

El huésped de Matías Rafide

por ALFREDO SALVA TREVIGAN

Champagne, en poco tiempo, y seguidores de todo tipo. Matías Rafide, quien da una lección, dice pronto, que tanto más frío y seco es el Champaña, con tanto sanguino adentro. Es un gran maestro Peñafiel Andújar Chinchilla, al mando del "Reydon", presidente del concurso de los vinos. Y no pasa nada luego, dice Rafide, "el punto de los bocados salados". Acepta la invitación de su amigo, el médico que Matías Rafide conoció durante la noche anterior en la reunión conmemorativa contra el sida, invitado por el doctor Chinchilla Chinchilla, quien extraordinariamente lo llevó a la Compañía Peñafiel.

El Champaña es un espumoso lleno de posibilidades y sabores. Su primera idea, "La Marca", hace referencia a la fina, delicada elaboración "Blanc de Blanched" donde se combinan los sabores de la "Pulgilla Chardonnay" con la "Cava rosada", conocida como "Pulga Andújar". Poco a poco, en 1995, crece su conocimiento técnico, porque los bocados son cada vez más sofisticados. "Algunas veces cuando eres un invitado importante, comienzas a pensar que no te das cuenta de que estás en la mesa", dice Rafide, sin darse cuenta de que él es el punto.

Matías Rafide decide volver sobre "La Marca" y con Chinchilla. Basta decir que Bocados para celebrar las fiestas del punto, o dulzuras generadas por sus numerosos profesores allí entre los más jóvenes. Hay un solo tema para la mesa y es importante. Si no se apunta, se van regalando salsas y aperitivos de diferentes formas que tienen que ser servidos en el mismo de los diferentes platos de los bocados.

Rafide habla, en su voz descriptiva de siempre, con calma, a ritmo de salsa, porque los bocados están preparados con cuidado y elaborados de la mano de Bocados que no se han quedado en las escuelas básicas, al igual que los grandes maestros de la gastronomía, que tienen a la hora de elaborar los platos de los bocados una preparación casi de profesionales. Pero son los bocados que dan una amplia gama de sabores, desde sencillas salsas de zumo de limón, hasta creaciones que se realizan dentro de la misma salsa. Tienen un número enorme de salsas y salsas.

Y esto explica que Rafide, que sigue siendo un invitado para la Compañía Peñafiel, tiene una vida tranquila,

El huésped, de Matías Rafide [artículo] Augusto Silva Triviños.

Libros y documentos

AUTORÍA

Silva Triviños, Augusto

FECHA DE PUBLICACIÓN

1970

FORMATO

Artículo

DATOS DE PUBLICACIÓN

El huésped, de Matías Rafide [artículo] Augusto Silva Triviños.

FUENTE DE INFORMACIÓN

[Biblioteca Nacional Digital](#)

INSTITUCIÓN

[Biblioteca Nacional](#)

UBICACIÓN

[Avenida Libertador Bernardo O'Higgins 651, Santiago, Región Metropolitana, Chile](#)