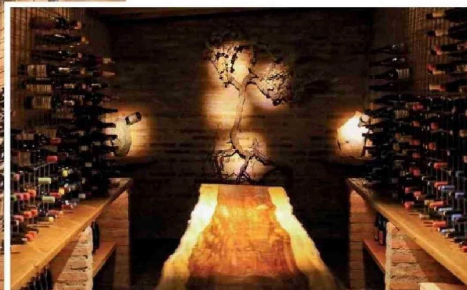


Fecha: 08-02-2026
 Medio: Diario Financiero
 Supl.: Diario Financiero - DF Mas
 Tipo: Noticia general
 Título: EL RESTAURANTE DE OVALLE QUE TIENE LA MEJOR CARTA DE VINOS DE CHILE

Pág.: 22
 Cm2: 654,2
 VPE: \$ 5.797.083

Tiraje: 16.150
 Lectoría: 48.450
 Favorabilidad: ☐ No Definida



EL RESTAURANTE DE OVALLE QUE TIENE LA MEJOR CARTA DE VINOS DE CHILE

Ubicada en una casona de 1860 en pleno Norte Verde, Fuente Toscana acaba de ser elegida por segundo año consecutivo como la Mejor Carta de Vinos del año por la Guía Mesa de Cata 2026 de la CAV. Detrás del éxito, no hay chef, tampoco sommelier, sólo la visión y tozudez de su dueño, el agrónomo Juan José Juliá.

Cuando abrió a fines de 2017, en Independencia 146, pleno centro de Ovalle, Fuente Toscana no era un restaurante, sino una sanguchería. "Soy ovalino, pero viví y estudié 10 años en Santiago, trabajé en viñas y me fui a viajar dos años por Europa, todo enfocado en agroturismo. Volví con la idea de abrir un restaurante con mi familia, y como no sabíamos del negocio, partimos chiquitito", cuenta su dueño, el agrónomo Juan José Juliá.

Después de dos años viajando por países como España, Turquía y Croacia, volvió a su ciudad natal, y abrió una sanguchería italiana con doce opciones distintas y una pasta del día. Se instaló en una de las piezas de la casona de finales del siglo XIX que está ubicada a unas cuadras de la Plaza de Armas, y que actualmente ocupa en su totalidad la Fuente Toscana, acompañada de olivos, parras, damascos y un lúculo de 200 años.

El salto se dio en pandemia, cuando de forma orgánica, comenzaron a crecer. "Ahí cambiamos el concepto. Queríamos poner en valor el producto local a través de las distintas culturas que gracias a la migración

que ha llegado al Norte Verde. Palestinos, italianos, croatas trajeron mucha cultura mediterránea que encontró en Ovalle el suelo ideal", cuenta Juan José Juliá.

La propuesta la consolidó en 2021, cuando le dio un vuelco a su oferta de vinos. "Quisimos hacer la mejor carta de vinos de Chile. Mi idea era lograr que la gente viniera a Ovalle para probarla, como sucede con Elkano o Asador Etxebarri, en Axpe, Bizkaia, donde la gente viaja especialmente para ir. Esos son mis referentes", dice.

Cocina migrante, enfocada en producto local y la mejor carta de vinos del país

Actualmente, Fuente Toscana abre de martes a sábado, con una capacidad cercana a los 100 comensales. La carta de vinos suma cerca de 200 etiquetas, con 50 opciones de distintas copas del mundo y con 23 opciones por copa, que van desde los \$ 3.500. "La idea es que el vino hable del territorio, del lugar. Cada etiqueta tiene un fin. La gran mayoría son vinos del Norte Verde, pero también hay una buena radiografía de los distintos sectores vitivinícolas de Chile, los consolidados y los emergentes", cuenta Juan José.

