



ODFJELL

*Premium Organic Wines*

Clipping **#desafioodfjell**

Marzo-Abril 2019



ODFJELL  
*Premium Organic Wines*

- EL DESAFÍO

---

Durante marzo se convocó a prensa, sommelier y grupos de cata a participar en un desafío especial y nuevo para la Industria del Vino.

La idea fue probar una botella de vino de viña Odfjell durante 5 a 7 días.

Cerrandola solo con su corcho y dejándola en el refrigerador de la casa.

El resultado se tenía que ir comunicando en la red social Instagram a través de videos o fotografías, usando el #dia1 #dia2 etc.

**#desafioodfjell**



# ODFJELL

Premium Organic Wines

## • INVITADOS

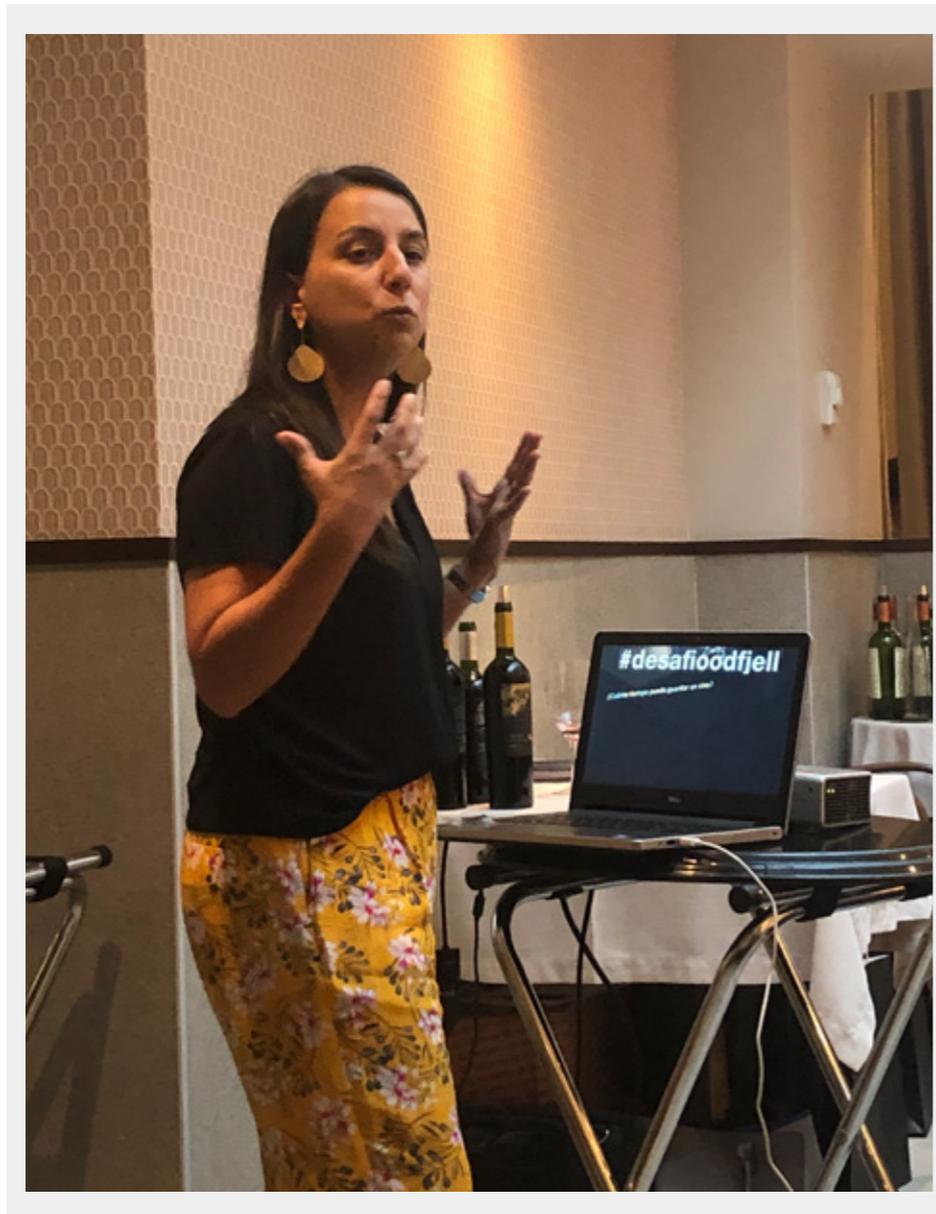
Se convocó a estas personas. En amarillo quienes asistieron al almuerzo ofrecido por Laurence Odfjell en La Brasserie de Héctor & Franck:

INVITADOS	LUGAR DE TRABAJO	OCUPACION	INSTAGRAM	SEGUIDORES
1.- Pascual Ibañez	Escuela de los sentidos	Sommelier	@sentidosescuela	1.322 seguidores
2.- Apóstoles del Vino	Blog de grupo de cata	Blogueros	@apostolesdelvino	22,1 mil seguidores Facebook también.
3.- Cristina Perez Iñigo	Revista el Sábado El Mercurio	Columnista	No tiene instagram	Escribirá en su columna de los sábados.
4.- Cristian Lavin	apasionado del vino	Consumidor vino	@crlavin	1.065 seguidores
5.-Pilar Hurtado	cronista gastronómica	periodista	@lacomensala	3.098 seguidores
6.- Eduardo Alfaro	Sommelier la Cav	sommelier	@eduardocubano	1.564 seguidores
7.-Alvaro Bitran/Karem Milgram	Restaurante Barrica 94	Dueños de Restaurante	@barrica94	4.351 seguidores
8.-Pato Rojas	Revista Placeres	periodista	@pato_rojas_b	2.238 seguidores
9.-Ricardo Grellet	Presidente Asociación de Sommelier y Restaurante La Cava del Sommelier	Sommelier	@rgrellet, @lacavadelsommelier	2.102 seguidores 4.107 seguidores
10.-Hector Vergara	Cavas Reunidas, La Brasserie	Master Sommelier		
11.-Carolina Freire	cronista gastronómica Revista Placeres	periodista	@negrafreire	2.537 seguidores
12.-Carla Urrugana	Blog chezcarlita, grupo de catas	Bloguera	@chezcarlita	3.713 seguidores
13.-Daniel Greve	Revista Jigger, Emporio Gastronómico	Periodista	@danielgreve	34, 7 mil seguidores
14.-Anita Barahona	Editora la Cav	Periodista	@anam_barahona	1.439 seguidores
15.-Mariana Martinez	Wip.cl	Periodista	@wip.cl	2.467 seguidores
16.-Sole Onetto	Canal TV Mega	Periodista	@soledadonetto	217 mil seguidores
17.-Consuelo goepinger	Cronista gastronómica, Revista Sky	Periodista	@consuelog_	8.616 seguidores
18.- Sebastian Riquelme	Cavas Reunidas	Sommelier	@sebasommelier	2.938 seguidores
19.-Meche Calvo	La Braserie	Consumidor vino	@meche_calvo	1.549 seguidores
20.-Homero Gac	Consumidor vinos	Vivino	@hgac	1.104 seguidores
21.- María Paz Jimenez	Descorchados, Prensa Odfjell	Periodista	@detripascorazonchile	1.293 seguidores

• PRESENTACIÓN #desafioodfjell



ODFJELL  
*Premium Organic Wines*



• PRESENTACIÓN #desafioodfjell



ODFJELL

*Premium Organic Wines*





**ODFJELL**  
*Premium Organic Wines*

• [#desafioodfjell](#)



## **Barrica 94 Restaurante**

[#desafioodfjell](#)

[@barrica94](#)

4.521 Seguidores

Videos:

Reproducciones totales [#desafioodfjell](#):

