

Wain

Tamales de la buena

sept 2011 #34

\$ dos lucas

Mi carne



Regimen Extranjero
\$2,800 (S.G.B. 10 y 10)

\$2,000



VINOS PARRILLEROS

La pregunta del millón durante las Fiestas Patrias, y casi todo el año en el ámbito parrillero, es qué vino es el adecuado para acompañar nuestra pasión carnívora. A eso habitualmente se le suma la condición: vinos no muy caros o de buena relación precio-calidad. Pues bien, enfrentados al ejercicio, le recomendamos una decena de alternativas que cumplan con los requisitos generalmente exigidos.

Por Alejandro Jiménez





Un cepaje que funciona bastante bien con los asados y que tiene una buena calidad en general en nuestro país es el syrah.



Un cepaje que funciona bastante bien con los asados y que tiene una buena calidad en general en nuestro país es el syrah. Sus vinos son golosos y algunas veces con un poco de exceso de madurez, pero sus condiciones naturales de acidez y de estructura lo convierten en candidato seguro para la parrilla. Tres recomendaciones que están en el mismo rango de precios: **Casas Patronales Reserva Privada** (\$6.500), un gran representante del Valle del Maule, que muestra una frutalidad intensa con una estructura de acidez amable pero presente, muy compañera de la grasitud elemental de todo buen trozo de carne parrillera; **Chocalán Reserva** (\$6.500), un nuevo punto a favor de esta viña de la zona media, casi costera del Valle del Maipo, que se muestra frutal y fresco y con rica estructura tánica; y el notable **Koyle Reserva** (\$7.000), de Colchagua, viña por lo demás biodinámica, que logra excelente vinos de la mano del enólogo Cristóbal Undurraga.

El dato extra: si miramos al otro lado de la cordillera, los Malbec son la patria vitivinícola. Algunos andan por Chile y no es malo hacer la prueba. Sin especificar, si quiere intentar con un Malbec chileno piense en los de la viña de Colchagua Viu Manent. Si se pone che y tiene suerte puede encontrar Finca La Linda y Luigi Bosca. 🍷