

SOBREMESA

CHILE ES VINO

Valle Central de Chile, el corazón del viñedo chileno

Autor: M. Lapresta. Imágenes: Álvaro Fernández Prieto Martes, 14 de marzo de 2017



El viñedo chileno, situado principalmente en su Valle Central, es una razón más para conquistar al visitante. Con más de 50 variedades, la cabernet sauvignon es la más extendida, carménère la más característica y país la uva endémica.

De las **once zonas vinícolas destinadas y refinadas para la visita turística que posee Chile (Aconcagua, Casablanca, Cachapoal, Leyda, Curicó, Colchagua, Elqui, Limarí, Itata, Maipo Alto y Maule)** nuestro recorrido nos acerca a dos de ellas, Colchagua y Casablanca, ambas de acceso fácil en un recorrido que te conduce de la capital hasta la costa, y ambas con una fiel representación de las variedades y características organolépticas que caracterizan los vinos chilenos.

Colchagua, el valle en tinto

Una colección de imágenes de la zona vinícola de **Colchagua** nos llevaría a pensar que estamos en Napa: tren del vino, paseos en globo o en helicóptero, carruajes tirados por caballos, subida en teleférico, piscinas de cara a la viña, hoteles de diseño... Pero, a su vez, una sola estampa de su capital Santa Cruz nos hace regresar a la realidad chilena, a la autenticidad de sus gentes, a la cercanía y la cotidianeidad.



Las dos caras de **una zona vinícola apasionante**, con una industria vitivinícola desarrollada en los últimos

30 años que hoy se encuentra entre las zonas de mayor prestigio en la producción de vinos, en su mayoría fruto del ensamblaje de variedades como **cabernet sauvignon (la más plantada), caménère (el toque personal de Chile), merlot, malbec o syrah** y que ha sabido descubrir el potencial turístico que ofrece su bella geografía de suaves colinas con interminables hileras de viñedo en espaldera muy cerca de la capital. En nuestro recorrido, a menos de 10 minutos de Santa Cruz, se abren las puertas de Monte Gras. Esta bella finca dispone de atractivos muy especiales a la hora de presentar su oferta al visitante. Un paseo por su jardín de variedades con toques de misticismo y cata de uvas (si el momento lo permite) da paso a su actividad estrella, **la elaboración por parte del cliente de su propio vino**. Tres variedades para decidir la proporción perfecta a gusto del consumidor, que embotella, encapsula y etiqueta él mismo. De allí la carretera se adentra en la llamada **Milla de Oro de Colchagua, el valle de Apalta**, un microclima creado entre el río y la montaña que aprovecha la Finca de Viña Montes, bodega pionera en la incorporación del *feng shui* en su construcción y manera de elaborar. En sintonía a su carácter espiritual, el vino es criado en una sala de barricas circular bajo el sonido relajante de cantos gregorianos. Entre su viñedo, un *bistró* que pronto dará paso a su nuevo proyecto, un restaurante de alto nivel gastronómico.

Vik, arte en las viñas

Dentro de la oferta enoturística del Valle Central chileno, hay un lugar que sobresale por la peculiar combinación de **paisaje, diseño, arte y gastronomía**. Un pequeño **hotel de 22 estancias exclusivas** en Millahue (muy cerca del valle de Colchagua) creado en 2006 por el noruego Alexander Vik. Rodeado de viñedo, el hotel se sitúa dominado el pago desde la colina, muy cerca de la bella bodega de elaboración. Como enclave turístico de lujo, cuenta con diferentes servicios complementarios tales como paseo a caballo, rutas en bicicleta, actividades culinarias y catas de vinos, todas ellas incluidas en la tarifa de la habitación. Sus suites cuentan con grandes ventanales que te acerca al entorno, y con una decoración distinta realizada por renombrados artistas del panorama internacional.



Seducción del chef

En los fogones, Rodrigo Acuña Bravo, un santiagueño formado en Canadá que vuelve a Chile dispuesto a hacer historia. Para apoyar su cocina, el hotel cuenta con **un huerto agroecológico que surte a Rodrigo de los mejores productos orgánicos: quinoa, lenteja, aceite de oliva, tomates tenka**, albahaca fresca... hasta huevos azules de las gallinas colloncas o mapuches. Cada mañana el chef se acerca a la plantación y según la temporada decide los platos a elaborar: "El cocinero debe estar cerca de la tierra", asegura. Para proveerse del resto de ingredientes no faltan recursos: vacuno de comunidades indígenas, foie de la Quinta Región, pato de proveedores locales, cordero con denominación de origen... cocina de producto bien elaborada.

Y vino

Aunque **la vendimia se celebra de marzo a mayo en las tierras del Cono Sur**, los viñedos de Vik lucen hermosos todo el año. Su disposición en perfectas hileras, su entorno rodeado de la Cordillera Costera y la belleza arquitectónica de la bodega, perfectamente integrada en el paisaje, convierten la visita en perfecta, independientemente de cuándo se realice. Cinco variedades (carménère, cabernet sauvignon, merlot, cabernet franc y syrah), vendimia nocturna, ensamblajes medidos y crianza en roble francés para la creación de dos marcas: Vik y Milla Cala.

