



Clipping de Prensa
JONAS TOFTERUP
MASTER OF WINE
AMBASSADOR
CABALLO LOCO

Marzo de 2019



- ENCARGO



A pedido de Viña Valdivieso se realizó en el mes de febrero, una serie de entrevistas por la visita de Jonas Tofterup, quién resultó aprobado con el Master of Wine. Esta noticia sirvió para que varios medios se interesaran en entrevistarlo, logrando una cobertura de prensa que incluyó radio y prensa escrita, más un almuerzo con blogueros del vino que dio pie a post en RRSS. Se aprovechó que Jonas estuvo de paso por Valparaíso con el grupo de Bibendum para realizar entrevistas con medios locales, lo mismo cuando estuvo en Lontué, que se entrevistó con el diario de Curico, La Prensa.-

- PRENSA



Entrevista para Diario La Prensa
de Curicó:
Domingo 10 de marzo,
Suplemento Día Domingo
La Prensa

Jonas Tofterup

Un "MASTER OF WINE" de paso por Curicó

Por Carlos Arias Mora / Fotografías: Manuel Espinoza Ávila y archivo personal.

Nacido en Dinamarca, un país que apenas cuenta con 50 hectáreas de viñedos, desde fines del pasado mes de febrero que Jonas Tofterup se sumó al selecto grupo de enólogos que porta la distinción de ser catalogado como un "Master of Wine". En total, a la fecha solo 384 personas de 30 países han logrado superar las exigentes pruebas del Instituto de Maestros del Vino (Institute of Masters of Wine), que detenta su casa matriz en Londres, un club el cual es reconocido mundialmente por su rigor y sus altos estándares. ¿Pero dónde nació la pasión de este danés de 33 años por los mostos? Curiosamente fue en nuestro país. "Mi hermano es enólogo y vino a Chile en 1997 cuando yo tenía 11 años. Él iba a trabajar con una bodega que se llama Tarapacá y estaba trabajando como ayudante del enólogo. Viajamos en familia, en Semana Santa en 1997 a Chile. Si bien mis padres y mi hermana querían también hacer turismo, por ejemplo, conocer Santiago y alrededores, a mí no me apetecía. Yo quise quedarme con mi hermano en la bodega y ver lo que allí estaba. Resulta que todo lo que vi me fascinó. Como era la bodega, su olor, los sonidos, la tecnología que se utilizaba, en



Dos de los vinos recomendados por Jonas.



Grupo de vendedores de importador de UK

Nacido en Dinamarca, un país que apenas cuenta con 50 hectáreas de viñedos, desde fines del pasado mes de febrero que Jonas Tofterup se sumó al selecto grupo de enólogos que porta la distinción de ser catalogado como un "Master of Wine". En total, a la fecha solo 384 personas de 30 países han logrado superar las exigentes pruebas del Instituto de Maestros del Vino (Institute of Masters of Wine), que detenta su casa matriz en Londres, un club el cual es reconocido mundialmente por su rigor y sus altos estándares. ¿Pero dónde nació la pasión de este danés de 33 años por los mostos? Curiosamente fue en nuestro país. "Mi hermano es enólogo y vino a Chile en 1997 cuando yo tenía 11 años. Él iba a trabajar con una bodega que se llama Tarapacá y estaba trabajando como ayudante del enólogo. Viajamos en familia, en Semana Santa en 1997 a Chile. Si bien mis padres y mi hermana querían también hacer turismo, por ejemplo, conocer Santiago y alrededores, a mí no me apetecía. Yo quise quedarme con mi hermano en la bodega y ver lo que allí estaba. Resulta que todo lo que vi me fascinó. Como era la bodega, su olor, los sonidos, la tecnología que se utilizaba, en



fin. Tres eso me dije, yo quiero algún día hacer un vino", nos confiesa el propio Jonas en un castellano muy fluido, ya que desde hace varios años está radicado en Málaga, España. De hecho, desde que está casado con una mujer de aquel país.

COMIENZOS

Solo era cosa de tiempo, para que Jonas comenzara a profundizar sus vínculos "con el mundo del vino". "Decidí estudiar Enología en la universidad, fui becario de Erasmus Mundus, que se dicta mínimo en dos países que no sean donde tú vives. Por eso estuve un año en Francia, medio año en Alemania y otro medio año lo hice en Sudáfrica, que era durante la vendimia y pude hacer mi proyecto final sobre una cosecha". Independiente a los estudios, cursos y algunos años sabáticos, el trabajo siempre estuvo presente. De hecho su actual labor la lleva a cabo desde octubre 2015, cerca de un año después de comenzar a estudiar para ser un "Master of Wine". "Me contactó la Viña Valdivieso para tener a cargo el mercado de Europa. Me encantó la oferta y si bien vivo en España, por

el trabajo estoy viajando, vivo viajando más de 100 días al año. Sobre todo estoy en Inglaterra una vez al mes, estoy en Dinamarca, Francia, Alemania, Portugal, Polonia, por la misma España. Casi todas las semanas tengo un viaje de vuelo y tengo que dormir afuera. Es que me encanta. El mundo del vino es muy entretenido, es muy social, es que es un estilo de vida. Si no te gusta, pues que no lo hagas, porque vas a trabajar mucho más de las 40 horas a la semana o las 50 horas. Si te gusta, ya no sientes que es tu trabajo, es un hobby, pasa a ser realmente tu vida", acota. En tal contexto, reconoce que para conseguir una distinción de tal naturaleza, es clave poder tener el apoyo ya sea de sus más cercanos como también desde el mismo ámbito laboral. "En Valdivieso, mi jefe, Christian Sotomayor, me ha dado muchísima flexibilidad para poder viajar, para ir a seminarios, entrevistar a bodegas, estudiar, en fin, todo lo que sea necesario. Mi esposa igual, me apoya en todo. Esto te absorbe mucha energía. Si no tienes ese apoyo, es muy difícil", recalca.



Jonas catando una selección de vinos de Madeira en Bodegas Barbeito (en Madeira) para sus estudios MW.

Danés y radicado en España, desde fines de febrero integra el selecto grupo de 384 personas del mundo que detenta el título de “Maestro del Vino”, el cual consiguió tras más de cuatro años de estudios y pruebas.



ALTA EXIGENCIA

Al consultarle respecto a su título como "Master of Wine", Jonas nos relata que lo que tuvo que hacer para alcanzar dicha distinción. "Estrictamente se trata de un club que tiene su sede en Londres y para ser miembro hay que aprobar una serie de exámenes, como mínimo el proceso se extiende por tres años, pero el tiempo promedio son seis a siete años. Yo me demoré cuatro años y medio. Para entrar hay que hacer un examen de prueba, donde un

tercio es el que entra, después cerca de la mitad les piden que se vayan del programa, porque no tienen el suficiente nivel. Otro porcentaje tiene que repetir del primer año, lo que habla de su exigencia. El examen final son 36 vinos que tienes que catar a ciegas, tienes que decir la variedad de uva, de qué región viene, cuántos años tiene el vino, el año que fue cosechado, cómo fue elaborado. Es increíble. Es analizarlo en todos sus detalles. Es costoso, yo creo que me gasté unos 50 a 55 mil dólares, pero yo creo que vale la pena, por la experiencia que sumas, los contactos que haces y las puertas que te puede abrir son múltiples.



