

Comer + Beber



FOTO POR FELIPE JADUE.

TEXTOS JOSÉ MANUEL VILCHES * FOTOGRAFÍAS CLAUDIO VERA

THE ZERO DEGREE:
para beber sin alcohol

UN VINO
y dos enólogos

LAS VENDIMIAS
que siguen

PRIMA BAR:
de alto nivel

Novedades

La identidad

VINÍCOLA ATACALCO, POST PAÍS 2021 Y TEMPRANILLO 2021.



Ana María Barahona

El proyecto liderado por los amigos Carlos Spoerer y el enólogo, Ricardo Baettig ha buscado profundizar su búsqueda de "vinos que nos sean placenteros de beber y que tengan un origen que los identifique". Fue así como partieron haciendo blancos con sus pieles que denominaron Cárabe, pero siempre pensando en ampliar el camino con variedades tintas que hace unos meses vieron la luz bajo la etiqueta POST.

"Continuamos con nuestra filosofía de fermentar y guardar en ánforas, ya que es un medio de mantener en forma bastante pura el origen y la fruta", explican.

Esta línea pone de relieve no solo la zona productora sino también el viticultor a cargo.

POST Itata es un país de Ránquil elaborado junto al productor local, Jorge Pedreros. En

esa comuna los suelos son de granito de la cordillera de la Costa, con plantaciones de más de 100 años. Fue fermentado con 30% de racimo entero y el resto fue despalillado. Estuvo 10 meses en tinajas 7 meses en barricas francesas neutras. Mientras que POST Colchagua que es un tempranillo de la zona de Ucuquer fue elaborado junto a Andrés Valenzuela y proviene de un viñedo en cabeza de 2012 también del granito costero. Tuvo la misma guarda que su hermano.

Para nuestra Mesa de Cata, el país es un vino "rojo cereza con ribetes rubies. En nariz tiene una intensidad media, frutal, cerezas, moras, guindas ácidas, notas a regaliz, terroso. En boca tiene acidez media, tanino sedoso, fresco y frutal".



\$15.000 c/u
A la venta en tiendas especializadas.

Los dos enólogos

LES DEUX ENOLOGUES, LE BLANC DES AMIS SAUVIGNON BLANC 2023. VALLE DEL CLARO



A la venta en tiendas especializadas.

"El blanco de los amigos", como reza su nombre, es una línea del proyecto Les Deux Enologues (Los dos enólogos) que nació en Francia en 2016 mientras el enólogo Álvaro Reyes estaba cursando su maestría y DNO (Diploma Nacional en Enología) en el sur de Francia. "Fui allí donde conocí a tres buenos amigos con los cuales hemos hecho tres vinos. Con el español hicimos un carignan, y con un chileno fue un poco más fácil por vivir ambos en Chile pudimos colaborar más estrechamente haciendo un cabernet sauvignon del Maipo y un sauvignon blanc del Valle del Claro (subzona del valle del Maule)", explica el profesional sobre su emprendimiento personal que combina con su trabajo en viña Marty.

Este último vino "lo llamamos Le Blanc des Amis (el blanco de los amigos), esto porque en 2022 hicimos una cuba chica que gustó tanto que dijimos: hagamos más en 2023. Los nombres de estos vinos son en francés, porque dentro del grupo hay una italiano que no habla español, entonces nuestra lengua en común es el francés. En términos de terroir, escogimos

el Valle del Claro porque lo conozco muy bien y porque mi familia alguna vez hizo vino aquí", explica Álvaro Reyes.

Agrega que el "río Claro se caracteriza por tener mañanas y noches frescas a veces acompañadas de niebla parecidas a las de Sauternes, debido a la influencia de la Cordillera de los Andes. Los suelos son arcillosos con un poco de limo, lo que permite dar riegos largos y con baja frecuencia. Hicimos este vino con la idea de que sea equilibrado y elegante. Por sobre todo, lo queremos con este vino es que venga a acompañar las reuniones familiares con amigos y familia. Acompañar los buenos momentos que se pueden pasar con nuestras personas cercanas y que permita recordarlo en el tiempo", concluye en enólogo.

