



La Vinoteca

Beber, comer y sentir

La historia de esta empresa comienza en 1994 como tienda y distribuidora de vinos, ampliando su oferta el 2018 al servicio de restaurant, hoy presente en los locales de Santiago, Puerto Varas y en Viña del Mar con su recién inaugurado restaurante.

POR MAUREEN BERGER H. / FOTOS: GONZALO CARRASCO A.

“ La Vinoteca es una marca que busca entregar una experiencia al cliente, en nuestro propósito más auténtico está culturizar a la gente y acercarlos al vino. Porque hoy muchos siguen viendo a las viñas como parte de un sector exclusivo y la realidad no es esa. El vino es un

emblema que no se puede perder”, sostiene enfático **Pablo Awad, gerente comercial de esta empresa**, de la que se hizo cargo como socio hace un año y medio. Ingeniero comercial de la Universidad Católica, trabajó en CCU en el área de ventas, años más tarde ingresó como gerente de supermercados en **La Vinoteca** y en 2019

pasó a la gerencia de canal tradicional. “El 2020, en plena pandemia pregunté si había opción de compra e ingresé como socio en un 50%. El 2021 adquirimos el 100% de la empresa con sus **4 locales de Manuel Montt y Nueva Costanera en Santiago, Puerto Varas y Viña del Mar**”, puntualiza Pablo desde este último local, donde

acaban de abrir el restaurant, ampliando su oferta también en la Quinta Región. Pablo se unió a la empresa con objetivos muy claros “en la distribuidora se han hecho algunos cambios, como un orden en término de procesos y equipos. Queremos generar una conexión distinta con los equipos humanos, donde todos rememos para el mismo lado,

sin perder el enfoque de lo que nos mueve que es el vino". En este rol es importante la labor de **Juan Andrés Cazales, gerente general**, a cargo de logística y el área de restaurantes.

Si bien la dinámica de trabajo como distribuidora de vinos y licores a cientos de restaurantes en el país y a público final por medio de las tiendas funciona, el equipo quiso ingresar al rubro gastronómico, pero con elementos diferenciadores.

El restaurant de Viña es el

más nuevo, lleva solo meses abierto, y replicando la experiencia de la capital y Puerto Varas. La propuesta se basa en una carta donde el vino es el protagonista y todos los platos de la carta, se crean en función de este. Acá la comida marida con el vino y no al revés. La misión de escoger los vinos recae en el **sommelier Leonardo Severino** quien, junto a **Roberto Ponce, chef corporativo**, cada temporada van estudiando, eliminando e incorporando platos bajo este concepto.



PESCADO BRAVO. Lleva algún pescado de roca del día, reducción de fumet con bisquet, ají panca, ají amarillo, jengibre, acompañado de calamar, pulpo, ostiones, langostinos y choritos y arvejas, con verdeo de cilantro y arroz con choclo peruano (\$16.500)

LOS CHEFS

Roberto Ponce estudió en Santo Tomas Santiago la carrera de gastronomía y egresó en el 2004, *“hice mi práctica en el restaurante Astrid y Gastón en Santiago, del famoso chef Gastón Acurio. En esa época Astrid y Gastón era el mejor restaurant de Chile”*. Trabajó 3 años en este local y en el 2007 le dieron la oportunidad de viajar a Lima a capacitarse para ser parte del nuevo restaurant de Gastón en Chile: **La Cebichería La Mar** en Vitacura. Ahí asumió el rol de sub chef y participó en la apertura del **Restaurant La Mar de Sao Paulo**, en la apertura del **restaurant Chifa Madam Tusan** en

Lima y después en Chile el 2011. Fue docente en la **Escuela de Gastronomía Ecole** por 5 años, después pasó a ser el **chef del restaurant Tanta** y de **Madam Tusan** en el mall **Costanera Center**. Estuvo en la apertura del restaurant **La Dicha** de Vitacura como chef asesor. Tuvo su propio local de comida para llevar **Chifa Capón** por un tiempo y desde hace un año es el **chef corporativo de los restaurantes de La Vinoteca a cargo de las cocinas, la panadería y charcutería de los locales**. *“La línea de los platos están muy vinculados con el maridaje, comida abundante, sabrosa, con productos honestos y no muy sofisticados”*.

