.900**

**WWW.ESTAMPA.COM**

Con menos de 2.000 botellas producidas en esta variedad, Viña Estampa vuelve a sorprender con blancos de categoría superior donde el final dulce hará que los detractores de esta cepa den a torcer su brazo, al menos por lo que dura la copa.

A la hora de la comida mi recomendación es que el pollo sea la estrella y que el vino haga el resto. Ojalá con alguna crema suave y blanca, donde la pimienta esté alejada de la cocina.

La cepa Carmenera es originaria de Burdeos pero, debido a la plaga de filoxera desapareció casi por completo de Europa en el siglo XIX.

Por suerte antes había llegado a Chile y ahora se considera nuestra variedad emblemática

**EL PEOR DE TODOS, ENSAMBLAJE  
DE TEMPRANILLO, CABERNET  
FRANC, ZINFANDEL, CARMÉNÈRE,  
CARIGNAN Y CABERNET  
SAUVIGNON, 2021, VIÑA FUY  
VALLE DE COLCHAGUA**

**\$14.200**

Mientras algunos buscan ser el mejor, Cristian Goich decidió que no, que él quería ser el peor de todos y así fue como bautizó uno de sus vinos principales, que es además una mezcla súper ambiciosa e interesante de cepas, logrando un resultado único, entretenido y que le va a despeinar a los más puristas.

Para disfrutar este vino no necesitas preparaciones complejas.

Si bien lo puedes tomar solo, va muy bien con legumbres y hasta un choripan bien sazonado y jugoso.

Con carnes rojas no falla así que este podría ser tu vino perfecto para el 18.



**60/40, ENSAMBLE DE  
CABERNET SAUVIGNON Y  
MERLOT, 2021, VIÑA SANTA EMA  
VALLE DE MAIPO \$9.990  
[HTTPS://TIENDA.SANTAEMA.CL/](https://tienda.santaema.cl/)**

Con una remozada etiqueta, Santa Ema lanzó la versión 2021 de uno de sus vinos clásicos, donde la fruta y las especias - como la canela y vainilla- están presentes al final de la copa, dejando espacio para que el color del vino brille por sí mismo.

Este es un vino que a mi parecer no falla, ideal para ese asado esporádico y su versatilidad lo hace también ideal para cuando llegan esos amigos con quesos variados y buscamos con que acompañar la velada.



**AZARA, CARMENERE,  
VIÑA TERRANOBLE  
VALLE DEL MAULE  
\$13.990**

**[WWW.MITERRANBLE.CL](http://www.miterranoble.cl)**

Con un rojo intenso que a ratos deja entrever tonalidades azul, este vino es un perfecto ejemplo de buen trabajo tanto antes como después de la botella. Es un carmenere que ejemplifica muy bien el trabajo de la zona y que se va a transformar en la estrella de tu mesa cuando salga junto con el principal.

Este vino además cuenta con certificación de vegano y es muy buen compañero de los risottos y platos bien condimentados.

En la página web de la viña, gracias al 18 de septiembre, hay ofertas interesantes y este vino por ejemplo queda en \$8.200 cuanto compras sobre 6 unidades.



**SURCADOR, MOSCATEL DE ALEJANDRÍA, 2021, VIÑA PRADO  
VALLE DE ITATA**

**\$10.500**

**[HTTPS://WWW.VINAPRADO.COM/](https://www.vinaprado.com/)**

Un vino como la naturaleza lo trajo al mundo, sin correcciones, sin filtrar y quizás que no sea para todos debido a esto mismo, pero que deja al desnudo la calidad de las parras de Itata.

No son muchas las viñas que se arriesgan con este tipo de uva blanca, que un poco más al norte se usa para la elaboración del pisco. A la hora de maridar, lo mejor son los quesos suaves y los frutos secos. Es un muy buen compañero de tablas de verano, donde sin duda destacará el.

En la página web puedes adquirirlo desde las 6 botellas y lamentablemente no es tan fácil de encontrar como otros exponentes de la cepa y del valle, pero vale la pena tenerlo en la retina.

**WEICHAFFE, CHARDONNAY, VIÑA WAICHAFFE  
VALLE DE CASABLANCA**

**\$12.900**

Si no te gusta la madera este vino es para ti. De color claro, con una sensación de mineral con cítricos en boca, es un chardonnay más trabajado y con una acidez algo pronunciada, lo que lo hace un buen segundo vino.