Para nuestra Mesa de Cata se trata de un vino "verde pajizo limpio. Nariz frutal, cítrica, con leve fondo herbáceo. Boca fresca, cuerpo medio y buen balance".



Alejandro Jiménez



Vasos ecológicos

Transformar, brindar y concientizar. Estos son los pilares del emprendimiento Kalewün, que en los últimos cinco años ha convertido más de 14.000 kilos de residuos de vidrio en vasos de uso cotidiano. Apoyado por Corfo y la incubadora de negocios de la Universidad de La Frontera, el proyecto iniciado por José Miguel Zúñiga en Peumo, busca ser todo un referente de sostenibilidad desde la Región de O'Higgins. Asimismo, la marca busca ensalzar la biodiversidad local, ilustrando numerosas especies en sus colecciones que parten desde los \$ 14.990. "Nuestras metas a corto plazo incluyen el crecimiento en ventas, la creación de alianzas con viñas regionales y seguir conectando con la identidad natural y cultural de Chile", dicen a La CAV.

KALEWÜN. Más información en su Instagram @kalewunchile o a través de su sitio web <https://kalewunchile.cl>



CuracaRibs y el smokehouse que los inspiró

No paran de crecer. Partieron en 2017 vendiendo ahumados y dos años después abrieron un exitoso local en la Ruta 68. Ya en julio de 2023 —de la mano del grupo Mil Sabores— comenzaron a instalar un puñado de franquicias para estar más cerca de sus clientes. Hoy los ojos están puestos en su nueva smokehouse, abierta el mes pasado en lo que fue por décadas la Hostería Antumapu. Aquí, relatan a LA CAV, pudieron por fin replicar el modelo texano que tanto los inspiró. Uno en el que el cliente avanza por una línea de buffet, elige sus acompañamientos, luego los cortes de carne y paga por peso. Si es su primera vez, avance y pida las costillas y el brisket ahumado (\$ 10.500 a \$ 18.750 x 250 grs). Así podrá degustar los inicios de una jugosa historia.

CURACARIBS ANTUMAPU. Ruta 68 - km 45,5 / Curacaví. Lunes a jueves de 12.00 a 19.00. Viernes de 12.00 a 23.00. Sábados y domingos de 12.00 a 22.30 horas. Más información en su Instagram @curacaribs o en www.curacaribs.cl



Cumpliendo los sueños XL de su padre

"A todo cachete, papá". Este es el lema que distingue al renombrado local de la Vega Central, que desde 2014 llamó la atención por sus grandes presentaciones y su amable trato con los clientes. Nos referimos al proyecto del comerciante Gabriel Orellana: Donde El Nano Sanguchería. Hoy —a cuatro años de su partida— su hijo Ignacio toma las riendas del negocio con el firme propósito de realizar los sueños del fundador. ¡Y bien que lo ha hecho! Prueba de ello es que, en enero, tras varias ofertas, concretó la instalación de una sucursal en el Boulevard Bellavista. Aquí, el catálogo es el mismo. Están los clásicos, como el churrasco chemilico y la lengua chacarera; y sus imponentes creaciones, como el Súper Nano y El Magual (\$ 7.300 a \$ 9.900). Pregunte por los calditos de regalo y desabróchese el cinturón.

DONDE EL NANO SANGUCHERÍA. Pío Nono 226, Recoleta. Más información en su Instagram @donde_el_nano_sangucheria



Para brindar sin límites (o al volante)

The Zero Degree Company es una distribuidora de cócteles sin alcohol, establecida en 2020 por Nicolás Valenzuela, que poco a poco ha ido ganando terreno en el mercado nacional. Lo hace, especialmente, trayendo exclusivas marcas internacionales a Chile. Una de ellas es la italiana Lyre's (\$ 24.990), que ofrece una serie de destilados que capturan la esencia de clásicos como el bourbon americano y el gin londinense. También está Highball (\$ 3.690), un conjunto de botellines con mezclas listas como spritz y margaritas; o la distinguida Savyll (\$ 3.690), con latas sabor a champagne durazno, palomas, mojitos y más. Más allá de ser meros sustitutos, estos espirituosos cero grados destapan meticulosas selecciones de botánicos y especias que pueden sorprender.

