

[Home](#) >> [Reportajes](#) >> [Que buenas son las sorpresas....cuando son positivas](#)



Que buenas son las sorpresas....cuando son positivas



Lunes, 21 de Junio de 2010 10:30



Sin pretensiones y movido por la curiosidad, acepté una invitación que recibí para a un evento denominado el Salón del Vino 2010, el cual se realizó el día jueves 16 en una de las tiendas de Steward Cash&Carry.



Pues bien, sin casi ningún antecedente, y por eso la curiosidad, acudí esa noche a la tienda de Steward, de Américo Vespucio Norte, y en el trayecto especulaba sobre el nivel del evento, los asistentes, expositores, etc. Lo único que sabía con anticipación era que Steward SA vende máquinas y todo tipo de insumos para restaurantes, hoteles y eventos.

Lo bueno fue que tuve una grata sorpresa al llegar al lugar, donde había una carpa de eventos especialmente acondicionada con todas las comodidades, incluso una sala de estar a un lado de los no más de diez stands, dónde estaban las viñas y productos gourmet.



Lo positivo de este evento fue degustar productos gourmet que no conocía y también probar vinos que tampoco estaban en mi lista. Tampoco conocía a la organizadora del evento, Loreto Garau, enóloga de profesión y propietaria de la empresa [Petits Plaisirs](#), la cual comercializa vinos de autor y productos gourmet de gran calidad.

Fue entonces que de inicio quedé gratamente sorprendido con el stand de 1983gourmet.cl, quien distribuye una serie de productos gourmet de alta calidad, sin preservantes y de producción limitada.

twitter

Lo primero que probé fueron los chutneys, de pimentón y limón, que estaban exquisitos. Tienen otros chutney de igual nivel y de riquísimo sabor, perfectos para un aperitivo o para acompañar algunos platos de carne roja o blanca, según sea la preferencia.



Sorprendente también el jamón crudo de cordero de la empresa DePampa, de Coyhaique.

Este jamón crudo de cordero de la Patagonia chilena es de una suavidad sorprendente, muy poco nivel de sal y poca grasa. Es un jamón muy bien logrado y que no tiene nada que envidiarle a un jamón serrano.



Y en este evento de reducidas dimensiones, lo cual se agradece, también sirvió para conocer un productor de chocolates artesanales que son de calidad superior a otros tantos que han aparecido en los últimos tiempos. Los chocolates Berdi son producidos con cacao ecuatoriano y según Paulo Costa (su productor), la calidad de éste es superior a otros cacaos de otras procedencias, lo cual hace la diferencia en el exquisito sabor final de los chocolates que produce en su taller de Santiago.



Lo concreto es que realmente estos chocolates Berdi



son exquisitos, de una suavidad muy agradable y con su toque amargo según el nivel de cacao (55, 60 o 75%). Paulo da Costa explica que sus chocolates son producidos con el cacao ecuatoriano denominado "Arriba", elaborado con ingredientes naturales y sin aditivos artificiales. Y esto se nota en el sabor final. chocolates.berdi@gmail.com

También estaba Fabrice Barnillon con sus productos gourmet de origen francés, entre quesos, patés, vinos, etc. (www.barbillon.cl)

Otra grata sorpresa fue encontrarme con unas cuantas viñas que no tenía en mis registros, como [Viña Teillery](#), de Isla de Maipo y de la familia del mismo nombre, produce vinos tradicionales con uvas orgánicas y vinos orgánicos. En 2006, los vinos Cabernet Sauvignon Reserva 2004 y Syrah reserva 2004 ganaron medalla de oro en el concurso Catad'Or Grand Hyatt Wine Awards 2006.

También estaba Arnaud Hereu, enólogo y propietario de la [viña Hereu](#) --una de las integrantes del Movimiento de Viñas Independientes (MOVI)--, con sus excelentes vinos: Syrah-Malbec-Carignan 2007, y Hereu Blonde 2008 (chardonnay).



Otra viña que encontré en este pequeño evento fue [La Torina](#), del Valle del Cachapoal, la cual incluso ya dio una sorpresa al adjudicarse dos Gran Medalla de Oro en el concurso Catad'Or Grand Hyatt Wine Awards 2005 con sus vinos La Torina Cabernet Sauvignon Reserva Especial 2003 y 2001.

Presente también estaba Daniel Raab con sus espumantes Domaine Raab Ramsay, del Marga Marga, quién en su predio cercano a Quilpué ya comenzó el cultivo de Pinot Noir. Otras viñas presentes eran Calyptra, del Valle del Cachapoal, y La Quirigua, de la Región del Maule.

Para concluir, lo que se puede afirmar es que eventos como ese, así como la empresa organizadora Petits Plaisirs, están en un camino más que correcto al propiciar iniciativas como esa, pues de esa manera

permiten que se conozcan nuevos productos de alta calidad. Esperemos que otros eventos del mismo tipo sean realizados a corto plazo. (todovinos.cl/a.t.)