



JOSÉ MIGUEL VIU - BODEGUEIRO

El cimiento de la viña
 José Miguel Viu es de los pocos viticultores católicos en resaltar las características que pruban los uvidos.
 "Cuando hoy me voy a trabajar a la viña, como siempre, con tierra, producidos minerales y almidón. La primera cosecha en primavera ayuda a trabajar. Fruita y jugo a variedades como el Malbec."
Armas elegantes: con buenos aromas y taninos bajos
 Los uvidos de la zona de Maipo y Aconcagua, a diferencia de otros, dan fuerza a variedades como el Malbec.
Armas elegantes: con buenos aromas y taninos bajos
 Los uvidos de la zona de Maipo y Aconcagua, a diferencia de otros, dan fuerza a variedades como el Malbec.
Armas elegantes: con buenos aromas y taninos bajos
 Los uvidos de la zona de Maipo y Aconcagua, a diferencia de otros, dan fuerza a variedades como el Malbec.

Viu 1 Malbec
 Nariz perfumada, con frutos rojos y negros, y notas de especias, pimientos y tabaco. En boca es fresco, de textura suave y con buen balance entre taninos y azúcar. Medida: 100 gramos de uvas maduras y uvas especiales.

El Incidente CARMÉNÈRE, MALBEC Y PETIT VERDOT
 Nariz elegante, con aromas de bosque, frutos negros, caza y pimienta negra. En paladar es estructurado y complejo, con taninos tizosos y final profundo y persistente. Maridaje: carnes y aves grasas, quesos maduros y quesos ligeramente picantes.

REVOLUCIONARIO CHILENO

ES PARTE DEL GRUPO DE PRODUCTORES QUE IMPULSÓ LA ARBUJETA POR LOS VINOS DE CALIDAD

CARLOS BORRBA

Sentarse a la mesa con José Miguel Viu es descubrir la evolución de la vitivinicultura chilena durante los últimos 20 años. El, junto con un puñado de aventureros, se encargó de marcar rumbo a toda una generación de productores. De raíces catalanas, José Miguel, tercera generación de la bodega Viu Manent, creció soñando con hacer del cultivo de la vid su actividad profesional. "Estudié agronomía, salí de la universidad y me fui de inmediato a trabajar con mi padre. Vinos de consumo masivo era lo que se vendía en Chile en aquel tiempo.

a filosofía y tecnología. Formar el equipo responsable de producir y vender vinos diferentes", cuenta. Impulsado por el movimiento de principios de los 90, que busca hacer de los vinos chilenos un referente de calidad mundial, José Miguel decidió asentarse en el Valle de Colchagua para liderar la transformación de la bodega familiar. "Mi padre me dejaba hacer bastante. ¡Claro!, con el conflicto que implica trabajar con un hombre apasionado por sus propias ideas". Organizados por Wines of Chile, los productores emprendían travesías alrededor del mundo para buscar importadores. "Íbamos a ferias y tomábamos cualquier tarjeta. Chile estaba muy 'hot' y era bien entretenido tener filas de gente de todo el mundo interesadas en distribuirnos. "Nos fuimos a California. Fue sorprendente descubrir toda la vanguardia, no sólo en términos de producción, sino de turismo enológico", recuerda. José Miguel volvió de aquel viaje con la convicción de surgir rápido y empezó a trabajar en un vino ya posicionado en el mercado nacional, San Carlos. Al poco tiempo la bodega cambió de nombre a Viu Manent, se crearon vinos para el mercado internacional, líneas de variedades clásicas y un Malbec, la innovación más importante de su historia. Tras dos décadas al frente del negocio familiar, el agrónomo confiesa que el alma de Viu Manent reside en tres cepas: Carménère, como emblemática de Chile; Cabernet Sauvignon, como eje comercial; y Malbec, como varietal propio. "El mayor desafío? El mismo que afecta a toda la industria: tener que ser evaluados por terceros (Críticos). Estás en manos de una persona, el degustador, quien muchas veces no conoce la realidad del país, emite un juicio en cinco segundos y dice cuánto vale el trabajo y el esfuerzo de muchas personas. "La crítica no nos ha favorecido mucho y es muy cruel cuando te has esforzado tanto. Es la cosa más dura que hemos tenido que enfrentar, pero, como en la vida, hay que estar preparado para malos y buenos días".

AL COMAL Y AL MOLINO El pinole es una de las formas más antiguas de consumo de maíz

ALEJANDRO DUNGLA
 Más antiguo que tamales y tortillas, el pinole es un polvo elaborado con maíz tostado que forma parte de la dieta cotidiana en todo México. "Puede consumirse sólo o en muchísimas preparaciones, no sólo a tolete", apunta Gerardo Vázquez, chef de Nicos y experto en cocina mexicana. "No es una golosina, es muy simple de verlo como un polvito de maíz con azúcar".
 Tostado y molido, es la forma más básica de consumir maíces de cualquier color. El pinole sigue siendo la base de la alimentación del pueblo rural, quienes mezclan su pinole con semillas de chia o frijoles, obteniendo un alimento de alto rendimiento que les permite recorrer grandes distancias en la sierra. Además de atoles, moles y pil-pilanes, hay especialidades regionales como la sequiza, de Oaxaca; la atapalca, de Michoacán; y el chirmole, de Tabasco, cuyas recetas incluyen pinole. "Esta técnica de tostado y molido es parte de un sistema alimentario que ha existido por muchos años", asegura Vázquez. Otros tipos de pinole se elaboran con distintas semillas, como el chiampinole, con chia. En zonas donde escasea el maíz, las comunidades utilizan garbanzos, pepitas de calabaza, semillas de girasol, de sandía, de trigo (una cactécula de Sonora) o trigo. De maíz blanco, morado o rojo, cada región usa las variedades disponibles. ¿Sabías que...? El PINOLE es rico en ANTIOXIDANTES, CALCIO, VITAMINA B1, MAGNESIO Y FÓSFORO, pero no posee aminoácidos esenciales; complementarlo con leguminosas o carne.