1.956reproducciones

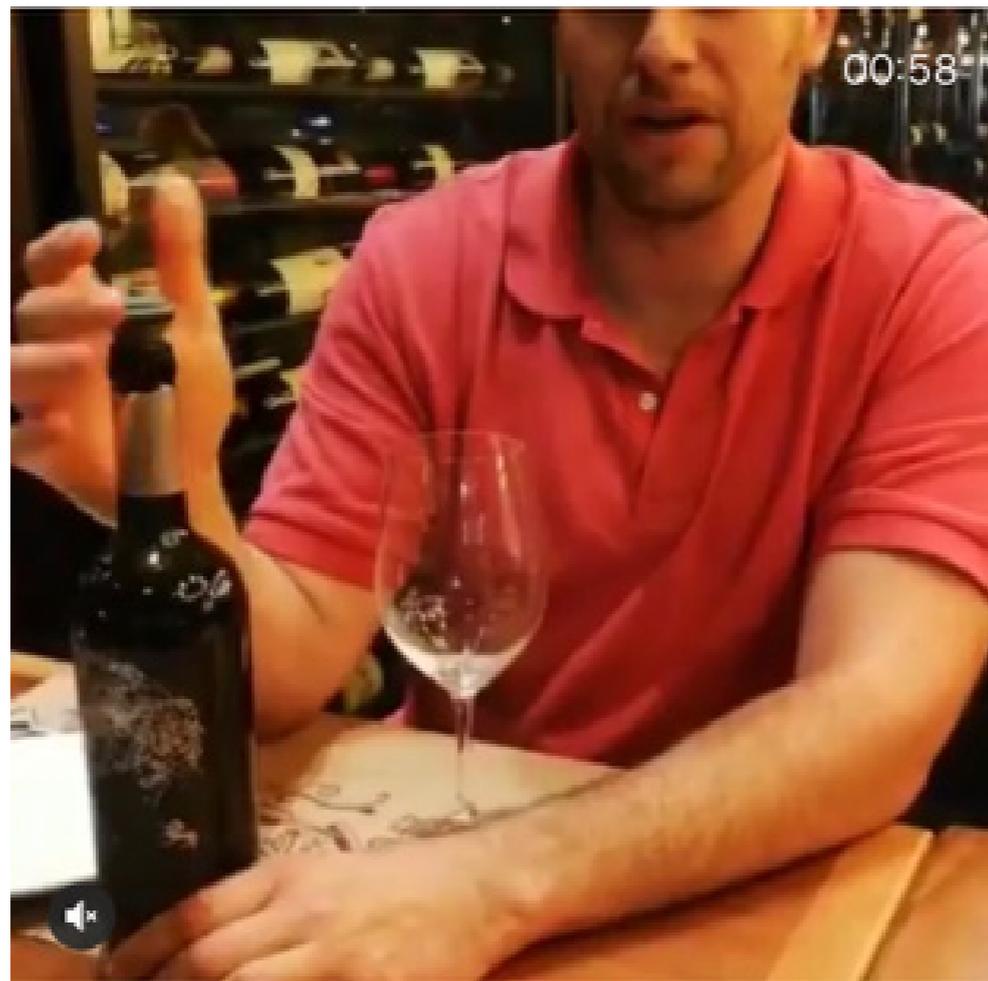
Total Comentarios: 23 comentarios

## **#dia1**

648 Reproducciones

Comentarios: 13 Comentarios

 barrica94 ...



491 reproducciones · Les gusta a laurenceodfjell y brunelladivinadelmar  
barrica94 #DESAFIOODFJELL #segundodia @marypepa @odfjellvineyards porque un vino



# ODFJELL

*Premium Organic Wines*

• #desafioodfjell

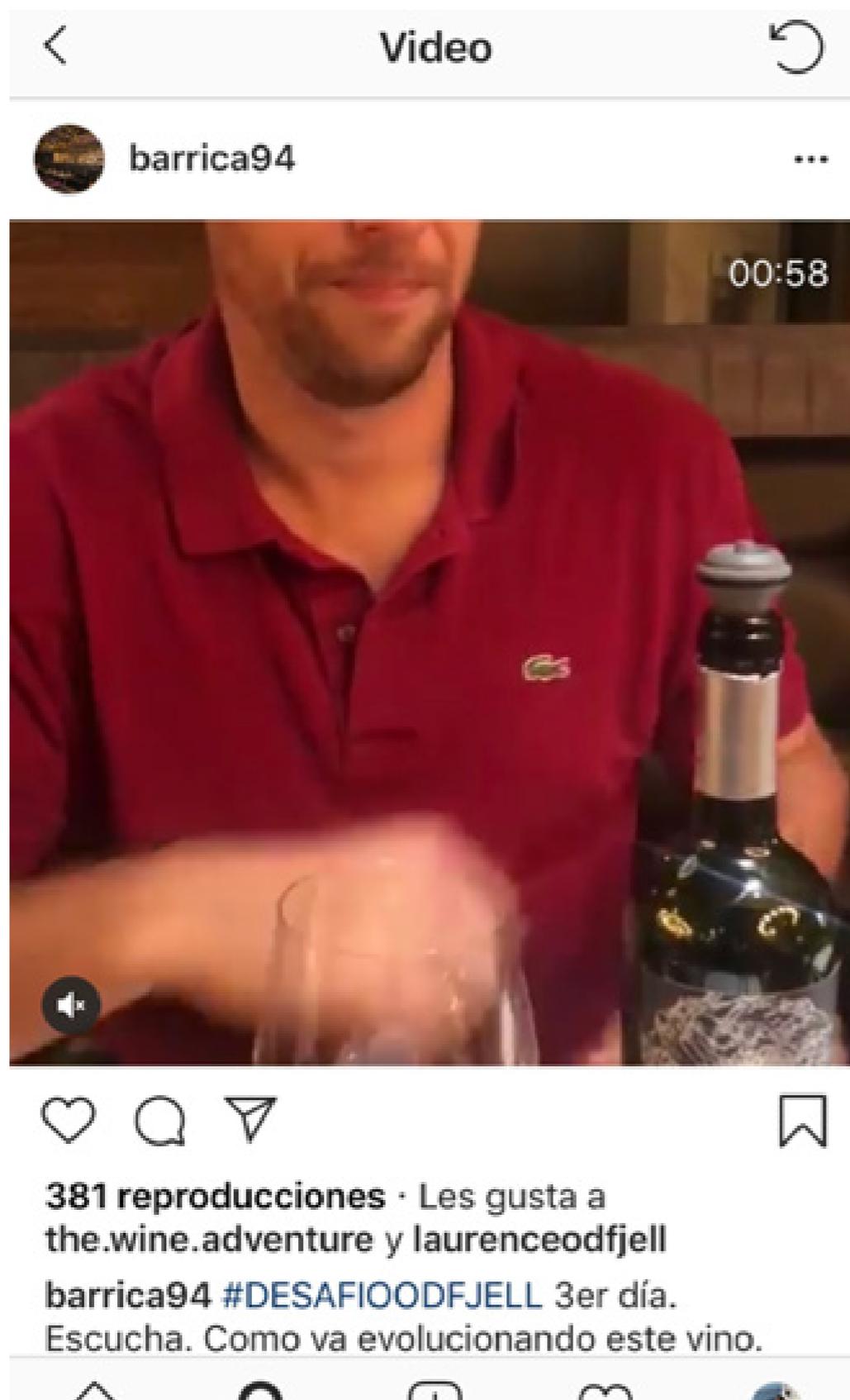


## Barrica 94 Restaurante

### #dia2

491 Reproducciones

Comentarios. 3 comentarios



**ODFJELL**  
*Premium Organic Wines*

• [#desafioodfjell](#)

