

Por los valles de Chile

Blancos, campo y mar

Muy cerca de Valparaíso, del mar y del desierto, la tierra es perfecta para criar vinos blancos. Los viñedos se enganchan entre lomas suaves y el paisaje parece inventado. Allí, en San Antonio, en el valle de Leyda y el fundo El Rosario, se come bien y se bebe aún mejor. **Texto y fotos de Paola Miglio Rossi.**

Valparaíso está cada vez más colorido. Sus antiguos palacetes veraniegos se han convertido en casas de arte, pequeños restaurantes y *bead & breakfast* que reciben a miles de viajeros cada año. La onda se siente en la calle, se vive a través de los grafitis y del arte mural de sus paredes, se saborea en sus ya reconocidos huariques y en las nuevas propuestas gastronómicas que hacen uso de los insumos locales para renovar sus cartas.

Ahí nos sumergimos, en este ir y venir de colores y aromas, en sus restaurantes cercanos al mar que ofrecen viandas elaboradas con mariscos y pescado fresco —las machas a la parmesana son una experiencia interesante—; en sus chorrillanas imponentes —el mejor lugar para probarlas es el bar *J. Cruz*, en calle Condell 1466, donde se creó el plato—, que combinan papas fritas cortadas al instante —recalcan que no usan las congeladas—, cebollas al vapor, huevo frito y carne roja; y en sus sándwiches interminables —por lo inmensos, como los de *El Guatón*—.

Pero además de tener historia y sabor, Valparaíso es un punto estratégico para llegar a los valles más imponentes de la zona, en los que las viñas son las protagonistas y los espectaculares vinos solo una muestra más de que en Chile es bien difícil encontrar un ejemplar malo. A menos de 40 minutos en auto, partiendo del centro de la ciudad, dos rincones esperan para engreírnos y demostrarnos el porqué de la fama de sus variedades.

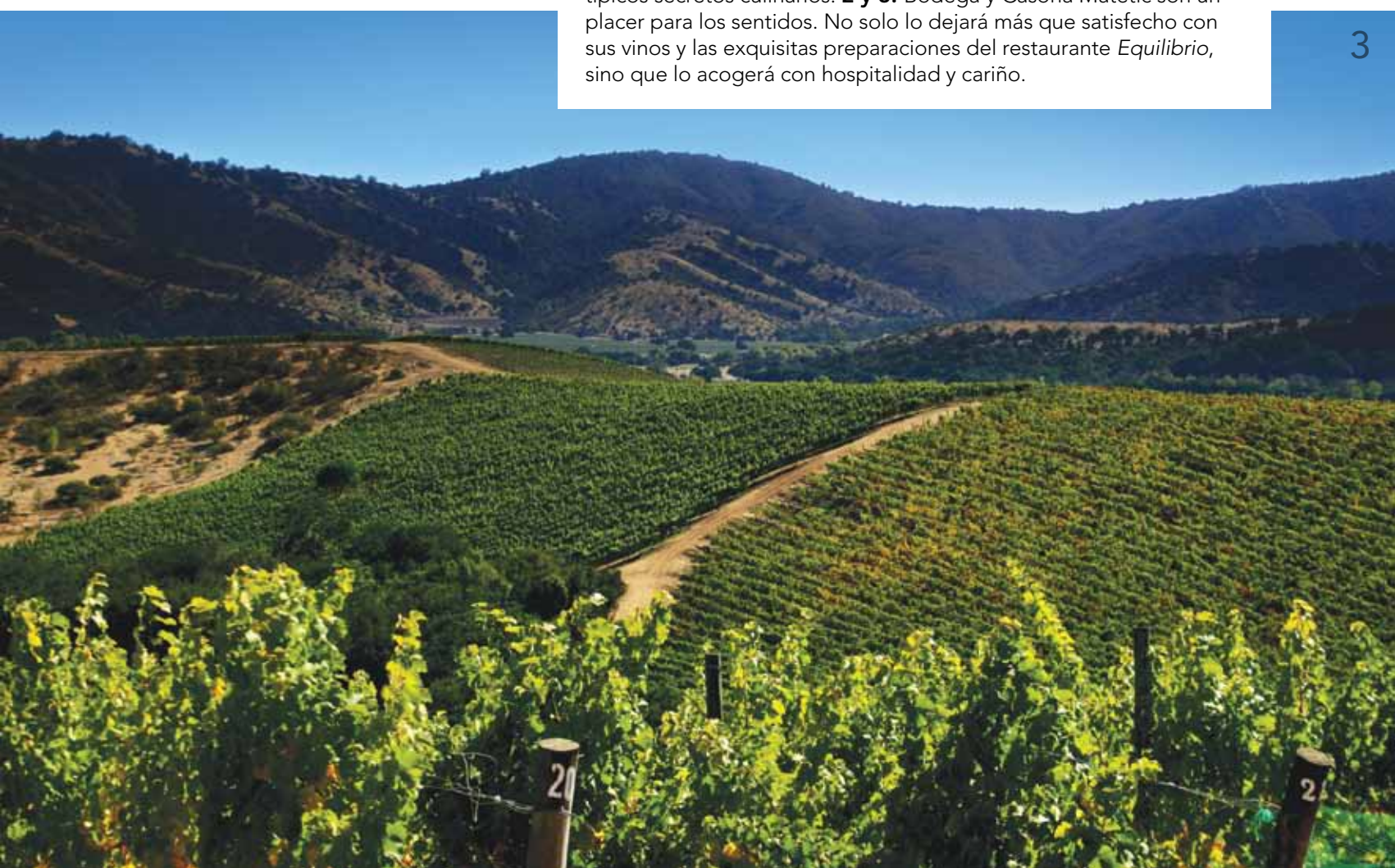
VALLE DEL ROSARIO. La Bodega Matetic se encuentra en el fundo El Rosario, sobre la loma de un cerro. Es una antigua casa hacienda —data de principios de 1900— rescatada por sus dueños y convertida en una acogedora casona boutique. Sus colores, decorados florales y habitaciones combinan la estética europea clásica de campo con los materiales rústicos y maravillosos de la zona, como la piedra y la madera. Además, su concepto va un poquito más allá y se extiende al respeto por el entorno y comprensión de la naturaleza.