Jonas en su más reciente paso por Curicó. Como medio de comunicación, agradecemos al hotel Raíces por facilitar sus locaciones para realizar la respectiva entrevista.

Llevo pocos días, pero ya lo noto con los clientes, que ahora me escuchan con más atención”, acota. Se trata del primer danés que ostenta aquel título. De hecho, en el listado de 384 personas, no hay chileno, siendo lo más cercano a nuestro país, una argentina: Marina Gayan.

RECOMENDACIÓN

Ya en el cierre, Jonas nos entrega algunos consejos relacionados de cara a adquirir algún vino. “Si tienes la inquietud y te gusta el vino, yo no iría a un supermercado, yo iría a tiendas especializadas, a un local donde te puedan aconsejar, que puedan recibir una recomendación de acuerdo a tus gustos, que lo puedas probar. Y después volver al mismo lugar y conversar con esa persona sobre lo que fue tu experiencia. También recomiendo ir a catas”. Por último, respecto a una recomendación en específico, nos compartió dos, ambos de la viña Valdivieso: el Valley Selection Sauvignon Blanc y el Single Vineyard Cabernet Franc de Sagrada Familia, este último el cual, a juicio, detenta “unos taninos muy crujientes”.

• PRENSA

LEER MÁS

Bar de vinos



POR BEGOÑA URANGA

Entre los seis nuevos Masters of Wine que se anunciaron recientemente desde Londres está nada más ni nada menos que un joven danés de apenas 33 años que se desempeña como brand ambassador del grupo Valdivieso en Europa: Jonas Tofterup es, a partir de este año, uno de los 384 masters que existen en el mundo.

El honorífico grado lo obtienen luego de pasar y aprobar exigentes exámenes. Aquí se necesitan muchos conocimientos, además de comprometerse con un estricto código de conducta. Por eso que la gente de Valdivieso está orgullosa de contar en su equipo, desde hace 4 años, con una estrella como Jonas, que se desempeña como embajador de marca de Caballo Loco y gerente de exportaciones para restaurantes y hoteles de Europa.



Revista Sábado
Columna Begoña Uranga.



BAR DE VINOS

Por Begoña Uranga

Entre los seis nuevos Masters of Wine que se anunciaron recientemente desde Londres está nada más ni nada menos que un joven danés de apenas 33 años que se desempeña como *brand ambassador* del grupo Valdivieso en Europa: Jonas Tofterup es, a partir de este año, uno de los 384 *masters* que existen en el mundo.

El honorífico grado lo obtienen luego de pasar y aprobar exigentes exámenes. Aquí se necesitan muchos conocimientos, además de comprometerse con un estricto código de conducta. Por eso que

la gente de Valdivieso está orgullosa de contar en su equipo, desde hace 4 años, con una estrella como Jonas, que se desempeña como embajador de marca de Caballo Loco y gerente de exportaciones para restaurantes y hoteles de Europa.

Y si de expertos en vinos se trata, Ricardo Grellet, reconocido *sommelier* de la plaza y amante de la profesión, abrió un bar de vinos en la peatonal calle General Holley. Un lugar estiloso e informal, con una bien elegida cava, un segundo piso para catas y eventos especiales y una

agradable terraza. Tiene una onda especial, ya que todos los que trabajan allí son especialistas en vinos: jóvenes entusiastas que comparten la visión apasionada de Grellet.

Aquí se pueden probar muchas variedades por copas a precios más que razonables. Y la cocina, en manos de Isidora Sánchez, a diario prepara un estupendo menú con dos opciones a precios más que módicos, incluyendo la correspondiente copa de vino. Si no, hay una

LA CAVA DEL SOMMELIER

Dirección: General
Holley 109.

Teléfono:
933972692. **Precio**
por pareja:
\$25.000.

Cerrado domingos.

María José Navia, y otro fue publicado previamente en una revista. Las líneas del ensamblaje son los puntos finales, los nombres de los relatos, los cambios en el tiempo y en los personajes protagónicos, quiebres siempre a la vista, líneas de costura que no ocultan el carácter fragmentario de cada pieza. Y, por otra, todas las historias refieren a una sola familia, cuyo origen ya es anómalo: el encuentro entre dos personas solitarias que ya han pasado por acontecimientos que quiebran el futuro. “Estaban rotos. Y habían decidido quedarse juntos”, dice Caro, esposa, madre y abuela del resto de los personajes. Caro y José; Tomás, Sofía y Eduardo, los hijos; y Ema, la nieta, asumen alternadamente el foco de la narración y revelan cómo la visible grieta inicial, la unión entre dos personas rotas, no hace más que seguir fragmentándose.

El kintsugi narrativo es posible gracias a la omisión del contexto temporal. No hay marcas de fechas o de asuntos característicos de una determinada época. Ello permite pasar limpiamente del matrimonio de Caro y José al paseo de Sofía con su sobrina. La excepción es el último relato, arrojado hacia el futuro tanto porque la protagonista es Ema como por la rareza de la premisa en que se asienta. Y la costura más fuerte está dada por el estilo medido y dosificado que asume la voz narrativa, con abundante uso del punto seguido y del punto aparte entre frases cortas para marcar los énfasis. Tal vez ahí radique un defecto del libro; a veces, esa estructura sorprende; otras, sobre todo hacia el final de los relatos, parece indicar con demasiado énfasis lo que el narrador

que se sostienen plenamente de manera autónoma; de hecho, dos de los capítulos aparecieron como cuentos en *Lugar*, uno de los dos libros previos de

MARÍA JOSÉ NAVIA

Kindberg Editorial,
Valparaíso, 2018.

141 páginas.

• PRENSA DIGITAL

<https://www.soychile.cl/Valparaíso/Cultura/2019/03/19/586656/Master-of-Wine-revelo-su-relacion-con-el-vino-chileno-y-con-la-Region-de-Valparaíso.aspx>



mercuriovalpo **soyvalparaíso** < Regresar a soychile

Autos Actualidad Deportes Entretención

CRECIMOS PARA TRAER LAS MARCAS QUE ESTABAS ESPERANDO
14 NORTE CON 2 ORIENTE
VER MÁS AQUÍ

MallMarina

Master of Wine reveló su relación con el vino chileno y con la Región de Valparaíso

PABLO VANNI-BASTÍAS N.

19.03.2019 El danés Jonas Tofterup es el representante de la viña Valdivieso y uno de los 300 miembros del selecto grupo de maestros especialistas en las mejores cepas del mundo.

EL MERCURIO
La DC y Evópoli clavan banderas en la carrera por Valparaíso 2020

Valparaíso Región Sostenible
CONVERSATORIO
04 ABRIL 18:00
Superación de la pobreza en la Región de Valparaíso.

