

CUATRO DESTINOS PARA LOS FERIADOS QUE VIENEN

→ POR SERGIO PAZ

UN AÑO CARGADO DE FINES DE SEMANAS LARGOS REQUIERE PLANEAR –COMO POCAS VECES SE HA VISTO– SALIDAS BREVES PERO INTENSAS. LO MISMO OCURRE CON LAS VACACIONES DE INVIERNO QUE, PRÁCTICAMENTE, YA ESTÁN AQUÍ. ¿AÚN NO SABE QUÉ HACER? AQUÍ, ALGUNAS IDEAS QUE LO PODRÍAN MOTIVAR.

Invierno en el Cajón del Maipo

Hasta hace algunos años, al Cajón del Maipo –en invierno– solo iban los locales, bien locales o esos rudos montañistas formados en el régimen de la cantimplora y el bototo de talabartería. El Cajón era poco *glam*. Frío. Distante. Uno pensaba en lugares como Lagunillas y de inmediato sentías tiritones y humedad. Mucha humedad.

Pero las cosas cambiaron. Y este invierno, connotados esquiadores nacionales han comenzado a arrendar casas en Lo Valdés, en el corazón del Cajón. Eso porque el destino es intenso. Pura montaña. Un lugar donde de nada sirve la actitud si no sabes manejar con crampones, cuerdas y piolets. Estas vacaciones de invierno, El Morado Lodge podría sorprender. Su creador, el alemán Andree Haufé, llegó a Chile hace dieciséis años con la idea de construir un gran hotel en Los Andes. Para eso viajó a la Patagonia y a cuanto glaciar se le ocurrió, pero no fue sino hasta que conoció los contrafuertes del Cajón que se convenció de que el lodge que tenía en su cabeza debía levantarlo ahí.

Tras varios esfuerzos, hoy –en el hotel de Haufé– sobra estilo, comodidad y ese espíritu de montaña que bien resume la esencia del Cajón. Es El Morado Lodge, un hotel ubicado frente a Lo Valdés; el último pueblito de la culebrera Ruta G-25. Basta cruzar la puerta para darse cuenta de que ahí todo fue pensado minuciosamente, con dedicación. En definitiva, un

complejo tipo spa (Aguas del Morado) con una gran piscina temperada en la que cabe tu familia y muchas más. Además tiene un restaurante, con impactantes ventanales, en el que se come de maravillas.

Lo mejor del lodge es que, desde él, se puede acceder con facilidad a una monumental montaña que, en los últimos años, concita el interés de quienes se han hecho adictos al *randonnée*. Claro que, además, el Morado Lodge es ideal para iniciar fantásticas excursiones para neófitos, partiendo por las que organizan ahí mismo en motos de nieve al Valle del Arenas. Un viaje de tres horas (\$120.000 por persona) con box lunch y moto propia manejada por un guía.

Otro de los paseos que ofrecen son las caminatas con raquetas de nieve a la Engorda, el Valle que permite aproximarse a dos íconos del Cajón: el volcán San José y el cerro Marmolejo (\$60.000 p/p). Esta experiencia incluye *box lunch*, raquetas de nieve y guía.

Precios: departamento doble, fuera del lodge, desde \$95.000. Habitación doble, en el lodge, desde \$150.000. Spa day \$45.000, con almuerzo. Más info en www.el-morado.cl.

¿Buscas algo más intenso? El montañista y fotógrafo Diego Sáez, junto a Rosario y Santiago Toro, crearon Cordillera Blanca, una empresa que se especializa en seguridad y esquí de montaña. Y en esa línea ofrecen diferentes cursos para prevenir y, en el peor de los casos, rescatar a amigos en caso de avalanchas. También un



TierraChiloé



El Morado Lodge



Tierra Chiloé



Alcohuaz

curso orientado a quienes ya saben esquiar y que entrega herramientas para manejarse con cuerdas y rapeles.

Este invierno, Cordillera Blanca ofrecerá una de esas aulas, teniendo como punto de partida el cada vez más frecuentado valle del Arenas. El objetivo es aprender desafiantes chuts, ahí mismo o en el vecino valle del Mesoncito (\$350.000, más info en cordillera-blanca.cl/cursos). Ojo que, para el Curso Avanzado de Ski de Montaña, tu nivel de esquí debe ser supremo y, además, tener aprobado el curso AST1, de técnicas de avalanchas.

