

El Caldillo de Congrio

Con más de 4.000 kilómetros de costa, ¡era que no íbamos a disfrutar de una gran diversidad de mariscos y pescados! Nuestra especialidad consiste en la calidad de éstos, gracias a la Corriente de Humboldt que enfría las temperaturas de las aguas marinas. Junto al “caldillo de congrio”, al que le cantó Neruda, podemos nombrar variedades en la cocina chilena que incluyen platos como el “pastel de jaiba”, los “locos con mayo”, la “merluza frita”, la “paila marina”, las “machas a la parmesana”, el “ceviche” y el “cochayuyo”, alga exclusivamente chilena.



Oda al Caldillo de Congrio

“En el mar tormentoso de Chile vive el rosado congrio, gigante anguila de nevada carne. Y en las ollas chilenas, en la costa, nació el caldillo grávido y succulento, provechoso. Lleven a la cocina el congrio desollado, su piel manchada cede como un guante y al descubierto queda entonces el racimo del mar, el congrio tierno reluce ya desnudo, preparado para nuestro apetito...”

PABLO NERUDA, PREMIO NOBEL DE LITERATURA 1971.



Neruda: -¿Quieres que te haga una oda, Salvador?
Salvador: -Pablo... ¡no odas...!



El ceviche chileno

Es un plato de pescado crudo, cocido con limón y aliñado con sal, ajo y cebolla, representativos de la Zona Norte. Se cree que esta tradición de comer pescado crudo viene de los pueblos precolombinos. ¿Qué diferencia a nuestro ceviche con el peruano? El chileno acostumbra a prepararlo con pescado de carne blanca, cebolla blanca y cortada en pluma, acompañándolo sólo con papas con mayonesa. A diferencia de su vecino, que utiliza pescado negro, cebolla morada y cortada en cubitos agregando papa, camote y choclo.



Neruda, el Gourmet

Eran famosas las fiestas y tertulias del poeta en Isla Negra, que se celebraban especialmente con ocasión de su cumpleaños, incluso a veces exigía que llegasen disfrazados. Dentro de sus invitados habían pintores y escritores de todo el mundo. Neruda no sólo le cantó a la alegría, a las piedras, al mar y a Valparaíso. Sino que su fascinación por la comida lo llevó a escribir odas sobre el pan, el maíz, la papa, la cebolla y la cuchara. ¡Vaya que nos legó versos!



Curanto, Chapalele y Milcao

Curanto, que viene del mapudungun *kurantu*, de la raíz *kura* (piedra) y *antu* (sol), es una de las formas más antiguas de convertir los alimentos crudos en cocidos. Si bien ha sido usada por muchos pueblos, como los chonos y pascuenses, es una tradición esencialmente chilota, que se remonta a once mil años atrás. A la llegada de los españoles, y mucho antes, la Isla Grande de Chiloé estaba habitada por varias etnias (entre ellos los huilliches) que llegaron en sucesivas oleadas migratorias y que fueron modificando este emblemático y sabroso plato.



Palafitos chilotes.



El Curanto según De Rokha

“Primero nos elaboramos una como olla en la tierra sagrada del patio de los naranjos, la recalentamos con incendio de canelo y piedras ardientes, embelleciéndola con hojas de nalca como una desnuda y feliz muchacha, a la cual cantando le echamos choros, perdices, locos, cabezas de chanco, malayas de buey y ternera, patos, pavos, gansos, longanizas, queso, criadillas, corvinas y sardinas, sellándola... e invitando como aguinaldo al curanto...”

PABLO DE ROKHA, PREMIO NACIONAL DE LITERATURA 1965. FRAGMENTO DE "EPOPEYA DE LAS COMIDAS Y BEBIDAS DE CHILE".



La historia del Curanto

Tradicionalmente el curanto se prepara al aire libre. Se hace en un hoyo de un metro y medio de profundidad, y consiste en un cocimiento de mariscos, pescados, carnes, panes de papa y legumbres. Todo a base de vapor y cubierto por hojas de nalca. Este proceso toma horas de preparación y se requiere la participación de varias personas, es por eso que constituye un evento social en sí mismo. También existen adaptaciones del curanto en olla, la más famosa es el “pulmay”. Se acompaña con un vino blanco o ¡con un pipeño!