Ver más
VÁLIDO HASTA EL 30/04/19

LAS MÁS LEÍDAS

- Ayer Cámara de Diputados aprobó la "Ley Uber"
- Ayer Diputado Ibáñez reconoció haber fumado marihuana hace un mes: "No creo que eso afecte mi labor parlamentaria"
- Ayer Detienen a hombre acusado de asaltar y abusar sexualmente de una joven en Concón
- Ayer [VIDEO] Diputados oficialistas se sometieron al test de drogas en el Congreso
- Ayer [VIDEO] Camila Flores y test de drogas: "La prueba de la limpieza es fundamental para tener los sentidos bien oídos"



Jonas Tofterup es uno de los especialistas en vino más importantes del mundo, y no es una cuestión de azares, sino más bien un camino que ha recorrido desde niño ligado al valle de Casablanca y a los sabores de los paisajes de nuestro país, impregnados en cada uva que absorbe el viento y los minerales de la tierra. Hoy pasado los 30 años, ha sido nombrado Master Of Wine, una categoría que comparte con no más de 300 personas en el mundo y que hoy lo tiene mostrando al globo la viña Valdivieso, una de las más importantes de nuestro país. A propósito del galardón, Tofterup expuso que "aun no creo que es real. Es un sueño que tuve hace muchos años y que lo he aprobado. La sensación es de estar en las nubes, porque son muy pocas personas las que aprueban este examen.

Asimismo, declaró que para ser parte de este grupo "el paladar debe ser entrenado, no es que se pueda conseguir así nada más. Muchos pueden escribir muy buenas novelas, pero si no tienen las herramientas, no lo van a lograr hacer". Respecto a su historia, Chile apareció muy temprano en su vida. "Soy danés, vivo en España, pero esto comenzó acá en Chile. En el 1997 mi hermano trabajaba en Tarapacá, antes que se fusionara con San Pedro, vine con mi familia a los 11 años. Lo vi todo y me apasioné por el mundo del vino (...) vi la uva, las olí, la línea de embotelladora, y dije 'esto me gustaría hacer'".

"Me apasiona mucho el vino y me encanta el vino chileno, porque es muy bueno. La diversidad del clima deja que puedas cultivar cualquier variedad de uva que exista en el mundo (...) los estilos y variedades son más variadas que cualquier otro país", complementó.

Respecto al manejo de los precios y la recepción del vino chileno en el extranjero, Jonas explicó que "en Europa el vino chileno ha sido bien aceptado por su buena calidad y precio. Pero, siempre ha sido considerado como bueno y barato, por bien y por mal. Vende mucho, pero su imagen ha sido la de algo no muy caro".

Finalmente, en lo que compete su trabajo en nuestra región, el danés explicó que "traigo grupos de ingleses todos los años, porque saben que la calidad es muy buena (...) aceptan, ven y entienden que el vino chileno está a la par con los italianos y franceses".

• PRENSA DIGITAL

<http://www.mercuriovalpo.cl/impres/2019/03/22/full/edicion-especial/2/>



mercuriovalpo

PANORAMás!



NIÑOS Y NIÑAS TENDRÁN UN ACERCAMIENTO ESPECIAL A LAS CIENCIAS CON DINÁMICAS PARA ELLOS.

Astronomía festeja su día con más de 50 actividades

CIENCIA. El festejo se realizará mañana en el Parque Cultural

Observaciones diurnas y nocturnas, así como conferencias, exposiciones, talleres y más son parte de las más de 50 actividades

Valle, inaugurará el programa de divulgación científica de la casa de estudios, que se llevará a cabo en toda la Región, titulada "La ruta de la ciencia".

Columna de vinos

UN MAESTRO DEL VINO EN VALPARAÍSO

Por Marcelo Beltrand Opazo

Para hablar de un Maestro del Vino, nada mejor que hacerlo desde y con un Caballo Loco, más aún cuando este es el número diecisiete, es decir, diecisiete cosechas en una botella. Este vino reúne las cepas Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Pinot Noir, Malbec, Carmenerre, Petit Verdot, Syrah y Carignan. Hablar de este vino no es fácil, ya que los aromas, tanto en nariz como en boca, son de una complejidad tal que nos obliga a dejar de lado la fruta fresca, los aromas jóvenes y todo aquello que tenemos en nuestra memoria gustativa reciente, comprendiendo que un vino complejo puede y debe evolucionar en aromas y sabores a una paleta aromática amplia y original. Este vino posee en nariz aromas profundos a ahumado, fruto negro, pimienta negra y blanca, pero también chocolate negro, mentol, higo y algo cárnico. En boca, notas a salmón ahumado, mentol, pimienta y chocolate, que junto a unos taninos crujientes se acoplan en un todo perfecto, permanecien-



tará activamente a otros en la búsqueda del conocimiento y buscará unir a las comunidades vinícolas. Actualmente hay 384 Masters of

Columna *de vinos*

UN MAESTRO DEL VINO EN VALPARAÍSO

Por Marcelo Beltrand Opazo

Para hablar de un Maestro del Vino, nada mejor que hacerlo desde y con un Caballo Loco, más aún cuando este es el número diecisiete, es decir, diecisiete cosechas en una botella. Este vino reúne las cepas Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Pinot Noir, Malbec, Carmenerre, Petit Verdot, Syrah y Carignan. Hablar de este vino no es fácil, ya que los aromas, tanto en nariz como en boca, son de una complejidad tal que nos obliga a dejar de lado la fruta fresca, los aromas jóvenes y todo aquello que tenemos en nuestra memoria gustativa reciente, comprendiendo que un vino complejo puede y debe evolucionar en aromas y sabores a una paleta aromática amplia y original. Este vino posee en nariz aromas profundos a ahumado, fruto negro, pimienta negra y blanca, pero también chocolate negro,

INSTAGRAM.COM/VALDIVIESOCHILE



mentol, higo y algo cárnico. En boca, notas a salmón ahumado, mentol, pimienta y chocolate, que junto a unos taninos crujientes se acoplan en un todo perfecto, permaneciendo por un tiempo largo en boca, tiempo que nos hace pensar en las cosechas, en los años contenidos en la botella, en los sueños soñados por el enólogo, en la calma que da el tiempo, en la alegría que significa comprender que la transformación es posible en un vino y que el misterio de no saber lo que encierra la botella antes del descorche provoca vértigo. La guarda de este ícono a partir de cosechas del año 1994, está hecha en soleras, al igual como se elabora el Jerez en Portugal.

Caballo Loco, de la viña Valdivieso, es hoy a los vinos lo que un Master of Wine es para los expertos catadores y vendedores de vinos, es decir, es de aquellos de los que instalan el canon. Es por eso que la visita a Valparaíso de Jonas Tofterup (uno de los 384 Master of Wine del mundo y actual Brand Ambassador y Export Manager para Europa del Grupo Valdivieso), fue tan relevante, pues implica un reconocimiento explícito a la calidad de los vinos chilenos y al trabajo que actualmente está realizando la industria.

Un Master of Wine es un título que otorga el Instituto Masters of Wine en Londres, Inglaterra. Durante sesenta años, el Instituto de Maestros del Vino ha estado promoviendo la excelencia profesional y el conocimiento del arte, la ciencia y los negocios del vino. Un Maestro del Vino es alguien que ha demostrado, a través de un examen riguroso, una comprensión profunda de todos los aspectos del vino y la capacidad de comunicarlos claramente. Un Master of Wine alen-

tará activamente a otros en la búsqueda del conocimiento y buscará unir a las comunidades vinícolas. Actualmente hay 384 Masters of Wine radicados en 30 países diferentes, en los cinco continentes.

