

 [enogastronomia valle casablanca vinos restaurantes](#)

## Sabores de primavera entre viñedos: tres destinos en los valles de Chile

Esta es la estación perfecta para una escapada de fin de semana, y qué mejor que hacerlo frente a un exquisito almuerzo y una buena copa de vino, admirando parras donde el verde intenso se funde con el azul del cielo. Aquí, tres propuestas para disfrutar: Botánico, de Viña Casas del Bosque; Rayuela Wine & Grill, de Viña Viu Manent; y VIK Zero, de Viña VIK, elegida la mejor viña del mundo según The World's 50 Best Vineyards 2025.

Por Paula Chávez Garrido  
22 Noviembre 2025

Lo mejor de la primavera en esta época del año es que tenemos mejor clima, días más soleados, y temperatura agradable, momento perfecto para planificar una escapada por el día si quiere comer rico en un entorno natural rodeados de vegetación, parras y vides que invitan a contemplar su belleza mientras degusta exquisitos platos a base de ingredientes naturales y frescos, maridados a la perfección y lo mejor, no muy lejos de Santiago.

### Restaurante Botánico, de Viña Casas del Bosque, en Casablanca

Botánico, el más joven de los restaurantes de Viña Casas del Bosque, abrió sus puertas el 15 de diciembre de 2023 y ahora cumple dos años de funcionamiento, sumándose a Tanino y Casa Mirador. Está ubicado a solo una hora de Santiago y, cuando lo visité hace poco, me tocó un día radiante que elevó aún más la experiencia: cada bocado y cada sorbo se disfrutaban con el paisaje como protagonista. Basta llegar al viñedo para sentirse transportado a un pequeño paraíso en el valle de Casablanca, entre senderos floridos, huertos y, por supuesto, las parras que en esta época lucen su mejor color.

Apenas entré, me encontré con una sorpresa: Botánico acababa de ganar el premio internacional Best Of Wine Tourism 2025 a “Mejor Experiencia Gastronómica”, entregado en Burdeos por la red Great Wine Capitals, que reúne a las principales capitales del vino del mundo —Burdeos, Bilbao–Rioja, Verona, Mendoza, Adelaide, Lausanne, San Francisco–Napa Valley, Oporto, Ciudad del Cabo y Valparaíso–Casablanca como representante de Chile—. Tuve el honor de ser jurado de este premio en tres ocasiones en el país, así que sé de primera fuente que el galardón reconoce la excelencia expresada en cada detalle.

“Este premio refleja nuestro compromiso con la calidad, la innovación y el sentido de lugar. Botánico es una invitación a vivir la esencia del vino chileno desde la mesa y la tierra”, explica Nicolás Reyes, gerente general de Turismo de Viña Casas del Bosque. Distinción que se suma a la obtenida en The World's Best Vineyards como uno de los 50 mejores viñedos del mundo por siete años consecutivos.

La propuesta culinaria mezcla gastronomía italiana con los vegetales del propio huerto orgánico, lo que permite una carta dinámica que cambia según la estación e incorpora ingredientes traídos directamente desde Italia. El resultado: recetas únicas, coloridas y llenas de sabor. Así fue mi experiencia en ese soleado día de noviembre: un servicio impecable y platos bien ejecutados, presentados con cuidado y armonizados en perfecta sintonía con la línea de vinos Botanic Series.

Todo comenzó con un aperitivo de la casa: verduras tempuradas, que estaban sabrosas y crujientes y pan de masa madre esponjoso y aromático acompañado de aceite de oliva infundido con orégano fresco. Luego llegó la entrada “Tartare Di Barbabietola” a base de betarragas asadas con hojas de rúcula, palta grillada y rabanitos, y aderezo con cebolla morada, alcaparras y mostaza Dijon. Simplemente un deleite al paladar, donde el hilo conductor fue la frescura de los sabores, de sus ingredientes y vegetales, maridado con Sauvignon Blanc – La Cantera Botanic Series 2025.

