

VINOS / CRÍTICA



POR
Patricio Tapia

WINEBARS

Vamos por una copa de vino

Con la inauguración de Diablo Vino & Fuego en el MUT, se suma una nueva alternativa a la escena de bares de vinos en Santiago. Aún no son muchos, pero los que hay, son buenos. Estos son algunos de ellos.

POCO A POCO, la escena de *winebars* capitalinos se arma. Y la oferta aumenta. Tenemos al pionero Bocanáz, que es, en esencia, un *winebar* disfrazado de restaurante. Con muy buena comida, pero con una mejor selección de vinos, un viaje por las regiones vitícolas de Chile con un agradable espíritu educativo. Y luego Masal, esa suerte de apéndice del restaurante La Mesa, y que ofrece vinos chilenos y una bien seleccionada oferta de vinos del extranjero, nutrida por la importadora Vignerón. ¿Borgoña? ¿Piemonte? ¿Champagne? Allí los tienen por copa.

El espíritu alternativo en esta escena lo aporta Nadia Parra y sus *pop ups* vinícolas. Hasta comienzos de año, estuvo en el Chelsea Bistró de José Miguel de la Barra, y ahora prepara otra aparición que pronto será revelada: el misterio siempre acompaña a los proyectos de Nadia con vinos de pequeños productores. El próximo Wine Rebels abrirá hacia fines de mayo, y lo que sabemos es que seguirá en la zona del barrio Lastarria.

Para terminar, el recientemente inaugurado Diablo Vino & Fuego, una cooperación entre Concha y Toro y el grupo gastronómico Melting Cook de Jérôme Reynes y Katherine Hidalgo, el mismo de Bocanáz. Una de las novedades de este lugar, en el quinto piso del MUT en Providencia, es el *wine dispenser*, un sistema que permite probar vinos por copa en la forma de autoservicio. En Diablo tienen 32 opciones de vinos, el 80% de Concha y Toro y el resto de productores artesanales y, con una tarjeta, se puede acceder a todos ellos en copas de 50, 100 y 150 ml: insertas la tarjeta, escoges el vino y la cantidad, y te llevas la copa a la mesa. Además, la carta regular ofrece 65 etiquetas, con un acento en la línea Casillero del Diablo, pero también en otras reconocidas líneas de la gigante del Maipo, como Marqués, Terrunyo y también el ícono Don Melchor. En la cocina —está el chef Matías Arteaga con una carta de platos simples, bien ejecutados y sabrosos, pensados para ir con la carta de vinos, un menú que suma a la creciente oferta de vinos por copas (y por botellas) en Santiago.



DIABLO VINO & FUEGO



Un vino para este Wikén

DE MARTINO
Viejas Tinajas 2024 Cinsault,
Valle de Itata



HAY ALGO ENCANTADOR en el buen cinsault de Itata. Debe ser lo frutal que es, lo fresco y lo suave que pasa por la boca; el cuerpo ligero de un tinto, de esos que se van sin que uno se dé cuenta: un jugo de frutas para adultos. Hasta hace muy poco, el cinsault no se conocía en los circuitos comerciales. Recluido a mezclas de vinos comunes, en el muy lejano Valle de Itata (la zona cero del cinsault en Chile), no fue sino hasta 2011, cuando la viña De Martino comenzó a elaborarlo, que la uva se hizo un espacio en el ya bastante variado panorama varietal chileno. Y este Viejas Tinajas fue el pionero, un clásico en el panorama moderno nacional que, en esta nueva versión, nos muestra lo que ya muchos conocen: un vino jugoso, suave, fluido, de cuerpo medio, rico en frescor, el tipo de tintos que ustedes necesitan para acompañar pastas o charcutería. O lo que se les ocurra, porque además de frutal y amable, el cinsault en general y este en particular, van bien con todo, son comparsa generosa para la gastronomía.

“En Diablo tienen 32 opciones de vinos, y con una tarjeta se puede acceder a todos ellos en copas de 50, 100 y 150 ml: insertas la tarjeta, escoges el vino y la cantidad, y te llevas la copa a la mesa”.