En el mundo del vino, la experiencia y el conocimiento son conceptos que se consideran un valor, puesto que es un mercado dinámico, abierto a la experimentación constante. Nuevos terroir, nuevas condiciones climáticas, nuevas tecnologías, nuevos consumidores. Todos desafíos que requiere de mayor capacitación, estudio y cooperación. El mundo del vino se hace asociativamente, tarea en la que está Jonas Tofterup como representante de la viña Valdivieso en Europa.

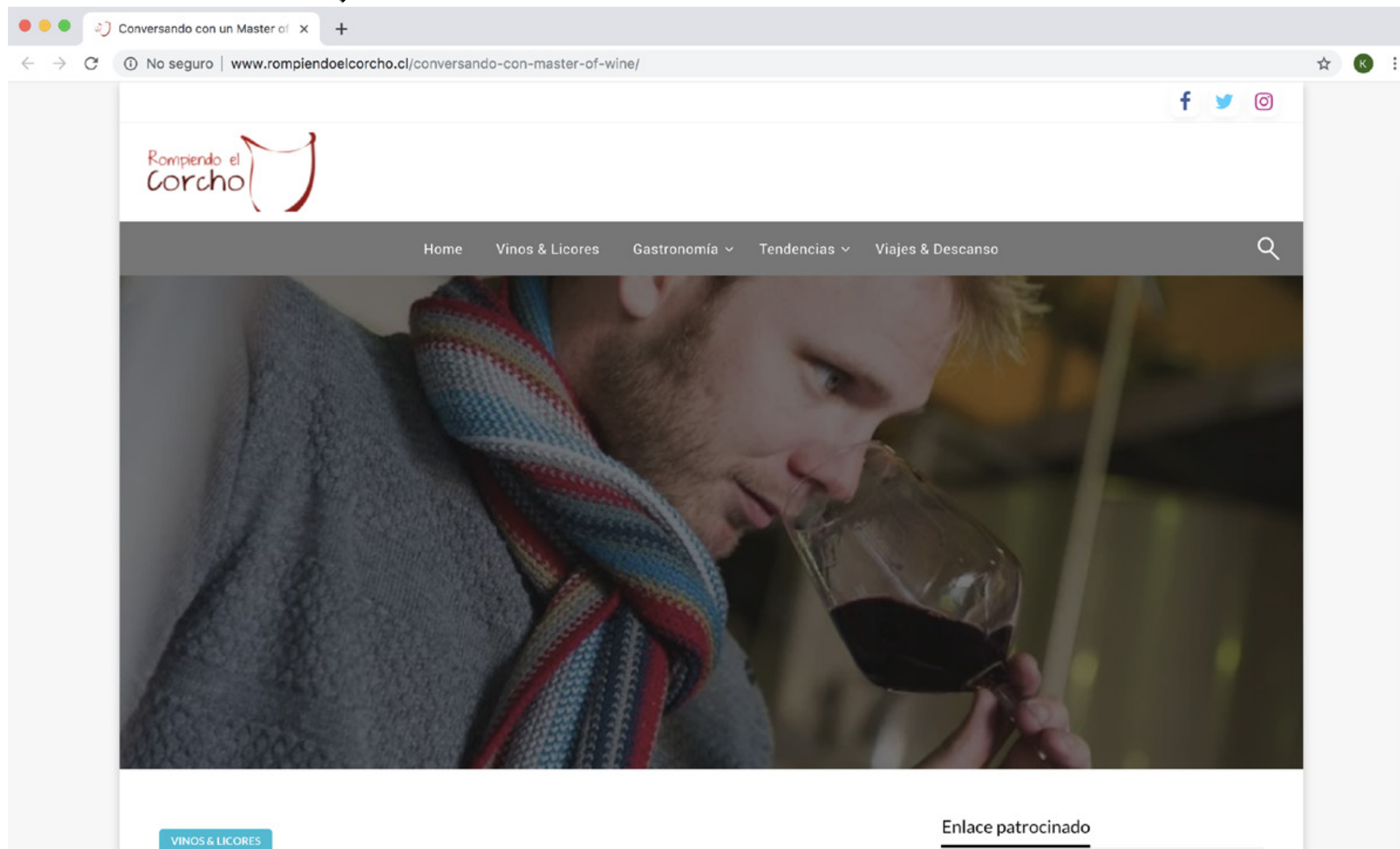
El vino siempre tiene que predominar, en aroma y sabor de boca, al de los ingredientes del plato que se degusta, pero nunca tiene que eclipsarlos ni anularlos. A la inversa, los componentes de un plato no deben anular la presencia ni en nariz ni en boca de un vino, pero sí deben tener una permanencia en el paladar para el disfrute completo del mismo. La intensidad gustativa del vino debe ir en relación con la intensidad gustativa del plato, para que ninguno de ellos se quede corto y dominen los sabores del otro. Plantos livianos con vinos ligeros, o platos pesados y vinos robustos o con cuerpo. También debemos preocuparnos de los llamados enemigos del vino. Estos son: los condimentos o especias, la temperatura, el exceso de sal, yodo, azúcar, vinagre y los picantes entre otros.

Y como escribió alguna vez el escritor inglés Anthony Burgess, “una comida bien equilibrada es como un poema al desarrollo de la vida”.



• PRENSA DIGITAL

<http://www.rompiendoelcorcho.cl/conversando-con-master-of-wine/>



Maria Paz Jimenez | Comunicaciones | www.mariapazjimenez.cl

Conversando con un Master of Wine

No seguro | www.rompiendoelcorcho.cl/conversando-con-master-of-wine/

HomeVinos & LicoresGastronomíaTendenciasViajes & Descanso

VINOS & LICORES

Conversando con un Master of Wine

Ana GuajardoMarzo 28, 2019

La semana pasada conversamos con Jonas Tofterup Dip Wset, Master of Wine y Export Manager para Europa de Caballo Loco, quien nos contó sobre el proceso para convertirse en un “maestro del vino” y de su trabajo con la Viña Valdivieso, tanto en Chile como en Europa.

Pero primero, ¿Qué es un Master of Wine (MW)?

Según el propio sitio web “un MW es alguien que ha demostrado, después de un riguroso proceso de examinación, un **completo entendimiento de todos los aspectos del vino y la habilidad de comunicar esto claramente**”

Obtener esta certificación, la más alta del mundo, requiere de mucho esfuerzo, tiempo y paciencia. Para empezar a postular es necesario contar con una certificación **WSET Level 4** o bien un título universitario ligado al mundo del vino. En este caso debes al menos tener 3 años mínimo de experiencia y la “bendición” de otro [Master of Wine](#) o profesional reconocido en el mundo vitivinícola.

Botin Broches Camel Danicolle -...\$19.990 \$29.990 CAMBIO Y DEVOLUCIÓN SIN COSTO

Hazte fan

Rompiendo el corcho3.947 Me gusta

Me gusta esta páginaCompartir



Rompiendo el corcho

Maria Paz Jimenez | Comunicaciones | www.mariapazjimenez.cl

Conversando con un Master of Wine

No seguro | www.rompiendoelcorcho.cl/conversando-con-master-of-wine/

HomeVinos & LicoresGastronomíaTendenciasViajes & Descanso

Luego debes superar una cata – a ciegas, obvio – y una prueba teórica. Con esto recién parte tu acceso, el cual se extenderá como mínimo por 3 años, con pruebas, catas y papers relacionados con el vino. El porcentaje de aprobación es mínimo y hoy en el mundo existen 364 Master of Wine.

