

*Hoy: ¡Como y viajo!*

# VIÑAS PARA REGALARLE A PAPÁ

No se trata solo de brindar, sino de vivir momentos inolvidables, y aquí te invito a recorrer los valles de Casablanca y Colchagua, mientras disfrutas de la buena mesa junto a tu papá.

Por Pablo Schwarzkopf  
@pschwarzkopf

## CUANDO PIENSO EN UN BUEN REGALO PARA PAPÁ,

inmediatamente se me viene a la mente algo mucho más valioso que cualquier objeto: experiencias. Momentos que perduren, lugares para descubrir, sabores nuevos y conversaciones sin apuros.

Elegí las viñas por sus paseos, su propuesta gastronómica, sus vinos excepcionales, actividades únicas y hoteles con encanto. Y me tomé el tiempo para explorar con calma, probar, caminar entre viñedos, conversar con chefs y enólogos, y así armar una ruta de primer nivel por dos de mis valles favoritos: Casablanca y Colchagua.

Cada lugar tiene su encanto único y una propuesta creada especialmente para sorprender a los papás más exigentes.

## VIÑA MATETIC

Está ubicada en el Valle del Rosario, justo entre Casablanca y San Antonio, y tiene algo que me encanta: combina, a la perfección, su legado histórico con una propuesta contemporánea y sustentable. Todo, en plena armonía con la naturaleza.

En el corazón de esta viña está La Casona, un hotel boutique de diez habitaciones, construido a principios de 1900 y restaurado con un gusto impecable, elegante y acogedor. Visite su restaurante Equilibrio y déjese sorprender por su talentoso sommelier.

Pero lo que hace realmente especial esta experiencia es su propuesta de actividades. La más memorable, y que recomiendo con entusiasmo, la cabalgata por la hacienda. Durante dos horas y media recorres a caballo los lomajes cubiertos de viñedos, acompañado por un huaso que conoce cada rincón del valle. Las vistas panorámicas, praderas amplias, árboles nativos y animales silvestres, dejan atrás cualquier estrés. @mateticvineyards





## CLOS APALTA

Representa el lujo absoluto en términos de vino chileno. Fundada por la familia francesa Marnier Lapostolle, reconocida mundialmente por el icónico licor Grand Marnier, está ubicada en el Valle de Apalta, y une perfectamente la elegancia francesa con el carácter auténtico de Colchagua.

Sus vinos (@closapalta) son excepcionales. El ícono de la casa, Clos Apalta, ha recibido la puntuación perfecta de 100 puntos del crítico James Suckling en cuatro ocasiones: 2014, 2015, 2017 y 2021, confirmando así su altísima calidad y prestigio internacional. Esta mezcla dominada por Carmenère, Cabernet Sauvignon y Merlot es el resultado de una viticultura orgánica, cuidadosa y sostenible que se percibe claramente en cada copa. Clos Apalta ofrece variados tipos de tours, desde opciones privadas a los más clásicos y completos. Para quienes buscan una experiencia más sofisticada, recomiendo el tour con almuerzo maridado de tres tiempos. Y si buscas un regalo verdaderamente único, Clos Apalta Residence ofrece alojamiento boutique entre viñedos, una experiencia de lujo, comodidad y desconexión absoluta.



## VIÑEDOS VERAMONTE Y CASA BARROSO

Viñedos Veramonte, además de sus exquisitos vinos orgánicos, tiene una propuesta gastronómica imperdible: Casa Barroso, el restaurante liderado por el premiado chef español Sergio Barroso, en alianza con François y Nicole Pla, quienes están revitalizando la gastronomía en Casablanca.

La experiencia comienza con un buen aperitivo, como el clásico Vesper Martini, ideal para acompañar entradas como el delicioso tataki de pescado blanco con jugo de tomate aliñado, aceite de huacatay y tomates cherry asados, o el impecable Steak Tartar con mayonesa de anchoas, alcaparras fritas y chips de papas.

Si buscas una opción sin carne, el excelente brócoli a la robata con salsa romesco, crema de pimientos y zumac, es una gran elección.

