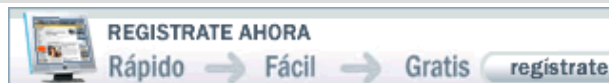


LA TERCERA

## AGENDA URBANA



CINE TEATRO MUSICA TELEVISION BARES GASTRONOMIA &amp; VINOS PASEOS &amp; ACTIVIDADES

## Artículos Relacionados

Tatau Vave: absolutamente Rapa Nui

Don Maximiano

Cebichería La Mar: de Perú con sabor

Don Gaviota: la caleta de Santiago Norte



## Maridaje dieciochero

**Los columnistas de Agenda Urbana se la juegan con una selección de cervezas y vinos. Desde los más convenientes a los más novedosos**

Se vienen las Fiestas Patrias, época donde los asados, empanadas y delirios culinarios varios estarán a la orden del día. Para no morir en el

intento de buscar el mejor acompañante para el festín, los columnistas de Agenda Urbana se la juegan con una selección de cervezas y vinos. Desde los más convenientes a los más novedosos

**Margaret Snook**  
**Sommelier**

Un trío de favoritos para este 18

Las Niñas Aromas Frambuesa Rosé (en la foto). Una muy buena opción para comenzar. Tiene aromas a frambuesas y frutillas. Bien refrescante y nada de dulce. Sírvelo fresco mientras la gente llega.

J. Bouchon Chicureo Cabernet Sauvignon. Un favorito personal con excelente relación precio-calidad. Aromas y sabores de berries y un toque de algo especial. Bien grato. Concha y Toro Trío Merlot-Carménère-Cabernet Sauvignon. Imposible equivocarse con esta línea de assemblage. Rico, intenso y sabroso -justo lo que uno busca para un asado- y a un precio más que razonable.

**Alejandro Jiménez**  
**Periodista especializado**

Para combinar con empanadas y carnes

El mejor vino para empanadas: El Tambo, Los Mareados Cabernet Sauvignon Carménère 2004 (\$ 1.990) ¿Por qué? Las empanadas mezclan sabores de tonos salados con dulces. El Cabernet Carménère es apropiado, porque los cepajes aportan tanto madurez y dulzor como también taninos y acidez para equilibrar la carne y la cebolla.

Para el asado: Nuestros excelentes Cabernet Sauvignon funcionan con el asado. En esta categoría hay muchas alternativas, el más barato y altamente aceptable para su precio es Sutil, Cabernet Sauvignon 2006 (\$ 1.890), un varietal fresco, frutal y de buena consistencia. Otro es el Casas Patronales Cabernet Sauvignon 2006 Valle del Maule (\$ 2.200, en la foto).

Imperdible: Por su gran relación precio-calidad, de la viña Casablanca El Bosque Winemaker's Choice Cabernet Sauvignon 2004 (\$ 2.990) está de oferta y por ese precio es realmente un must.

**Carlos Reyes**  
**Periodista y crítico gastronómico**

Celebrando con cervezas

Para empanadas: Cerveza Kross Stout (en la foto). Tiene cuerpo para hacerle frente al peso del pino de una empanada. Eso, más amargor medio y cremosidad para equilibrar esos toques agrídulces de este bocadillo. A temperatura no muy fría, un novedoso acompañante dieciochero.

Para asados: Cerveza Edelstoff Porter. De aromas austeros (azúcar morena y un tostado clarito), en boca es lo suficientemente gruesa como para ir palmo a palmo con una parrillada de cualquier tipo; incluso de interiores o de esas de chancho a la chilena.

Una imperdible: Szot Rubia al Vapor. Es un híbrido entre las formas ale y lager de hacer cerveza. Por ende, sabe bien refrescante, pero sus aromas son amplios: entre florales y melosos. De cuerpo medio, se hace idealmente interesante para el debut primaveral.

Relación precio-calidad: Kuntsmann Pale Ale (torobayo). Cuerpo medio y aromas frutales tenues, pero bien definidos, son las gracias de una de las industriales de calidad superior, más requeridas y funcionales a la tímida alza de temperatura de estos días.

Ingreso

Usuario Clave  Comparto computador

&gt;&gt; ¿Olvidaste tu clave?

&gt;&gt; Regístrate aquí

publicidad

Anuncios Google

**Viajes**  
**Enológicos**

Visitamos  
Bodegas y Viñas  
Organizamos  
Transporte y  
Hospedaje  
SommelierPoncelis.com/

Busca

lunes 29



Diego Velázquez

**Rodrigo Ortega**  
**Periodista Chilevinos.com**

Una buena recomendación

Viña Haras de Pirque. Haras Character Cabernet Sauvignon 2003: Si están con la mesa puesta y les falta el vino todavía, esta es una clásica y elegante opción. Su nariz llena de eucalptos y evolución lo tienen en su mejor momento. Con higos secos, vainilla, canela, cuero y una artillería de frutos negros maduros es mi favorito para este 18.

**Mariana Martínez**  
**Periodista. Autora del libro Vino & Compañía**

Tres vinos para diferentes momentos del asado

Para comenzar, el aperitivo: ConoSur Bicicleta Gewüztraminer 2006 (\$ 2.000, en la foto). Nada mejor que este aromático y fresco vino blanco para despertar el apetito de las féminas. Mejor aún si ellas hacen grupo aparte, lejos de los responsables del asado.

El asado en pleno: MonttGras, Cabernet Sauvignon Soleus 2006 (\$ 2.800). Su bodega es reconocida por los vinos de esta cepa, y el Soleus tiene el mérito de sus hermanos mayores: rica fruta, madura, y buena concentración. Perfecto compañero para carnes a la parrilla.

Terminados los primeros trozos de carne: TerraMater Zinfandel-Syrah 2005 (\$ 2.600). Para impresionar a los amigos, no sólo por lo poco frecuente de su mezcla, sino por lo sabroso y fácil que resulta de beber con o sin choripán a su lado.

[Ayuda](#) | [Contacto La Tercera](#) | [Publicidad](#) | [Suscripciones](#) | [Beneficios Suscriptores](#) | [Términos y Condiciones de Uso](#)

Consortio Periodístico de Chile S.A. - Derechos Reservados