

# IDEAS PARA PAPÁS SIBARITAS

POR Soledad López Figueroa

## GOLAZO CON UN GIN

Fanáticos del deporte y del buen beber podrían apreciar el aplaudido gin 274, etiqueta creada por los exfutbolistas Luis Jiménez y Carlos Villanueva.

—Le pusimos mucho tiempo y dedicación con Luis, siento que lo hicimos con mucha pasión. Nos tomó cerca de dos años terminarlo, y eso lo hace especial. Es un London Dry, pero con un toque contemporáneo, que no es el típico que encuentras en todos lados. Tampoco tiene sabores muy invasivos, eso era justamente lo que buscábamos: que fuera fácil de combinar y para preparar cócteles. Por eso creemos que es ideal para el gin tonic si el papá es futbolero, también puede ser un regalo significativo saber que fue creado por dos exfutbolistas: Luis Jiménez y yo —explica el exvolante nacional Carlos Villanueva.

Nombrado así tras la fuerza con la que el Sol atrae a los planetas, este gin *premium* es un

London Dry elaborado con 16 botánicos, entre ellos, cardamomo y raíces que le dan una profundidad terrosa, junto con naranja, *lemongrass* y pimientas que le otorgan un perfil cítrico, equilibrado con murta y canela.

Salió al mercado este verano y en abril obtuvo medalla de oro en la categoría Contemporary Style Gin de los World Gin Awards 2025.

Pedidos en la web [gin274.cl](http://gin274.cl).



DIEGO CASADEGRO

## DE PAPÁ A BARISTA

Pensando en los papás que quieran perfeccionar sus habilidades cafeteras, hay un taller de café donde te enseñan a sacarle el máximo provecho a la cafetera que cada uno tenga en su casa, ya sea italiana o de prensa francesa. Se trata del Home Barista, y es opcional llevar tu propia máquina.

Enseñan técnicas como la molienda adecuada, calibración y extracción, texturización de la leche e interpretación de las variables del café. Desde la Escuela de Baristas, donde imparten este taller, explican que este curso está dirigido a amantes del café aficionados, que buscan perfeccionar el método que utilizan en su casa, enseñándoles todas las técnicas desde 0.

Para quienes quieren ir un paso más allá, tienen también un taller de coctelería con café, un poco más avanzado, donde se aprenden fundamentos de la coctelería y *mocktails*, recetas con té y café, y se crean bebidas de autor.

**Fechas e inscripciones en la web [escueladebaristaschile.cl](http://escueladebaristaschile.cl). Av. Providencia 2083, Providencia.**



ESCUELA DE BARISTAS

## ENÓLOGO POR UN DÍA

Los papás amantes del vino pueden cumplir su sueño de hacer su propio vino y jugar a ser enólogos. La viña Santa Rita realiza de forma limitada esta experiencia para el domingo, en que los asistentes podrán crear su propio vino desde cero, mezclando, embotellando, poniendo el corcho, la etiqueta, lacrándolo. Es decir, el proceso completo, y usando los mismos instrumentos que utilizan los enólogos en los laboratorios de la viña. Luego se le pone la etiqueta y se llevan su vino para la casa.

—Les entregamos las herramientas que usamos para mezclar vinos, como pipetas y embudos, junto con cinco botellas sin identificar. A partir de ahí, con base en sus preferencias, cada uno combina distintos porcentajes de cada vino hasta

crear su propio *blend*. Luego, el vino se encorcha y se le pone una etiqueta personalizada. Normalmente, se puede dibujar, pero en esta ocasión por el Día del Padre, les pedimos antes a quienes se inscriban que manden una foto —adelanta el gerente de Turismo de Viña Santa Rita, Diego Valenzuela.

Para cerrar la jornada, también estará la posibilidad de degustar una cata vertical con distintas añadas de Pewén de Apalta y un carmenere premiado el año pasado como el mejor del país por la Guía Descorchados.

**Este domingo, a las 11:00 horas, en la Viña Santa Rita. Reservar y fotos para la etiqueta al correo [reservastour@santarita.cl](mailto:reservastour@santarita.cl), hasta hoy a las 15:00 horas.**



SANTA RITA