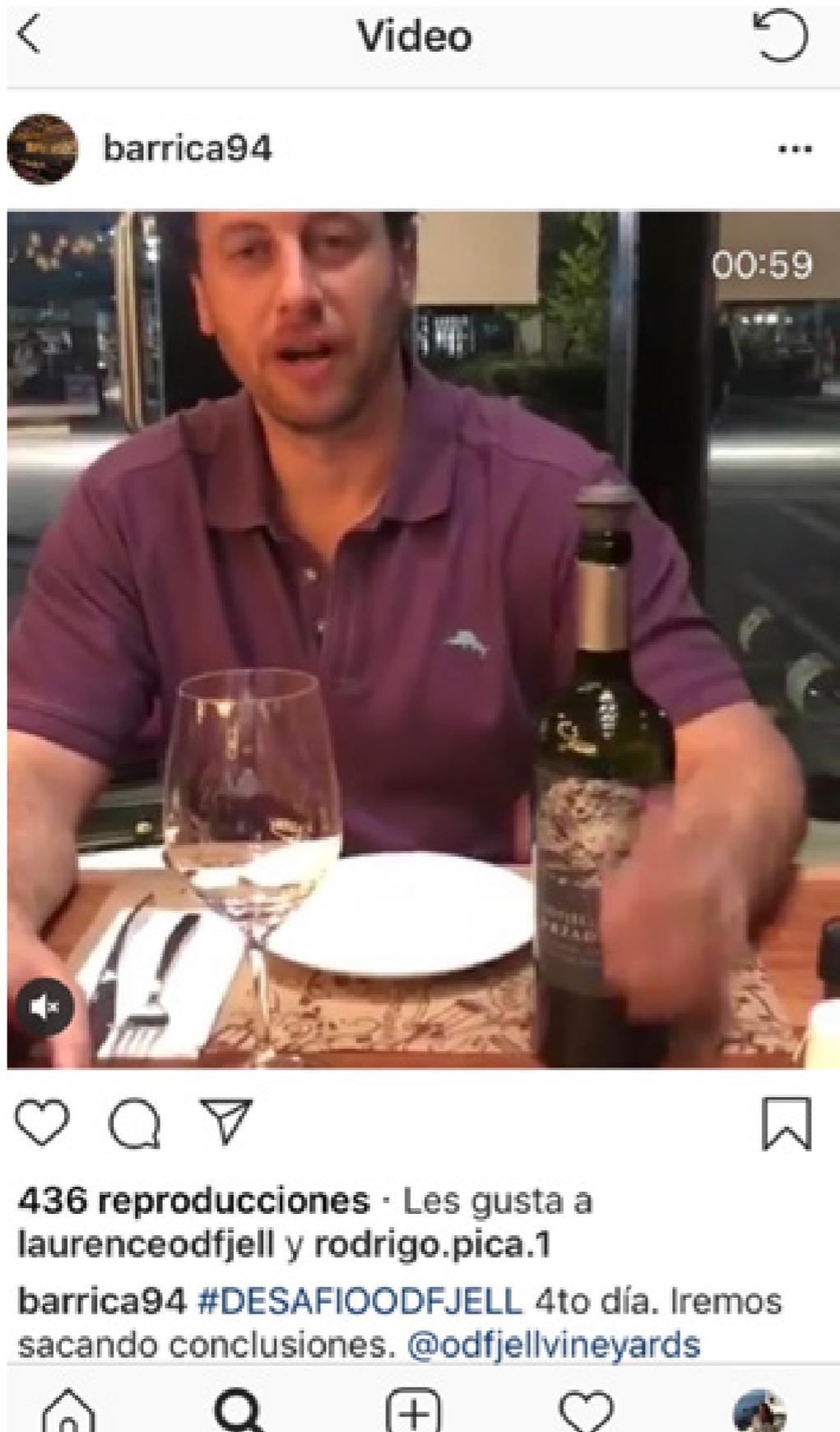


**Barrica 94 Restaurante**

**#dia3**

381 reproducciones

Comentarios: 2 comentarios



**ODFJELL**  
*Premium Organic Wines*

• [#desafioodfjell](#)



**Barrica 94 Restaurante**

**#dia4**

436 reproducciones

Comentarios 5 comentarios



pascualibanez



Les gusta a miguel.angel1981 y 102 más

**pascualibanez** Determinados vinos sorprenden por su capacidad para aguantar bien una vez abierta la botella. Con este Orzada Carignan 2016 de Cauquenes (Maule) y que ya reposa vertical en su estante, lo comprobaremos con metodología, probando y comentando sus cambios durante 7 días que dura el [#desafioodfjell](#)

Ver los 8 comentarios

**laurenceodfiell** Gracias por participar



# ODFJELL

Premium Organic Wines

• [#desafioodfjell](#)



## Pascual Ibañez

[#desafioodfjell](#)

1.- Pascual Ibañez

@pascualibanez /2.822 seguidores

-Video Comentando sobre Desafio Odfjell:

(no se pueden medir las reproducciones porque no fue hecho como video contable)

Me gusta: 103 seguidores

Comentarios: 8 comentarios



pascualibanez



Les gusta a **crlavin** y 119 más

pascualibanez 1º Día [#desafioodfjell](#) el Orzada Carignan 2016. Cepas de 60 a 100 años en Cauquenes, Maule (en dos videos unidos) Se conserva bastante joven con aroma frutado agridulce, pétalo de rosa, baya de enebro, balsámicos. Boca de acidez grata, cuerpo medio y taninos carnosos de la uva. Buena persistencia.

Promete para aguantar el desafío



# ODFJELL

*Premium Organic Wines*

• [#desafioodfjell](#)



## Pascual Ibañez

### #dia1

Me gusta: 120 seguidores

Comentarios: 4 comentarios

(no se pueden medir las reproducciones porque no fue hecho como video contable)



pascualibanez



454 reproducciones · Les gusta a crlavin y laurenceodfjell

pascualibanez 2º Día #desafioodfjell. Carignan Orzada 2016, Cauquenes, Maule.

Se atornilló la fruta en nariz, aumentan los tonos



ODFJELL

Premium Organic Wines

• #desafioodfjell



Pascual Ibañez

#dia2

(con video para contar reproducciones)

454 reproducciones

Comentarios: 13 comentarios



pascualibanez



245 reproducciones · Les gusta a ignacio.montt y crlavin

pascualibanez En el 3º día [#desafioodfjell](#).  
Orzada Carignan 2016. Cauquenes



ODFJELL

Premium Organic Wines

• [#desafioodfjell](#)



Pascual Ibañez

**#dia3**

245 reproducciones

Comentarios: 1 comentario.



pascualibanez



265 reproducciones · Les gusta a miguel.angel1981 y crlavin

pascualibanez 4º DÍA #desafioodfjell #carignan

laurenceodfjell 🍷🍷🍷🍷 Buenas notas de cata 🙏🙏🙏🙏

4 DE ABRIL · VER TRADUCCIÓN



# ODFJELL

Premium Organic Wines

• #desafioodfjell



## Pascual Ibañez

### #dia4

265 reproducciones

Comentarios: 1 comentario



pascualibanez



328 reproducciones · Les gusta a jpatriciobecerrap y crlavin

pascualibanez 5° DÍA, [#desafioodfjell](#).

Ha sufrido cambios significativos. En su



# ODFJELL

Premium Organic Wines

• [#desafioodfjell](#)



## Pascual Ibañez

### #dia5

328 reproducciones

Comentarios: 12 comentarios



**ODFJELL**  
*Premium Organic Wines*

• [#desafioodfjell](#)



**Pascual Ibañez**

**#dia7**

(no hubo #dia6)

313 Reproducciones

Comentarios: 1 comentario



**ODFJELL**  
*Premium Organic Wines*

• [#desafioodfjell](#)



## Carla Urrunaga

Bloguera vinos y gastronomía:

@chezcarlita /3.828 seguidores

Total reproducciones #desafioodfjell :  
2462 reproducciones

## #dia1 (video 1)

Reproducciones: 531 reproducciones



**ODFJELL**  
*Premium Organic Wines*

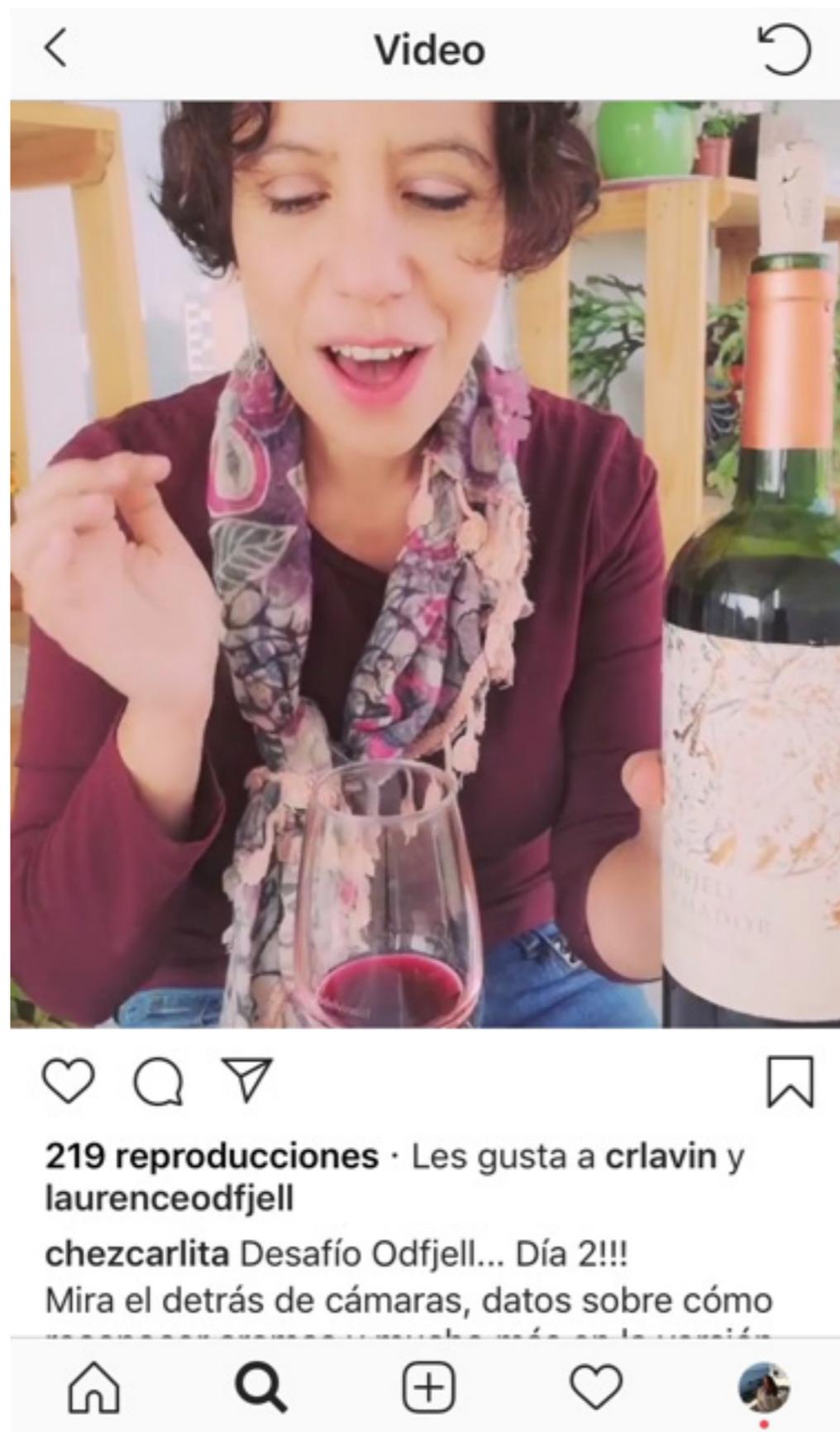
• [#desafioodfjell](#)



**Carla Urrunaga**

**#dia1 (video 2)**

Reproducciones: 801 reproducciones



**ODFJELL**  
*Premium Organic Wines*

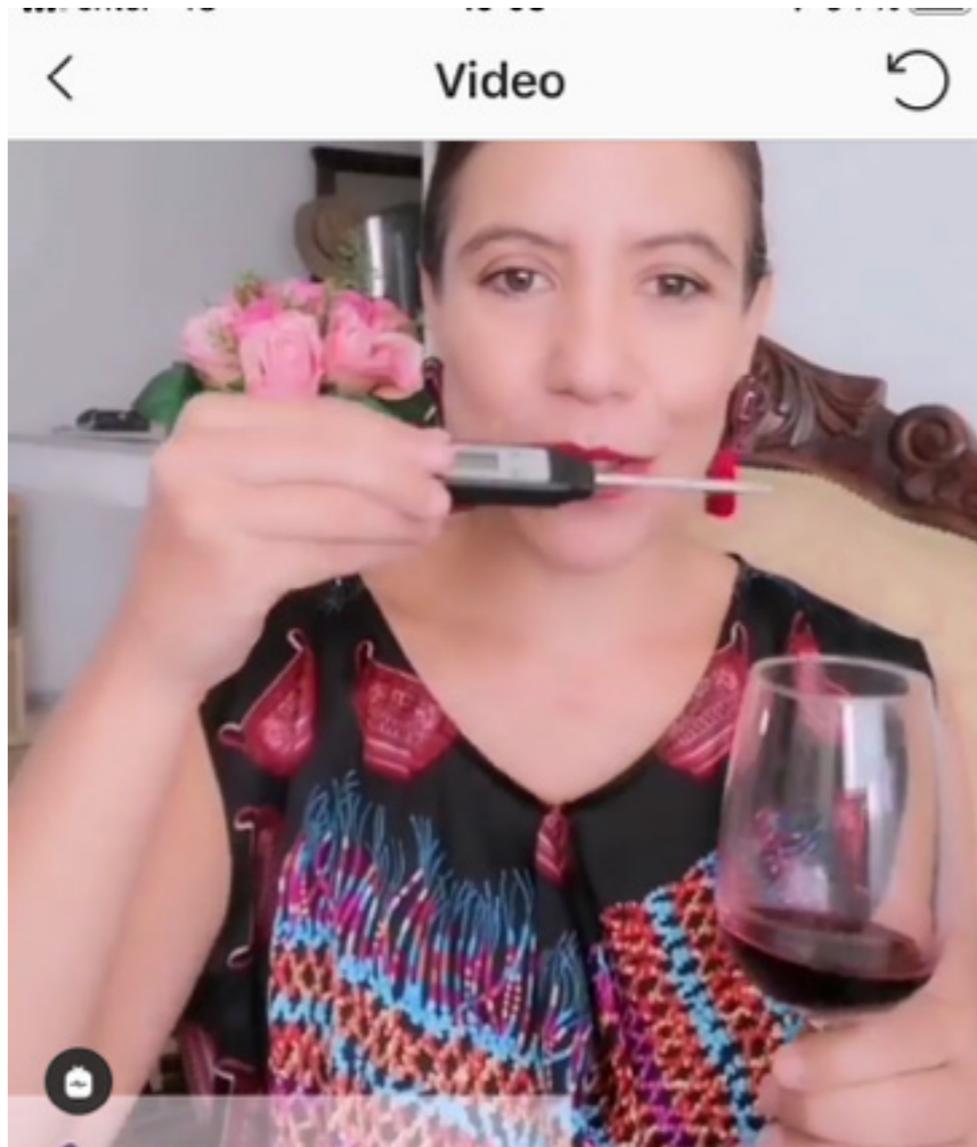
• [#desafioodfjell](#)



**Carla Urrunaga**

**#dia2**

349 reproducciones



556 reproducciones · Les gusta a crlavin y laurenceodfjell

chezcarlita Desafío Odfjell Día 3

Ver los 9 comentarios

chezcarlita @labodequilladecristobal



**ODFJELL**  
*Premium Organic Wines*

• [#desafioodfjell](#)



**Carla Urrunaga**

**#dia3**

Reproducciones: 556 reproducciones



**ODFJELL**  
*Premium Organic Wines*

• [#desafioodfjell](#)