Dentro de los conocimientos que deben demostrar están no solo los de vino como brebaje, sino que también de química orgánica, tecnología de cultivo y vegetal, microbiología enológica y termotecnia.

Si te interesa seguir ahondando en este tema, en Netflix puedes ver los requisitos, penas y glorias de los postulantes a este título, ya que el 2012 se realizó un documental llamado “Somm”, el cual se encuentra en la plataforma de streaming y sigue a 4 sommeliers que buscan el título

Un danés en Valdivieso

Cuéntanos Jonas, ¿como es tu trabajo?

Yo trabajo desde casa, tengo sede en Málaga, sur de España, pero viajo 100 días al año, en especial a Inglaterra, con clientes y restaurantes.

Tu además eres Brand Ambassador de Caballo Loco, y este, en Chile, es un vino que se desprende de Valdivieso por decirlo así, ya que se conoce como un producto y no necesariamente se relaciona en primera instancia a Valdivieso, ¿En Europa se da lo mismo?

Si, para el consumidor e incluso para la gente que compra los vinos, ellos a veces no lo saben, no lo asocian y como que no lo ven. Es algo desconocido y la verdad, por una parte, es una gran ventaja. Si bien puede ayudar a levantar aún más la imagen de Valdivieso porque estos vinos son de gran calidad, pero muchas veces los somelieres en los restaurantes para tener una gama de vinos

A ma do #FeriaVeramonte2019

3Comentar1

Síguenos en Twitter

Tweets por @Rompelcorcho

Rompiendo El Corcho

@Rompelcorcho

A ma do #FeriaVeramonte2019

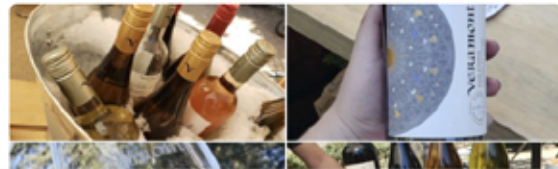
instagram.com/p/Bv7E0sanpt/...