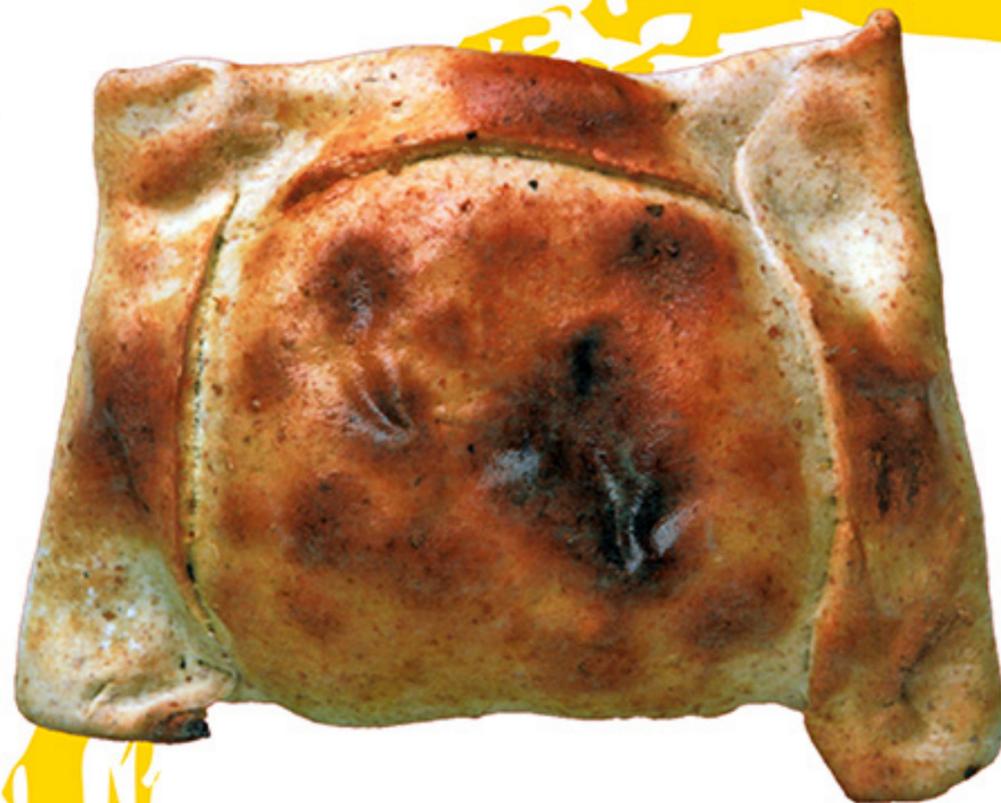


El acompañamiento

“Quiero comer curanto con chapalele, milcao, chicha de manzana, aunque me duele, aunque me duele...”, dice la famosa canción del folclorista Raúl de Ramón, aludiendo a estas comidas típicas chilotas. El chapalele y el milcao son una especie de “panes de papas” que pueden llevar chicharrones o acompañarlos con algo dulce. La papa es la protagonista de la cultura gastronómica de los chilotes (154.776 habitantes según Censo 2002) y en la actualidad se cosechan 432 variedades de papas (tubérculos) en la Isla, con nombres como “Quelmenboca” (apetecida) e

La Empanada

No hay ramada que no tenga una buena empanada y no hay chileno que no haya probado una. A pesar de que no es estrictamente originaria de la cocina criolla, la empanada nos identifica como país y se la reconoce como propia. Hemos logrado adecuarla a nuestros gustos, es por eso que se pueden encontrar rellenas de pino, camarón, queso, pollo y hasta de espinaca. La palabra viene de los prefijos latino *em* y *pan* (panis) que significa envolver o encerrar algo en pan.



De la gallega a la chilena

Su origen no está claro, pero los gallegos (España) se la atribuyen como propia. La famosa "empanada gallega", que se come por todo el mundo y que puede estar rellena de pescado, mariscos, carnes, frutas o queso, ha logrado adaptarse a distintas culturas. No sólo en el continente americano, sino también en lugares alejados como Rusia, donde se llama "kulebiaka" (carne, pescado, betarraga o arroz); en Inglaterra, los famosos "pies"; en Alemania, el "pflaumenkuchen" (ciruela); en Italia el "panzerotti" (mozzarella y salsa de tomate), por nombrar algunos.