THE ZERO DEGREE COMPANY. Más información en su Instagram @thezero_degrecoco o en www.zero grados.cl



Oui Oui y el poder de la amistad

Imaginate armar tus maletas, volar por encima del Atlántico, pisar Sudamérica por primera vez e inaugurar un boliche en Valparaíso con tus amigos de toda la vida. Bueno, esa es la historia de cuatro franceses —Lucas, Guillaume, Zoé y Tom— que en octubre de 2023 llegaron a Chile, se asociaron con el villalemanino Felipe Vergara y dieron forma a Oui Oui. Un ondero bar de fachada roja, que mira hacia la subida del Cerro Alegre y que hace meses está dando que hablar en el puerto principal. Su propuesta va de la mano de una coctelería juguetona y opciones para comer con las manos, que lo último que quiere es ostentar. Recomendamos con creces su pisco sour con kiwi y matices de menta, llamado Piskiwoui; y su croque-monsieur con salsa mornay, jamón, queso gauda y tomates secos (\$ 5.800 a \$ 6.500). Ñam.

OUI OUI. Almirante Montt 48, Valparaíso. De miércoles a sábados de 17.00 y 00.30. De domingos a martes de 17.00 a 22.00 horas. Más información en su Instagram @ouioui_valpo

No todo es vino en el valle

Después de varias temporadas trabajando en San Pedro de Atacama, Sofía Reineking, Javier Echavarría y su perra Alba comenzaron a bajar. Agarraron el auto y en enero de 2020 llegaron a Rapel, para estar con la familia antes de viajar por el otro lado del mundo. Lo que no sabían es que un mes después estarían realizando un trámite en Santa Cruz, se encantarían de sus alrededores y terminarían ocupando sus ahorros para hacer Burger Beats. Cuatro años después, se consolida como una de las mejores hamburgueserías colchagüinas. Tanto, que lo que partió como delivery hoy llena un local para 90 personas, bajo la sombra de sequoias y quillayes. Para elegir hay 15 opciones, pero la Rockstar Blue, la Texas Ranch y la Phillys (\$ 8.900 c/u) se llevan los aplausos. Súmele un convenio con una distribuidora de cervezas, que instaló los primeros tirajes de Tamango y Delirium en la ciudad.

BURGER BEATS. Rafael Casanova 572, Santa Cruz. De martes a domingos de 12.30 a 23.00 horas. Más información en su Instagram @burgerbeatschile



Abril vendimias mil

Continúan los festejos en nuestro largo país. Este mes —según el calendario de Enoturismo Chile— una quincena de celebraciones están programadas desde el desierto en Tarapacá hasta las entrañas del Biobío. La invitación es a participar, degustar y aprender sobre estos brebajes que tanto nos apasionan. Aquí los principales datos.

POR JOSÉ MANUEL VILCHES

LAS VENDIMIAS DEL NORTE

Vayamos de arriba hacia abajo. El 5 de abril, en plena Pampa del Tamarugal, se llevará a cabo la 19ª Fiesta de la Vendimia del Vino del Desierto. El encuentro se realizará a unos 37 kilómetros de Pozo Almonte, al interior de la Viña Canchones, que junto a las bodegas de El Carmelo y Lomas de Quillón esperan encantar a unas 1.200 personas con su trabajo. El ticket en puerta costará \$ 17.000 y contará con diversas atracciones. Dos semanas después, el día 20 en Vallenar, se desarrollará la 2ª Vendimia del Valle del Huasco. El encuentro tendrá lugar en las dependencias de la Viña Kunza, la entrada será gratuita y reunirá también a productores pisqueros. "Es un evento para nuestra comunidad y para celebrar los frutos de la Región de Atacama", subrayaron a La CAV.

