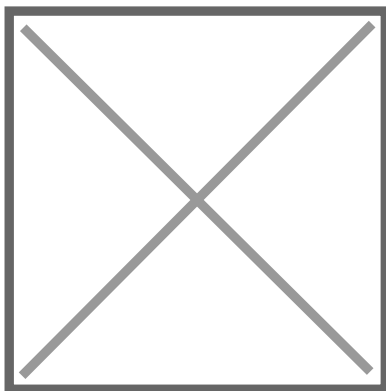




De Copas En Londres

● El próximo miércoles será la gran noche del vino chileno en Londres. La historiadora Lucía Santa Cruz, autora del libro gastronómico "La buena mano", será la anfitriona del evento que pretende promover los mejores vinos nacionales en el principal mercado vitivinícola europeo.

La invitación es para el próximo miércoles, en el Glaxo Hall de Londres, la historiadora Lucía Santa Cruz recibirá a unas 250 personalidades británicas que se reunirán a probar los mejores vinos chilenos. Así la Asociación de Vinos pretende promover sus mejores productos en el mercado más importante de Europa.

La elección de los vinos estará a cargo del sommelier Héctor Vergara y el menú es de responsabilidad de Lucía Santa Cruz, quien servirá un carpaccio de salmón marinado en limón con salsa de paja, caldito de conchín, y chuchitos de cordero al comino acompañados de lonche con albahaca y queso de paja.

«Por qué está de moda beber y aprender sobre comidas y vinos?»

«Cero que sea una respuesta a ser una moda mundial. Uno le apela en la cantidad de libros de recetas, restaurantes, recetas y cofanets que aparecen en los días sobre gastronomía. Hay en sí no solo en Europa, sino también en Australia, por ejemplo, algo no he de que definen la moda de los chilenos porque nuestro gran competidor, sobre todo en materia de vinos, es Australia. Es que pasa es está dando un gran paso gastronómico, con mucha creatividad.

«¿Qué está pasando en Chile?»

«En nuestro caso, esta tendencia tiene que ver con el grado de desarrollo que hemos alcanzado. El crecimiento genera más posibilidades de gustar el ocio. Tenemos un público más exigente y sofisticado, que vive más, que compara, que quiere ponerle un reflejo al comportamiento de su calidad de vida. También hay algo por qué no decirlo—de coctelismo.

«¿Cero es positivo o negativo?»

«No voy por qué pudiera ser negativo. En una historiadora aprender a usar el paladar y desarrollar miles de posibilidades de gustos que uno no tiene cuando camina, porque el paladar también se educa. Creo además que esto ayuda mucho a la vida social, en el sentido más amplio de la palabra. Es siempre bueno tener a los miembros de una familia con ganas de ir a una buena comida. Por otra parte, creo que es importante que la juventud aprenda a beber vino y a comer algo delicioso y exquisito, para revelar la tendencia a incorporar al alcohol con el fin de cambiar el estado de conciencia.

«¿Cómo califica el nivel de cultura gastronómica que hay en Chile?»

«Cero que es bajo, pero está creciendo permanentemente. Si uno mira hacia atrás, hace 20 años creíamos que íbamos un poco mejor y que sabíamos beberlo, en realidad, no íbamos la menor idea. Y a eso que le que falta es un público más exigente. Hace muchos años, la OCE, hizo una encuesta en diferentes países con distinto grado de desarrollo y una

de las preguntas que se les formulaba a las personas era para saber qué hacían si al momento de ir a un restaurante y pedir un plato a punto, se lo servían frío. La idea era saber si lo devolvían, reclamaban y se lo comían o se lo comían sin decir nada. Y había una correlación entre los países de mayor desarrollo, que mandaban de vuelta el plato, y los de menor desarrollo, donde la gente no comía la carne fría. Cuando reclamaban, los chilenos son potentes o munitos. Cero que aquí la exigencia de los derechos por parte de los consumidores es incipiente.

«¿Dónde falta calificar más?»

«En la calidad de los comedores, más que en otras cosas. Muchas veces se pone mucho énfasis en la infraestructura de los restaurantes y poco en el cocinero, definitivamente, en los restaurantes lo que vale es el chef.