Sus viñedos orgánicos se acomodan en lomas interminables que se entrelazan, jugueteando con colores y formas, y sus uvas son materia prima para producir



1. Los cerros de Valparaíso se visten de color. Remozados y alegres, reciben a cientos de viajeros al año. Sus estrechas calles guardan típicos secretos culinarios. **2 y 3.** Bodega y Casona Matetic son un placer para los sentidos. No solo lo dejará más que satisfecho con sus vinos y las exquisitas preparaciones del restaurante *Equilibrio*, sino que lo acogerá con hospitalidad y cariño.

3



impactantes ejemplares premium. Estos separan por algunos kilómetros la casona principal de la bodega y el centro de operaciones. Paula Cárdenas es la enóloga, y la emoción con la que habla de cada uno de sus vinos delata su pasión por lo que hace. Ella ha logrado que sus ejemplares biodinámicos sean apreciados y reconocidos, cosa que por lo general no suele suceder, ya que al ser producciones tan apegadas a las reglas dejan de lado ciertos criterios de sabor, cuerpo y aroma. “Nosotros recogemos la fruta a mano. Cada proceso se realiza con extremo cuidado y tratamos de mantener las características de los varietales y del terroir. Incluso el etiquetado es manual. Hemos tratado de lograr un equilibrio entre vino y naturaleza. Nuestras áreas de producción están a la vista de nuestros visitantes. Así el proceso de fabricación del vino se convierte en un espectáculo”, explica la experta.

La fascinante estructura de la bodega Amayna solo es comparable con la complejidad, el sabor y el aroma de sus estupendos vinos boutique.

Dentro de los varietales que se producen en Matetic hay tintos y blancos. Los tintos cobran vida gracias a cepas tan delicadas como Syrah y Pinot Noir, aunque también se realizan blends y ejemplares con las clásicas Cabernet Sauvignon y Carménère. Pero la sorpresa más grata nos la llevamos con los blancos, impecables como los tintos, aunque con un final pedernal, marino, inolvidable. Esto ocurre gracias a que la zona se encuentra a pocos kilómetros del mar, y los vinos adquieren una particular característica debido a la brisa fría, al calor intenso del día y al suelo arenoso.

Los vinos resultantes son complejos y cautivantes. El sauvignon blanc de la línea EQ, por ejemplo, se abre



con el aire, posee cuerpo y volumen, y se sugiere para acompañar cocina nikkei, cebiches, tiraditos y ostras. Sus aromas a mango, maracuyá y otras frutas tropicales son cautivadores. El chardonnay es otra joyita: se fermenta en las barricas francesas más elegantes de la zona, traídas desde la Borgoña francesa, con tostados medios de 25 a 26 por ciento. “Tiene cuerpo, volumen, aromas a durazno, miel, té, incienso, y se sirve con pescados más pesados, grasos, como el salmón o los atunes, y con preparaciones que llevan salsas con mantequilla, cremas, sopas, pastas y aves. Es un vino que te llena la boca y cuyo sabor permanece tiempo en boca”, puntualiza Paula.



CARÁCTER PROPIO. La idea es que los vinos de Matetic sean considerados como piezas únicas, año a año. Por eso se alejan de la tendencia mundial, de las pautas marcadas por muchos de los que dictan la moda, de los parámetros que los consumidores no entienden pero que siguen porque algún *neogurú* del vino los impone. Eso es lo que vale: conservar el terroir, la identidad, y no caminar con la manada. A esta viña le ha servido y con esta filosofía ha logrado que cada ejemplar tenga un carácter propio.

