



VIÑA
CHOCALÁN

pro|CHILE

EL LUNES 29 DE NOVIEMBRE VIÑA CHOCALÁN PRESENTÓ SU NUEVA COSECHA DE MALVILLA E INAUGURÓ SU SALA DE EVENTOS JUNTO AL CHEF JULIUS RUSSELL DE CHICAGO.

El Lunes 29 de noviembre a las 18:00 hrs., la bodega de Viña Chocalán se convirtió en un centro de reunión gourmet, donde grandes expositores de nuestra cocina compartieron junto al Chef Americano Julius Russell la presentación de la nueva cosecha de los vinos producidos en Malvilla, San Antonio.

La temporada 2010 tuvo días más fríos que la temporada anterior. El resultado, vinos de muy buena acidez natural y mucha expresión. Ese día se degustaron los blancos provenientes del valle de San Antonio en Malvilla: Sauvignon Blanc, Chardonnay y Riesling cosecha 2010 y Gewürztraminer del año 2009. Cabernet Franc, Malbec y Pinot Noir fueron las cepas tintas escogidas para degustar en esta oportunidad, procedentes del valle del Maipo.

La sala de eventos, llamada “Mirador”, por la maravillosa vista que se tiene a través de los grandes ventanales hacia el valle y a la bodega, tiene 100 mts², una capacidad para 25 invitados y cuenta con una moderna cocina completamente equipada. Esta sala está abierta a público y está pensada para efectuar reuniones de negocio o capacitaciones combinando un momento de relajación con la actividad laboral (Consultas: turismo@chocalanwines.com).



La primera persona en cocinar en estas nuevas instalaciones fue el reconocido chef de Chicago Julius Russell, quien tiene una larga y exitosa carrera y dice tener dos personalidades distintas: Una, en la que es conocido por su cocina francesa y española. La segunda, y con la que se hace llamar Chef Tikki, es una cocina candente donde mezcla la influencia Creole, caribeña, latina y americana.

Este carismático Chef es dueño del restaurant A Tale of Two Chefs en Chicago.



Para comenzar, la propuesta fue crocantes con base de queso de cabra, camarones y tomates que degustaron con Sauvignon Blanc y Chardonnay de Malvilla. Como plato principal, un salmón y verduras a la española acompañado con un Riesling de Malvilla y Pinot Noir Chocalán. Luego, se ofreció un trozo de carne de Angus con verduras y una selección hongos acompañado de un Cabernet Franc y Malbec de Chocalán. Para el postre se escogieron berries frescas que fueron en vino y reducidas en azúcar para obtener mayor concentración de sabor, acompañado de una crema a base de papaya Carica y un Gewürztraminer.

Además es Chef Ejecutivo en la distribuidora de alimentos KeHE Distributors y tiene un programa de televisión en el canal Big Ten Network.

La velada del día 29 comenzó a las 18:00 hrs. y asistieron 22 invitados. Entre ellos se encontraban líderes de opinión del rubro, enólogos y algunos de los más grandes autores de la cocina chilena. En un ambiente familiar y distendido, comenzó la degustación de los deliciosos productos frescos nacionales.