La estrella absoluta es el arroz meloso con pulpo, mejillones y camarones nacionales: un plato intenso, lleno de sabor y cocinado con la precisión que caracteriza a Barroso. Para maridar, recomiendo el Chardonnay Ritual Supertuga, un vino fantástico por calidad y precio (menos de 38 mil pesos), además del siempre delicioso Neyen de Apalta. Como cierre dulce, no puedes dejar pasar el fantástico tiramisú, acompañado de una copita de Jerez Néctar Pedro Ximénez. @vinedosveramonte



## VIÑA MONTES

Es la historia viva de cómo dos generaciones –Aurelio Montes padre e hijo– han transformado Apalta en un lugar extraordinario, con reconocimiento internacional y una visión pionera del vino chileno. Su bodega, construida bajo los principios del Feng Shui, ofrece una atmósfera única donde los vinos descansan acompañados de cantos gregorianos. Otro punto destacado es su tienda “Emporio del Ángel”, en la que se pueden encontrar vinos exclusivos, cosechas antiguas y ediciones especiales difíciles de conseguir en otro lugar.

Imposible visitar Montes sin detenerse en Fuegos de Apalta, el restaurante dirigido por el reconocido chef argentino Francis Mallmann. Aquí la cocina al fuego se convierte en una

experiencia sensorial distinta, con platos cuidadosamente pensados para potenciar cada ingrediente a través del calor y el ahumado. Destacan especialmente el pulpo a la parrilla, cortes de carne de larga cocción, vegetales enteros en rescoldo y preparaciones que llevan el sello único de Mallmann, siempre manteniendo una identidad clara y diferenciada.

Además, la viña ofrece diversas actividades como paseos por los viñedos, trekking por senderos naturales y degustaciones privadas de sus mejores vinos. Un lugar pensado para disfrutar lentamente, convirtiéndose en el regalo perfecto para quienes valoran la hospitalidad, el buen vivir y la calidad excepcional que Viña Montes ha sabido llevar al mundo entero. @vinosmontes



## VILLARD FINE WINES

Representa perfectamente la mezcla de tradición francesa y espíritu chileno en el corazón de Casablanca. Fundada por Thierry Villard, pionero absoluto en plantar viñas y producir vinos blancos de calidad mundial en este valle, hoy es liderada por su hijo Charlie, quien mantiene vivo su legado con una mirada fresca y cosmopolita.

Charlie, formado como enólogo, imprime la visión a los vinos, definiendo cuidadosamente los productos y encargándose personalmente de cada mezcla final junto a la enóloga oficial Ana María Pacheco. Su experiencia internacional, incluyendo años en importantes bodegas francesas, sumado a su vida en Australia y su pasión por el surf, aporta un estilo libre y encantador.

Mi recomendación aquí es sencilla: recorrer los viñedos de Tanagra, el vino ícono de la casa, guiado idealmente por Charlie, quien suele compartir historias y anécdotas con entusiasmo. Luego, disfrutar en Chez Villard, destacando el paté de campo y las berenjenas con receta original de su madre chilena. Para cerrar, probar los vinos naturales de su línea personal JCV, auténticos y con carácter único. @villard\_fine\_wines

## VIÑA VIU MANENT

Permite vivir el vino en primera persona. Fundada en 1935 y actualmente liderada por José Miguel Viu, tercera generación familiar a cargo, esta viña ha sido pionera en producir Malbec chileno, entregando tintos con personalidad y carácter únicos. Mi recomendación es alojar en ViBo Wine Lodge: ocho Vineyard Lofts sustentables, ubicados en medio de un viñedo orgánico de Malbec.

Su gastronomía destaca especialmente en Rayuela Wine & Grill, restaurante dirigido por la talentosa chef mendocina Maira Ramos, quien fue mano derecha del reconocido Francis Mallmann. Aquí, el fuego es tratado con delicadeza y precisión para resaltar sutilmente los sabores naturales del producto. Imperdibles son sus empanadas, sus cortes de carnes cuidadosamente preparados y platos de estación que reflejan el sello delicado y sabroso de Maira. Otra gran opción es el Food & Wine Studio de Pilar Rodríguez, quien, para mí, es la mejor exponente de la alta gastronomía chilena.

Para complementar esta experiencia, @viumanentwinery ofrece caminatas, paseos en bicicleta y paseos en carruajes, ideales para disfrutar del espíritu del valle y de esta emblemática viña chilena. @viumanentwinery ■