**Carla Urrunaga**

**#dia4**

153 me gusta



**ODFJELL**  
*Premium Organic Wines*

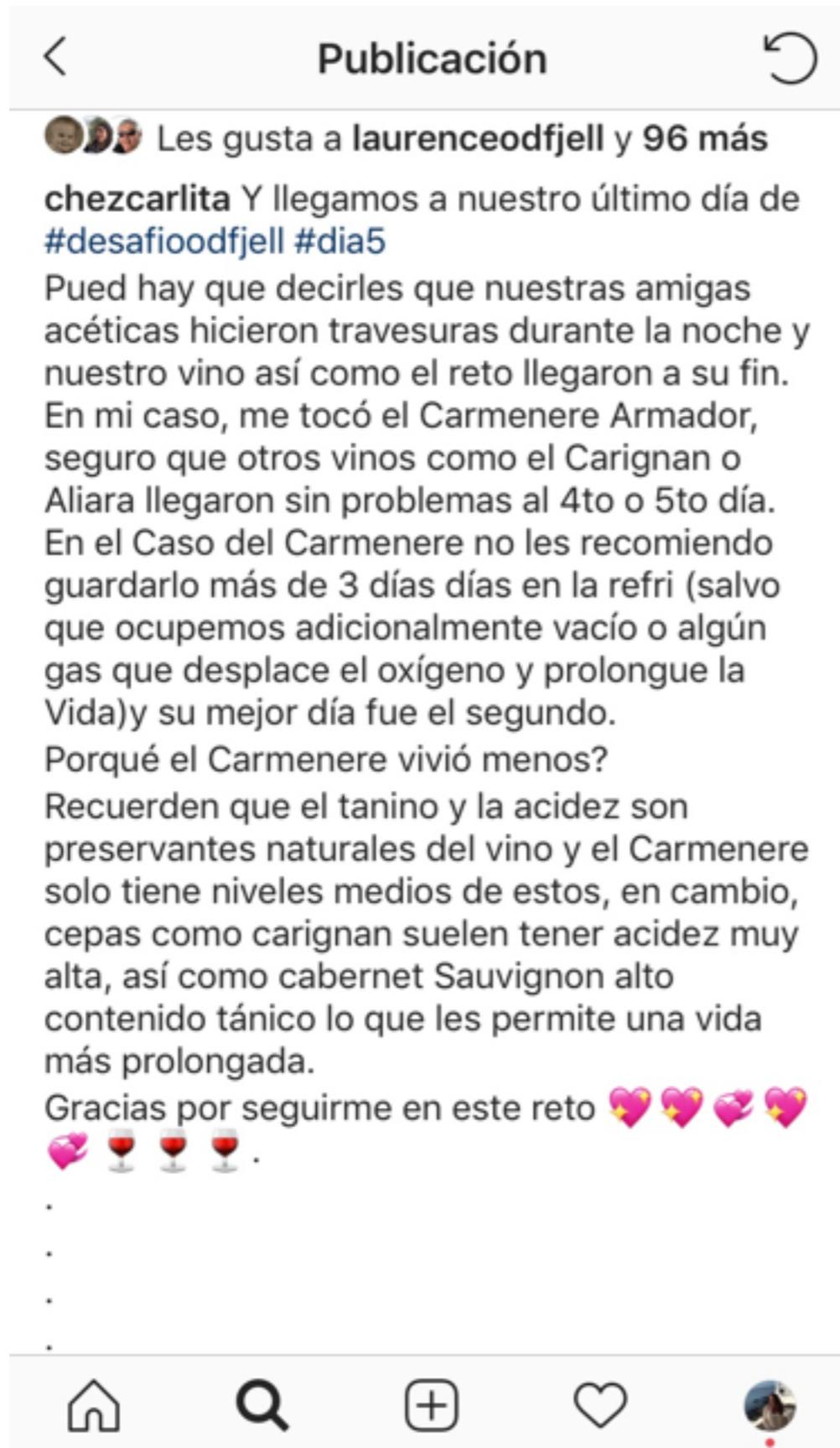
• #desafioodfjell



**Carla Urrunaga**

**#dia4**

153 me gusta



**ODFJELL**  
*Premium Organic Wines*

• #desafioodfjell



**Carla Urrunaga**

**#dia5**

96 reproducciones



**ODFJELL**  
*Premium Organic Wines*

• [#desafioodfjell](#)



### **Cristián Lavin**

Consumidor de vino Sólo hizo fotografías:  
[@crlavin](#) / 1.124 seguidores

Comentando en el almuerzo [#desafioodfjell](#):  
Me gusta: 87  
Comentarios: 7 comentarios



Les gusta a extremosdelvino y 82 más

crlavin Comenzamos el [#desafioodfjell](#) [#dia1](#)



Primero agradecer el privilegio de poder



# ODFJELL

*Premium Organic Wines*

• [#desafioodfjell](#)



**Cristián Lavin**

**#dia1**

Me gusta: 83

Comentarios: 9 comentarios



Les gusta a **extremosdelvino** y 67 más

**crlavin** #desafioodfjell #dia2

Decidí hacer algo interesante y un poco distinto a lo propuesto.

La propuesta original es ver la evolución del vino durante una semana. Bueno, mi propuesta será tomar el mismo vino durante el tiempo que sea necesario, solo con guarda de corcho y refrigerador pero al menos con 1 día entre cada degustación.

Hoy es el #día2 y el vino sigue muy firme, la primera oxigenación le hizo muy bien! El vino respiro un poco y tomó fuerza! 🍷 🍷 🍷

Aun con aromas primarios!

Aparece un aroma a cassis, arándanos y un suave yogurt de mora. En boca esta intenso y se abrió mucho más! 😊 Acidez media alta y taninos marcados, redondos y con una textura sedosa. Sin duda mejor que el #dia1.



#lavinando #aprendizajecontinuo #aliara #wine #odfjell #desafio #winetasting #winelover #winery #day2 #winestagram



# ODFJELL

*Premium Organic Wines*

• #desafioodfjell



## Cristián Lavin

### #dia2

Me Gusta. 67 personas

Comentarios: 9 comentarios



ODFJELL

*Premium Organic Wines*

• #desafioodfjell



**Cristián Lavin**

**#dia3**

Me gusta: 69

Comentarios. 9 comentarios



Les gusta a chezcarlita y 122 más

crlavin #día5 #desafioodfjell 🍷 🍷



Quinta vez que se prueba el vino blanco de...



**ODFJELL**  
*Premium Organic Wines*

• #desafioodfjell



**Cristián Lavin**

**#día5**

Me gusta: 123 seguidores

Comentarios: 5



**ODFJELL**  
*Premium Organic Wines*

• #desafioodfjell



**Cristián Lavin**

**#dia6**

Me gusta: 124 seguidores



**ODFJELL**  
*Premium Organic Wines*

• [#desafioodfjell](#)



**Cristián Lavin**

**#dia30**

#dia30 Cristian Lavin decidió guardar la botella por el mes completo: Este es su reporte luego de 30 días:

Me Gusta: 60 seguidores



## Publicación



Les gusta a chezcarlita y 58 más

crlavin #desafioodfjell #día7 y final!! 🍷 🍷

En mi vida me había durado tanto una botella!!  
Recibida el 22 de Marzo de las manos de  
[@marypepa](#) y [@laurenceodfjell](#) en el  
restaurante [@labrasseriestgo](#) 🍷 🍷 .

Abierto el 25 de Marzo 2019 y guardado sólo  
con su corcho en el refrigerador después de  
cada degustación.

Hoy 21 de Abril 2019 cierro el desafío con la  
última copa y sus respectivas notas 📝 :

- Color púrpura y ribetes cooler rubí y mucho cuerpo.
- Aroma agradable e intenso, dulce y especiado, estilo oporto... claro efecto de la oxigenación del alcohol en el tiempo. Notas a madera mojada, regaliz, romero, café en grano, cacao, licor de guinda, clavo de olor.
- En boca mantiene una acidez alta, licoroso estilo "Cher", esos chocolates de licor con la guinda adentro 🍒 . Se siente fuerte la madera en boca y los taninos están super intensos pero mantienen la elegancia, la canela y el clavo de olor dominan las papilas gustativas y retrogusto.

Con una mano en el corazón el vino esta muy distinto al primer día obviamente, me



# ODFJELL

*Premium Organic Wines*

• [#desafioodfjell](#)



## Cristián Lavin

### #dia30

#dia30 Cristian Lavin decidió guardar la botella por el mes completo:  
Este es su reporte luego de 30 dias:

Me Gusta: 60 seguidores



## Publicación



- En boca mantiene una acidez alta, licoroso estilo "Cher", esos chocolates de licor con la guinda adentro 🍒. Se siente fuerte la madera en boca y los taninos están super intensos pero mantienen la elegancia, la canela y el clavo de olor dominan las papilas gustativas y retrogusto.