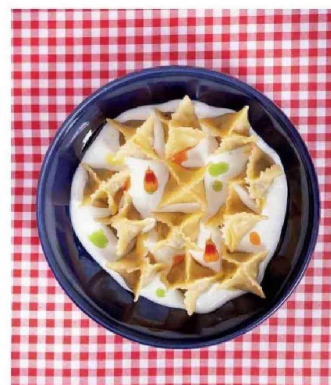
Este es el tercer año que La Guía Mesa de Cata de La CAV reconoce las mejores cartas de vinos del país. Fuente Toscana obtuvo el primer lugar por segundo año consecutivo. En la primera versión salió segundo. "Varias veces nos hemos preguntado cómo un restorán de la capital de Limarí ha logrado deslumbrar en una categoría en la que Santiago es amo y señor. La respuesta es simple: Juliá se propuso no sólo honrar a los

productores del Norte Verde, llámense vinos y gastronomía, sino también ofrecer un viaje donde ha dado muestras de su madurez, para definir una lista contundente, con una personalidad muy marcada, donde están las etiquetas que le gustan, pero también algunos imperdibles para los consumidores más formales", se lee en el artículo de portada de la revista del Club de Amantes del Vino.

De la carta -que se despliega en 17 páginas-, sobresalen opciones como Fly de vinos: degustaciones temáticas de cuatro copas, como la de Norte Verde (\$20.000), que incluye vinos de Limarí, Huasco, Pucallán y Alcohual. Además, cuenta con una sección de "Unicornios": joyitas, rarezas y vinos difíciles de encontrar, como Vetas Blancas, de Tabalí (\$ 50.000), un Riesling del Valle de Limarí de 2014. "El único Riesling del Norte Verde, y fue el último año que se hizo, después el viñedo murió. Tiene notas varietales, esa acidez marcada y frescor tan propios de la zona", explica.

Y si bien cada vino es elegido por él, en el proceso recurre a amigos y clientes como Héctor Rojas, viticultor de la viña Tabalí, y Diego Edwards, conocido en la industria como el "dealer", porque es uno de los principales abastecedores de vinos internacionales. "Con Diego trabajamos juntos desde que abrimos la sanguchería, hacemos una pega bien chora, vamos probando harito, él me va recomendando, busca cositas especiales y me las guarda", dice Juan José Juliá.

La cocina también tiene una mirada local. Se enfoca en el producto, los ingredientes de la zona, y la historia del lugar. Brilla el cabrito, los mariscos frescos de la caleta de Tongoy, o el queso azul Anqas de leche de



cabra de Caprinos Villaseca, que ha ganado dos veces seguidas la Copa América del Queso. "De la comida me encargo yo. Es cocina migrante mediterránea, muy local, con todo lo mejor de la zona y el mar de Tongoy. No soy cocinero, soy agrónomo, lo que más me gusta es la ciencia que hay detrás de la cocina. Hemos ido evolucionando a través del ensayo y el error. He tratado de traer cocineros, pero no ha funcionado. Ovalle es una ciudad pequeña, lo que más cuesta es formar equipo", cuenta Juan José Juliá.

De la carta, sobresale la Tostada vikinga (\$6.000) de palometa curada, sobre un labneh, queso casero hecho de leche de cabra y focaccia hecha ahí mismo, zeste de limón y aceite de oliva de la zona; o el Shishbarak (\$15.000), pasta fresca, rellena de carne de cabrito y baharat, en salsa fría de yogurt de leche de cabra y ajo.

El cabrito es la proteína estrella. "Es muy importante para la zona. Lo hacemos pastami, tártaro, lo confitamos", dice el dueño del local. "También siempre tenemos un pescadito de Tongoy, ahora palometa con ajo blanco por ejemplo, además de la cocina del quinto cuarto, los interiores. Mi abuelo era carnicero aquí en Ovalle, por lo que hacemos guatitas, hígado frito por ejemplo", cuenta Juliá. Así, a través de su cocina, no sólo honra la herencia de otras culturas, sino también, la suya propia. +