Don Mateo de Toro y Zambrano (1727-1811).



¿Qué pasó el 18?

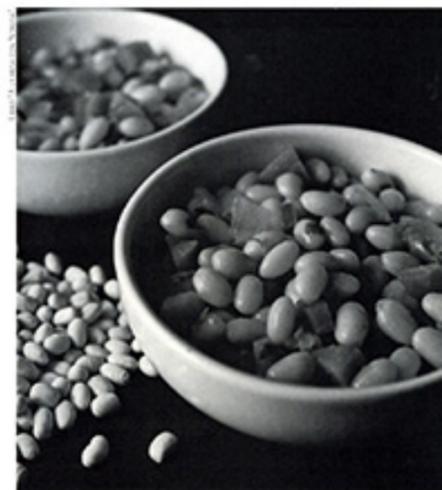
Si bien muchos creen que el 18 de septiembre se celebra el aniversario de la Independencia, como ocurre en otros países, aquí se conmemora la Primera Junta de Gobierno (1810). Como consecuencia a la invasión de Napoleón a España (donde se toma prisionero al Rey Fernando VII), el 18 de septiembre, José Miguel Infante (patriota chileno) hizo un llamado: "si el Rey está cautivo, el poder vuelve al pueblo". Ahí es cuando se decide formar una Junta, presidida por don Mateo de Toro y Zambrano. Finalmente, el 12 de febrero de 1818 se proclamó nuestra verdadera Independencia.

"Más chileno que los porotos"

Desde el comienzo de nuestra historia republicana, la empanada ha estado presente en las celebraciones del 18, pero actualmente es parte del menú del chileno durante todo el año. ¿Cómo se prepara? La empanada consiste en una masa de harina horneada y tradicionalmente contiene pino, cebolla y pasas. Éste último ingrediente permite la unión de lo dulce con lo salado. Por su parte, los porotos granados y los porotos con riendas siguen siendo parte de nuestra dieta.



La empanada en todas sus versiones.



Humitas y Pastel de Choclo

La enorme influencia inca en Chile se manifestó en la agricultura, haciendo del maíz un alimento común entre los pueblos originarios de la zona norte y centro de Chile. Una de las preparaciones más sabrosas es la humita. Hecha con maíz y envuelta en hojas de choclo, representa la pureza de la comida indígena, sin estar alterada. En cambio su hermana, el pastel de choclo, simboliza una fusión entre el indio y el español, en la que predomina lo nativo. Los primeros aportaron el maíz y los segundos, el pino proveniente de Europa.



El maíz se defiende

Este cereal fue perdiendo popularidad ante el trigo, traído por los españoles. Sin embargo, no impidió que los pueblos indígenas lo siguiesen cultivando, ya que junto a la quínoa, la papa y los porotos, constituye parte esencial de su dieta. Estos cultivos llamaron la atención de los primeros conquistadores, como Pedro de Valdivia (1500-1553), quien se refirió constantemente a las fértiles siembras de maíz.



Carta de Pedro de Valdivia a Carlos V

“...Lo que puedo decir con verdad de la bondad de esta tierra es, que cuantos vasallos de V. M. están en ella y han visto la Nueva España, dicen ser mucha más cantidad de gente que la de allá... próspera de ganado como lo del Perú, con una lana que le arrastra por el suelo; abundosa de todos los mantenimientos que siembran los indios para su sustentación, así como maíz, papas, quinua, mare, ají y frísoles. La gente es crecida, doméstica y amigable y blanca y de lindos rostros, así hombres como mujeres, vestidos todos de lana...”

ESCRITA AL REY DE ESPAÑA EL 25 DE SEPTIEMBRE DE 1551.



Estatua ecuestre de Pedro de Valdivia en la Plaza de Armas de Santiago. Inaugurada en 1963.



Los tamales

En el continente americano se pueden encontrar otros tipos de humitas llamados “tamales”, que pueden contener carne, vegetales, salsa o fruta. Se debe principalmente a que el maíz fue cultivado por los tres grandes imperios: Maya, Azteca e Inca, y se fue expandiendo por los pueblos americanos. La humita chilena se diferencia de sus pares, porque da la posibilidad de ser dulce, salada o picante.