6h

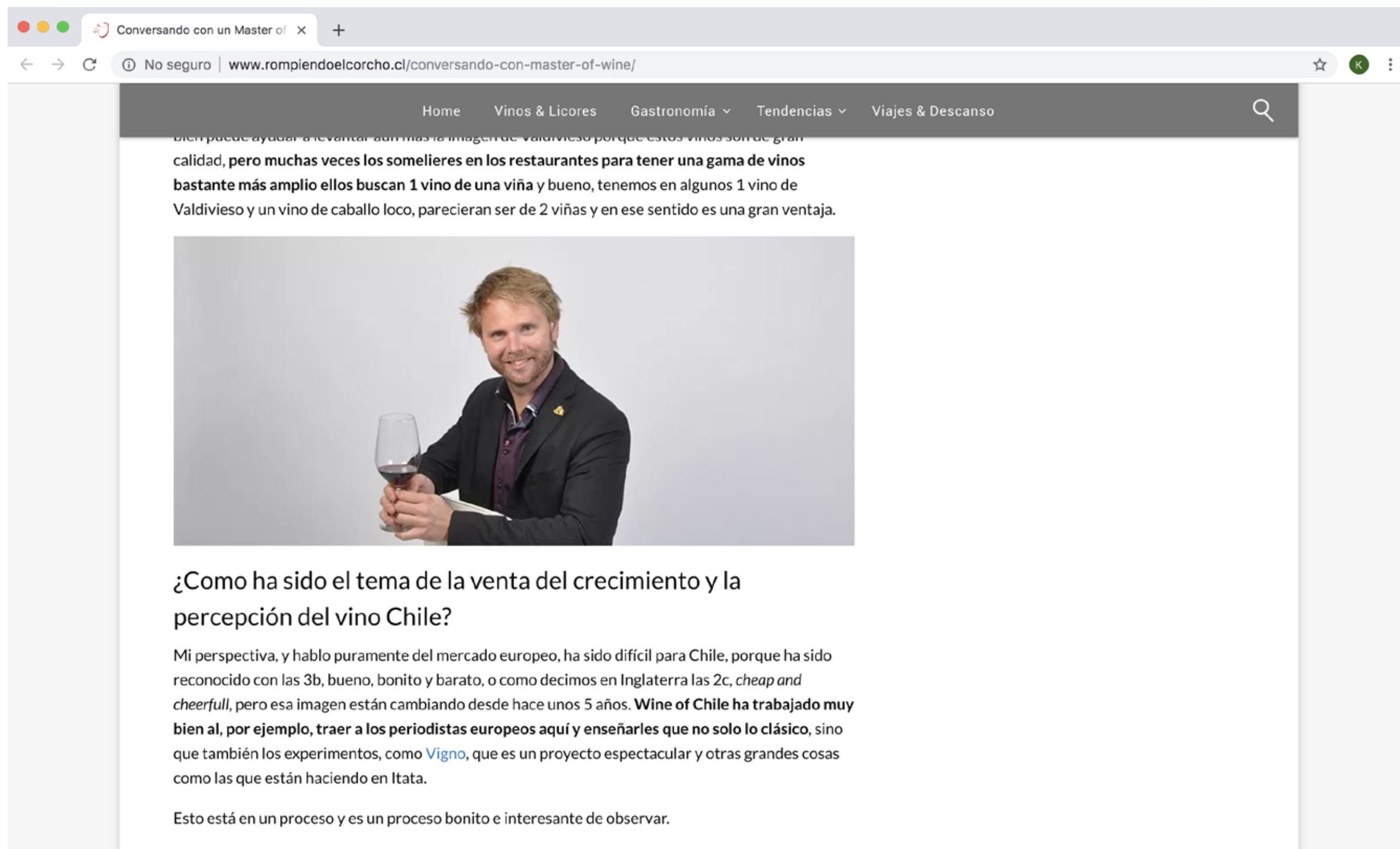
Rompiendo El Corcho

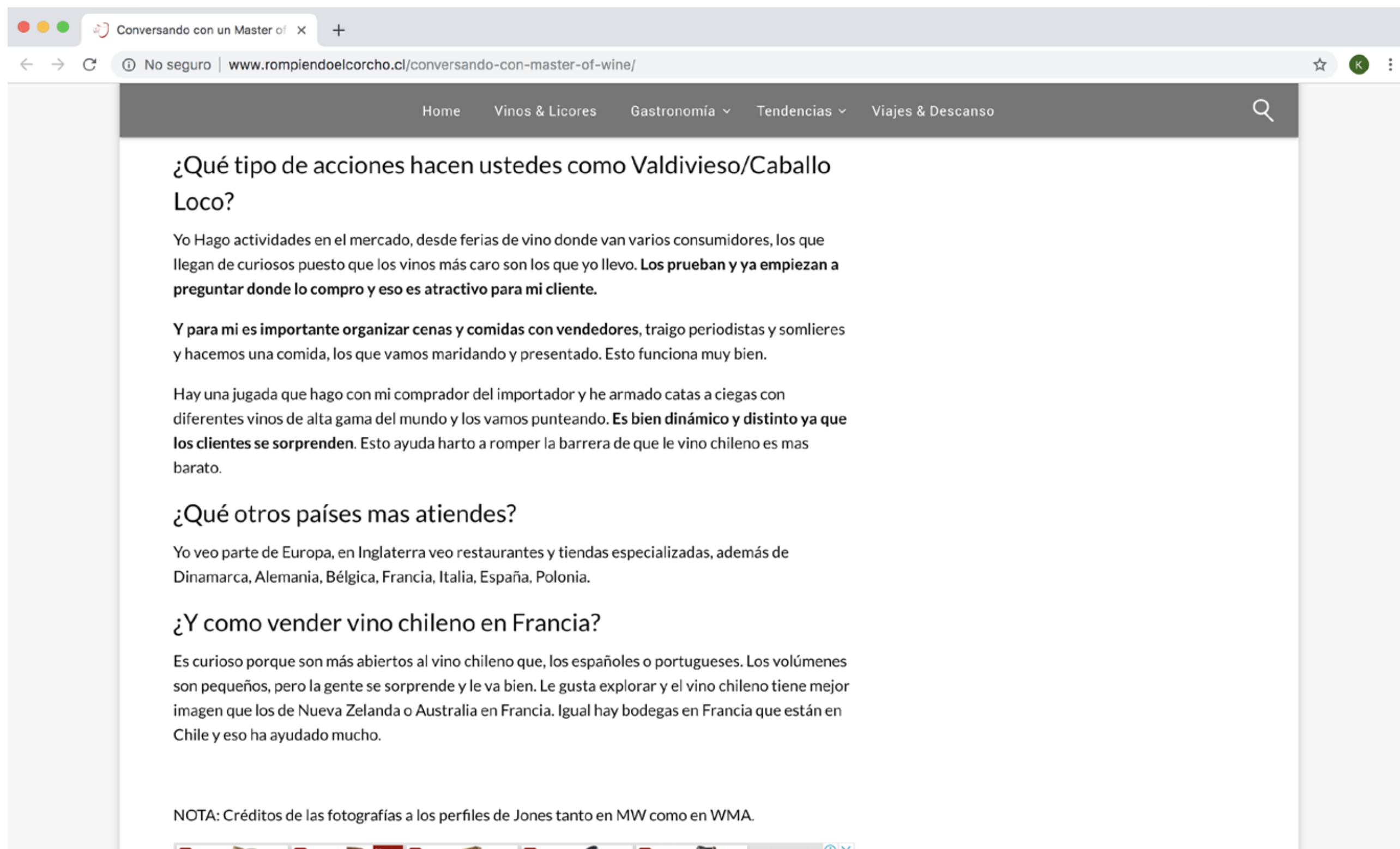
@Rompelcorcho

Ya estamos en la #FeriaVeramonte2019



InsertarVer en Twitter





• REVISTA



JONAS TOFTERUP, MASTER OF WINE:

ES EL ACTUAL EXPORT MANAGER EUROPE & BRAND AMBASADOR DE LA LÍNEA CABALLO LOCO DE VIÑA VALDIVIESO. DESDE HACE UNAS SEMANAS FUE NOMBRADO ENTRE LOS SEIS NUEVOS MASTERS OF WINE, CONVIRTIÉNDOSE EN EL PRIMER DANÉS EN OBTENERLO, Y EL MÁS JOVEN ENTRE TODOS LOS QUE ACTUALMENTE DETENTAN ESTE REPUTADO RECONOCIMIENTO ALREDEDOR DEL MUNDO. ESTA ES PARTE DE SU SINGULAR VISIÓN SOBRE EL ACTUAL ESCENARIO VITIVINÍCOLA CHILENO

Texto: Cristina Álvarez G. / Gentileza de Jonas Tofterup



Entrevista para Revista Chef & Hotel Marzo- Abril

JONAS TOFTERUP, MASTER OF WINE:

“ES UN MOMENTO MUY BONITO EL QUE ESTÁ VIVIENDO EL VINO CHILENO”

SON EXACTAMENTE 384 MASTERS OF WINE (MW) que hasta ahora existen en cerca de 30 países, todos con diferentes formaciones profesionales: enólogos, compradores, periodistas, empresarios, consultores, académicos, entre otros. Los une la misma pasión, el vino, y también poseer uno de los títulos más prestigiosos y respetados en la esfera vitivinícola internacional, dado por el Institute of Masters of Wine (IMW), organismo selectivo que promueve la excelencia, la interacción y el aprendizaje en el sector.

124 El 22 de febrero pasado, dicha entidad anunció a sus seis nuevos miembros tras aprobar el examen reconocido mundialmente por su rigor y altos estándares, el cual los acredita como Master of Wine. Uno de ellos es Jonas Tofterup (33), nacido en Dinamarca, pero que ha vivido la mitad de su vida en España, mismo país en el que es copropietario de Iberian Wine Academy, escuela de vinos ubicada en Andalucía, en la que ofrece cursos internacionales certificados por la Wine & Spirits Education Trust (WSET).

Gracias a su paso por las universidades de Montpellier, Bordeaux, Geisenheim y Stellenbosch, obtuvo un Master en Ciencias en Viticultura y Enología, permitiéndole desarrollarse principalmente como enólogo en destacadas bodegas de España, Sudáfrica, Alemania y Dinamarca. Pero aún más, desde 2015 decidió desempeñarse en el área comercial del mundo del vino a nivel internacional, asumiendo el desafío como Export Manager Europe & Brand Ambassador de la línea Caballo Loco, perteneciente a la reconocida viña chilena Valdivieso.

Tal cargo le ha concedido conocer *in situ* nuestra realidad como país productor, y entender por qué Chile es en la actualidad el primer exportador de vinos del nuevo mundo, como también el cuarto a nivel mundial, siendo superado por países con una vasta tradición vitivinícola, como Francia, España e Italia. “Una de las particularidades que tiene Chile, es que las bodegas pueden elaborar excelentes vinos con uvas que vienen prácticamente de todo el territorio, eso gracias a su diversidad de valles vitivinícolas. Es algo realmente increíble”, señala Tofterup.



Así mismo, se refiere a esa imagen que en ciertos mercados relacionan a Chile con la producción de “vinos buenos y baratos”, la cual nace según el especialista, por una cuestión de ganar espacio a través de las exportaciones, pero que desde un tiempo a la fecha ha tomado un giro interesante. “Es un momento muy bonito el que está viviendo el vino chileno, se nota que hay un cambio radical. Es por eso que periodistas y críticos internacionales recorren los valles, no sólo para ir a las grandes viñas, también para conocer las propuestas de pequeñas producciones, lo cual ha puesto a Chile en la vista de todos por su diversidad y dinamismo, demostrando una especial inquietud y ganas de seguir mejorando. Esto va a beneficiar mucho al país, porque de verdad están haciendo cosas muy bonitas alrededor de sus vinos. Los productores tienen que creérselo más y no bajarse los pantalones para vender más barato, tenerlo claro al decir: ‘esta es la calidad, y esto es lo que cuesta’”, dice el experto.