Con una mano en el corazón el vino esta muy distinto al primer día obviamente, me impresiona que después de 1 mes sea aún tomable, hay algunos vinos que ni prendiéndoles velas pasan el primer día.... 🕯️



No esta muerto ni intomable, si algo oxidado y licoroso. Difícil de tomar pero son los aromas primarios que afectan, el final está mas largo que nunca.

@odfjellvineyards mis respetos y nuevamente muchas gracias por la experiencia y aprendizaje. 🙏

Espero haber cumplido con la misión 💪 🍷 🍷 .  
Como les fué al resto de los cataores? .



# ODFJELL

Premium Organic Wines

- #desafioodfjell



## Cristián Lavin

### #dia30

#dia30 Cristian Lavin decidió guardar la botella por el mes completo: Este es su reporte luego de 30 dias:

Me Gusta: 60 seguidores



**ODFJELL**  
*Premium Organic Wines*

• #desafioodfjell



## María Paz Jiménez

Productora Guía de Vinos Descorchados

@detripascorazonchile

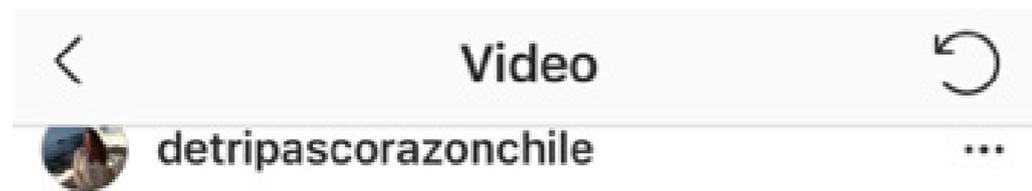
1.290 seguidores

Total Reproducciones #desafioodfjell:

1.299.-

Almuerzo con Laurence Odfjell:

Reproducciones: 263 reproducciones



[Ver estadísticas](#)

[Promocionar](#)



436 reproducciones · Les gusta a leonorsoza



ODFJELL

Premium Organic Wines

• [#desafioodfjell](#)



María Paz Jiménez

**#dia1**

Rerproducciones: 436 reproducciones



**ODFJELL**  
*Premium Organic Wines*

• [#desafioodfjell](#)



**María Paz Jiménez**

**#dia2**

Reproducciones: 272 reproducciones



detripascorazonchile

Ñuñoa, Chile



Ver estadísticas

Promocionar



328 reproducciones · Les gusta a leonorsoza y chezcarlita



ODFJELL

Premium Organic Wines

• #desafioodfjell



María Paz Jiménez

#dia4

Reproducciones. 328 Reproducciones



**ODFJELL**  
*Premium Organic Wines*

• [#desafioodfjell](#)



**Grupo de cata:  
Apóstoles del Vino**

**#dia4**

Sólo mencionan el día 4

Me gusta: 108

Comentarios: 6 comentarios



**ODFJELL**  
*Premium Organic Wines*

• [#desafioodfjell](#)



**Grupo de cata:  
Apóstoles del Vino**

**#dia4**

Sólo mencionan el día 4

Me gusta: 108

Comentarios: 6 comentarios



**ODFJELL**  
*Premium Organic Wines*



**apostolesdelvino** • [Seguir](#) ...

apostolesdelvino [#desafioodfjell](#)

Finalizando el último día de nuestro [#desafioodfjell](#) con el exquisito blend Aliara, el que mantuvo sus principales características hasta el quinto día de degustación.

2 sem



**laurenceodfjell** Y como resultó el desafío?

2 sem [Responder](#)

[Ver respuestas \(1\)](#)



**75 reproducciones**

16 DE ABRIL

Agrega un comentario...

[Publicar](#)

• [#desafioodfjell](#)



**Grupo de cata:  
Apóstoles del Vino**

**Último día**

Comentarios: 72 reproducciones.



**ODFJELL**  
*Premium Organic Wines*

• [#desafioodfjell](#)



**Mariana Martinez** / [WIP.cl](#)

**#dia1**

Premió a un suscriptor de WIP la posibilidad de hacer el [#desafioodfjell](#) junto con la botella entregada en el almuerzo junto a Laurence Odfjell.  
Resultó ganador:

**Philippe Marc Dourojeanni**

/2.811 seguidores.

Total Reproducciones: 1.230 reproducciones  
[@philippemarc.cl](#)



**ODFJELL**  
*Premium Organic Wines*

• [#desafioodfjell](#)



**Philippe Marc  
Dourojeanni**

**#dia2**

697 reproducciones



Les gusta a laurenceodfjell y 110 más philippemarc.cl Y llegamos al cuarto #dia4 de este #desafioodfjell 🍷👏🍷! Vino sigue presentando personalidad, más tímida y aireada, pero lo importante es que sigue #vivo y es lo que nos importa! En otras palabras, TE



ODFJELL

Premium Organic Wines

• #desafioodfjell



Philippe Marc Dourojeanni

#dia4

Me gusta: 110 seguidores



**ODFJELL**  
*Premium Organic Wines*

• [#desafioodfjell](#)



**Philippe Marc  
Dourojeanni**

**#dia4**

Me gusta: 110 seguidores



**ODFJELL**  
*Premium Organic Wines*

• [#desafioodfjell](#)



**Philippe Marc  
Dourojeanni**

**#dia6**

Reproducciones: 533 reproducciones



**ODFJELL**  
*Premium Organic Wines*

• #desafioodfjell



## Eduardo Alfaro

Sommelier Revista La CAV

Instagram: @eduardocubano

1576 seguidores

Total Me gusta #desafioodfjell: 62 me gusta

293 reproducciones video.

Me gusta: 25 Me gusta

Durante Almuerzo junto a Laurence Odfjell.



**ODFJELL**  
*Premium Organic Wines*

• #desafioodfjell



## Eduardo Alfaro

Video durante presentación almuerzo  
junto a Laurence Odfjell:  
293 Reproducciones



ODFJELL

Premium Organic Wines

• #desafioodfjell



Eduardo Alfaro

#dia1

Me gusta 37 me gusta



Les gusta a [crlavin](#) y 56 más

**lacomensala** Me invitaron a participar en un entretenido desafío: abrir una botella de vino y probarlo durante 7 días a ver cómo va evolucionando, guardado con su corcho en el refri. Este cabernet Orzada de [@odfjellvineyards](#) es 2017 y veamos, a mí me tinca que puede ir mejorando. [#desafioodfjell](#) [#dia1](#), este 100% cabernet sauvignon orgánico de Maipo muestra después de un rato sus aromas a berries y en boca una potente acidez, me parece joven aún y con mucho potencial, qué pasará en los próximos días?

Ver los 5 comentarios

**laurenceodfjell** Gracias por participar, Pilar.  

**alvaroportugal** [@lacomensala](#) jajajaja tendré que hacer desafíos paralelos...  [#digno](#)

5 DE ABRIL · VER TRADUCCIÓN



# ODFJELL

Premium Organic Wines

• [#desafioodfjell](#)



## Pilar Hurtado

[@lacomensala](#)

3.100 seguidores

Total: Me gusta [#desafioodfjell](#):

[@lacomensala](#): 200 me gusta en total.-

## #dia1

empezando el desafio:

Me gusta: 57 me gusta

Comentarios: 5



lacomensala



Les gusta a crlavin y 35 más

lacomensala [#desafioodfjell](#) [#dia2](#), nuestro cabernet 2017 sacado del refrigerador y lo dejamos un rato tranquilo en la copa. Sus



ODFJELL

Premium Organic Wines

• [#desafioodfjell](#)



Pilar Hurtado

[#dia2](#)

Me gusta: 36



Les gusta a  crlavin y 25 más

**lacomensala** [#desafioodfjell](#) [#dia3](#) Seguimos probando este Orzada Cabernet 2017 guardado en el refrigerador y todavía siento con fuerza la fruta y el cuerpo. Seguirán ahí mañana? Acepten este desafío, no siempre tenemos la oportunidad de tomar la botella completa, los vinos pueden guardarse y disfrutar copa a copa.