El Chumbeque y la Calapurca

¿Ha saboreado alguna vez la calapurca o un chumbeque? Estos dos productos son un clásico de la gastronomía nortina. La receta del chumbeque, proveniente de China, es una especie de galleta de tres capas, hecha a base de harina, miel, fruta y limón de pica. En cambio, la calapurca es parte del patrimonio de los aymara (48.501 habitantes según Censo 2002), una de las etnias más importantes de Sudamérica.



Voces aymara

- *Jaya*: lejos.
- *Mara*: año.
- *Aru*: voz, lengua, idioma.
- *Jayamararu*: idioma milenario.
- *Kunamastasa*: ¿cómo estás?
- *Imilla*: niña.
- *Mama*: señora.
- *Aka*: esto, esta, este.
- *Tata*: señor.

De China a Iquique

A principios del siglo XX, junto a miles de inmigrantes chinos que llegaron a vivir al norte, vino un médico llamado Koupolim Koo Tau a trabajar a las salitreras. Con el tiempo se radicó en Pica, donde conoció a Petronilla, una dulcera de la cual se enamoró.



Calle Baquedano en Iquique, a comienzos del siglo XX.



Cuenta la historia que cuando la vio preparar alfajores, Koo recordó los queques de porotos que elaboraba la familia Chung en su país e intentó explicarle, en su pésimo español, que sus dulces se parecían a los “chung-queques”. El nombre se chilinizó y quedó como chumbeque. Actualmente, la fábrica M-Koo (de sus descendientes) fabrica doce mil unidades diarias, y no sólo de limón de pica, también de mango, guayaba y papaya.



“Caldo reponedor”

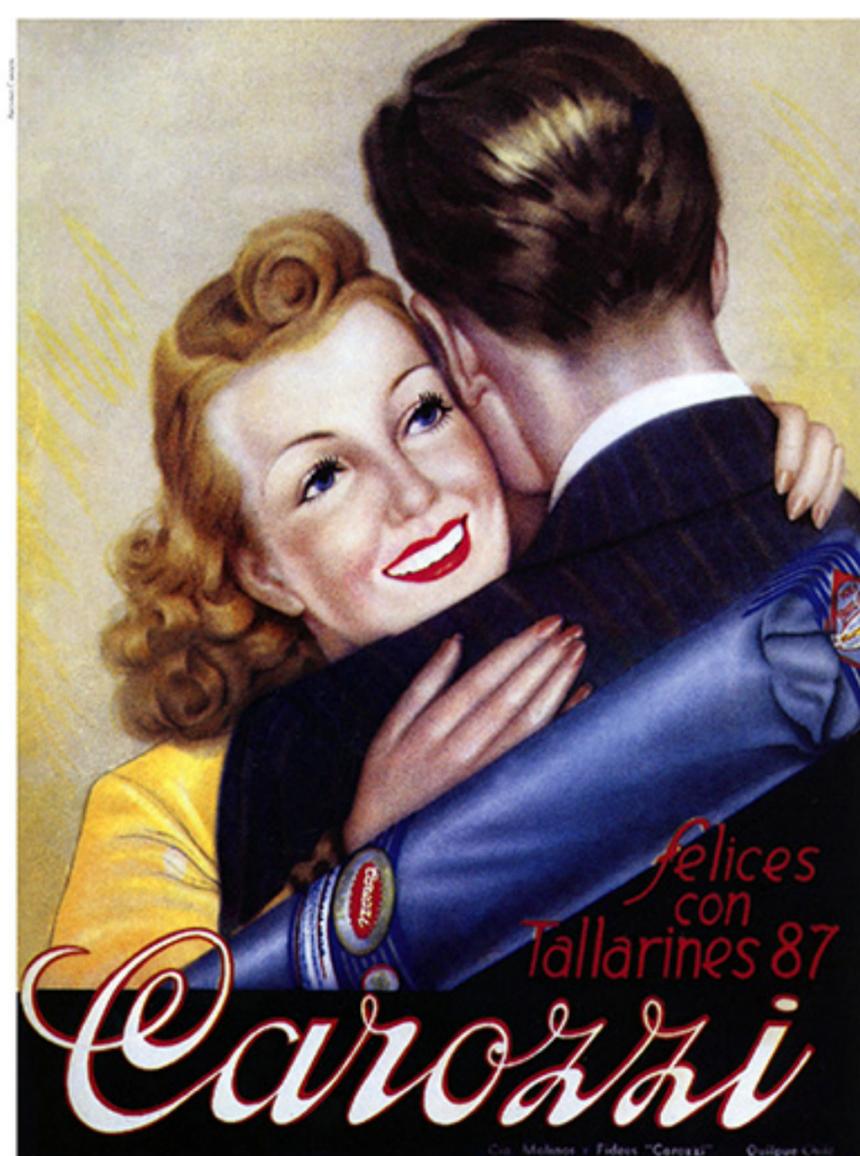
La Calapurca es un plato frecuente en la fiesta cristiana de San Lorenzo en Tarapacá (10 de agosto), una celebración religiosa que congrega miles de devotos. A ellos y a los danzantes, se les recibe por la mañana con este sabroso consomé, que se prepara en grandes ollas y se cocina con lomo de alpaca, papas, mote, cebolla y piedras calientes, las que incluso se sirven en el plato.