Este vino se disfruta helado -conque lo dejes en el refrigerador un rato antes de servirlo está bien, luego lo conservas en agua para que no pierda temperatura- y marida perfecto con productos del mar y mariscos cocidos.



# El Mundo de los Vinos Sin Alcohol: Sabor Sin Límites

En un mundo donde las opciones para disfrutar de una copa de vino se están expandiendo, los vinos sin alcohol se están destacando como una alternativa saludable y que atienda a un grupo no menor de consumidores que por muchas razones no puede beber alcohol.

## ¿Cómo se hacen los Vinos Sin Alcohol?

Los vinos sin alcohol se elaboran siguiendo un proceso que implica la desalcoholización del vino tradicional. Esto se logra mediante técnicas de evaporación o filtración que eliminan el alcohol sin comprometer los sabores y aromas característicos del vino. El resultado es una bebida que retiene la esencia del vino, pero con un contenido de alcohol inferior al 0.5%.

## El Auge de los Vinos Sin Alcohol

En los últimos años, los vinos sin alcohol han experimentado un verdadero boom. La demanda ha llevado a una mayor variedad de opciones disponibles en el mercado, desde tintos y blancos hasta espumosos y rosados. Además, los productores de vino chilenos han abrazado esta tendencia, creando vinos sin alcohol de alta calidad así lo entendió Viña Undurraga que incorporó una edición alcohol free de Aliwen.



## El Futuro Brillante de los Vinos Sin Alcohol

Los vinos sin alcohol representan una emocionante expansión en el mundo de las bebidas. Ya sea que desees disfrutar de un aperitivo sin preocupaciones o explorar nuevos sabores sin la resaca, los vinos sin alcohol están aquí para quedarse y ofrecer un sabor sin límites. Un ejemplo de esto es Sinzero, que ya tiene un interesante portafolio de opciones que incluso incluyen espumosos.

## ¿Quiénes Pueden Disfrutarlos?

**Conductores Designados:** Son ideales para aquellos que desean acompañar una comida con una bebida sofisticada sin preocuparse por la sobriedad al volante.

**Personas que Evitan el Alcohol:** Pueden ser una elección perfecta para quienes no consumen alcohol debido a creencias religiosas, salud o simplemente por preferencia.

**Mujeres Embarazadas:** Las futuras mamás pueden disfrutar del sabor del vino sin alcohol sin riesgo para su salud o la de su bebé.





Un vino fuerte en estructura, que de seguro en boca puede que sientas un pequeño golpe. Pero créeme que esto va a ser de la mejor forma y, es bien distinto a la sensación que deja en la nariz, donde la fruta roja está bien marcada tanto a la vista como al olfato.

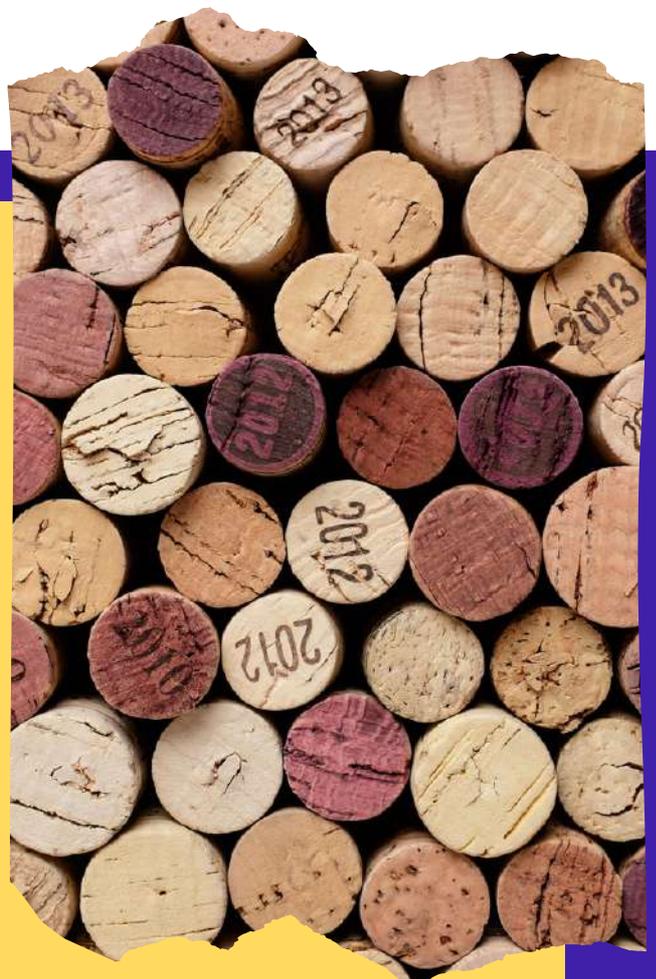
Si lo tuyo son las carnes, este vino va de la mano con varias, no solo un buen asado sino que también con preparaciones al jugo, de cocción lenta y a la cacerola.