“LA VINOTECA ES UNA MARCA QUE BUSCA ENTREGAR UNA EXPERIENCIA AL CLIENTE, EN NUESTRO PROPÓSITO MÁS AUTÉNTICO ESTÁ CULTURIZAR A LA GENTE Y ACERCARLOS AL VINO. PORQUE HOY MUCHOS SIGUEN VIENDO A LAS VIÑAS COMO PARTE DE UN SECTOR EXCLUSIVO Y LA REALIDAD NO ES ESA. EL VINO ES UN EMBLEMA QUE NO SE PUEDE PERDER”, SOSTIENE ENFÁTICO PABLO AWAD, GERENTE COMERCIAL DE ESTA EMPRESA ■



PABLO AWAD, gerente comercial de esta empresa



MOSCOW MULE. Vodka 14 Inkas, jugo de limón y ginger beer Mr. Perkins (\$6.900)

Fecha: 31-12-2022
Medio: Revista Chef & Hotel
Supl. : Revista Chef & Hotel
Tipo: Actualidad
Título: La Vinoteca Beber, comer y sentir

Pág. : 123
Cm2: 355,5
VPE: \$ 711.093

Tiraje: Sin Datos
Lectoría: Sin Datos
Favorabilidad: Positiva



La labor de Roberto se suma a la de los chefs de cada local, en el caso de Viña del Mar, trabaja junto a **Víctor Núñez**, quien estudió gastronomía en Inacap Apoquindo, hizo su práctica en Turismo Montaña de Puerto Varas, Pacto Restobar en Santiago y entró a La Vinoteca Vitacura el 2019. *“Me interesa el enfoque que acá existe, dirigido a incorporar alimentos españoles y franceses, con toques bien mediterráneos en cada plato”*, explica el chef, quien acota que la gracia de estar en la costa, permite contar con algunos platos exclusivos en el restaurant de la Ciudad jardín.

■ Chef&Hotel | restaurante y vinos

EL RESTAURANT DE VIÑA ES EL MÁS NUEVO, LLEVA SOLO MESES ABIERTO, Y REPLICANDO LA EXPERIENCIA DE LA CAPITAL Y PUERTO VARAS. LA PROPUESTA SE BASA EN UNA CARTA DONDE EL VINO ES EL PROTAGONISTA Y TODOS LOS PLATOS DE LA CARTA, SE CREAN EN FUNCIÓN DE ESTE ■

SALMÓN MELOSO. Salmón a la plancha con arroz meloso, tipo risotto con base de sofrito y tres caldos fumet, bisquet y caldo de jamón, azafrán, y salteado de vegetales champiñones, alcachofa y espárragos. (\$17.900)

VINO ASEQUIBLE Y CARTA

El vino como protagonista se traduce en cifras interesantes, en la tienda de Viña solamente hay más de 1.200 etiquetas disponibles y más de 60 marcas de viñas de todos los valles de Chile, junto a algunas selectas opciones de España, Italia y Argentina. Y otro dato aún más atractivo, todos los vinos y espumantes se pueden disfrutar en mesa de los restaurantes de La Vinoteca al mismo precio que están en tienda, sin cobro de descorche, servicio, etc. “Los clientes pueden acompañar su almuerzo o cena con una botella de vino, que les saldrá a un precio absolutamente asequible, y así ir catando cuáles les gustan más para luego llevar a casa, por ejemplo”, recalca Lissete Jopia la sommelier en Viña, quien añade que la atención es muy personalizada, y los comensales pueden oír varias sugerencias de maridaje, óptimas para el plato que escogieron disfrutar de la carta.



Fecha: 31-12-2022
 Medio: Revista Chef & Hotel
 Supl. : Revista Chef & Hotel
 Tipo: Actualidad
 Título: **La Vinoteca Beber, comer y sentir**

Pág. : 125
 Cm2: 845,6
 VPE: \$ 1.691.241

Tiraje: Sin Datos
 Lectoría: Sin Datos
 Favorabilidad: Positiva



TÁRTARO DE VACUNO. Filete de vacuno, cebollín, cebolla morada, pepinillo dill, mostaza Dijon, ralladura de jengibre y zeste de limón, dressing asiático en base a soya aceite de sésamo, vinagre de arroz y otros, con papas fritas al hilo, mix verde, emulsión de mostaza Antigua y caviar ikura (\$13.900)



ROBERTO PONCE, chef corporativo de la Vinoteca y **Víctor Núñez**, chef la Vinoteca Viña del Mar



CHANCHITO MARAVILLA. Costillar de cerdo adobado en mezcla de vinagre Cacique Maravilla hecho en base a pipeño de cepa País, acompañado de papa Anna, zapallo camote asado, con salsa de reducción del cerdo con confitura de tomate picante (\$17.500)

Roberto y Víctor coinciden con la sommelier en este punto, y saben que para cada una de sus creaciones la gama de sugerencias será amplia y certera. Es así como destacan la Tabla Bodegón, que presenta una selección de solo parte de los quesos y charcutería que se pueden comprar en la tienda, y son otro de los detalles que distinguen su propuesta de negocio. La sommelier recomienda esta tabla con carmenere, merlot o un ensamblaje de garnacha, carignan y sirah.