Preparando la rica calapurca.

Kuchenes, Pizza y Wantán

Los inmigrantes (1,6% de la población chilena) nos trajeron su gastronomía y la combinaron con la originaria de Chile. Los alemanes incorporaron los distintos tipos de cecinas, kuchenes y cervezas. Los italianos, sus tallarines, raviolos y pizza. Los árabes, sus dulces y las hojitas de parra. Los peruanos, el ají de gallina y el suspiro limeño. Los chinos, el arroz *chaufan*, arrollados de primavera y wantanes. Los franceses, las omelettes y el bavaois. Finalmente los japoneses, si bien no son una gran colonia en nuestro país, nos aportaron los sushis que ya son un clásico.



Afiche para promoción de pastas. Años cincuenta.

Alemanes: la primera colonia

Los alemanes llegaron a vivir a Valdivia y los alrededores del lago Llanquihue, en respuesta a la política de inmigración elaborada por el Gobierno de Manuel Montt (1809-1880) y a cargo de Vicente Pérez Rosales (1807-1886).

“Seremos chilenos honrados y laboriosos”, dijo Carlos Anwandter, líder del primer grupo de colonos que desembarcó en Corral (Región de Los Ríos) en 1850. Al año siguiente, instaló la Cervecería Anwandter en la Isla Teja, toda una revolución para la época. Al finalizar el siglo XIX, esta colonia ya contaba con unas cuantas cervecerías, destilerías y fábricas que hicieron de la ciudad una de las más prósperas.



Etiqueta de la cerveza Anwandter, 1883.



Carlos Anwandter (1801-1889).

EXTRANJEROS EN CHILE SEGÚN CENSO 1907

Nacionalidad	Habitantes
Peruanos	27.140
Bolivianos	21.968
Espanoles	18.755
Italianos	13.023
Alemanes	10.724
Ingleses	9.845
Franceses	9.800
Argentinos	6.956
Chinos	1.920
Turcos	1.729

*De un total de 3.249.279 habitantes chilenos.



¿Por qué tomamos té?

El siglo XIX fue la época de oro de Valparaíso, cuando llegó una gran cantidad de extranjeros a vivir al puerto. Entre ellos los ingleses, que nos aportaron el consumo del té, en el que somos los primeros de América Latina (tomamos más de 9 mil toneladas al año) y la hora del té con todos sus complementos como los *scones*.



El suspiro limeño es un aporte de los peruanos. Hoy son más de 70.000 viviendo oficialmente en Chile.

El Merquén

Desde un comienzo los mapuche basaron su alimentación en una combinación de legumbres con cereales, a la cual se le agregaba carne, pescado, frutas y verduras. A esto no podía faltar el aliño por excelencia, el merquén, hecho a base de ají cacho de cabra y semillas de cilantro. Acompañando quesos, frutos secos y caldos, este producto araucano se ha extendido por todo el país e incluso ha cruzado nuestras fronteras.



