



Un corazón hecho de tinto

POR MARCELO BELTRAND OPAZO, CRÍTICO GASTRONÓMICO

Hace unos días visité el Bar de Vinos y Restaurante Corazón con Tinto en la calle Templeman 561, cerro Concepción, Valparaíso, una de las propuestas más innovadoras que se han hecho en el último tiempo en Valparaíso, ya que en un mismo espacio confluyen distintos conceptos: un bar de vinos, con muchas etiquetas; pero también es un restaurante, tanto de comidas como de tapas; es un espacio de catas y degustaciones culinarias y enológicas; tiene un bar de especialidad, con una excelente bartender; tiene un espacio de música, con vinilos. En otras palabras, es toda una propuesta para la comuna. En el Corazón con Tinto, siempre están pasando cosas, y eso, hace la diferencia, porque está en un constante movimiento. Están produciendo cultura gastronómica.

Iniciamos la visita con el clásico negroni, el amargor y sabor estaban totalmente equilibrados. Excelente. Junto al trago, pan de la casa, más, un hummus de verduras asadas. El pan se puede comer sólo y con el hummus. Muy rico los dos. Mientras observaba la dinámica del restaurante y su decoración, llegó el primer plato a degustar, un Tatakí de Res con salsa ponzu (finas láminas de res en aceite de oliva acompañadas de dressing ponzu, mayo y mostaza encurtida). El Tatakí es un plato que se está trabajando en muchos restaurantes, con muchas variables e incursiones de sabor. Todos siguen una línea, eso sí, que es, lograr contrastes con la carne, ya que esta, casi siempre tendrá una acidez más baja, por lo mismo, los dressing que se adicionan son más ácidos (un "dressing" se refiere a un aderezo o aliño que se usa para sazonar y mejorar el sabor de ensaladas y otros platos. Los aderezos pueden ser líquidos o cremosos, y varían ampliamente en sus ingredientes y sabores). Ahora bien, el secreto está en lograr el equilibrio entre el dressing y la res, ya que esta no debe ser opacada por la acidez o la sal del aderezo. Ese equilibrio es precario, por lo



mismo, se deben cuidar los detalles, si se pasa de acidez, la carne no se aprecia, pasa lo mismo con la sal. Yo recomiendo bajar al máximo la sal y la acidez del dressing y si se quiere algo más intenso, agregarlo aparte y que sea opcional. Bueno, en el Tatakí de Res del Corazón con Tinto, tenemos varios elementos que aportan al contraste, por ejemplo, la mostaza y la mayonesa, además de la salsa ponzu (sugiero presentar aparte porque es muy salada). Las láminas de res estaban perfectamente cortadas, donde la cura en aceite de oliva potencia el sabor de la carne. Un plato muy rico.

El primer vino que probamos y con el que maridamos, fue un blend del Maule, de la viña Ulter, quien logra un maridaje perfecto con los primeros platos.

El segundo plato para degustar fueron los Taquitos en su birria (con chalaquita fresca y ají cristal). Estos taquitos me parecieron muy originales. Me gusta la fusión de distintas tradiciones culinarias, porque la cocina, finalmente, siempre ha sido eso, una fusión de cultu-

ras. No existe una cocina "pura", porque somos la mezcla de muchas culturas, sobre todo hoy, que producto de una globalización exacerbada, tenemos a nuestro alcance tradiciones gastronómicas que antes no teníamos, podemos disfrutar de preparaciones de cocinas japonesas, chinas, peruanas, mexicanas, españolas, italianas, francesas, alemanas, suecas, tailandesa, venezolanas, colombianas, árabe, etc. Hoy, la cocina chilena se alimenta de todas ellas, se enriquece de las distintas culturas que conviven en el territorio, es por esto que disfruto mucho estos taquitos en su birria, ya que de una tradición mexicana se hace un plato chileno, lleno de sabor. Estos taquitos estaban deliciosos. Crujientes y muy frescos, pero sobre todo, con buena técnica. Felicidades.