- ▶ **19ª Fiesta de la Vendimia del Vino del Desierto:** Viña Canchones. Kilómetro 29, ruta 665. Pozo Almonte. Ig: @vinodeldesierto
- ▶ **2ª Vendimia del Valle del Huasco:** Viña Kunza. Parcela 34, sector El Colmo, Hacienda Buena Esperanza. Vallenar. Ig: @vinakunza

LA ÚLTIMA DEL LIMARÍ

Lo que partió netamente como un evento local, hoy aspira a ser un hito inamovible de la agenda regional. Hablamos de la Fiesta de la Vendimia de Punitaqui, que en su octava edición marcará el cierre de las celebraciones en el Valle del Limarí, exhibiendo el trabajo de unas nueve bodegas en el estadio municipal de la comuna. La cita —de acceso gratuito— se llevará a cabo entre el 13 y 14 de abril, esperando reunir a unas 50 mil personas durante el fin de semana. Para los entusiastas del vino, los organizadores dispondrán de una copa por \$ 10.000 que vendrá con cinco tickets de degustación. No obstante, también habrá productores de pisco y cerveza local.

- ▶ **Fiesta de la Vendimia de Punitaqui:** Estadio Municipal de Punitaqui. Ig: @muni.punitaqui



RM: UN BRINDIS CONTINUO

No habrá fin de semana sin evento en la capital. Iniciarán el 6 de abril con la Vendimia 1551 del Hotel Las Majadas de Pirque, y la primera jornada de la 16ª Fiesta de la Vendimia de Isla de Maipo. Luego —tal y como anunciamos en la edición anterior— se realizará la 2ª Vendimia del Valle del Maipo en el Parque Padre Hurtado. Después, el 20 y 21 los actores de la industria se reunirán en el Barrio Italia, en el marco de la 4ª Vendimia Fest. Por último, el 27 y 28 de abril, se realizará la 1ª Vendimia de Melipilla en el complejo turístico Chocalán. Con una agenda tan repleta de eventos vitivinícolas a lo largo del mes en la Región Metropolitana, es imperativo hacerse un espacio en el calendario y alzar las copas.

- ▶ **Vendimia 1551 del Hotel Las Majadas de Pirque:** Hotel Las Majadas. José Julio Nieto s/n, Pirque. Ig: @lasmajadashotel
- ▶ **16ª Fiesta de la Vendimia de Isla de Maipo:** Av. Santelices entre 21 de mayo y Jaime Guzmán. Pleno centro de Isla de Maipo. Ig: @muni.islademaipo
- ▶ **2ª Vendimia del Valle del Maipo:** Parque Padre Hurtado. Av Francisco Bilbao 8105, La Reina. Web: vendimiavalledelmaipo.cl
- ▶ **1ª Vendimia de Melipilla:** Piscina Municipal de Chocalán, camino a Rapel. Ig: @municipiomelipilla

TRES OPCIONES EN VALPARAÍSO

Ni una, ni dos. Tres serán las celebraciones que nos harán brindar este mes por las cosechas de la Región de Valparaíso. La primera de ellas será la 10ª Fiesta de la Vendimia del Valle de Casablanca, los días 6 y 7, en la Plaza de Armas de la comuna. Allí se podrán degustar vinos y espumantes por copas que partirán desde los \$ 20.000. Dos semanas después —el sábado 20— se desarrollarán de forma simultánea la 4ª Fiesta de la Vendimia de la Viña El Escorial y la 9ª Fiesta de la Vendimia de San Esteban. La primera ronda un valor de \$ 18.000 y exhibirá una quincena de etiquetas de la casa, entre las que destacan sus vinos "tranquilos, de alta gama y de montaña". La segunda, en tanto, es completamente gratuita. A las primeras 1.000 personas se les dará una copa y tickets para probar el trabajo de 15 bodegas.

- ▶ **10ª Fiesta de la Vendimia del Valle de Casablanca:** Plaza de Armas de Casablanca. Ig: @vallecasablanca
- ▶ **4ª Fiesta de la Vendimia de la Viña El Escorial:** Viña El Escorial. E-643, Lote B1, Parcela 12, kilómetro 1,6, Panquehue. Ig: @el_escorial_wines
- ▶ **9ª Fiesta de la Vendimia de San Esteban:** Estadio Municipal de San Esteban. Av. Alessandri 100. Ig: @munisanesteban



LA PENÚLTIMA DE COLCHAGUA

Pumanque recibirá en casa uno de los últimos eventos del circuito vitivinícola en el Valle de Colchagua. Lo hará al costado del 3º Encuentro de Costumbres Campesinas y del Vino, que el sábado 6 de abril proyecta reunir a unas 600 personas en la cancha alternativa de la comuna. Y será —como bien dicen por esos lados— de tiro largo. Desde las 11 de la mañana, hasta las 04.00 horas del domingo, habrá stands de productores y artesanos, para finalizar con un baile y música en vivo. Quienes quieran degustar de tintos y blancos podrán elegir entre las cosechas de 15 bodegas, mediante una copa que costará \$ 10.000 y que vendrá con cuatro tickets. Sin duda, un encuentro que promete en la zona central.