“UNA DE LAS PARTICULARIDADES QUE TIENE CHILE, ES QUE LAS BODEGAS PUEDEN ELABORAR EXCELENTES VINOS CON UVAS QUE VIENEN PRÁCTICAMENTE DE TODO EL TERRITORIO,... ■

SABER VENDER EL VINO CHILENO

No sólo como uno de los grandes especialistas en vinos del mundo, también como extranjero y conocedor de la fuerte presencia de esta bebida milenaria en las mesas de Europa, Jonas es crítico al referirse a lo que ocurre en Chile en el sector de la restauración. Para él es clave que en hoteles y restaurantes se forme un equipo de trabajo de cara al cliente, educarlos acerca de vinos, al menos en lo básico: por qué un vino tiene más valor que otro, cuáles son sus características y por qué se diferencian de otros, de tal manera que puedan sugerir y convencer al consumidor a beberse una botella.

“La formación de WSET es fuerte en algunos países, y si bien requiere una alta inversión, al cabo de pocos meses se recupera porque el encargado de servicio ha vendido más vino. Además son personas que se sienten valoradas, pues por ofrecer bien los vinos la empresa vende más y ellos ganan más propinas, algo que le hace bien a la imagen de la empresa. Es un círculo donde todos ganan”, asegura el especialista.

También propone tener cartas con una oferta de vinos más interesantes, diversidad de cepas, diferentes valles de origen, con un rango de precios que no sólo se fijen entre 8 y 11 mil pesos. “¿Cómo vas a motivar al consumidor si no hay dónde elegir?, para mí una propuesta así es algo realmente aburrido. Si no se puede tener una carta extensa, por lo menos mostrar variedad y estilos diferentes. También atreverse a poner precios más altos, y que quienes sirven sepan explicar por qué ese vino es más caro que los demás. Un turista extranjero de vacaciones siempre está dispuesto a gastar más dinero, porque ya destinó 1.000 o 1.500 dólares para llegar a Chile, y lo que busca aquí es tener una experiencia única”, afirma Tofterup.

En esa misma línea, Jonas se refiere a lo que para él es un vacío en lo que ha observado en las cartas de algunos restaurantes en Chile: “Hay mucha diferencia entre los vinos íconos y los que son más baratos o de otras categorías, es decir, encuentras vinos de 15 mil pesos en promedio, y luego te saltas a los 70 mil para los de alta gama. ¿Y si yo quiero algo que esté en el medio, entre 30 y 40 mil? Si bien quiero algo mejor, tampoco me apetece gastar tanto”.

Los profesionales con formación de Master of Wine los convierte en personas conocidas en la esfera del vino, por eso es que “estando a bordo, creo que será más fácil acercarse a la marca Caballo Loco a mi red de contactos de todos los MW, una gran ventaja de la cual estoy muy agradecido. Este título da cierta autoridad en términos de calidad e imagen, porque permite entregar seguridad en que lo que se está presentando es a una bodega seria. El mundo del vino es para gente apasionada, quienes lo eligen es porque deciden seguir un estilo de vida”, concluye Jonas Tofterup.



Mujeres en el mundo del vino Y UN MASTER OF WINE EN CHILE

El vino viene de la uva, la uva de la viña, la viña de la naturaleza, la naturaleza es creadora, creadora es la mujer, mujer es tanto la cosechadora como la enóloga o como tú mujer que bebes una copa y lees esta revista.

Se estima que en el mundo hay 645.600.000 mujeres y cada una de ellas sueña día a día por ver cumplidos sus derechos en un marco de respeto y hermandad. Hoy, nuestra revista se la dedicamos a todas aquellas mujeres que hacen de este mundo un poco más justo, respetuoso, equitativo y digno. ¡Salud por todas ustedes!

Para esta nueva edición tenemos algunas sorpresas. Tuvimos la suerte y el honor de entrevistar a productoras y enólogas activas en el mundo viñatero, conocimos su historia, pasión y visión.

También conversamos con Jonas Tofterup, uno de los 384 Master of Wine que hay en el mundo, que por estos días está de paso por Chile. Nos contó sobre excéntricos vinos de más de 10 años de guarda, otros que reúnen más de 20 cosechas en una sola botella, un vino de 1795 y de por qué Chile es tan especial en la viticultura mundial.

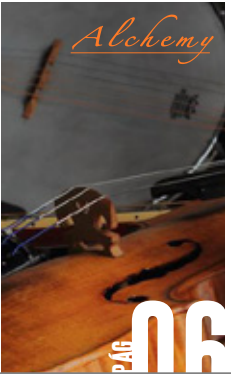
Como en todas nuestras ediciones plasmamos las historias de los viñateros detrás de cada uno de estos tres grandes vinos: Un triple ensamblaje de Alchemy; Trapi, un vino producido a pocos kilómetros de la selva valdiviana; y Siete, una mezcla de Cabernet sauvignon y Carmenere que reúne lo mejor de los campos del valle de Colchagua.

Para el futuro tenemos novedades que iremos revelando poco a poco. Qué disfruten la revista y a brindar con sus copas en alto. ¡salud!



TRAPI

PÁG 04



Alchemy

PÁG 06



Siete

PÁG 08



MASTER OF WINE

PÁG 10



MUJERES EN EL MUNDO DEL VINO

PÁG 11

3

EDITORIAL - MUJERES Y MASTER OF WINE

MARZO 2019



Entrevista para Revista Up Wine Colchagua



JONAS TOFTERUP:

el Master of Wine de paso por Chile nos cuenta datos anecdóticos sobre el mundo del vino

Con 33 años el enólogo danés radicado en España nos cuenta sobre vinos excéntricos, por qué le gusta tanto Chile y sobre un peculiar vino que probó en la isla de Madeira, vinificado el año 1795.

Catar a ciegas doce vinos, saber a qué variedad corresponde cada uno, dónde se produce, cuántos años tiene, en qué mercado se vende, qué tipo de cliente lo consume y a cuánto se comercializa, fueron algunas de las pruebas del primer año de estudio por las que debió pasar el enólogo Jonas Tofterup para conseguir el título de Master of Wine, título que sólo lo tienen 384 personas en el mundo, en una carrera que se puede extender hasta siete años. “Sólo un 5% de los candidatos aprueba este programa finalmente”, comenta el Master of Wine y Export Manager de Viña Valdivieso, señalando que en Latinoamérica sólo hay una persona con este título y se encuentra en Argentina.

El primer acercamiento al mundo del vino de Jonas Tofterup fue a la edad de 11 años, cuando viajó con su familia a Chile a ver a su hermano mayor, quien se dedicaba a la enología en la viña Tarapacá. “Me gustó mucho la cordillera de los Andes, las montañas, la naturaleza y la gente amistosa. En ese momento pensé que quería hacer vino algún día y al terminar el instituto a los 19 años, estudié ingeniería alimentaria y posteriormente Enología y Viticultura en Erasmus Mundus, entre Francia, Alemania y Sudáfrica”.

Hoy, Jonas Tofterup es el encargado de abrir nuevos mercados en Europa para Viña Valdivieso, ya lo ha hecho con naciones como Dinamarca, Polonia, España y Suiza.

Asimismo, es Brand ambassador de Caballo Loco, vino que posiciona en sitios de alto prestigio de Inglaterra, restaurantes Michelin y tiendas de alta gama. De hecho, al momento de entrevistarle era acompañado por sus clientes ingleses, que vinieron a Chile para conocer un poco más nuestra cultura.