**EL ELEGIDO, CABERNET SAUVIGNON,  
2017, JAVIERA ORTÚZAR WINES  
VALLE DE COLCHAGUA  
\$12.000**

**TRIFULCA, CINSAULT, 2018,  
VINOS TRIFULCA  
VALLE DEL ITATA  
\$14.000**

Un vino joven, que es muy fresco y de facil tomar. A mi juicio es ideal para quienes quieren saltar a nuevas - viejas- cepas tintas y partir poco a poco a conocer un poco más de las nuevas tendencias del vino en Chile.

Aquí el trabajo de Bernardo Troncoso, Claudio Verdugo y Cristian Lagos da un resultado súper positivo, permitiendo que en boca haya una suavidad que marida muy bien por ejemplo con pastas y preparaciones que tengan pan.



# Tenemos que acercar el vino y hacerlo un consumo cotidiano.

¿Cómo ve Vinos de Chile la relación actual con el consumidor?

Hay que partir de un diagnóstico claro: a pesar de ser un país productor de vino, enfrentamos un bajo consumo interno. Si nos comparamos con otras naciones vitivinícolas como Argentina, Italia o Francia, estamos considerablemente rezagados, con un consumo per cápita anual de alrededor de 14 litros. Esta discrepancia resulta desconcertante, ya que el vino actúa como nuestro embajador natural en el extranjero. Al viajar, la pregunta más recurrente sobre Chile es acerca de su vino. Incluso en eventos diplomáticos, el vino chileno se erige como una solicitud prioritaria. A pesar de esta imagen tan positiva, el consumo interno no concuerda.

¿A qué atribuye esta contradicción?

Hemos analizado a fondo esta situación. Hemos llegado a la conclusión de que el consumidor chileno se enfrenta a varias barreras. Primero, existe cierto temor al vino; es mucho más sencillo optar por una cerveza en lugar de un vino. Además, la industria del vino invierte menos en comparación con otras bebidas a nivel mundial, lo que genera una distancia entre el producto y el consumidor. Esto es aún más evidente en el caso de los consumidores jóvenes, menores de 40 años, quienes se introducen al mundo del vino más tarde, generalmente después de haber incursionado en la cerveza y la pisco.



## WINES OF CHILE

"Somos una entidad gremial sin fines de lucro y de carácter privado que representa a los productores vitivinícolas de Chile".

¿Cuáles son las acciones que están tomando para abordar este desafío?

Nuestro enfoque se centra en hacer el vino más accesible y relevante en la vida cotidiana de las personas. Queremos que el vino sea una opción natural en distintas situaciones, especialmente en las comidas. Estamos realizando una serie de eventos, como Las Vendimias, el Chile Wine Fest y el Día del Vino, además de actividades más educativas como cursos en universidades, abordando tanto la parte cultural como la del consumo.

¿Cómo piensan fomentar el consumo de vino en contextos más casuales?

Queremos que el vino se asocie de manera natural con tres comidas fundamentales: el asado, la pizza y la pasta. Estamos planeando eventos y actividades que vinculen estos momentos con una copa de vino, resaltando su capacidad para elevar la experiencia gastronómica. Nuestra estrategia también incluye una presencia sólida en redes sociales y un enfoque en la educación del vino a través de plataformas masivas.



¿Cuál es el objetivo final de estas acciones?

Buscamos que el vino sea una parte orgánica de la vida cotidiana de los chilenos, y que su consumo sea una manifestación cultural. Queremos superar las barreras actuales, convirtiendo al vino en algo más que una bebida; deseamos que sea una experiencia que enriquezca tanto los momentos simples como en los especiales de la vida.

2° FERIA

# Meet & Drink

Sábado 14 Octubre - 12:00 a 22:00 hrs.

San Antonio # 65, Santiago

Almacruz Hotel - Centro de Convenciones

ORGANIZA:



*El Buen Beber*®



**ALMACRUZ**

HOTEL • CENTRO DE CONVENCIONES  
SANTIAGO • CHILE

Copa + degustaciones ilimitadas

Venta 1: **\$ 15.000** hasta 30 Sept.