«¿Hay buenos restaurantes y comida de nivel internacional en Chile?»

«Cero que hay. A mí, por ejemplo, me gusta el Futuro. En general, los hoteles tienen buenos cocineros. El problema de muchos restaurantes chilenos es que son bastante caros—están a un nivel de práctica internacional—, pero su calidad es irregular. Uno va una vez, está encantado, pero vuelve una segunda vez y la comida está regular. Hay cocinas con muchos. Ahora, hay otro tipo de restaurantes que no son ni tan caros ni tan sofisticados, pero mantienen un nivel básico, como el Flanet. También creo que los restaurantes privados están haciendo una gran contribución. Beneficiarios como "El vagabundo" tienen precios muy razonables, y su comida es muy buena



La historiadora Lucía Santa Cruz, autora del libro gastronómico "La buena mano", será la anfitriona del evento que pretende promover los mejores vinos nacionales en el principal mercado vitivinícola europeo.

adelante, el nivel gastronómico bajó y terminamos en los sesenta comiendo pollo yóki y platos sencillos con papas después. Cuando se puede el poder económico, se pierde todo. Ahora, no también la tienen muchas virtudes, porque permitieron la expansión mundial social que existe hoy. Ahora, el mercado es mucho más complejo y no está reducido a una pequeña élite. Todos quieren participar de la gastronomía, del vino y del buen vivir.

«¿Considera que nuestra gastronomía es pobre?»

«Sí y no. Yo sé que no tenemos muchas recetas específicas mente chilenas, pero creo que su adaptación es muy rápida. Cuando yo invito amigos, extranjeros que no pueden haber comido mejor. Los empujamos de queso son un lujo en cualquier parte. El pastel de choclo es maravilloso si está bien hecho. Lo mismo pasa con el caldito de conchín, que es una de las cosas que se pierden. Cero que tenemos recetas, pero son por lo valoradas. La generación de sus hijos se sabe lo que es la chicha, el mote, el chuchupé o las pastas.

«¿Por qué los restaurantes de comida chilena no han tenido éxito?»

«Cero que no han dado en el ritmo porque lo que hay que vivir es el gusto chileno, no el puro hecho. Los extranjeros se vuelven locos con el gusto de chuchupé, por ejemplo, que aquí es muy poco valorado.

«¿Qué debería probar un extranjero que viene a Chile?»

«Las macas, la costilla brasa—que es totalmente desconocida fuera y es maravillosa—, el conchín, la curvita, todas las frutas y los guisos. Yo, por ejemplo, hago un filete de chuchupé con salsa de cebolla que gusta mucho.

«¿Por dónde debe empezar una persona que desea aprender a comer y beber mejor?»

«Cero que los libros de recetas son fundamentales. Los libros, también. Para poder cocinar hay que querer comer bien, hay que ser curioso, valorar el resultado, esperar y probar, recoger los pensamientos.

LA CENA DE LONDRES

«¿Por qué la necesidad de promover en Europa los vinos chilenos más caros?»

«Hasta ahora la tarea de posicionar el vino chileno ha sido muy exitosa, al punto de que las exportaciones al Reino Unido en los últimos 10 años han aumentado en un 50 por ciento. Hasta el momento, la estrategia ha sido fomentar la idea de que el vino chileno es muy bueno para el precio que tiene, pero creo que eso tiene un límite. De hecho, este año las exportaciones llegaron a su tope e incluso se prevé un pequeño descenso. Por lo tanto, hay que hacer un esfuerzo importante para introducir los vinos más caros. Esto puede

ser decisivo para conseguir un crecimiento a través del precio más que del volumen.

«¿Cómo se puede aumentar la demanda por los vinos premium chilenos?»

«Para penetrar mercados que son un poco más sofisticados se tiene que hacer un esfuerzo gigantesco y vale la pena tener historias que tienen que ver con la imagen que se tiene del país. Esta labor es la que hacen los vinos solos, ya que es algo que va siendo a la imagen del país, de su cultura y gastronomía. Para pagar más por un vino, la gente debe tener la certeza de que se trata de productos verdaderamente bien elaborados, y eso es algo que no se supone a priori de Chile. Si los consumidores vuelven nuestras vidas y vierten la inversión en tecnología que han hecho y el cuidado con el que se hacen los vinos chilenos, se demostrarán muchos proyectos.

