



# CARAS

EL DIRECTORIO BLOG MIRADA C PROTAGONISTAS ESTILO TIEMPO LIBRE CULTURA FOTOS VIDEOS ECOS LA REVISTA

CARAS TV ONLINE

Buscar



BLOG

## #DATODELMES: Hotel Noi Blend – Colchagua

Gastronomía

Por Gabriela Hales | 06 February 2018



### Gabriela Hales

Periodista amante de la buena mesa, de los sabores y de las experiencias de una rica gastronomía y una acogedora cama en un lindo hotel. Feliz con la música, los viajes y ¡Netflix!

Más publicaciones »



Hoy les contaré de mi viaje a Colchagua. A 150 kilómetros al sur de Santiago, nos encontramos con este encantador hotel, en una zona ampliamente conocida por su alta producción vitivinícola, que no se imaginan todo lo que se vive entre parras, sol y aire puro. Además, su nombre Blend -que significa, en el mundo del vino-, mezcla variedades para quienes buscan dar protagonismo a un único cepaje. **Noi Blend** es una muy buena mezcla de experiencias que dan un producto único, en especial, algo que para una santiaguina como yo siempre busca, ¡la desconexión total!

FILTROS CARAS

El hotel mantiene el marco clásico de una casa de campo que una vez estuvo allí y que originalmente fue una bodega en 1875. Altos techos y vigas de madera rústicas. Noi Blend cuenta además con un restaurante chileno, con una cava que ofrece los mejores vinos de la zona, 13 habitaciones, una gran piscina al aire libre y junto a ella un acogedor hot tub y un gran quincho y chimenea para los días de invierno.



Todos los que trabajan se llaman **anfitriones** y nos reciben de forma muy cálida. Cada una de las habitaciones fueron decoradas por un diseñador de interiores distinto. A nosotros nos tocó la número 11 decorada por Graziella Copetta Grau y en la puerta hay una pequeña reseña: “Queriendo fusionar la elegancia francesa de campo con la zona central de Chile, nos invita a relajarnos en un espacio chic y campestre. Trabajado con materiales de robles, maderas, linos y fierro. Un pequeño rincón de un cottage de ensueño y relaxo en el campo chileno”.

Otras piezas fueron decoradas por Mariola Artech Rautenberg, con muros de trazos de Matías Vergara y Juan Francisco Echeñique. “En esta habitación se respira y exhala la pasión, la vid, la vida, el parrón”, dice. O sea, es un recorrido por 13 increíbles habitaciones, todas decoradas con un sello muy particular.

Al llegar nos encontramos con una botella de vino blanco en una cubeta y con una tarjeta firmada por Daniel Rojas, director de operaciones de Noi Hotel, dándonos la bienvenida.

Todo estaba dispuesto para que la visita de dos días y una noche fuera una estadía inolvidable. Acá destaco también a la anfitriona Viví Vidal, jefe de comedor, quien estuvo toda nuestra estadía preocupada de que pudiéramos conocer las bondades de este lugar. Quiero aprovechar de destacar que el grupo humano que trabaja acá es espectacular. Con mi amplia experiencia en hotelería, ellos son la cara del hotel.

Y vamos a lo nuestro: la gastronomía.

Ya en la terraza del restaurante, la chef nos sorprende con un rico aperitivo. Tamara nos cuenta que su apuesta es una cocina

- Arte
- 
- Belleza
- 
- Cine
- 
- Ciudad
- 
- Cultura
- 
- Decoración
- 
- Deportes
- 
- Gastronomía
- 
- Libros
- 
- Moda
- 
- Música
- 
- Panoramas
- 
- Política
- 
- Salud
- 
- Sexo
- 
- Sociedad
- 
- Teatro
- 
- Tecnología
- 
- TV
- 
- Viajes
-

fusión de mercado, 100% enfocada en utilizar productos locales y también del huerto que tiene el hotel donde se provee de productos frescos y saludables. “Mi gran objetivo es que el sabor de mis platos quede grabado en los paladares de quienes nos visitan y así regresen a encantarse con nuestra cocina”, dice. Dato importante: El restaurante también está abierto a todo público.

Para compartir, están las **tablas de selección de quesos artesanales** que vienen con quesos especiados al merquén, pimienta, orégano y ciboulette. Estaban deliciosos. Mi preferido fue el de cabra.

Luego llegó la **tabla de mar y tierra**. Un acierto. Tiene camarones ecuatorianos y lomo salteados en jengibre, muy sabrosos, junto a una rica copa de vino tinto de la mejor selección de la zona. Otras opciones que pueden encontrar son la **trilogía de brushettas con jamón serrano, tártaro de champiñones, salmón con queso crema y brochetas mixtas de pollo y res con salsa al cilantro**. Todas estas especies le dan un muy buen sabor a los platos, sacadas, en gran parte, del propio huerto del hotel. Por ejemplo, la flor de zapallo, las hojas de la zanahoria, las hojas de las betarragas, la hoja morada del ciboulette, la albahaca baby y morada, los ajíes, y el kale, la hortaliza de moda que hoy se consume bastante ya que tiene alta concentración de vitaminas K, C y A y fibra, además de un alto contenido de minerales y una elevada capacidad antioxidante. ¡Qué buen comienzo! Sano y delicioso a la vez.