A la rica tortilla de rescoldo

La comida de los mapuche (604.349 habitantes según Censo 2002) se caracteriza por ser sabrosa y por sus múltiples beneficios para la salud, como lo es la quínoa, semilla rica en proteínas. El piñón, considerado fruto sagrado de la Araucaria, es el alimento base y además es abundante en vitaminas. Con el trigo preparan "el catuto" y "el muday". Además comen tortilla de rescoldo y harina de trigo tostada, tradición que pasó al campo, y que hoy es un clásico en los hogares rurales.



"Tortilla de Rescoldo".



Plato a base de piñones.

Año nuevo mapuche

También conocido como "We tripantu", es un día sagrado para el pueblo mapuche y se realiza en el solsticio de invierno (24 de Junio). Su celebración consiste en esperar la llegada de este día, reunidos en familia, ahí se cuentan historias de sus orígenes, se baila *choike purrun*, se toca la *trutruka* y el *trompe*. Además comen sus platos ancestrales.

"Un machitún". Grabado del francés Claudio Gay.



ALGUNAS HIERBAS DE LA MACHI

Manzanilla: Ayuda a la digestión.

Tabaco del Diablo: Para los dolores de muela.

Quebracho: Para niños ojeados y con mal.

Chakay o Espino blanco: Para la gastritis.

Litre: Para los dolores reumáticos.

Quila: Cura afecciones a los ojos.

Canelo: Baja la presión arterial.

Pehuén: Para la úlcera.

Palqui: Para bajar la fiebre.



Mote con Huesillos

Para algunos es un postre, para otros una bebida, pero lo que no se discute, es que se trata de un sabor típicamente chileno. Desde los tiempos de la Colonia, se consumía a media tarde. Siglos han pasado, y aquella tradición de antaño continúa, principalmente durante los meses de verano como una forma de calmar la sed y el calor. El Mote con Huesillo consta de duraznos secos al sol (huesillos), trigo, canela y agua, servido en gruesos vasos de vidrios y siempre ¡bien helado!



“Rey del Mote con Huesillos”

Desde 1935, en la esquina del Club Hípico hay un pequeño local con un cartel “Su majestad: El Rey del Mote con Huesillos”. Atendido por el nieto de quien fundara el quiosco, se cuenta que aquí se hace el mejor.

Han salido otros reinados, como el “Rey de la empanada”, “el Rey del marisco”, “el Rey de la milanesa” y “el Rey del pastel de choclo”.



En 1870 se inauguró el primer centro hípico de la capital.



Chicha de Curacaví

“Chicha de Curacaví,
chicha baya, curadora;
chicha de Curacaví,
que ponís los pasos lentos;
chicha de Curacaví,
a mí no me los ponís,
chicha de Curacaví,
porque te paso pa' dentro.
Chicha de Curacaví,
chicha baya, curadora.

Se acabó la chichita,
también la vela,
se curó la cantora
todos pa' fuera;
se acabo la chichita,
también la vela...”



El pipeño y la chicha

Son tragos artesanales y nacionales que se elaboran con la “cepa país”, traída por los españoles durante la Colonia, principalmente para hacer vino de misa.

El pipeño proviene de las regiones del Maule y Bío-Bío. Continúa siendo muy popular en los bares y es que con él, se hace ni más ni menos que el famoso “terremoto”.

Mientras que la chicha, este jugo de uva fermentada, se toma esencialmente para las fiestas patrias y forma parte de la inauguración de la Parada Militar, cuando se le entrega al Presidente de la República la “chicha en cacho”.

Arroz con Leche

El arroz con leche fue el “manjar” preferido durante la Colonia y todavía sigue siendo consumido por los chilenos. ¿Quién diría que el ingrediente principal del postre criollo proviene de los árabes? El arroz (*ar-ruzz*) llegó a nuestra cocina por los españoles, que a su vez lo habían asimilado de los conquistadores árabes. Para preparar este plato, mezclaron el cereal con leche, azúcar, cáscara de limón o naranja y canela en rama. Lo que dio como resultado este complemento que hasta cuenta con una ¡canción propia!