Septiembre en Tierra Chiloé

En los últimos años, la península de Rilán –en el corazón de Chiloé– se ha transformado en el epicentro de quienes dejan Santiago en busca de todo eso que siempre ha prometido la isla grande: silencio y amplitud, misterio y desconcierto, frío, calor, lana, leña, miel de ulmo, chicha de manzana y todo lo demás.

Por lo mismo, Rilán –entre Castro y Curaco de

Vélez— es también el lugar donde se han levantado algunos de los hoteles de aventura más emblemáticos de Chile. Partiendo, cómo no, por el que hoy es uno de los más lindos del país: Tierra Chiloé, (seleccionado en el Gold List 2018 de Condé Nast y por National Geographic para su lista Unique Lodges of the World), que bien podría ser un inmejorable destino para el interminable 18 que se avecina.

Tiempo atrás, tuve la suerte de conocer el Refugio, hotel (proyectado por Mobil Arquitectos, bajo la dirección de Antonio Liphay) pronto adquirido por los Tierra, la sofisticada cadena —sociedad entre los Purcell y los Matetic— que en un principio mejoró la increíble arquitectura, sumándole servicios, detalles y, cómo no, esa fineza hotelera (forjada en Portillo) que tan bien convive con el barro en los bototos.

Años después, pude alojarme en el rebautizado Tierra Chiloé. Y entonces cabalgar, kayakear e ir de isla en isla en la lancha Williche. Finalmente, al terminar cada día, disfrutar de una copa con inmejorables vistas al humedal de Pullao, con el convencimiento de que la experiencia había sido 7+. La noticia de última hora es que, si bien el Tierra Chiloé antes era bueno, ahora —tras su reciente ampliación— simplemente quedó de otro planeta.

Como es tradición en los Tierra, uno entra y de inmediato conecta gracias al mapa ilustrado por la artista Claudia Peña —inspirada en las viejas bitácoras viajeras— y que permite ubicarse, saber dónde estás. En medio de la naturaleza, cerca del Parque Nacional Chiloé, frente a un precioso humedal.

Luego viene el despliegue del hotel, que tanto ha llamado la atención entre los cronistas de viaje. Siendo el Tierra Chiloé un hotel de lujo, ofrece a sus huéspedes la posibilidad de conectarse con la naturaleza, pero eso en un sofisticado ambiente marcado por el arte y el diseño.

La experiencia incluye, por lo mismo, disfrutar del trabajo de artistas visuales como Matilde Huidobro, Justin Graham, Antonia García y Leonardo Portus, más el trabajo escultórico de Gerardo Ariztía.

En Tierra Chiloé, buena parte de los créditos de la decoración se los llevan Carolina Delpiano y Alexandra Edwards, la dupla que tras conocerse en la revista Paula dejó su sello en los otros hoteles de la cadena. Todo un mundo que, en Chiloé, se complementó con la iluminación de Bárbara Green y el paisajismo de Catalina Phillips.

¿Imperdibles? Varios. Ir desde el hotel al vecino Parque Nacional Chiloé, visitar las iglesias en la Williche; la barcaza chilota, *ultra design*, del hotel, a bordo de la cual se pueden conocer emblemáticos rincones del archipiélago, entre ellos Quehui y las tranquilas aguas del estero Pindo, lugar en el que a veces se bajan los

kayaks y solo queda remar. Claro que, lo mejor de lo mejor, es olvidarse de todo y hundir la cabeza en las ricas aguas del Uma Spa, espacio *wellness* en el que todo empieza y termina en la gran piscina climatizada con vista al mar.

Desde \$330.000 por noche, para dos personas en modalidad bed & breakfast. Y desde \$750.00, por noche, dos personas, todo incluido. Más info en tierrahotels.com.

Día de la raza en Isla Teja/Valdivia

Este año, el 12 octubre cae viernes. Por lo mismo, el fin de semana ampliado da para planear (y concretar) un mega súper *weekend* exprés. ¿Dónde? No es mala idea Valdivia. A fin de cuentas, es la ciudad de Chile con más cadenas, cañones, oscuros ladrillos y cuentos de españoles tan sudados como hiperactivos.

Vale la advertencia. Antes uno iba a Valdivia a culturizarse, a elevar el espíritu en el muelle Schuster. A contemplar algún óleo en el Museo de Arte Contemporáneo o bien a aprender de botánica en el Saval, el parque —de 33 hectáreas— donde podías emocionarte hasta las lágrimas frente a lánguidos encinos y castaños.