- ▶ **3º Encuentro de Costumbres Campesinas y del Vino:** Cancha alternativa detrás del Estadio Municipal de Pumanque. Av. 11 de Septiembre. Ig: @muni_pumanque

LA BANDERA ITATINA SE LEVANTA EN PORTEZUELO

Según la información recabada por La CAV, la única celebración programada en abril al interior del Itata es la 9ª Fiesta de la Vendimia de Portezuelo. El evento comenzará el primer sábado del mes, a las nueve de la mañana, con la cosecha en los distintos viñedos y el posterior traslado en carreta hacia la plaza principal de la comuna. Allí se realizará una molienda participativa, se abrirá una feria productiva y se dará rienda suelta a las degustaciones de 14 bodegas. El precio de la copa grabada bordeará los \$ 10.000, con la que se podrán degustar productos en base a cepas ancestrales y patrimoniales. Por la tarde se realizará una demostración culinaria en vivo, un taller de coctelería en base al vino, concursos y presentaciones artísticas.

- ▶ **9ª Fiesta de la Vendimia de Portezuelo:** Plaza de Armas de Portezuelo. Ig: @muniportezuelo



A LA ANTIGUA USANZA

No por últimas menos importantes, están las celebraciones del Valle del Biobío: la 14ª Fiesta de la Vendimia de Millapoa y la 7ª Fiesta de la Vendimia Curaco-Las Toscas. La primera es organizada por la Municipalidad de Nacimiento, se realizará el sábado 6 y promete llevar a los asistentes al Chile profundo. La idea es que el evento parta con ellos cortando las uvas, dejándolas en cubas sobre bueyes y recibiendo chupilcas de agradecimiento. Luego, en la Escuela de Millapoa, se reunirán las bodegas y cooperativas para seguir con el encuentro. La segunda —en tanto— se realizará el 13 y 14 de abril, con el amparo de la Municipalidad de Laja. Aquí los vecinos se reúnen en torno al zarandeo de los frutos que ellos mismos llevan y beben lo que se produce in situ. ¡Anote! Ambos panoramas son gratuitos.

- ▶ **14ª Fiesta de la Vendimia de Millapoa:** Escuela Millapoa de Nacimiento. Ig: @muninacto
- ▶ **7ª Fiesta de la Vendimia Curaco-Las Toscas:** Sector Curaco/Las Toscas (ruta Q 250) Ig: @munilaja_cl

EL MAULE EN GRANDE

Harto panorama en el Valle del Maule. Partiendo por el Boulevard del Vino, que organiza la Municipalidad de Talca junto al gremio, y que reunirá —entre el 5 y el 7 de abril— a unas 40 bodegas en la Plaza de Armas. A ellos se les sumarán una veintena de restaurantes, foodtrucks y pastelerías que se instalarán en la avenida Diagonal. Las copas y degustaciones rondarán los \$ 15.000. El mismo fin de semana, unos 104 kilómetros al sur, se realizará la 3ª Fiesta del Chuico y la Vendimia en Cauquenes. El evento, que busca rescatar la cultura y el patrimonio vitivinícola de su secano interior, contará con la participación de 25 viñas y las degustaciones costarán cerca de \$ 6.000. Por último, el sábado 13, se llevará a cabo la 3ª Fiesta del Vino de Loncomilla. Aquí serán 20 los productores que buscarán dejar bien parado a San Javier, promoviendo la comuna como "la capital del vino patrimonial". A \$ 7.000 las copas con cuatro tickets.