RICOS POSTRES COLONIALES

Huevos Chimbos

Alfajores

Biscochuelos

Torta de milhoja

Ponderaciones

Tostadas de almendras

Merengues

Miel sobre hojuelas

Dulce de Membrillo

Manjar Blanco

Chilenitos

Picarones



“Con mano de monja”

La esperada y tan deseada hora del postre, costumbre de terminar las comidas con algo dulce, se instala en las casas chilenas con la llegada de los españoles. En un comienzo consistía en fruta propia de la estación, pero en el siglo XVIII empieza a aparecer la repostería. Las monjas de los conventos, para poder financiar sus quehaceres cotidianos, ocuparon sus conocimientos culinarios y vendían a pedido sus postres. Fue tan grande su aceptación, que se convirtieron en las grandes difusoras de éstos y los hacían ¡con mano de monja!



“Arroz con leche me quiero casar,
con una señorita de Portugal,
que sepa coser, que sepa bordar,
que sepa abrir la puerta para ir a jugar.
Con esta sí, con esta no,
con esta señorita me caso yo”.

CANCIÓN ANÓNIMA.



“Barros Luco” y Chacarero

¿Qué es esto de agregarle porotos verdes a un sándwich? ¿Por qué un sándwich de churrasco y queso caliente tiene nombre de presidente? El mandatario Ramón Barros Luco (1835-1919) solía comer en la Confitería Torres, el primer restorán de Chile, y siempre pedía esta preparación. Así, en honor a él, se bautizó como “Barros Luco”. ¿Sabía que somos el segundo país que consume más pan, después de Alemania?



1879: Confitería Torres

Mientras se desarrollaba la Guerra del Pacífico, en Santiago se inauguraba la Confitería Torres. El cocinero fue José Domingo Torres, mayordomo de una aristocrática familia y famoso por sus preparaciones que le solicitaban para los grandes banquetes. El éxito fue tal, que abrió su propio restorán en Alameda con Dieciocho y se convirtió en un ícono capitalino hasta hoy. Aquí habría nacido la “Cola de mono” y, para 1910, el entonces Presidente Emiliano Figueroa realizó el brindis del Centenario con los embajadores extranjeros.



Presidente Ramón Barros Luco, gobernó entre 1910 y 1915.

Oda al Pan

“Pan,
con harina,
agua
y fuego
te levantas.

Espeso y leve,
recostado y redondo...
el pan, el pan
para todos los pueblos
y con él lo que tiene
forma y sabor de pan
repartiremos...”

PAULO NERUDA, PREMIO NOBEL DE LITERATURA 1971.



Se vende como “pan caliente”

Tenemos nuestras variedades nacionales en pan: la hallulla, la coliza, el pan amasado y la famosa marraqueta. Además del “Barros Luco”, saboreamos “sánguches” como: el “arrollado de huaso”, el “chacarero” y, no podía faltar, el “completo”.

La palabra *sándwich* viene del conde de la localidad de Sándwich en Inglaterra, quien en el siglo XVIII pasaba todo el día jugando cartas, para no perder tiempo comiendo, pedía que le trajesen dos rebanadas de pan y un pedazo de carne entremedio.

La Cazuela y el Charquicán

El mestizaje también tuvo que ver en el arte culinario. El europeo trajo la carne de vacuno y ovino, además de algunas frutas y cereales (trigo). A su vez, en América, conoció una variedad de peces, de papas y el locro, que le eran ajenos. El charquicán viene de los vocablos *charqui* (tajadas de carne secadas al sol) en quechua y *can* (preparar guisos) en mapudungun. Por su parte, la cazuela es para algunos una receta puramente mapuche y para otros, la hermana de un conocido plato español "la olla podrida".



Un tipo de sazón en Chile es la "color chilena", grasa en pella derretida frita con ajo y ají de color. Con sólo dos cucharadas de esta mezcla de sabores y aromas, única en América, cualquier plato se chilenuza.



Rica carbonada chilena.

La Carbonada y su origen

Infaltable en todos los hogares chilenos, esta especie de sopa contiene papa, verdura y carne. ¿De dónde viene? Algunos le atribuyen su nombre a las minas de carbón en Lota, lugar donde se cocinaba la carbonada. El propio Vicuña Mackenna (historiador) decía que no era chileno, sino que se trataba de un plato mendocino. Otros comentaban que esta preparación la trajeron a Argentina los inmigrantes belgas, quienes la llamaban "carbonnade".



Oda a la Papa

"Papa
te llamas,
papa
y no patata,
no naciste con barba,
no eres castellana:
eres oscura
como
nuestra piel,
somos americanos,
papa,
somos indios...
floreces
allá adentro
en la tierra,
en tu lluviosa
tierra
originaria,
en las islas mojadas
de Chile tempestuoso..."