Ahora, en cambio, uno va a Valdivia a tomar y a comer. Idealmente a la Isla Teja, el pequeño (y precioso territorio) que, hoy por hoy, debe tener el consumo de cerveza per cápita más alto de Chile. Eso y mucha historia cervecera, partiendo por todo lo que queda en los viejos bodegones de la ex Cervecería Anwandter.

Como decía Schwenke y Nilo (el dúo) llueve, llueve sobre Valdivia... Pero eso, que antes importaba, ya no. Al menos no en la Isla Teja, el prendido y concentrado rincón austral —de apenas 15 kilómetros cuadrados— donde solo unos años atrás, el único panorama era beber y comer salchichas en la cervecería Kunstmann. Por suerte, las cosas han cambiado y hoy puedes ir por cosas más fuertes; como saborear una cerveza Belzeboo en el Bar Bundor. O, si ya bebiste demasiado y quieres equalizar, zamparte unos ricos canelóns de filete en el Picamaderos. Eso o, simplemente, conversar de lúpulos y del clima con Joel Driver, el mítico propietario del no menos miiítico Growler en la calle Saelzer.

Tan buena está la cosa en la isla Teja que, hace unos meses, Francisco Cortés, el dueño del Montañés (La Dehesa/Farellones/La Parva) decidió extenderse al sur. Y partió por abrir dos nuevos locales; uno en Pucón y el otro justamente en la Isla Teja, al lado del Bunker; el primer bar que se abrió en esta zona.

Cortés, que conoce como pocos el negocio gastronómico (al punto de que está siendo tentado por grandes capitalistas que analizan comprar su exitosa cadena que crece y crece), abrió su nueva capilla en medio del humedal Santa Inés. Y ahí puso lo mejor de su ya clásico estilo: muros de escalda, piedras, maderas nativas, ricas

pizzas y las mejores entrañas de Chile. Eso y fotos de la artista valdiviana Claudia Astete; en esta ocasión, de las bellas casonas de la calle General Lagos.

La inversión fue de trescientos millones y, a poco andar, se estiman ventas de al menos mil millones anuales. Isla Teja está prendida y solo eso ya es una buena razón para planear una escapada. En El Montañés lo recibirán con repostería propia y, si la noche anterior cayó en excesos, con desayunos caseros que lo dejarán listo para ir a nuevos fuertes.