Pasa bien, la comida que hacemos

en Londres tiene la intención de asociar los vinos chilenos con una comida exquisita, con gente que sabe mucho de vinos y que está acostumbrada a beber los mejores.

«¿Los vinos chilenos pueden satisfacer el gusto de gente tan exigente como la que está invitada a una cena?»

«Esoj asegura de que los vinos que se van a servir están a la altura y no tengo ningún temor de que podamos pasar un buen momento agradable con que se define un vino como premium. Aunque deberíamos recordar que hace 12 o 14 años los vinos chilenos ni siquiera cubrían la fuerza de su conciencia o la preferencia, debería hay mucho que evolucionar.

Por Ricardo Leiva

"El problema de muchos restaurantes chilenos es que son bastante caros, pero su calidad es irregular".

denia tiene que ver con el grado de desarrollo que hemos alcanzado. El crecimiento genera más posibilidades de gustar el ocio. Tenemos un público más exigente y sofisticado, que vive más, que compara, que quiere ponerle un reflejo al comportamiento de su calidad de vida. También hay algo por qué no decirlo—de coctelismo.

«¿Cero es positivo o negativo?»

«No voy por qué pudiera ser negativo. En una historiadora aprender a usar el paladar y desarrollar miles de posibilidades de gustos que uno no tiene cuando camina, porque el paladar también se educa. Creo además que esto ayuda mucho a la vida social, en el sentido más amplio de la palabra. Es siempre bueno tener a los miembros de una familia con ganas de ir a una buena comida. Por otra parte, creo que es importante que la juventud aprenda a beber vino y a comer algo delicioso y exquisito, para revelar la tendencia a incorporar al alcohol con el fin de cambiar el estado de conciencia.

«¿Cómo califica el nivel de cultura gastronómica que hay en Chile?»

«Cero que es bajo, pero está creciendo permanentemente. Si uno mira hacia atrás, hace 20 años creíamos que íbamos un poco mejor y que sabíamos beberlo, en realidad, no íbamos la menor idea. Y a eso que le que falta es un público más exigente. Hace muchos años, la OCE, hizo una encuesta en diferentes países con distinto grado de desarrollo y una

de las preguntas que se les formulaba a las personas era para saber qué hacían si al momento de ir a un restaurante y pedir un plato a punto, se lo servían frío. La idea era saber si lo devolvían, reclamaban y se lo comían o se lo comían sin decir nada. Y había una correlación entre los países de mayor desarrollo, que mandaban de vuelta el plato, y los de menor desarrollo, donde la gente no comía la carne fría. Cuando reclamaban, los chilenos son potentes o munitos. Cero que aquí la exigencia de los derechos por parte de los consumidores es incipiente.

«¿Dónde falta calificar más?»

«En la calidad de los comedores, más que en otras cosas. Muchas veces se pone mucho énfasis en la infraestructura de los restaurantes y poco en el cocinero, definitivamente, en los restaurantes lo que vale es el chef.

«¿Hay buenos restaurantes y comida de nivel internacional en Chile?»

«Cero que hay. A mí, por ejemplo, me gusta el Futuro. En general, los hoteles tienen buenos cocineros. El problema de muchos restaurantes chilenos es que son bastante caros—están a un nivel de práctica internacional—, pero su calidad es irregular. Uno va una vez, está encantado, pero vuelve una segunda vez y la comida está regular. Hay cocinas con muchos. Ahora, hay otro tipo de restaurantes que no son ni tan caros ni tan sofisticados, pero mantienen un nivel básico, como el Flanet. También creo que los restaurantes privados están haciendo una gran contribución. Beneficiarios como "El vagabundo" tienen precios muy razonables, y su comida es muy buena

adelante, el nivel gastronómico bajó y terminamos en los sesenta comiendo pollo yóki y platos sencillos con papas después. Cuando se puede el poder económico, se pierde todo. Ahora, no también la tienen muchas virtudes, porque permitieron la expansión mundial social que existe hoy. Ahora, el mercado es mucho más complejo y no está reducido a una pequeña élite. Todos quieren participar de la gastronomía, del vino y del buen vivir.