Rebanadas
 CONY DELANTAL conydelantal@reformam.com

EXÓTICA SORPRESA

UN SECRETO MUY BIEN GUARDADO
 Después de estar del tingó al tango en las novedades gastronómicas de la Ciudad, me llevé una buena repañada de mi marido. Todo porque recibí una llamada del banco para corroborar que todo estuviera bien con el uso de cheque excesivo de la tarjeta de crédito adicional de su esposa. Si, he andado en restaurantes caros y la verdad es que en ese sentido no me cayó mal el respiro del glamour y la sofisticación que me di en la Dni Valle, en un pequeño oasis de cocina japonesa llamada Shizo Lounge Bi. Modesto en su exterior, el lugar encierra más de una sorpresa.

Ordenamos algo que le llama crunch (\$70), que consiste en una crujiente y deliciosa galleta de arroz tostado servida con marín. Absolutamente deliciosa. El marín desmenuzado, marinado con cebollín, pepino y láminas de aguacate. Otro acierto fueron las gyozas de camarón (6 piezas, \$85). Desde la presentación me derribaron. Y ¡ay Dios! una simple mordidita a su crujiente masa bastó para conquistar mi paladar. El relleno tenía un sabor maravilloso. Además ya se imaginaron que teníamos salsitas, soya y todo para equilibrar o realzar sabores. La verdad es que la chef ha pensado en todo. Aquí la única pregunta que tenía era ¿por qué no la había descubierto antes? Los segundos tiempos corrieron con igual o mejor suerte. Mi maestra de yoga se me adelantó con los mejillones al saiké (\$190) con toque de jengibre y ajo. Yo moría por pedirlos, pero así tal cual me dijo "ya aparte yo los mejillones zeh?". ¡Bah! como si yo no hubiera podido pedirlos también.

Peró más allá de discutirle me tragué el corajito y puse en práctica la respiración "apaca fieras" que ella nos enseñó en su clase, precisamente para esos momentos de furia. Casi desee que su platillo estuviera malo, pero esta chef, al parecer, no sabe fallar. De entrada eran seis o siete mejillones de gran tamaño y su sabor delicado resultó lo de mejor. A mí me sugirieron el cangrejo suave al tempura (\$200), también de sus especialidades y estuvo a pedir de boca. Suave e incluso algo jugoso por dentro. Lo acompañé con la salsita mezcla de zaramora, chipotle y jengibre. El troche de oro fue el humuski de banana con helado de vainilla y frutos del bosque (\$70) que fue un verdadero deleite. Shizo Lounge Bi es el típico lugar al que una puede volver y volver. La comida es deliciosa y la atención, hospitalaria. Les paso un tip: el lugar no cuenta con valet parking ni estacionamiento, pero en la calle paralela, -Magdalena- hay un es-

tacionamiento público. Es mejor que dejen ahí su auto y lleguen al lugar caminando, contribuirá a que vivan la experiencia de un modo más familiar y casual. **RECUERDOS DE INFANCIA** Cuando era más joven solía ir con mamá y mis hermanos a la pastelería **Aranzazu** de la calle de Pino, en Coyoacán. La experiencia era agradable porque la casa donde se encontraba era muy bonita. Siempre había muchísima gente y sólo ver cómo hacían todos esos pasteles nos volvía locos. Si mamá tardaba un poco en decidirse jugábamos en aquel lindo jardín que había ahí. El otro día, un domingo, fuimos en familia al mismo lugar, pero las cosas han cambiado. Sigue ahí la pastelería pero ya sólo es una tienda. Ahora la casa aquella alberga una mini placita en donde, entre otras cosas, está el restaurante **Montmartre**, en donde comimos. El sitio es sencillo pero cuenta con una agradable terraza. Pastas, quiches, pescados, algunos cortes y hasta sándwiches se pueden encontrar por ahí. Hay también variedad de crepas, saladas y dulces. Mi marido ordenó la sopa azteca (\$60) que, dicho sea de paso, difícilmente encontrarán en Montmartre de París... raro que el nombre francés no haga la mínima alusión a los platillos. La sopa estuvo aceptable, aunque nadó para morirse y resucitar por la sopa. Yo me fui derecho al platillo principal: un salmón al chipotle (\$131), acompañado con verduras frescas, que fue en realidad lo mejor de la tarde. Mis hijos pidieron varias pastas, que al igual que los medallones a la pimienta (\$139) de mi querido, estuvieron bien. De sus crepas dulces les recomiendo la Bretonne de manzana caramelizada y canela, que estaba riquísima (\$75). Un lugar bastante agradable, aunque quizá falte algo de sazón por aquí y allá. Lo que sí es que fue un lugar que me dejó algo nostálgica... nada es para siempre.

Foto: J. Rodríguez / Contraste