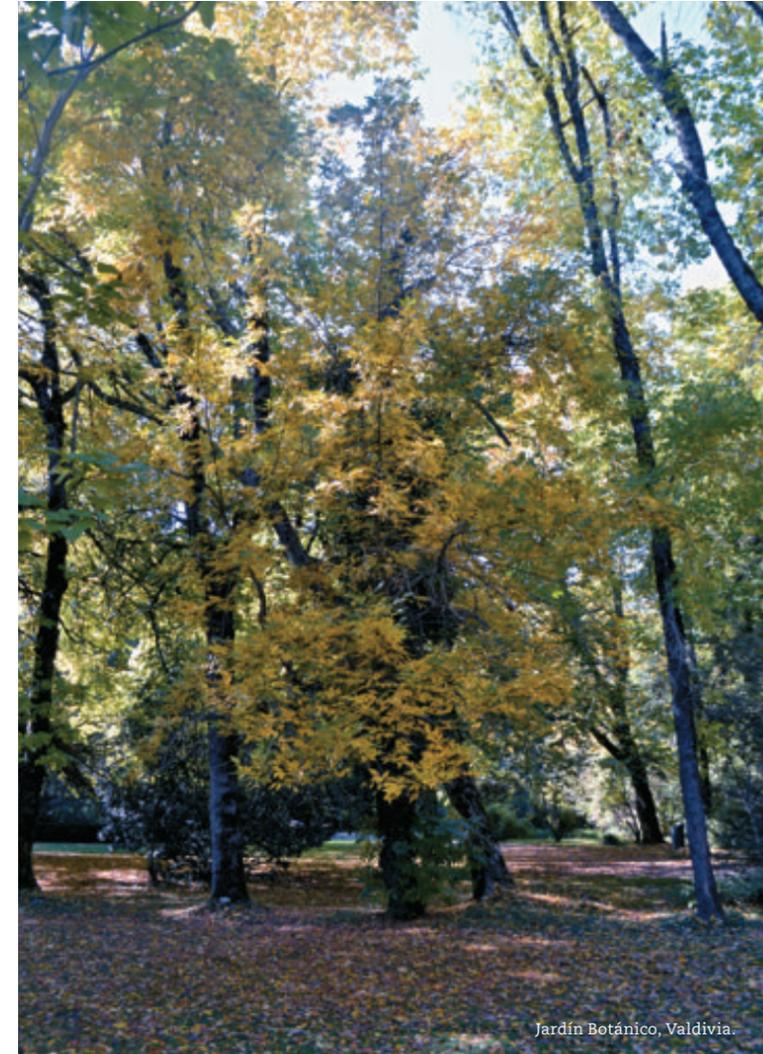
Todos los Santos en Alcohuz

Pasa septiembre. Llega octubre. Y, finalmente, la celebración de Todos los Santos, este año especialmente bendito gracias al largo fin de semana que incluye el Día de las Iglesias Evangélicas. Es decir, la posibilidad de escaparse desde el jueves 1 de noviembre hasta el domingo. Un poco antes. Un poco después.

¿Dónde ir? Pues al valle del Elqui. Pero a lo más lejos del valle del Elqui: a Alcohuz. El lugar donde está Viñedos de Alcohuz. Según los expertos, el proyecto vitivinícola más innovador de la escena chilena. Una viña de altura (la más alta del país), ubicada a 1.700/2.200 metros, seleccionada el año pasado entre las mejores de América por Extraordinary Winery Awards, de Robert's Parker The Wine Advocate.

A saber: es de Viñedos Alcohuz de donde salió RHU, elegido unos años atrás por Patricio Tapia, en su Guía Descorchados, como el mejor tinto de Chile, la mejor mezcla tinta y el mejor vino del Elqui. Y cómo no, si RHU representa la esencia de este curioso proyecto. Una mezcla orquestada por Patricio Flaño, el actual dueño de la viña, y Marcelo Retamal, el enólogo, quienes combinaron en el vino campeón precisos toques de syrah, garnacha y petite sirah. No menos especiales son otros logros de Alcohuz, entre ellos Grus (mezcla de syrah/garnacha/malbec/petit verdot), Tococo (100% syrah) y Chica (100% garnacha).

En sus inicios, el proyecto fue impulsado por el papá de Flaño, quien una década atrás tuvo la ocurrencia de plantar vides en altura. La idea, que en un principio parecía excéntrica, a poco andar le dio la razón al caballero. En los cerros de Alcohuz, varios factores se conjugaban a la hora de producir uvas de gruesa piel, claves para hacer buenos mostos: mucha luminosidad, violenta oscilación térmica, aguas de deshielos. Y, lo mejor de todo, mucho granito. Una sorpresa, pues este tipo de suelo acostumbra encontrarse en la costa y no en la montaña, lo que significa que sus vinos podrían llegar a contarse entre los mejores syrah del planeta, tal como hoy ocurre con los que se producen en Hermitage, región del Ródano (Francia), el lugar de donde provienen actualmente los grandes syrah.



Jardín Botánico, Valdivia.

“Ahora uno va a Valdivia a tomar y a comer. Idealmente a la Isla Teja, el pequeño (y precioso territorio) que, hoy por hoy, debe tener el consumo de cerveza per cápita más alto de Chile”.

Actualmente, Viñedos de Alcohuz concentra su pequeña producción en la Quebrada de Pabellón; un pequeño campo, de solo 19 hectáreas, ubicado a unos dos kilómetros del nano pueblo. Y será recién en el segundo semestre de este año que la viña contará con personal para recibir a las visitas. Es que en Alcohuz todo es de pequeño formato, en la que se esperan producir unas diez mil botellas, pero actualmente no salen más de dos mil quinientas. Por lo mismo, ahí todo es pasión. Tanto que, para la vendimia, la uva se prensa a la antigua: con los pies.

Ya en la zona, de especial interés es conocer el lugar donde la vinificación se hace en lagares de granito, hechos con piedras de la misma zona, lo que permite trabajar mejor los taninos, provenientes de uvas de gruesa piel. De alto impacto es la misteriosa bodega, con aires de capilla, construida en la roca. Igual de interesantes son los fudres, con forma de huevos, hechos de concreto, y las qvevri, o tinajas georgianas de maceración, traídas desde Georgia y Rusia. Más info en vdalcohuz.cl.

La viña aún no tiene un hotel donde se alojen las visitas, pero muy cerca está Pisco Elqui. Y ahí un lugar más que interesante son las Cabañas Caballieri (caballieri.cl); especialmente la Cabaña Cuarzo, construida con piedras y con un techo tipo cúpula que de milagro no ha salido en Vivienda y Decoración. **A**