- ▶ **Boulevard del Vino:** Avenida Diagonal y Plaza de Armas de Talca. Ig: @muni_talca y @valledelmaule
- ▶ **3ª Fiesta del Chuico y la Vendimia en Cauquenes:** Plaza de Armas de Cauquenes. Ig: @municauquenes
- ▶ **3ª Fiesta del Vino de Loncomilla:** Plaza de Armas de San Javier. Ig: @muni_sanjavier



Ciro's Bar, en Las Condes Hay sabor, pero...

POR CARLOS REYES M.

90

Es imposible replicar el viejo comedor del centro de Ciro's Bar, pero sí darle inspiración a su versión El Golf. Se hace mediante espacios que recuerdan una fuente de soda de anteayer, con tonos madera, un sector de mullidos asientos enfrentados o en los azulejos verde esmeralda repartidos entre mesas y pasillos, que resaltan su amplitud para bien y para mal. Es que un par de garzones iban y venían por una cancha demasiado grande; eso les hizo perder el fiato de servicio, con equívocos como llegar con una blonde ale en vez de la lager en schop como se pidió, o esperar a que uno se ilusionara con unos tentadores Canelones rellenos de carne mechada, para decirle justo después que se había acabado.

De comer a comer hay varias promesas cumplidas dentro del rótulo "Comida rica" que promueven. Tras un muy competente Pisco sour a la chilena (\$ 5.300), cargadito al destilado, llegaron para compartir unas Calugas de pescado (\$ 11.900) de merluza austral con un frito etéreo-crocante de primera equilibrando el sabor de la carne blanca y con una tártara de la casa con mayo bien cuidada, que puso envidia y buen contraste térmico.

La Palta Reina (\$ 9.600) supuso esta vez uno de los platos de fondo, con la suma de dados de pollo y mayo -de la casa- generosa, untuosa y sabrosa, con

toques de ají verde, aportaron buen gusto, lo mismo que unas papas fritas de primera en cocción y crocancia. A partir de allí se inició una seguidilla de detalles dignos de echarle ojo, hartos: la palta tenía su base ennegrecida y un huevo sobrecocido, con esa yema plomiza que suele traer consecuencias post comida. Ya que no había canelones, la opción natural fue la Plateada San Fernando (\$ 15.900) y sí, con su buen nivel de cocción, grasita y jugo, pero con más sal de la necesaria. Para acompañar y pensando en la temporada (al momento de la visita) una ensalada de tomate con esa natural... dureza y rugosidad de las variedades larga vida. No se terminó de comer.

Para el cierre una Leche Asada (\$ 3.800), sabrosa en su tono vainilloso, deficiente en su textura demasiado agujereada. A la hora de la cuenta (que también se demoró) un buen prospecto de restaurante para el nuevo centro financiero y laboral, con necesidad de apriete de tuercas.

De los vinos: quizás sea choreza del lugar pero es bien feo leer "souvignon blanc" o "cabernet souvignon" en una carta de vinos en Chile. De lo otro, una lista competente de vinos tradicionales, más un par de salidas de libreta de viñas independientes. A la copa, Casa Silva carmenère (\$ 4.600) bien servido en términos de temperatura y generosidad.

Especialidad: comida chilena

Carta de vinos: adecuada para el negocio y con algunos arrostos de viñas independientes en su lista.

Sommelier: no tiene

Accesorios asociados al vino: copas, decantador.

Descorche: \$ 10.000.

Ideal para: pagadas de piso, citas con amigos, turistas nacionales y extranjeros.

Delivery: sí.

Área de reparto: Las Condes, Vitacura, Providencia, sectores de La Reina.

Aplicaciones asociadas: Justo.

Dirección: Isidora Goyenechea 2971, Las Condes.

Teléfono: +56 9 2060 4565.

Capacidad: 230 personas

Consumo promedio: \$ 30.000 por persona.

Formas de pago: tarjetas, efectivo.

Horarios: lunes y martes de 12.00 a 00.00.

Miércoles a sábados de 12.00 a 01.00.

Domingos de 12.00 a 00.30 horas.

Web: www.cirosbar.cl

Wi-fi: sí

Instagram: @cirosbar.cl

Disponibilidad de aire acondicionado: sí
Disponibilidad de estacionamiento propio o valet parking: no.