Víctor subraya los platos que solo están en este restaurant: La Paila Marina y el Pescado Bravo, este último lleva algún pescado de roca del día, reducción de fumet con bísquet, ají panca, ají amarillo, jengibre, acompañado de calamar, pulpo, ostiones, langostinos y choritos y arvejas, con

verdeo de cilantro y arroz con choclo peruano. El maridaje óptimo es chardonnay, rose o sauvignon blanc.

A estas recetas se suman el Tártaro de vacuno, perfecto con viognier, chardonnay, pinot noir y cepa país; el Pulpo a la mandolina, ideal con espumante brut, rose o chardonnay; el Chanchito Maravilla, con sirah, ensamblaje con base de cabernet sauvignon y petit verdot, o mono varietal de cabernet sauvignon o cabernet franc.

En carta también destacan la Milanesa Bodegón, acompañada de malbec, carmenere con harta barrica y un blend con base de carmenere y al postre, Creme brulée con espumante de método tradicional y la degustación de bombones, perfecta con un bajativo como bitter, cognac o bien un buen café espresso.

Fecha: 31-12-2022
 Medio: Revista Chef & Hotel
 Supl. : Revista Chef & Hotel
 Tipo: Actualidad
 Título: **La Vinoteca Beber, comer y sentir**

Pág. : 126
 Cm2: 838,2
 VPE: \$ 1.676.321

Tiraje: Sin Datos
 Lectoría: Sin Datos
 Favorabilidad: Positiva



Fotos arriba de izquierda a derecha y abajo izquierda

NEGRONI AHUMADO. Gin La República Andina, Vermouth Rosso y Campari ahumado con chips de barrica (\$6.900)

TABLA BODEGÓN. Jamón serrano de Carchelejo importación exclusiva de España y prosciutto de Maletti importado de Italia, queso brie Couer de Lyon, Grana Padano de Poggioli, ibérico tres leches de García Vaquero, topping de zucchini con berenjenas asadas al oliva, tomates deshidratados y rehidratados en vinagre y aceitunas verdes. Con pan de masa madre (\$17.900)

MILANESA BODEGON. Milanesa de vacuno, acompañada con tomates confitados, queso mozzarella, prosciutto, mix de hojas verdes, papas fritas bastón con perejil, tocino crocante y aceite de achiote (\$15.900)

PULPO A LA MANDOLINA. Pulpo cocido con método tradicional en olla y vegetales, laminado con salsa verde y limoneta, tres emulsiones cacho de cabra, rocoto y aceitunas de azapa, con ikura, palta, brotes verdes y cochayuyo deshidratado (\$15.900)

El pan ocupa un rol fundamental, pues la empresa cuenta con su propia panificadora en Santiago, que provee a cada restaurant de la cadena y también a otros clientes. En base a masa madre, la oferta incluye pan tomate parmesano, pan de aceituna, pan de campo que se ofrece en mesa, baguette, baguetón, pan de 6 semillas, pan de molde, y otros que se venden también en tienda para público final.

BARRA Y DESTILADOS

En la tienda hay muchas alternativas que escapan de

los vinos y espumantes, hay variedad en cervezas, whisky, gin, pisco, sake y tónicas especiales. Entonces, tal como el cliente que va de paso, el que se queda a disfrutar en el restaurant sabe que existe una barra atractiva. El bartender en Viña es Francisco Farias, quien bajo la dirección de Manolo Villavicencio, el manager de licores, posee una carta de cocteles tradicionales y de autor. Tres Cítricos, Moscow Mule, Pisco Sour Premium y Negroni Ahumado, son algunas de las opciones. En este punto, todo

el equipo explica por qué –salvo la Sangría–, no hay cocteles con vino, ni tampoco se emplea en cocina, “*respetamos la pureza del vino, que el cliente lo disfrute en toda su complejidad, tal como viene de la botella. Esa es la razón de que no esté en barra ni en recetas*”.

Al cierre, Pablo Awad adelanta que ya están pensando en la expansión “*queremos crecer con franquicias como es el local de Puerto Varas. Estamos mirando en este sentido hacia Concepción, Temuco, La Serena y Antofagasta*”.

La Vinoteca Viña del Mar

8 Norte 664

Instagram: @lavinotecacl

Facebook: @TiendasLaVinoteca

Horario tienda: lunes a sábado

10:00 a 22:00 hrs. domingo 10:00 a

17:00 hrs.

Horario restaurant: lunes a sábado

12.00 a 22:30 hrs. domingo 12:00 a

17:00 hrs.

www.lavinoteca.cl