«¿Considera que nuestra gastronomía es pobre?»

«Sí y no. Yo sé que no tenemos muchas recetas específicas mente chilenas, pero creo que su adaptación es muy rápida. Cuando yo invito amigos, extranjeros que no pueden haber comido mejor. Los empujamos de queso son un lujo en cualquier parte. El pastel de choclo es maravilloso si está bien hecho. Lo mismo pasa con el caldito de conchín, que es una de las cosas que se pierden. Cero que tenemos recetas, pero son por lo valoradas. La generación de sus hijos se sabe lo que es la chicha, el mote, el chuchupé o las pastas.

«¿Por qué los restaurantes de comida chilena no han tenido éxito?»

«Cero que no han dado en el ritmo porque lo que hay que vivir es el gusto chileno, no el puro hecho. Los extranjeros se vuelven locos con el gusto de chuchupé, por ejemplo, que aquí es muy poco valorado.

«¿Qué debería probar un extranjero que viene a Chile?»

«Las macas, la costilla brasa—que es totalmente desconocida fuera y es maravillosa—, el conchín, la curvita, todas las frutas y los guisos. Yo, por ejemplo, hago un filete de chuchupé con salsa de cebolla que gusta mucho.

«¿Por dónde debe empezar una persona que desea aprender a comer y beber mejor?»

«Cero que los libros de recetas son fundamentales. Los libros, también. Para poder cocinar hay que querer comer bien, hay que ser curioso, valorar el resultado, esperar y probar, recoger los pensamientos.

LA CENA DE LONDRES

«¿Por qué la necesidad de promover en Europa los vinos chilenos más caros?»

«Hasta ahora la tarea de posicionar el vino chileno ha sido muy exitosa, al punto de que las exportaciones al Reino Unido en los últimos 10 años han aumentado en un 50 por ciento. Hasta el momento, la estrategia ha sido fomentar la idea de que el vino chileno es muy bueno para el precio que tiene, pero creo que eso tiene un límite. De hecho, este año las exportaciones llegaron a su tope e incluso se prevé un pequeño descenso. Por lo tanto, hay que hacer un esfuerzo importante para introducir los vinos más caros. Esto puede

ser decisivo para conseguir un crecimiento a través del precio más que del volumen.

«¿Cómo se puede aumentar la demanda por los vinos premium chilenos?»

«Para penetrar mercados que son un poco más sofisticados se tiene que hacer un esfuerzo gigantesco y vale la pena tener historias que tienen que ver con la imagen que se tiene del país. Esta labor es la que hacen los vinos solos, ya que es algo que va siendo a la imagen del país, de su cultura y gastronomía. Para pagar más por un vino, la gente debe tener la certeza de que se trata de productos verdaderamente bien elaborados, y eso es algo que no se supone a priori de Chile. Si los consumidores vuelven nuestras vidas y vierten la inversión en tecnología que han hecho y el cuidado con el que se hacen los vinos chilenos, se demostrarán muchos proyectos.

Pasa bien, la comida que hacemos

en Londres tiene la intención de asociar los vinos chilenos con una comida exquisita, con gente que sabe mucho de vinos y que está acostumbrada a beber los mejores.

«¿Los vinos chilenos pueden satisfacer el gusto de gente tan exigente como la que está invitada a una cena?»

«Esoj asegura de que los vinos que se van a servir están a la altura y no tengo ningún temor de que podamos pasar un buen momento agradable con que se define un vino como premium. Aunque deberíamos recordar que hace 12 o 14 años los vinos chilenos ni siquiera cubrían la fuerza de su conciencia o la preferencia, debería hay mucho que evolucionar.

AUTORÍA

Santa Cruz Sutil, Lucía

FECHA DE PUBLICACIÓN

2001

FORMATO

Artículo

DATOS DE PUBLICACIÓN

De copas en Londres [artículo] Ricardo Leiva. retr.

FUENTE DE INFORMACIÓN

[Biblioteca Nacional Digital](#)

INSTITUCIÓN

[Biblioteca Nacional](#)

UBICACIÓN

Avenida Libertador Bernardo O'Higgins 651, Santiago, Región Metropolitana, Chile