Ver los 6 comentarios

**dboue** Amo ese vinoooo 🍷🍷🍷🍷 

**lacomensala** [@dboue](#) mándame DM 

8 DE ABRIL · VER TRADUCCIÓN



**ODFJELL**  
*Premium Organic Wines*

• [#desafioodfjell](#)



**Pilar Hurtado**

**#dia3**

Me gusta: 26 me gusta  
Comentarios:6



**ODFJELL**  
*Premium Organic Wines*

• [#desafioodfjell](#)



**Pilar Hurtado**

**#dia4**

Me gusta: 41 me gusta

Comentarios: 7 comentarios



Les gusta a barrica94 y 40 más

lacomensala #desafioodfjell #dia8

Hoy me tomé el último concho del CS Orzada de @odfjellvineyards. Mi día favorito fue el 6, pero aguantó muy bien hasta hoy. 🍷

Ver los 3 comentarios

laurenceodfjell 🍷🍷🍷🍷🍷🍷🍷🍷 - casi necesitamos botellas mas grande! Muchas gracias por completar el desafío. Salud!

claudia\_yaksic Excelente el desafío!! 🙌🙌

13 DE ABRIL · VER TRADUCCIÓN



ODFJELL  
Premium Organic Wines

• #desafioodfjell



Pilar Hurtado

#dia8

Me gusta:40 me gusta

Comentarios: 3 comentarios



negrafreire



Les gusta a sebasommelier y 65 más

negrafreire Durante ocho días hice el sacrificio de hacer durar una botella de vino, todo para ser parte del #desafioodfiell que quiere educar



ODFJELL  
Premium Organic Wines

#desafioodfjell



**Carolina Freire**

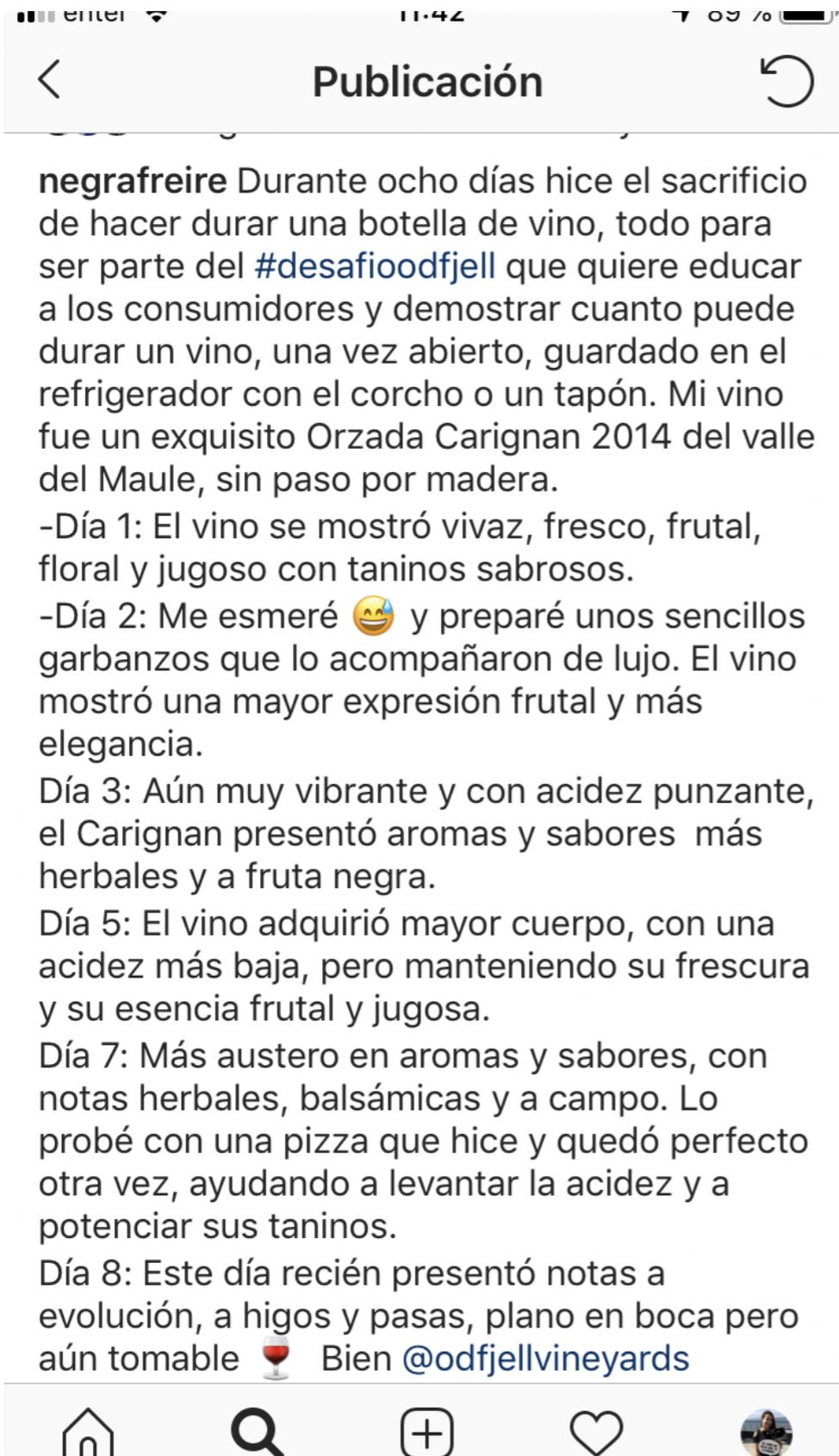
Periodista

@negrafreire

#dia1 a #dia8 en un solo post:

