



placeres de tomar

CLÁSICOS QUE SE RENUEVAN

Los vinos Gran Tarapacá y León de Tarapacá lucen en las góndolas collarines explicativos del cambio en su presentación, para guiar a los consumidores en este proceso de actualización de imagen. Se trata de un diseño más sobrio, elegante y limpio. Viña Tarapacá presenta además su nuevo logo ya sin su antigua identidad "Ex Zavala", y destaca los principales atributos de marca, como son la casona y sus más de cien años de tradición. León de Tarapacá también saca los colores oscuros de su etiqueta, para dejar sólo en letras doradas la reseña histórica que señala a Arturo Alessandri Palma como el personaje que inspira esta verdadera leyenda del vino. Utiliza letras simples, color blanco y a la casona de Tarapacá como base del diseño. Una renovación para dos grandes vinos convertidos en clásicos.



La NARIZ/ PATRICIO ROJAS Petit hotel

Esta categoría de hoteles es amable desde su nombre. Ahora uno puede equivocarse sobre todo en Francia cuando se habla de petit hotel, porque bien, como me pas en urdeos, lo puede recibir un impresionante chateau del siglo sin ningún problema. Este es un muy buen ejemplo de lo que los franceses denominan como art de vivre que no es sólo el espacio al que uno llega sino el estilo, la atención, la cultura

tiene a bien dormir, conversan dan rips a la hora del desayuno para aprovechar el día o incluso se ofrecen como guías para mostrar otros tesoros culturales que tiene la capital mundial del vino. Así se viene la primavera, no, del al de unio, este es un muy buen dato para que los viajeros además de ponerse al día con todo lo nuevo que ofrece la industria del vino, experimenten el incomparable art de vivre gallo.



VINO PARA CELEBRAR

Los cuarenta son un hito que como edad han sido calificados de fabulosos. Buena razón para que Supermercados Diez, de los muy buenos amigos de Placeres, la familia Diez, lo celebre como Dios manda. Lo ha hecho con una edición limitada de tintos embotellados especialmente para celebrar por la Viña MontGras, de esta forma Manuel Diez recuerda cuando en 1960 llegó junto a sus padres Gregoria y Marcelino, desde Ortigosa de Cameros, La Rioja, en España. Desde una zona emblemática que produce grandes vinos... de ahí debe venirle el buen gusto para elegir y recomendar sólo buenos vinos.

LA CRUZ DE ESTAMPA

Desde su partida viña Estampa se ha especializado en vinos de mezclas. Y en ese camino ha ido ascendiendo a categorías de vinos cada vez más complejos: primero de dos cepas, luego de tres y cuatro. Su última mezcla, La Cruz, convertida en su nuevo vino top de línea sigue la misma senda; aunque su enólogo asesor, el toscano Attilio Pagli, no descarta que un día pueda llegar a ser un carmenere 100%. Las plantas del joven viñedo de Marchigüe, asegura Pagli, son aún muy jóvenes y necesitaban esa fuerza y complejidad que le aportan los también jóvenes cabernet sauvignon y syrah de paños vecinos. Así fue que como este tinto de una elegancia exquisita en boca nació con la cosecha 2008, como una mezcla de 60% carmenere, 35% cabernet sauvignon y 15% syrah.

