

DIARIO DE VIAJES

TOMAR Y VIAJAR



EN SENTIDO FIGURADO, SE ENTIENDE (SI BEBE, PASE LA LLAVE). LA NUEVA COLECCIÓN DE COCTELES DEL AKÚN, EN EL MARRIOTT, ESTÁ INSPIRADA EN TRADICIONES Y PAISAJES DE TODO EL PAÍS, ASÍ QUE CUALQUIERA DE SUS NUEVE CREACIONES SIRVE PARA TRANSPORTARSE A RINCONES SOÑADOS DE CHILE, SIN MOVERSE DE LA BARRA. POR *Marcela Saavedra Araya*.



Misterios de Chile se llama la carta.



Comida *nikkei* para maridar.



Está en el primer piso.



Maldición del Drake y *Hotu Matu'a*.

Es un oscuro día de junio y las calles de Santiago se abultan de autos que intentan avanzar. El atardecer se estira mientras llego al Marriot, en busca de su *lounge & bar Akún*, que está justo en el *hall* del primer piso. Gente que habla en otros idiomas comparten tragos, cómodamente instalados sobre unas modernas sillas de terciopelo. Por ahí encuentro a Paolo Quintiliani, el gerente de alimentos y bebidas del hotel, con quien revisaremos la nueva carta de tragos que acaban de estrenar.

"En Akún, que en mapudungún significa 'llegar', queremos contar historias locales a nuestros visitantes y, a través de eso, mostrar cultura chilena mediante cada cóctel. No hablamos solo de ingredientes o técnicas, sino de crear una historia líquida que funcione como una puerta a lo enigmático, lo ancestral y lo indómito de nuestro país", dijo.

Solo quedaba poner a prueba ese concepto.

Primeramente llegó un plato de piedra, con una llama en su interior, donde venían diez *rolls* de camarón, salmón, parmesano, maracuyá y quínoa frita. Es una de las especialidades *nikkei* de la carta de Akún. Era solo una pasada. El plan, explicó Paolo, era realizar una cata de tragos que empezaría con lo más suave para llegar al trago más fuerte. Y platos como este eran simplemente el maridaje.

De esta manera, pronto apareció Joaquín Suárez, *bartender* de esa tarde, con *Refugio de brujos*, un trago —explicó— inspirado en los bosques de Chiloé, donde las leyendas locales hablan de que, entre nieblas y acantilados, se reúnen hechiceros para compartir sus conocimientos en celebraciones secretas. "Solo quienes pueden ver lo oculto pueden encontrar estos *refugios*", agregó Suárez, y luego volvió al cóctel, que evocaría pócimas sureñas con ingredientes frescos y herbales, como manzana verde, apio y *vermouth*: en paladar, una delicia floral.

Continuamos con *La maldición del Drake*, inspirado en el legendario y siempre agitado paso Drake, la zona de navegación en el extremo sur de Chile que hay que cruzar para llegar a la Antártica. En esa región han naufragado más de 800 embarcaciones entre aguas que no duermen y vientos implacables, dijo Joaquín: "Este trago fusiona la rudeza del *whiskey* con la dulzura del huesillo y la chancaca, mientras que a la vez lleva vino espumante para evocar la espuma de mar del trayecto". El resultado era dulce y suave, y más que mares revueltos, en lo personal me hizo recordar al clásico mote con huesillo que venden en el cerro San Cristóbal. Pero burbujeante, y con menos azúcar.

Era momento de pausar con otro maridaje. Esta vez, con el *Acevichado maki*, una mezcla de camarones, ají amarillo, palta, pescado blanco, gel de camote y salsa amarilla, que venía además con la frescura intensa de la cebolla morada. La detención estuvo perfecta, porque continuábamos con sabores completamente distintos: el tercer cóctel fue el *Hotu Matu'a*, en homenaje al mítico rey polinesio que desembarcó en Rapa Nui y estableció el primer asentamiento humano en la isla. La leyenda, explican aquí, dice que, además de la tripulación, él trajo el *Mana*, la energía ancestral que fluye a través de la tierra y el mar, que alimenta además a las personas. Es justamente lo que intenta representar este trago de sabor profundo, que lleva ron, licor de avellana, maracuyá y naranja, y tiene una interesante presentación: incluye un limón flameado en su interior.

Quedaba lo más fuerte. La recomendación fue *Llamas de Villarica*, trago que nos llevaría hasta La Araucanía. Específicamente, al Ruka Pillán o Villarica. Según la tradición mapuche, dice el *bartender*, este volcán es un guardián del fuego que hace emanar los mensajes de los espíritus ancestrales a través de sus erupciones. "A sus pies, el lago refleja su luz como un portal entre mundos. En una dualidad que quisimos reflejar en este cóctel al hacer contrastar el picante del jalapeño con el merquén, con la frescura de los cítricos".

Efectivamente, fue la preparación más poderosa de la noche. Una que se parecía mucho a un tequila margarita, pero con intensos toques picantes y ahumados.

En el balance, son nueve tragos de autor los que componen esta serie *Misterios de Chile*, que permiten hacer una travesía de sabores por prácticamente todo el país. **D**

MÁS INFORMACIÓN:

En Instagram, @santiago.marriott
 La cocina de Akún cierra a las 10 de la noche. Se sugiere asistir en horario after office para vivir la experiencia completa.