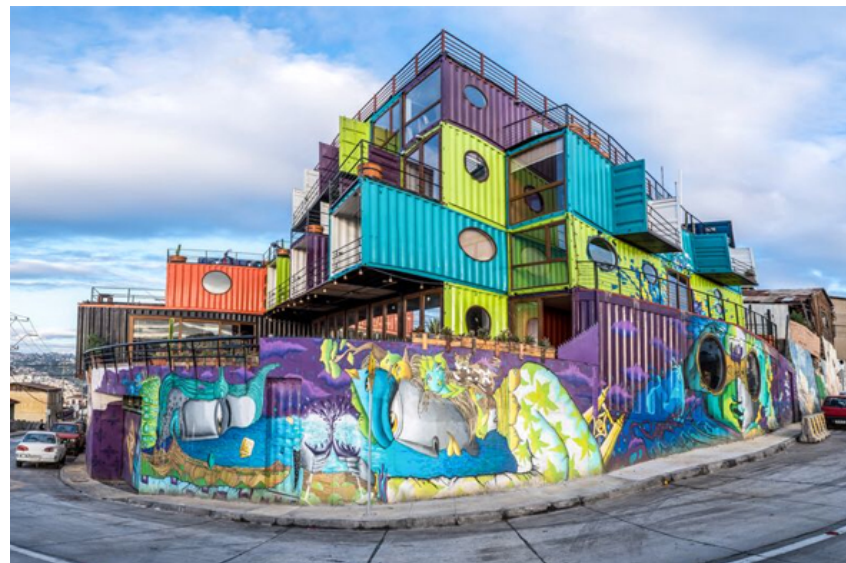


BLOG

Dato del Mes: Winebox Valparaíso

Gastronomía

Por Gabriela Hales | 09 April 2018



¿Qué tanto se puede aprender de una tragedia? Mucho a pesar de la tristeza por cualquier situación de esta índole. Ideas brillantes pueden saltar a nuestras mentes cuando te enfrentas al caos o te enteras de él. Esto fue lo que le sucedió a Grant Phelps, conocido enólogo y jefe de viñas tales como Viu Manent y Casas del Bosque, quien se independizó para llevar a cabo un gran proyecto turístico: un apart hotel construido con containers que se pueden ver en los grandes puertos transportando mercancías, y con materiales reutilizados, dedicado al mundo del vino en la ciudad de Valparaíso en el Cerro Mariposa.

Nacido en Christchurch en Nueva Zelanda, ve como su ciudad natal se derrumba de un momento a otro con el terremoto de 2011. Varios edificios de la ciudad se destruyen y otros resultan



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 »



FILTROS CARAS

- Arte
- Belleza
- Cine

muy dañados.

¿Qué se hace cuando todo está en el suelo y se debe continuar funcionando? Se levantan oficinas, bancos, supermercados en containers. Así la ciudad se reactiva y todo vuelve en gran parte a funcionar.

Grant comenzó con esta idea de colocar un par de containers para recibir a estudiantes en Valparaíso, donde él vive hace unos años, y encontró un sitio en una esquina, donde no solo pudo colocar tres containers, sino al menos unos 25. Así comenzó a crecer este gran sueño de construir un hotel con estas estructuras que fueron dadas de baja y que fueron aislados 100% con papel de diario reciclado (celulosa proyectada).

Casi un año se demoró la construcción y hoy Winebox Apart Hotel ya es una realidad. Es un apart hotel con instalaciones de hotel de lujo, 4 pisos y 21 habitaciones modernas, las suites son realmente increíbles con terraza privada con vista al océano de 100 m2, donde uno puede hacer su propio barbecue y además son totalmente equipadas; también están las dobles con balcón, las deluxe y las standard. El lugar cuenta con una gran terraza en el primer piso con elementos reciclados y un wine bar que también se utiliza para dar los desayunos. Y el otro espacio es la gran terraza en lo alto del edificio, con 160 m2 y vista en 360 grados de todo la ciudad, los cerros y el mar.



Dormir en un container ha sido una de las buenas y particulares experiencias de este mes. Nada se hecha de menos, todo está más que dispuesto y con la vista al mar que adorna este increíble lugar. Acá todo es reciclado: las lámparas del baño (botella de vino colgante), uso de palets para las camas, entre otros. En la terraza se puede apreciar las tinas antiguas recicladas, unas completas como sillones y otras cortadas por la mitad como sillas. Nos cuentan que se utilizaron 2000 botellas de vino para fabricar lámparas y vasos, como también mas de 3000 palets para muebles. Solo me queda decir que Grant Phelps, nuestro excelente anfitrión, sí se convierte en un modelo a seguir. “Reciclar para contaminar menos”, dice. El reciclaje salva nuestros recursos naturales y la Unesco declaró el 17 de Mayo como el día para recordar la estrategia de reducir, reutilizar y reciclar con el objetivo de disminuir nuestro impacto negativo sobre el medio ambiente.