Venta 2: **\$ 20.000** hasta 13 Oct.

Puerta: **\$ 25.000**

Convenio Estacionamiento San Francisco #75

\$ 5.000 tarifa fija

Venta vía Passline - [www.rutacruz.cl](http://www.rutacruz.cl)

Informaciones: +569 8209 3095 - [eventos@elbuenbeber.cl](mailto:eventos@elbuenbeber.cl)

# **SOBRE \$15.000**

Quizás mi parte favorita del especial, aquí creo yo que se encuentra el punto de encuentro entre los consumidores que ya tienen varios años degustando y catando y los que están a punto de dar un paso importante a descubrir una experiencia enológica un poco más elevada. De seguro encontrarás etiquetas que quizás no son tan conocidas, pero que ofrecen una historia única en cada botella. También nos vamos a topar con proyectos vinícolas comprometidos con la sostenibilidad y la innovación, y nos aventuramos en climas desafiantes que dan lugar a vinos excepcionales.

**ATAVUS, ENSAMBLE DE  
CARMENERE, SYRAH Y  
ZINFANDEL, 2020,  
VIÑA MENDOZA & CARRIEL  
VALLE DE ALMAHUEL  
\$19.990  
WWW.MENDOZACARRIEL.COM**

Un vino interesante que mezcla la historia con parras de más de 50 años. Es de fácil tomar y, a pesar de ser un ensamble de tres cepas tintas, funciona muy bien como puente para quienes estén incursionando en el mundo del vino.

Ojo que su producción es bien limitada: se embotellaron sólo 2.000 botellas, por lo que si puedes probarlo, hazlo.

Con una pasta queda muy bien, lo mismo que con una lasaña, que puede ser a base de carne o bien una vegetariana con berenjenas.

**MUCHAS BODEGAS CHILENAS ESTÁN  
ADOPTANDO PRÁCTICAS ORGÁNICAS Y  
BIODINÁMICAS, ENFOCÁNDOSE EN LA  
PRODUCCIÓN DE VINOS RESPETUOSOS  
CON EL MEDIO AMBIENTE.**



**DE CAL, GARNACHA, 2021, JP MARTIN  
VALLE DEL HUASCO  
\$24.000  
JPMARTIN.CL**

Uno de los vinos que más he disfrutado este año y que a mi juicio sigue marcando el sólido trabajo de José Pablo Martin, quien vuelve a las pistas con vinos únicos de forma independiente, entregándonos lo mejor del norte en cada botella.

Escogí este vino debido a que creo que es una propuesta sumamente interesante para quienes ya tienen un conocimiento de vinos y quieren seguir explorando.

Funciona excelente a la hora de comer un pescado intenso así como con los quesos de oveja. También podría funcionar con un risotto, bien cremoso e intenso si no comes carne.

## **CEPAS MISTERIOSAS, CARMENERE, \$16.000, VIÑA EVANGELINA VALLE DE CAUQUENES \$16.000**

Otro descubrimiento de ferias, donde la historia familiar de estos tres hermanos refleja el cariño y la pasión por el campo. Solo realizan tres vinos cuyo valor parte en los \$10.000 y decidí incluir el carmenere ya que me indicaron era el más solicitado y a la vez el más difícil de hacer.

En boca nos vamos a encontrar con un vino bien trabajado, que refleja muy bien lo que el campo tiene para ofrecer y que creo podrá sorprender tanto a consumidores nuevos como a los más experimentados. Para maridar sin duda la comida chilena, desde un generoso plato de porotos con riendas o una plateada al jugo.

## **VITRUM, PINOT NOIR, VIÑA CHOCALAN VALLE DE SAN ANTONIO \$16.990**

Si hablamos de Pinot bien logrado este es uno de mis favoritos ya que siento que es un vino invitacional para que todos los comensales disfruten del vino y hagan sin problemas una transición de blancos a tintos. De color rojo cereza, este es un vino fresco que se toma medianamente helado y que como aperitivo funciona tan bien como a la hora del principal.

En la mesa, lo puedes acompañar de pescados grasos como el atún o el salmón. También funciona muy bien con sushi, donde yo cuidaría el uso de wasabi porque puede afectar el paladar.