Como buen bar de especialidad, no puede faltar la sommelier que recomiende y sugiera el vino para el mejor maridaje, en el Corazón con Tinto encontramos a Paula Scipioni Maturana, que se mueve con soltura por las distintas etiquetas que posee el restorán. Gran tra-

bajo el que hace, aportado conocimiento y simpatía. Así es que seguimos su recomendación con una cepa que se conoce poco en Chile, la Portugais Bleu, de color rojo violáceo intenso, con aromas a fruta negra: mora, grosella negra; también sutiles notas especiadas y un fondo floral. En boca de estructura media alta, concentrado, taninos presentes pero en balance y un grato final. Un vino extraordinario, de verdad. Con él maridamos las Croquetas de chupe de jaiba (croquetas acompañadas de puré de arvejas, mayonesa chipotle, mostaza encurtida y brotes). Este plato me sorprendió, porque la combinación del puré de arvejas (con toques a limón) junto a las croquetas de jaiba, no lo había probado en otro restaurante. Y si hay algo que me gusta, es sorprenderme con las preparaciones. Primero, las croquetas estaban en su punto, es decir, crujientes, una bomba de sabor. Se aprecia el sabor de la jaiba, pero además, encontramos cremosidad. Luego, el puré, éste estaba delicioso, ya que el sabor algo pastoso de la arveja fue aminorado con toques ci-

tricos. Una fusión perfecta.

Después llegó el Tartar de almejas (con picada de manzana encurtida, palta, cebolla y leche de tigre). Acá tenemos otro plato bien pensado y ejecutado, tanto en los sabores como en la presentación. Una excelente combinación de sabores, texturas, acideces y salinidad. Los ingredientes del plato, claramente están bien pensados, porque se puede disfrutar del sabor de la almeja, más el dulzor y el amargor de la manzana encurtida que también aporta crujencia, y de fondo, la leche de tigre. Un plato fresco y rico.

El Corazón con Tinto, como buen bar de vinos, tiene una carta dinámica y bien pensada, con bocados y platos que maridan con gran parte de los vinos que se encuentran en la carta. Bien por eso. Bueno, y siguiendo con la degustación, ahora probamos las Empanaditas de prietas, con chimichurri caseero. Estas empanaditas son un gran detalle de la carta, porque es justamente la esencia del Corazón con Tinto, una mezcla de comida chilena con varias influencias de otras tradiciones culinarias. La empanada, que

la reconocemos como nuestra, a pesar de que la encontramos en todas América Latina y en otras partes del mundo, es un plato que a todos nos gusta, sobre todo si están bien preparadas, como estas que contienen prieta. La masa, más el relleno, hacen de estas empanaditas una propuesta culinaria perfecta, ya que se pueden compartir y maridar con varios vinos, tanto tintos como blancos.

Después de las empanaditas, me trajeron una Pichanga Corazón (charcutería artesanal, variedad de quesos, tomates confitados y encurtidos caseiros). Aunque no hay una historia específica y documentada sobre su origen exacto, se cree que la pichanga tiene sus raíces en las costumbres de compartir comidas abundantes y variadas, sobre todo en el campo chileno. La del Corazón con Tinto contiene los ingredientes suficientes y necesarios para lograr los contrastes precisos, entre acidez, texturas y sabores, siendo la acidez el sabor estructurante del plato. Esta propuesta en particular está muy bien ejecutada.

Y para terminar, el postre, Arroz con leche (cremoso de arroz arbóreo, leche de coco, tulle de sésamo tostado y gel de mango). Este postre es una propuesta de mucha técnica en un postre tradicional, que sin duda tienen que probar: muy cremoso, de dulzor medio, y que se puede degustar por capas, y al final, queda un sabor a coco, exquisito. Junto al arroz con leche, un amaretto Disaronno, más un café.

No puedo dejar de destacar el trabajo del equipo que dirige la chef Andrea Castro, ya que son ellos los que hacen posible la excelencia de la cocina del Corazón con Tinto.

"La vida es como un plato de comida, hay que probarlo todo", escribe Laura Esquivel en el libro Como agua para chocolate, y sin duda que tiene razón, por lo mismo, si hay que comer y probarlo todo, pueden partir por la carta del Corazón con Tinto, donde encontrarán una propuesta gastronómica redonda. ✂