Acceso discapacitados: sí.



CLAUDIO VERA

Prima Bar, en Vitacura Un bar para gourmets

POR PILAR HURTADO

93

Desde diciembre está en CV Galería el segundo Prima, exitoso bar que el chef Kurt Schmidt (99, De raíz, Tomata) abrió en 2019 en Providencia.

Una larga barra es el corazón de este local que se suma a los otros bares y restaurantes del complejo y que visitamos para probar y comprobar que aquí hay sabor y oficio.

La barra de diez sillas cruza el local separando interior y exterior, ambos con mesas. Hay también un mural, plantas y una pared blanca con un cartel rojo que reza Rotisería. Al lado, discreto y con la puerta cerrada, está 99, restaurante que le dio fama a Schmidt y a su entonces partner, el pastelero Gustavo Sáez.

Pero volvamos a Prima y su carta. La primera parte ofrece charcutería de factura propia y completos (pueden ser con salchichas caseras de cerdo, de pollo o prieta) con apellidos como coreano, BBQ o currywurst. Probamos la versión choclo (\$ 4.900) con salchicha de cerdo, queso mantecoso, alioli de ajo fermentado en miel, ciboulette y choclo tatemado, servido en un formato más fino: pan de papa crujiente por fuera y con todos sus ingredientes jugando correctamente.

Luego probamos el inolvidable Cebiche (\$ 7.100) de plátano verde asado, con trocitos de cochayuyo, cebolla morada,

maíz peruano, leche de tigre vegana, cilantro, camote y pasta de ají amarillo. Aquí enloquecí con el suave dulzor del plátano combinado con la acidez del cebiche clásico y esos toques de cochayuyo; para mí un plato para volver. También nos encantó el pulpo confitado (\$ 10.500) sobre bocados de papa rosti crujiente, con salsa anticuchera, alioli, emulsión de palta y camote crocante, donde nada sobra y todo aportaba en textura y sabor. Lo último que pedimos fue hongos (\$ 8.500), un humus con clorofila, champiñones ostra y portobello grillados y polvo de pino, gran combinación de las legumbres con los señores fungi. También hay platos fuertes con carne, como entraña, plateada, Tomahawk madurado o chorrilana de cola de buey.

De la carta de bar pedimos un cóctel Bunny po (\$ 9.500), con bourbon, zanañoria, óleo de mandarina y sirope miel jengibre, fresco y de sutil dulzor, pero también copas de vino, porque es lo que nos gusta: carmenère de Arboleda y sauvignon blanc de Casa Marín (ambas a \$ 4.500). El servicio fue amable e informado, y la experiencia muy grata y repetible. Solo agregaría un poco de luz en las mesas.

De los vinos: la vocación de Prima es la de un bar, pero con una lista de etiquetas considerable, tanto por botella pero sobre todo por copas y de viñas independientes, con pedigrí en el mercado.

Especialidad: bar y platos con sello propio.

Carta de vinos: considerable para ser un bar.

Sommelier: no tiene

Accesorios asociados al vino: copas, decantador.

Descorche: \$ 8.000.

Ideal para: ir con quienes disfrutan la cocina donde se luce la materia prima con buenas técnicas.

Delivery: no tiene.

Área de reparto: no tiene.

Aplicaciones asociadas: no tiene.

Dirección: Av. Alonso de Córdova 4355, Vitacura.

Teléfono: +56 9 2747 8703.

Capacidad: 100 personas.

Consumo promedio: \$ 30.000 por persona.

Formas de pago: tarjetas, efectivo.

Horarios: lunes a miércoles de 13.00 a 00.30.

Jueves a sábados de 13.00 a 01.30

Web: primabar.cl

Wi-fi: sí

Instagram: @primabar

Disponibilidad de aire acondicionado: sí
Disponibilidad de estacionamiento propio o valet parking: sí

Acceso discapacitados: sí



CLAUDIO VERA

TABLA DE PUNTUACIÓN: 95 camino a la perfección | 94-93 sublime, con clase | 92-91 excelente

90-89 sorprende en uno o varios aspectos | 88-87 muy bueno | 86-85 digno de atención | 84-80 correcto | 79 sin mayor interés.