En su extensa carrera, el reconocido enólogo asegura haber degustado más de 3.000 vinos de diferentes latitudes, algunos muy peculiares. “Hay un vino muy distinto, un rosado de una bodega en España llamada Viña Tondonia. Es un vino especial porque es un rosado madurado en roble durante 6 años y luego en botella por 4 años. Es un rosado que sale al mercado después de 10 años de guarda. Es un vino más bien mineral, con presencia a sotobosque, hojas mojadas, huele un poco a frutos secos ¡y el color es naranja no rosa! Es

una curiosidad tremenda”.

Otra excentricidad es el Caballo Loco número 17, explica el especialista, “es un vino que mezcla 21 diferentes cosechas desde 1992 a 2012, la mayoría corresponden a Cabernet Sauvignon. Tiene notas propias de un vino joven y notas más complejas, terciarias, como frutos secos, cuero y tabaco que provienen de los vinos más antiguos. Es súper complejo por sus diferentes niveles con un final muy largo en boca cuando lo has tragado”.

Sin duda, ser un Master of Wine abre puertas a cavas exclusivas a las que pocos podrían acceder, Jonas es uno de esos privilegiados. En la isla portuguesa de Madeira, en pleno océano Atlántico, el enólogo tuvo acceso a un vino de 1795 de Barbeito. “Es un vino generoso encabezado con alcohol, tiene 20° de alcohol, un poco dulce y con mucha acidez. Los mejores de estos vinos aguantan cientos de años por su acidez, azúcar y porque tienen 20° de alcohol. Son envejecidos hasta por 30 años en barricas de roble, proceso en que se evapora mucho vino y queda 30% del volumen inicial, para luego ser guardados en globos de cristal. Es algo muy único, una sensación tensa de sabor, tiene mucha viscosidad; mucho extracto seco con frutos como nueces, avellanas, duraznos; miel, mucha acidez y una longitud interminable: Media hora después lo puedes saborear”, relata.

Para Jonas, Chile tiene un significado especial, “este país tiene una increíble diversidad de climas y suelos y con esto podemos hacer todo tipos de vinos en el mundo. No hay ningún país que reúna estas condiciones. Tenemos uvas desde el Limarí hasta al sur del Biobío, más de 1.000 kilómetros de distancia, lo que a la hora de producir y etiquetar da mucha flexibilidad, a diferencia de las regiones europeas”.

“Me gusta mucho el Chardonnay de la zona de Leyda; el Syrah que podemos conseguir en el valle del Limarí porque tiene estos toques a especias, a pimienta y es un pelín salino; el Cabernet Sauvignon producido en altura en el Maipo; o el Carménère de la zona de Apalta, el mejor que he probado”, aclama Jonas Tofterup, invitando a los lectores a disfrutar y valorar la extensa gama de vinos que se elabora en Chile. ¡Salud!



- RADIO



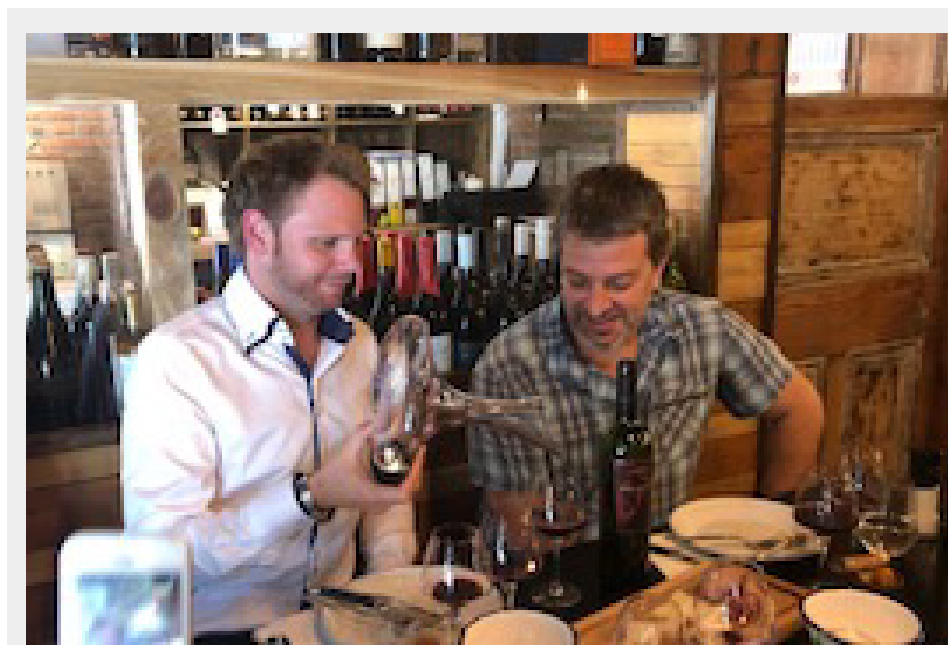
Entrevista en Radio Oasis en programa "Esto no es Plaza Italia" 20 minutos de conversación entre los periodistas Bárbara Tupper y Marcelo Comparini junto a Jonas, quién habló de su vida en España, de ser Master of Wine y de Caballo Loco.

Link para escuchar el programa:
<https://oasisfm.cl/#1551737119>



- FOTOS SOCIALES

Almuerzo con Blogueros en La Cava del Sommelier.



- Se habló en Redes Sociales



- Se habló en Redes Sociales



- Se habló en Redes Sociales



- Se habló en Redes Sociales



- Se habló en Redes Sociales



- Se habló en Redes Sociales



- Se habló en Redes Sociales



- Se habló en Redes Sociales



- Se habló en Redes Sociales



- Se habló en Redes Sociales



- Valorización



Cobertura Prensa Master of Wine Jonas Tofterup

Valorización	
Medio	Valorización
1 Diario La Prensa suplemento Domingo Portada y Entrevista	1.500.000
2 Diario El Mercurio Revista Sábado Columna	500.000
3 Begoña Uranga Mención	
4 Sitio soychile.cl soyvalparaiso.cl Entrevista	500.000
5 Diario Mercurio Valparaiso Columna sobre Caballo Loco y Jonas	500.000
6 Sitio Rompiendoelcorcho.cl Entrevista a Jonas	250.000
7 Revista Chef & Hotel Entrevista Jonas	500.000
8 Revista Up Wine Entrevista Jonas	250.000
9 Radio Oasis Entrevista Jonas en Programa "Esto no es Plaza Italia"	2.000.000
Total Valorización por Medio y centimetro/Columna	6.000.000
10 No se incluye Valorización Menciones en Redes Sociales en almuerzo blogueros	
Costo almuerzo en La Cava del Sommelier (canje conseguido por MP)	0
Honorarios M.Paz Jiménez	800.000

Maria Paz Jiménez

Asesoría Comunicacional: María Paz Jiménez Venegas



(+569) 9 888 2760



mariapaz@mariapazjimenez.cl



marypepa1974@gmail.com



www.detripascorazon.cl



www.mariapazjimenez.cl



[@lapepa74](https://twitter.com/lapepa74)



[marypepa](https://www.instagram.com/marypepa)



[detripascorazonchile](https://www.instagram.com/detripascorazonchile)