

Título: China". Además, este lugar tiene una zona de juegos y de picnic, cafeterías, locales de comida y una bajada libre hacia los pozones del estero. Ya dieron las dos de la tarde cuando volvimos a los árboles frondosos de la ruta D-393 y llegamos a la entrada del restaurante El Bosque para almorzar, una

LOS DATOS DE ALTO ELQUI

Nómada Astroturismo, *NomadeElqui.cl*.
Viñedos de Alcohuz, *Vdalcohuz.cl*.
Casa Espejo, en el Instagram @Alcomai.
Reset Elqui, en el Instagram @Resetelquiereal.
Pueblito de Artesanos de Horcón, en el Instagram @Puebloartesanaldehorcon.
El Bosque, en el Instagram @Elbosquevalledeelqui.
El Cielo, en el Instagram @Elcielo_restaurant.
Piuquenes Elqui, *PiuquenesElqui.cl*

China". Además, este lugar tiene una zona de juegos y de picnic, cafeterías, locales de comida y una bajada libre hacia los pozones del estero.

Ya dieron las dos de la tarde cuando volvimos a los árboles frondosos de la ruta D-393 y llegamos a la entrada del restaurante **El Bosque** para almorzar, uno de los más queridos de la zona.

En la entrada hay que cruzar un puente que atraviesa el estero. Justo abajo se encuentra el patio del local, con sus mesitas ubicadas en medio de árboles gruesos y antiguos.

Su dueña, Esperanza Blanchard, es oriunda de Horcón. Su papá, Bernardo, mejor conocido como Hermano Pacho, es uno de los primeros místicos que llegaron a la zona y gracias al cariño que mucha gente le tuvo, amigos suyos le regalaron el terreno donde hoy funciona el restaurante.

"Yo trabajé mucho años de garzona en pisco Elqui. Pero como mi pareja de entonces era chef, cierto día decidimos probar con algo aquí. Así nos fuimos armando. Al comienzo yo pensaba tener algo simple, como empanaditas, pero él fue creando nuevos platos y nos pusimos más gourmet, aunque siempre con el toque casero", dijo Esperanza una tarde, sentada junto al río.

La carta de El Bosque busca resaltar los sabores de la zona: por esos hay variedad de carnes (como una estupenda plateada), vinos tintos, quesos de cabra o papayas.

"Muchas personas creen que el valle se termina en Pisco Elqui, pero acá en Horcón o Alcohuz hay mucho por ver. Es más tranquilo, más natural e incluso más místico", agregó Esperanza y luego siguió hablando sobre sus sueños: los nuevos proyectos para el rincón verde que dirige en su casa.

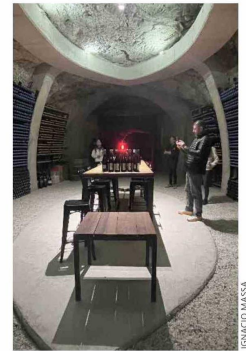
Mi primer encuentro con Alcohuz había sido unos días antes. Era la tarde de un miércoles y venía muerta de hambre cuando llegué al restaurante El Cielo, que está en el "centro" del pueblo. Una construcción en altura, de estilo mediterráneo, adornada de cientos de flores coloridas dispuestas en la entrada de escaleras hacia el lugar.



RESET. El hotel se encuentra en una quebrada al final de Alcohuz. Cuenta con piscina, pozones y cielos inmejorables.



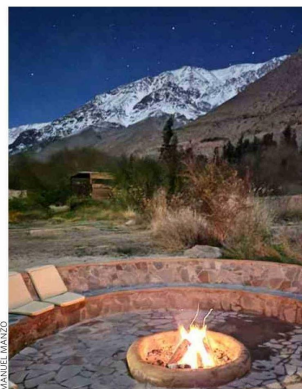
PIUQUENES. Esta viña boutique cuenta con dos cabañas junto al estero Derecho.



MODERNA. La interesante cava de Viñedos de Alcohuz.



VIÑEDOS DE ALCOHUZ. Aquí se encuentra la bodega más alta de Chile.



RESET. Aquí se busca crear un entorno de calma. En la foto, su observatorio al aire libre.



rras regadas por el estero Derecho.

"Con mi marido trabajamos casi 20 años en Viñedos de Alcohuz. Fue un trabajo que nos gustó mucho, pero decidimos jubilar en 2019", contó Helia. "Entonces miramos nuestra producción de uva pisquera y nos preguntamos: ¿Por qué no empezamos a hacer vino con uva moscatel, Pedro Jiménez o cepa País? Así empezamos a hacer nuestros *late harvest*, con uvas que se usaban para pisco".

Tras la degustación —que es gratuita— Helia nos invitó amablemente a recorrer su terreno. Nos subimos a su camioneta y atravesamos todos los frutales para llegar a las dos cabañas que construyó junto al río.

"Cuando llegan huéspedes yo les presto una canasta para que cosechen lo que quieran", dijo, mientras mostraba la piscina y la decoración nortina de las recién estrenadas casas de adobe.

Hacia el final de la visita, Helia contó que sus vinos solo se venden acá, en Alcohuz. "Yo aquí vivo tranquila, hago mermelada, a veces vendo nueces, superviso el campo, participo de la producción de la bodega y atiendo la sala de ventas", dijo. "Finalmente creo que este ritmo es el alma de Alcohuz, de cómo es su gente. Por eso decidimos envejecer aquí, entretenidos en nuestro terreno para seguir disfrutando mientras tengamos la energía".

Al llegar, inmediatamente me senté bajo la parrilla de la terraza y acto seguido, un plato con mini sopaipillas con pebre y uno de los famosos pisco sour de la zona estaba dispuesto en mi mesa.

"El Cielo siempre se especializó en tener mariscos y pescados en la montaña", dijo Luis Romero, encargado del restaurante, quien vino desde La Serena y se encantó con el valle. "Esta parte alta del valle es diferente. No es un lugar de carrete para mochileros, sino que es distinto. La gente que llega hasta acá realmente valora lo que tenemos, la naturaleza, la montaña, hay un respeto".

Entre conversaciones llegó mi trucha a la mantequilla con romero, acompañada de ensalada chi-

lena. En El Cielo, siguió Luis, casi todos los productos son locales, como el queso de cabra, las frutas frescas, el cordero, el cabrito y claro, la trucha. "Uno de los platos estrella del local son el cordero al vino tinto, también el cochayuyo saltado y el ceviche de trucha con palta y papaya", agregó.

Tras la comida, todavía quedaba volver a la ruta y bajar por un par de minutos. Así, di con el portón de **Piuquenes Elqui**, una viña boutique donde prácticamente solo se producen vinos tipo *late harvest*. Su fundadora es Helia Rojas, nacida y criada en esta zona: de hecho, la viña está, literalmente, en el patio de su casa, entre nogales, naranjos, duraznos, damascos, limones y 1,5 hectáreas de pa-