**Si eres nuevo en el mundo del vino, es posible que te sorprenda saber que no todos los vinos son veganos. A diferencia de otros productos alimenticios, como frutas o verduras, el vino puede no ser apto para veganos debido a un proceso llamado clarificación.**

**En la producción del vino, especialmente en vinos tintos, a menudo se utilizan agentes de clarificación para eliminar partículas sólidas y sedimentos del líquido. Estos agentes pueden incluir productos de origen animal, como claras de huevo, gelatina o caseína (una proteína de la leche).**



# SOBRE **\$30.000**

Para aquellos que desean dar su próximo gran paso en el mundo del vino, este rango es una muy buena introducción a la excelencia vinícola y podrás descubrir todo un viaje

sensorial donde los matices y las notas se despliegan en una sinfonía de sabores. Además, considera que estos vinos son regalos ideales para ocasiones especiales. Son obsequios que transmiten aprecio y elegancia, perfectos para quienes buscan regalar momentos inolvidables.

## **MAL PORTADO, MALBEC FORTIFICADO, VIU MANET VALLE DE COLCHAGUA \$39.990**

La cuarta edición de este vino contó con una pequeña producción de 2.608 botellas y estoy segura que te estás preguntando "¿Qué significa que sea fortificado?". La respuesta en simple es que se agregó alcohol adicional durante su elaboración, siendo en el caso de este Malbec un vino de 18,5° alcohol, cuando en promedio hablamos de 13,5°.

Este no es un vino fácil ni tampoco para todos, en especial porque los fortificados suelen ser más fuertes en cuerpo pero también en dulzor, lo que generará algunos debates.

Para mi es un buen vino para regalar a quienes saben y buscan algo diferente en la cava.



## **NINQUEN, ENSAMBLAJE DE CABERNET SAUVIGNON Y SYRAH, 2020, VIÑA MONTGRAS VALLE DE COLCHAGUA \$39.990**

Desde la montaña a tu copa, la propuesta de Montgras es interesante, donde se utiliza al máximo las características del suelo para tener unos vinos que realzan cualquier ocasión.

Si bien este es su icono, es fácil de disfrutar y permite que los consumidores no se sientan intimidados, lo que termina por motivar a conocer más de lo que pasa más allá de la botella y de paso los proyectos de la viña. Una combinación que no todos logran y que esta viña sin duda lo está haciendo.

Una buena tabla de quesos-madurados, de oveja, etc- y charcutería será un buen compañero de este vino.



**PRIMUS WINEMAKER SELECTION  
APALTA, 2017, VIÑA VERAMONTE  
VALLE DE COLCHAGUA  
\$39.990**

Uno de mis vinos favoritos y que anteriormente he reseñado en su versión "regular". Aquí me encontré con un vino más maduro, más intenso y más gastronómico. Realmente un gusto en cada sorbo que te va a invitar a tener una buena tabla de cortes de carne roja, o quesos intensos para ir maridando.

Si el día de mañana quieres llevar un regalo a alguien que sabe y disfruta los vinos, y está dentro de tu presupuesto, a ojos cerrados te recomiendo este, que deberías poder encontrar en casi todas las tiendas especializadas. En la página web también está y si compras sobre \$50.000 el despacho es gratis en Santiago.

**MONTEGIG, ENSAMBLAJE DE  
CABERNET SAUVIGNON, PETIT  
VERDOT Y CARMENERE, 2008,  
VIÑA VON SIEBENTHAL  
VALLE DE ACONCAGUA  
\$49.990**

Para hacer este vino se necesitan, después de la cosecha, más de 4 años, por lo que el trabajo que hay detrás es sumamente importante y de paso un poco loco, característica de la viña que hace varios años llegó al valle con la idea de hacer vinos y disfrutar del entorno.

La producción es de poco menos de 10.000 botellas así que si tienes la oportunidad de poder comprar una, hazlo. Es un gran vino para disfrutar, en especial con carnes rojas a punto.



**RECOMIENDO 100% IR A VISITAR EL RESTAURANTE QUE ESTE AÑO INAUGURARON, I RAGAZZI, QUE SE ENCUENTRA EN EL CENTRO DE SAN FELIPE Y QUE ADEMÁS TIENE LA CARACTERÍSTICA DE TENER SOLO VINOS DEL VALLE DE ACONCAGUA. IDEAL PARA QUIENES QUIEREN CONOCER MÁS DE ESTE SECTOR A PRECIOS SUMAMENTE COMPETITIVOS.**

# SOBRE **\$50.000**

Estos vinos elevados representan el pináculo de la maestría vinícola chilena y han llevado el nombre de Chile a los rincones más distantes del mundo. Si bien puede que estén fuera del presupuesto cotidiano, degustar uno de estos tesoros vinícolas es una experiencia que nunca olvidarás.