De fondo, probé los “Gnocchi con salsa di Funghi e Formaggio Erborinato”, suaves ñoquis de papa con salsa de champiñones salteados y queso azul con láminas de trufa maridado con un Pinot Noir – Botanic Series 2023 y para finalizar con el postre, mi elección fue el clásico tiramisú, muy rico, suave y cremoso, acompañado del premiado Late Harvest Riesling 2023.

La carta contempla alternativas para todos los gustos, pues también tiene preparaciones con carnes y pescados, rissoto, pizzas, y pastas. Y ¿que se viene para la temporada estival? “Para el verano ya estamos viendo que el huerto nos dará una gran cantidad de frutillas, así que estamos pensando en elaborar diversas recetas en base a esta fruta, como carpacho o sopas frías y vamos a seguir con las zanahorias y betarragas que vamos a tener de distintos colores, babys y grandes” nos adelanta su chef Rodrigo Cangas.

**Botánico abre, de jueves a domingo, de 12:00 a 16:30 horas.**

[reservas@casasdelbosque.cl](mailto:reservas@casasdelbosque.cl)



Botánico, el más joven de los restaurantes de Viña Casas del Bosque.

## Restaurante VIK Zero, de Viña VIK, en el Valle de Millahue

A 160 kilómetros de Santiago —unas dos horas de viaje— se encuentra Viña VIK, en el Valle de Millahue. La bodega, que además cuenta con un hotel de arquitectura deslumbrante, vive un año excepcional. Esta semana fue elegida en Australia como la mejor viña del mundo en The World's 50 Best Vineyards 2025, el ranking más reconocido e influyente de la industria, que destaca el trabajo que ha integrado investigación enológica, arquitectura contemporánea, arte, diseño y sostenibilidad.

A ese logro se suman otros reconocimientos de 2025: 100 puntos y Doble Medalla de Oro para VIK 2021 en el Gilbert & Gaillard International Challenge; el premio a Mejor Productor Internacional otorgado por la revista brasileña Prazeres da Mesa; y el reciente triunfo de La Piu Belle Rosé, elegido primer lugar en la categoría de bebestibles en los V-Label Awards LATAM 2025.

Soy una apasionada del vino, de nuestra cultura y tradición, por eso me entusiasma ver lo que está ocurriendo en la industria vitivinícola chilena y cómo estamos siendo reconocidos en el mundo por la excelencia de nuestras vides y terroirs. Ese orgullo se potencia aún más cuando la experiencia incluye propuestas gastronómicas únicas, diseñadas para reconectar con los sabores esenciales de Chile. Esa es, precisamente, una de las características del restaurante VIK Zero, emplazado en una huerta agroecológica de más de una hectárea, en medio de los viñedos de la propiedad.

Inaugurado en abril de 2023 bajo el concepto de cocina orgánica de alta gama, es el tercer restaurante de VIK Chile, junto a Pavilion y Milla Milla, este último exclusivo para huéspedes del hotel.

La carta, a cargo del chef Pablo Cáceres, se basa en ingredientes frescos provenientes de la huerta y de productores locales, con un marcado enfoque sostenible. Entre las entradas, los comensales pueden disfrutar unas croquetas de jaiba con mayonesa de limón y mostaza encurtida, o unas empanadas de carne acompañadas de chancho en piedra y crema de ají verde.

Para los fondos, las alternativas abarcan carnes, pescados y pastas, según la preferencia del visitante. En carnes, está el lomo vetado a las brasas con salsa demi glace, entraña ahumada con chimichurri de hierbas frescas y asado de tira de wagyu o bien pescado del día con salsa marinera y crocante de algas. Y en pastas, ñoquis de papa con crema de hinojo, queso maduro y brotes de mostaza que puede acompañar con ensalada de vegetales del huerto o gratén de papas con ciboulette, aceite de trufa y merkén ahumado, entre otras opciones que puede acompañar con los vinos ultrapremium de VIK.