A pocos metros de la remodelada casona, una apacible laguna flanquea *Equilibrio*, un restaurante que ofrece una singular propuesta gastronómica bajo la línea de Matías

Bustos. Él no se reconoce como chef: se llama a sí mismo cocinero y habla enamorado de cada uno de sus platos. Aprendió a cocinar en casa y el gusto a comer bien lo adquirió de chico. Ahora en cada una de sus recetas recrea recuerdos y sabores de antaño que nos hacen conocer más Chile. Utiliza ingredientes típicos y los acicala con texturas. Ahí están los frescos pescados y mariscos, la salvia y la menta, el merken —un ají seco ahumado, típico de los mapuches—, el queso de cabra, el pato y las bayas. Matías defiende el plato bien servido, no solo en lo que se refiere a su presentación sino también a su tamaño. Comenzamos a explorar sabores con una entraña arrebozada en panko y unos locos con mayonesa.



La textura del marisco, fresca, firme y carnosa, contrasta con su sabor sutil y controlado. Luego llegan los apoteósicos platos de fondo: un pato a la naranja bañado en una suerte de salsa densa y de sabor intenso, acompañado de puré de papas al merken. Exacta combinación. Y un cordero asado a la perfección en salsa de vino. Impecable la cocción, la carne suave, de sabor nada agresivo. Para repetir. El postre es una degustación elaborada con insumos típicos de la zona. Lo mejor fue un adictivo turrón de marrón glasé y un sorbete de frambuesa que estuvo de campeonato.

El concepto de Matetic se refleja en cada rincón de la estancia, en los campos que rodean los viñedos, en la bodega en la que se acomodan las barricas —cuyos muros de piedra de seis metros vigilan y cuidan, celosos, la temperatura—, en las succulentas recetas de *Equilibrio* o en la bien llevada cocina casera gourmet de la casona. Recorriendo la viña, a pie, en bicicleta o a caballo, se descubren rutas que nos permiten conectar con el natural entorno del valle de El Rosario: praderas y suaves colinas invitan a olvidarse del resto del mundo... a no querer irse jamás.

LEYDA: AMAYNA BOUTIQUE.

Aproximadamente a media hora de Matetic, cruzando más valles y praderas, se encuentra el pequeño y recuperado valle de Leyda, un espectáculo para los ojos. En él no hay fronteras, y los vecinos viticultores son los únicos que saben dónde comienzan y acaban sus terruños. Si uno se para en la mitad de una viña verá lomas eternas cruzarse, parras engarzadas y, al fondo, el mar. Eso nos sucede cuando llegamos a Amayna, a la casa de la familia Garcés Silva, que se ha dedicado a la fabricación de vinos boutique con éxito. Flanqueadas por la cordillera de la costa y el océano Pacífico, las lomas suaves de Leyda invitan al cultivo. Sus suelos de secano costero son perfectos para las viñas, y el clima se caracteriza por su frescura gracias a la cercanía del mar.

Matías Bustos, chef de *Equilibrio*, ama la cocina y comer bien. Sus platos son caseros y cariñosos: aquí, el fabuloso cordero al vino acompañado de papa rellena con queso. Un manjar.

El chardonnay de Amayna es complejo y lleno de aromas de almendras tostadas y frutos secos. Se recomienda para pescados con salsas, pastas, carnes blancas y postres.



La brisa leve se deshace del exceso de humedad y las estaciones marcadas, de baja amplitud térmica, permiten la elaboración de únicos vinos a base de Chardonnay, Sauvignon Blanc, Pinot Noir, Syrah e incluso de la más rara Gewürztraminer.

María Paz Garcés Silvia, socia y directora de Mercado Nacional, nos acompaña en la visita. Mientras recorremos los campos que nos llevan de la casa de la familia a la bodega, nos cuenta la historia de la recuperación del valle, del trabajo entre vecinos, de cómo lograron traer el agua y convertirlo en una de las zonas más fértiles. Nos introduce con detalle en el mundo de la bodega, en el trabajo impecable que realiza el enólogo suizo Jean Michell Novelle y el residente Francisco Ponce.

La arquitectura de Amayna no tiene fallas. Sigue con ritmo el ir y venir de las lomas y comulga de forma acertada con su entorno. Su infraestructura se inspiró en los procesos de vinificación y en el concepto gravitacional de la producción del vino. La luz entra por cada rincón: hormigón, madera, piedra y metal han logrado crear un espacio único. Dentro, la bodega donde descansan los vinos es silenciosa y monacal. Allí también hay un pequeño bar de cata. María Paz nos invita un bizcocho casero de especias con una taza de fuerte té negro y, mientras tanto, admiramos absortos el paisaje por el ventanal: ya hace frío y el sol se esconde apresurado tras las viñas. Nuevamente, pensamos, no nos queremos ir. ■