PABLO NERUDA, PREMIO NOBEL DE LITERATURA 1971.



El menú de la "Colonia"

¿Cómo se alimentaban los primeros criollos? El almuerzo consistía en tres platos y duraba ¡dos horas! El primero se llamaba "residencia" y podía ser algún tipo de pescado, carne o ave. Era seguido por un guiso, ya sea de choclo o de papas, también era habitual que se consumiera cazuela y locro. Estas preparaciones se acompañaban con pan. Eran tres los tipos: español (con mucha grasa y miga), el chileno que era cascarudo y aplastado, y la tortilla de rescoldo. De postre, eran comunes las frutas, principalmente se comía frutilla, chirimoya y lúcuma.

¿Tinto o blanco?

Chardonnay, Cabernet Sauvignon, Merlot, Carmenère y Syrah, todas cepas que ya son parte de nuestro vocabulario cotidiano. La industria del vino ha transformado el paisaje, la economía y cultura nacional. Hoy, en Chile, hay más de 300 viñas extendidas sobre 121.000 hectáreas en la Zona Central, desde las cuales exportamos nuestros vinos a más de 100 países. Fruto del fenómeno del Calentamiento Global, se estima que estas viñas deberán desplazarse hacia el sur para mantener la calidad que el mundo nos reconoce. ¡Todo un desafío!

Ley seca... ¡en la Colonia!

Cuentan que en el siglo XVI, ya habían uvas de parras santiaguinas, a partir de las cuales se producía vino para la misa. Cuando los sacerdotes comenzaron a ver que no había rincón del valle que no estuviera plantado de viñas, empezaron a reclamarle al rey. Desde muy temprano, el alcohol empezó a ser polémica, por los efectos de embriaguez que se producían entre los indígenas, inclusive se estableció una ley seca.



Don Melchor Concha y Toro (1834-1892).



Mujeres y hombres trabajando en la Viña Macul en pleno siglo XIX.

Coplas del vino

“... ¿Hay algo, pregunto yo
Más noble que una botella
De vino bien conversado
Entre dos almas gemelas?”

El vino tiene un poder
Que admira y que desconcierta
Transmuta la nieve en fuego
Y al fuego lo vuelve piedra.

El vino es todo, es el mar
Las botas de veinte leguas
La alfombra mágica, el sol
El loro de siete lenguas...”

NICANOR PARRA, PREMIO NACIONAL DE LITERATURA 1969.

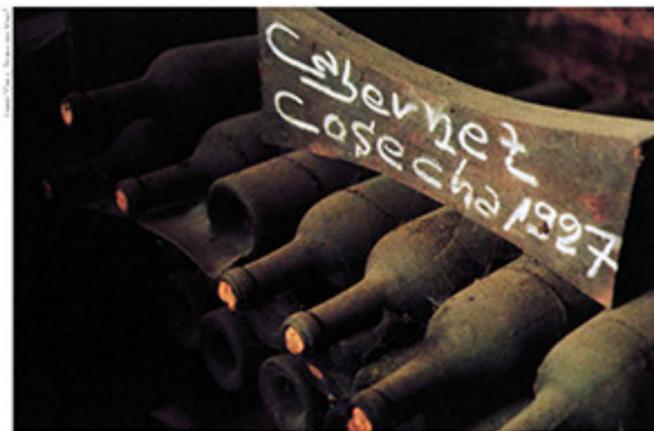


Cartel pintado a mano para la promoción de los primeros vinos chilenos.



1883: Primera Viña

Cuando recién comenzaba la explotación vitivinícola en Chile, el empresario, político y visionario don Melchor Concha y Toro, encargó cepas de la región francesa de Bordeaux y contrató a un enólogo francés para plantar las vides en Pirque, en el valle de Maipo. ¿De dónde viene el nombre del famoso vino “Casillero del Diablo”? La leyenda cuenta que don Melchor reservó en su bodega, llamada casillero, una partida de los mejores vinos que él producía. Al ver que en ésta desaparecían extrañamente, difundió el rumor que ahí habitaba el diablo.



Viña Concha y Toro en la Zona Central.