Y para el postre, las opciones son el flan de hierbas de la huerta y salsa de manjar, o bien, tartaleta de chocolate o helado de vainilla y almendras confitadas y si quiere algo fresco tiene la alternativa de las frutas de estación. Y lo mejor, es que todas estas delicias las puede disfrutar admirando el hermoso entorno natural del viñedo, con la cordillera de los Andes como escenario de fondo. Sin duda una experiencia única e inolvidable.

**VIK Zero abre de viernes a domingo, entre 12:30 y 15:30 hrs.**

Reservas en [info@vikchile.com](mailto:info@vikchile.com)



El restaurante VIK Zero Botánico, el más joven de los restaurantes de Viña VIK.

## **Rayuela Wine & Grill, de Viña Viu Manent, en el Valle de Colchagua**

A 175 kilómetros de Santiago —unas dos horas y media desde la capital— se encuentra Viña Viu Manent, en el Valle de Colchagua. Este año también llega con reconocimientos importantes: acaba de ser elegida número 14 en el ranking Best World's Wineries 2025, elaborado por Virgin Wines y Forbes. Además, ya suma siete años consecutivos (2019–2025) destacando entre los 50 World's Best Vineyards por la calidad de sus vinos y su excelencia enoturística. Y su ícono VIU1 cosecha 2022 fue elegido Mejor Malbec de Chile por la Guía Descorchados 2025.

Con una espectacular vista panorámica a los viñedos, al club ecuestre y a los cerros de Apalta, el restaurante Rayuela Wine & Grill, se inspira en los productos de temporada, el mar y las carnes. Su propuesta gastronómica es una cocina honesta y sabrosa, donde cada ingrediente pasa por los fuegos de

la parrilla y el horno de barro. Todo se acompaña con grandes vinos de la viña, seleccionados por el sommelier para realzar cada preparación.

La carta, diseñada por la chef Maira Ramos, se renueva según las microestaciones, incorporando ingredientes que van surgiendo semana a semana. Es un menú dinámico, siempre en evolución, donde todo se elabora en casa: desde el pan hasta los postres. “El verano es la mejor época del año para disfrutar Rayuela. Las higueras y parras frondosas y sentarse en una mesa abajo de ellos y probar los platos de estación, súper frescos y coloridos es una experiencia hermosa”, comenta la chef.

Y con el verano a la vuelta de la esquina, Rayuela aprovechará la temporada para extender su servicio nocturno: entre diciembre y Semana Santa abrirá los sábados por la noche, con una carta más acotada y propuestas especiales para disfrutar desde la terraza, acompañados de buena música, vinos y la magia del atardecer en Colchagua.

**Abre todos los días en horario de almuerzo a partir de las 12:00 hrs.**

**Reservas en: [rayuela.meitre.com](http://rayuela.meitre.com)**



El restaurante Rayuela Wine and Grill , de Viña Viu Manent.

Me imagino que este breve recorrido por las viñas de Casablanca, Millahue y Colchagua le habrá dejado gusto a poco. Por eso le recomiendo visitar la recién estrenada web de **Enoturismo Chile** —programa impulsado por Corfo que apoya el desarrollo y fortalecimiento del enoturismo nacional—, donde encontrará más de 150 viñas y cerca de 200 experiencias, eventos y panoramas que dan vida a los valles, sus comunidades y tradiciones locales a lo largo del país. Una gran guía para planear salidas y experiencias donde los protagonistas son los viñedos y nuestros hermosos paisajes. [www.enoturismochile.cl](http://www.enoturismochile.cl)



Los chefs Rodrigo Cangas (Botánico), Maira Ramos (Rayuela) y Pablo Cáceres (VIK Zero).

--  
Constanza León Aldunate  
+56992753369

--