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

LO MÁS LEÍDO



1. El vestido de la bisabuela
2. El Mecanismo: la serie por la que Lula quiere demandar a Netflix
3. Carta abierta al tipo del puntero láser en los conciertos
4. Dato del Mes: Winebox Valparaíso
5. Para que tu balsa llegue a la otra orilla

En la planta baja del hotel encontramos una bodega de vinos con lindos murales de pintores del puerto donde los pasajeros pueden participar del proceso junto a los lagares de cemento, barricas y cubas. Degustamos directo de las barricas un exquisito Cabernet Sauvignon y mi preferido el Syrah. Winebox contará además con una tienda con más de 300 etiquetas de vinos chilenos. Un restaurante es la siguiente etapa y, por el momento, en la terraza junto al Wine Bar nos dieron un desayuno exquisito. Pan blanco e integral caseros, jugos naturales, huevos pochés, palta, café de grano, frutas de la estación y todo esto frente al mar. Una anfitriona estuvo a cargo parte de la mañana atendiendo este maravilloso desayuno al aire libre.

Como aún el hotel no tiene su propio restaurante, les cuento que muy cerca tenemos dos muy buenas opciones. Almorzamos en el Verso y cenamos en el Espíritu Santo. Dos restaurantes que tienen algo en común y que se nota desde el momento que uno llega: lo manejan mujeres y son las dueñas (bien feminista yo). Cada rincón perfectamente decorado y todo destinado para que la experiencia sea de primera.

Verso Restaurante:

Ubicado en el corazón del Cerro Florida y a pasos de la casa de Pablo Neruda La Sebastiana, está el restaurante con privilegiada vista al mar. La dueña es Verónica Lagos y su chef, Cesar Sierra, nos cuenta que su cocina es con productos 100% chilenos. Fue Sous chef en el Europeo en Santiago, y tiene marcadas influencias donde sus montajes son preciosos y los puntos de cocción son precisos y todo es muy sabroso.

Probamos el plato estrella: *Asado de Tira de Osorno* con emulsión de papas con queso azul gratinado, espárragos, cebollines y cebollas asadas, polvo de hongos y mostaza de la casa.

La cocción de esta carne es al vacío a baja temperatura (en un termocirculador) por 50 horas y se adoba con ajo, sal de mar, granos de mostaza y semillas de enebro.

Un plato que les recomiendo. También destaco la coctelería

donde probamos algunos Rock Star : *Trakal mix sour* y clara de huevo y el *Sparrow* que viene con berries, maracuyá y mix de rones. El que me dejó sin palabras fue el *Megan*: Vodka Grey Goose, Syrup de almendra, Saint Germain, hibiscus y limón.



Espíritu Santo:

Este es un restaurante completamente familiar donde el chef Manuel Subercaseaux junto a su madre Laura Moreno, que por cierto es una mujer encantadora y la anfitriona perfecta del lugar, sorprenden con una cocina refinada y extremadamente sabrosa. Manuel estuvo a cargo de su exitoso proyecto *Apolo 77* en Cerro Alegre por varios años donde se caracterizó por la originalidad y sabor de sus platos y Laura con una larga trayectoria en cocina y eventos, comenzó en el restaurante *El Huerto* en Santiago y siguió a cargo de las recepciones y casa de huéspedes en *Swarthmore College*, en Filadelfia.

Probamos el *Pescado de roca* que tenía langostinos y camarones de roca, ulte, verduras de la estación y tomates cherry y todo esto servido en su propio caldo.



¿Qué les puedo decir de este plato? Que solo podría regresar a Valparaíso por el día y volver a disfrutarlo como lo hice esa noche. Acá cada producto está en su cocción justa y los sabores te matan pero de placer al paladar. Solo nos queda decir por el nombre de este lugar: ¡Amén!

¡Ah! Y no se olviden de probar los postres. Les recomiendo el creme brûlée de lavanda y el cheesecake de avellanas y fruta de la estación.

Wine Box Valparaíso:

Reservas a: wineboxvalparaiso@gmail.com

Dirección: Avenida Baquedano 763- Valparaíso

Teléfono: [+ 569 9424 5331](tel:+56994245331)

Verso Restaurant:

Reservas a: contacto@versohotel.cl

Dirección: Mena 665 – Cerro Florida, Valparaíso

Teléfono: [2 249 577 44](tel:224957744)

Espíritu Santo:

Reservas a: info@hosteriaespiritusanto.cl

Dirección: Héctor Calvo 392 Cerro Bellavista, Valparaíso

Teléfonos: [+ 569 32 3270 443](tel:+569323270443) – [+ 569 7748 4017](tel:+56977484017)

Comentarios

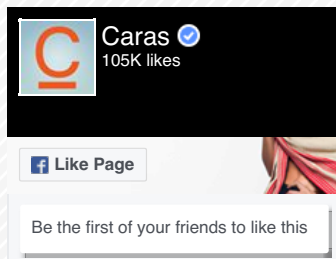
0 Comments


Sort by Newest ▾


Add a comment...

 Facebook Comments Plugin

FACEBOOK



Caras 
105K likes

 Like Page

Be the first of your friends to like this

TWITTER



Tweets by @Caraschile

 **Revista Caras**
@Caraschile

Especial Joyas: Obsesión fashion tech #EIDirectorio
bit.ly/2JEed1t



INSTAGRAM



Siempre @Caraschile



LO MÁS LEIDO

1. (CERRADO)
CONCURSO: Gana entradas para el concierto de Radiohead
2. REPORTAJE: En el nombre de Dios
3. Dieta de la longevidad
4. Carolina de Moras: "Soy feminista no feminazi"
5. Diego Boneta en la piel de Luis Miguel