Si deseas explorar estos vinos sin comprometer tu billetera, muchas viñas ofrecen degustaciones donde puedes probar estas creaciones de alta gama en un entorno encantador. Además, muchos restaurantes ofrecen la opción de pedirlos por copa, lo que te permite disfrutar de un vino excepcional junto con una comida deliciosa.



**WINGS, ENSAMBLAJE DE  
CARMENERE Y CABERNET  
FRANC, 2019,  
VIÑA MONTES  
VALLE DE COLCHAGUA  
\$60.000  
[WWW.MONTESWINES.COM](http://WWW.MONTESWINES.COM)**

Uno de los lanzamientos más esperados de este año donde Aurelio Montes padre y Aurelio Montes hijo se unieron para crear este ensamble, uniendo no solo dos grandes cepas, sino que también dos visiones en un solo vino. Esto dio como resultado un producto intenso, algo dulce y que va a perdurar en boca al final.

Es para conocedores, pero los más novatos sin duda lo van a probar y tendrán muchas preguntas, ya que es un vino que invita a conversar y que invita a conocer más.

A la hora de maridar, es un vino que va a destacar, por lo que tiene que ir con tu plato principal, ojalá rico en carnes rojas, donde haya pimienta y pimentón rojo. Si lo tuyo son las verduras, unos champiñones bien preparados con quesos maduros e intensos también funcionarían.



**SI LO COMPRAS HOY PUEDES  
TOMARLO ENSEGUIDA O BIEN**

**GUARDARLO POR HASTA  
15 AÑOS BAJO ÓPTIMAS**

**CONDICIONES, COMO  
AMBIENTE FRESCO Y SECO**

**ZAHIR, CABERNET SAUVIGNON,  
2013, VIÑA CALYPTRA  
VALLE DEL CACHAPOAL  
\$100.000**

Si de vinos intensos y fuertes se trata este es un muy buen exponente con un alcohol de 15° y que en boca sigue la misma línea, pero siempre desde una vereda elegante.

Si quieres sorprender a los comensales, sin duda este es el vino. Marida muy bien con pastas que pueden ser intensas e incluso incluir algo de trufa. También, como buen Cabernet, con las carnes rojas.

**EL INCIDENTE, CARMENERE,  
2019, VIÑA VIU MANET  
VALLE DE COLCHAGUA  
\$58.990**

De color intenso este vino es el icono de la viña y, a pesar de que puede ser guardado hasta por 12 años, su versión 2019 ya ha recibido múltiples premios tanto en Chile como en el extranjero.

Si bien también hay un poco de malbec en el interior de cada botella, el vino cae en la categoría de carmenere y es sin duda una gran elección para una comida donde todos queremos celebrar y conmemorar algo importante.

Se lleva muy bien por supuesto con las carnes rojas, incluido también el pato y el cordero.

**LE DIX, ENSAMBLE DE  
CABERNET SAUVIGNON Y  
SYRAH, VIÑA LOS VASCOS  
\$80.000**

**VALLE DE COLCHAGUA**

[HTTPS://WWW.LOSVASCOS.COM](https://www.losvascos.com)

Cuando piensas en un vino de alta gama lo primero que se te debe de venir a la mente es la historia detrás de las parras que hay ese campo. Aquí por ejemplo Viña Los Vascos cuida y elabora un vino icono con parvas de su antiguo viñedo El Fraile, el que data de 1959 y que después de cosecha pasa en barricas por 18 meses, entregando un vino muy bien estructurado, voluminoso e intenso.

A la hora de la comida, las carnes rojas son el match perfecto de este vino, como un cerdo con puré especiado o un costillar de cocción lenta.

**LOS VINOS ENVEJECIDOS A  
MENUDO TIENEN SEDIMENTOS.  
DECANTAR EL VINO SIGNIFICA  
VERTERLO CUIDADOSAMENTE EN UN  
DECANTADOR, SEPARANDO LOS  
SEDIMENTOS Y PERMITIENDO QUE  
EL VINO RESPIRE.**



**[WWW.ROMPIENDOELCORCHO.CL](http://WWW.ROMPIENDOELCORCHO.CL)**



**DIRECTORA: ANA GUAJARDO -  
CONTACTO@ROMPIENDOELCORCHO.CL**

**EDITORA: ANGÉLICA GUZMÁN**

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  
Agencias  
Viñas