Ahora los fondos. Nos tocó probar el **risotto de mote con setas silvestres y pollo agridulce**. Me sorprendió por su buena preparación y el buen punto de la cocción del mote y acompañado de un pollo de sabores agridulces que juntos lograron ser para mí el plato estrella del día.

## LO MÁS LEÍDO

1. Lanza Internacional vs. el viudismo
2. #DATODELMES: Hotel Noi Blend – Colchagua



Y el dulce final llegó con la **torta de cacao de ganache de chocolate blanco y arándanos y base de biscocho con rosa de mosqueta**. La foto adjunta lo dice todo: ¡maravilloso!

También en la carta pueden encontrar **dulce de quínoa en manjar blanco, chilenitos en merengue con salsa de vino, tortas del día, helados caseros** y una **amplia selección de frutas de la temporada**.



Nuestro día continuó en la piscina al aire libre, con una copa de sangría y ya al atardecer me esperaba el hot tub. Ya a esas alturas solo queríamos una cama. Muy cansadas y muy contentas nos fuimos a descansar.

A la mañana siguiente, nos esperaba un apetitoso desayuno con panes caseros y un sin fin de productos locales. Recomendado el desayuno de este hotel. Que maravilla cuando se usa lo mejor para preparar un desayuno, que no siempre se encuentra en otros hoteles que he visitado.

Ya listas salimos a recorrer Santa Cruz que está a tan solo seis kilómetros. Acá está el museo de Colchagua, varias tiendas de artesanía y vinos, que recorrimos.

En este valle de Colchagua, en la región de O Higgins, se emplazan decenas de elegantes viñas, que ofrecen tours con degustaciones de mostos de primera línea. Les cuento además

que el hotel ofrece **catas personalizadas** con reserva previa. En definitiva, una oferta más amplia para quienes buscan buenos hoteles, rica gastronomía y cultura.

Acá en Noi Blend encontramos todo esto y mucho más: un acogedor ambiente propio de una casa de campo, rodeado de viñas, una huerta propia y una excelente gastronomía.

Y para el **Día de los Enamorados**, el hotel tiene preparado un menú especial con decoración temática, cocktails de bienvenida, vino espumoso, tinto y blanco de la casa, bebidas, agua mineral, café y hierbas del huerto y té.

Esto incluye aperitivo, entrada, fondo y postre para dos. El menú incluye ostiones, ceviche, carpacho de atún, papillot de mero, lomo de cerdo a la mostaza y lo dulce de la noche: trufa de ron en praliné de avellanas, pétalos de rosa de chocolate ragout de frambuesa. El precio por pareja es de \$65.000.

**Dónde:** Hijueta la Viña S/N, Nenquen, Palmilla, Colchagua

**Contacto:** +56- 2 2432 6800 / + 56 7 2258 8317

**Reservas:** [reservas@noihotels.com](mailto:reservas@noihotels.com)

## Comentarios

0 Comments

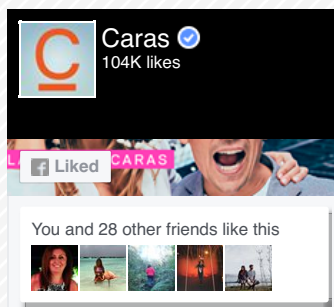
Sort by Oldest ▾

Add a comment...

 Facebook Comments Plugin

FACEBOOK

TWITTER



## Tweets by @Caraschile



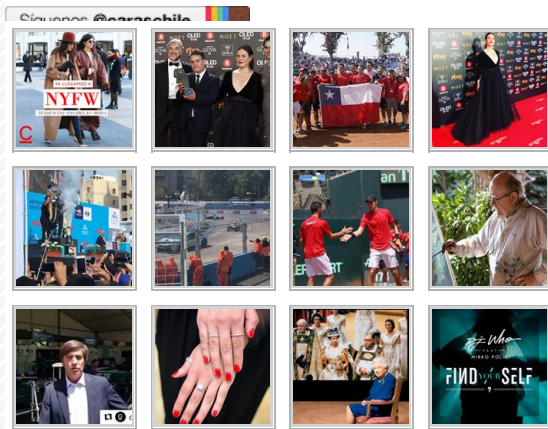
Revista Caras @Caraschile



.@MargotRobbie : La sexy australiana es protagonista en la temporada de premios como productora y estrella de la cinta que revive uno de los escándalos más bizarros en Juegos Olímpicos. [bit.ly/2FO6Q55](http://bit.ly/2FO6Q55)



## INSTAGRAM



## LO MÁS LEIDO

1. Lucy Ana Avilés: la mujer del supertanker
2. Predicciones 2018: Perro de tierra
3. Tomas Hirsch: "No debemos negarle la sal y el agua a Piñera"
4. Caso Juan Barros: con ayuda de obispo experto Papa Francisco ordena investigación
5. Conoce el nuevo video de DJ Who y los detalles de su gira por Chile