66 me gusta

7 comentarios



ODFJELL

Premium Organic Wines

• #desafioodfjell



**Carolina Freire**

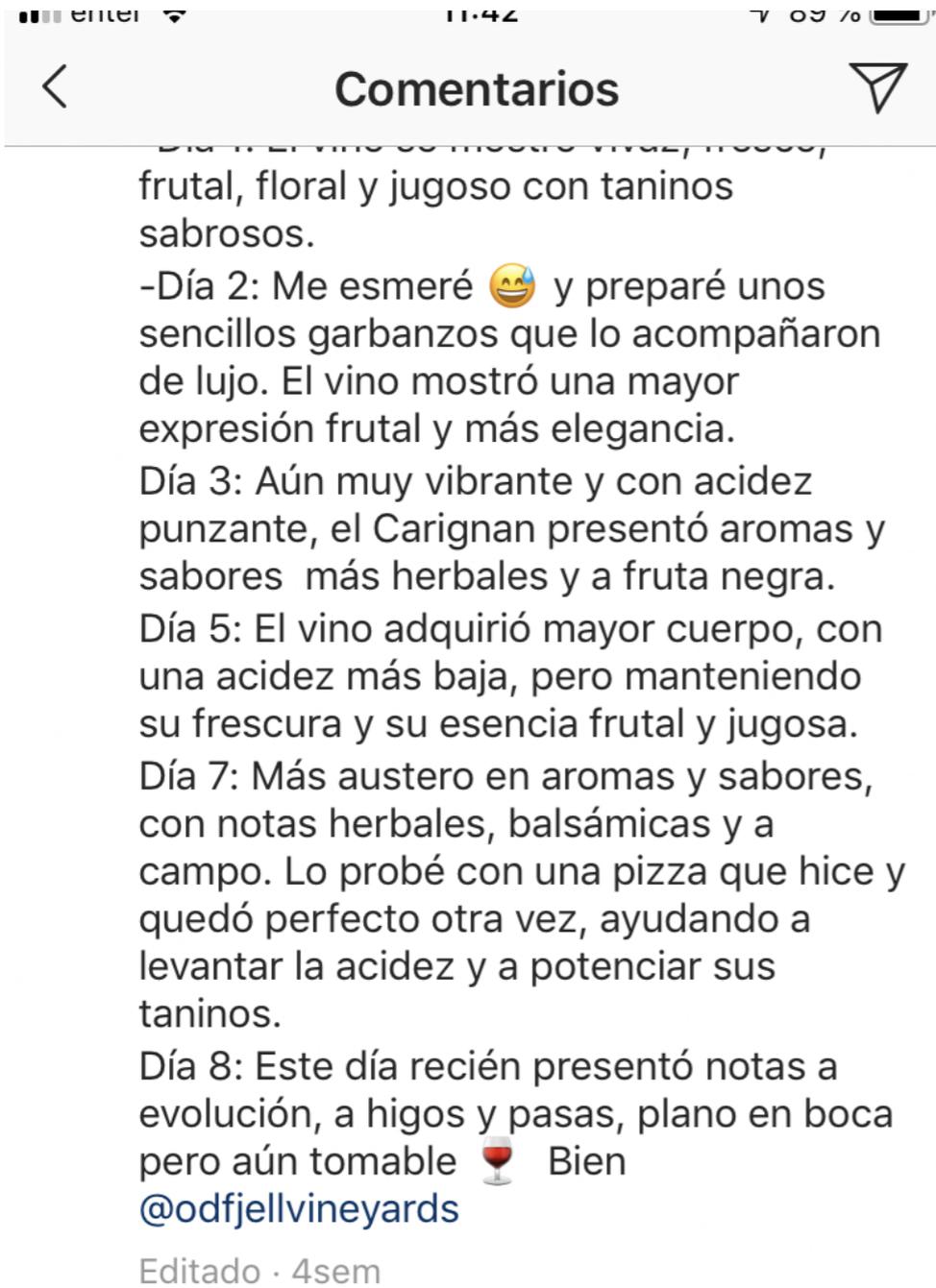
Periodista

@negrafreire

#dia1 a #dia8 en un solo post:

66 me gusta

7 comentarios



frutal, floral y jugoso con taninos sabrosos.

-Día 2: Me esmeré 🥰 y preparé unos sencillos garbanzos que lo acompañaron de lujo. El vino mostró una mayor expresión frutal y más elegancia.

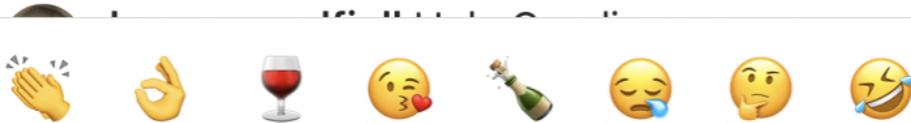
Día 3: Aún muy vibrante y con acidez punzante, el Carignan presentó aromas y sabores más herbales y a fruta negra.

Día 5: El vino adquirió mayor cuerpo, con una acidez más baja, pero manteniendo su frescura y su esencia frutal y jugosa.

Día 7: Más austero en aromas y sabores, con notas herbales, balsámicas y a campo. Lo probé con una pizza que hice y quedó perfecto otra vez, ayudando a levantar la acidez y a potenciar sus taninos.

Día 8: Este día recién presentó notas a evolución, a higos y pasas, plano en boca pero aún tomable 🍷 Bien  
[@odfjellvineyards](#)

Editado · 4sem



Agrega un comentario c...



**ODFJELL**  
*Premium Organic Wines*

• #desafioodfjell



**Carolina Freire**

Periodista

@negrafreire

#dia1 a #dia8 en un solo post:

66 me gusta

7 comentarios



# ODFJELL

Premium Organic Wines

## • INVITADOS

Resumen de #desafioodfjell reproducciones y me gusta.

INVITADOS	TRABAJO	OCUPACION	INSTAGRAM	SEGUIDORES	REPRODUCCIONES	LIKE	
1	Apostoles del vino	Grupo de cata					
			apostolesdelvino	22,1 mil seguidores Facebook	72	108	
2	Eduardo Alfaro	Sommelier la Cav	sommelier	@eduardocubano	1.564 seguidores	293	62
3	Mariana Martinez	Wip.cl	Periodista	@wip.cl	2.467 seguidores	1.230	
4	Maria Paz Jimenez	Descorchados, Prensa Odfjell	Periodista	@detripascorazonchile	1.212 seguidores	1.299	
5	Pascual Ibañez	Escuela de los sentidos	Sommelier	@sentidosescuela	1.322 seguidores	1.605	
6	Alvaro Bitran/Karem Milgram	Restaurante Barrica 94	Dueños de Restaurante	@barrica94	4.351 seguidores	1.956	
7	Carla Urrugana	Blog chezcarlita, grupo de catas	Bloguera	@chezcarlita	3.713 seguidores	2.462	
8	Pilar Hurtado	cronista gastronómica	periodista	@lacomensala	3.098 seguidores		200
9	Cristian Lavin	apasionado del vino	Consumidor vino	@crlavin	1.065 seguidores		613
10	Anita Barahona	Editora la Cav	Periodista	@anam_barahona	1.439 seguidores	No participo	
11	Carolina Freire	cronista gastronómica Revista Placeres	periodista	@negrafreire	2.537 seguidores		66
12	Consuelo goepinger	Cronista gastronómica, Revista Sky	Periodista	@consuelog_	8.616 seguidores	No lo ha hecho aun	
13	Cristina Perez Iñigo				Escribirá en su columna de	No ha escrito aun	
14	Daniel Greve	Revista Jigger, Emporio Gastronómico	Periodista	@danielgreve	34, 7 mil seguidores	No lo ha hecho aun	
15	Hector Vergara	Cavas Reunidas, La Brasserie	Master Sommelier				
16	Homero Gac	Consumidor vinos	Vivino	@hgac	1.104 seguidores	No lo ha hecho aun	
17	Meche Calvo	La Braserie	Consumidor vino	@meche_calvo	1.549 seguidores	No lo ha hecho aun	
18	Pato Rojas	Revista Placeres	periodista	@pato_rojas_b	2.238 seguidores	No lo ha hecho aun	
19	Ricardo Grellet	Presidente Asociación de Sommelier y Restaurante La Cava del Sommelier	Sommelier	@rgrellet @lacavadelsommelier	2.102 seguidores 4.107 seguidores	No lo ha hecho aun	
20	Sebastian Riquelme	Cavas Reunidas	Sommelier	@sebasommelier	2.938 seguidores	No lo ha hecho aun	
21	Sole Onetto	Canal TV Mega	Periodista	@soledadonetto	217 mil seguidores	No lo ha hecho aun	



# ODFJELL

Premium Organic Wines

## • Como Publicaciones destacadas

**AGENDA**

**MESA & MANTEL**



**PURA TRADICIÓN**  
Por Begoña Uranga

**Rompiendo** todas las convenciones, la viña Odfjell lanzó un entretenido desafío: probar una botella de vino y mantenerla todos los días durante una semana. ¿Resultado? Ningún experto ni consumidor se ha quejado. Un desafío internacional que ha tenido mucho éxito porque, como señala su enólogo, “durante la crianza no somos oxigenófobos. No protegemos el vino con nitrógeno u otro gas inerte. Dejamos que el oxígeno actúe sobre el vino, ya sea en la barrica o cuando le hacemos movimientos”.

El #desafíoodfjell está en Instagram, con sus vinos Armador, Orzada y Aliara, y se puede seguir con el hashtag (#). Hay que hacer la prueba: una botella abierta, guardarla en el refrigerador con un corcho o un tapón, e ir probándola todos los días. ¡Entretenido y para aprender más!

Un lugar al que hay que ir en Santiago es a las galerías que rodean la Plaza de Armas. Totalmente remodeladas, quedaron espectaculares y no tienen nada que envidiarle a cualquier capital europea. Allí se ubican desde los tradicionales locales de *hot dogs* hasta restaurantes más formales como el Comedor Central, cocina chilena a cargo del chef Cristián Correa, con lleno total.

Hay también un café totalmente neoyorquino, con estaciones para trabajar y unos helados deliciosos. El café, con baristas, es otro atractivo. Lo mejor es pasear con calma, mirar los locales y las mesitas dispuestas hacia la plaza.

Y un local de los más antiguos del lugar es el Nuria, pura tradición, con mucho público, heterogéneo total, en el que no falta la gente sola que viene a disfrutar su platito de toda la vida. Aquí hay que comer cazuela: enorme y generosa, se puede “operar” con toda calma sin que nadie mire mal. Y su ensalada surtida es el *must* de la casa. El servicio es rápido. No tiene ningún refinamiento, pero es un paseo imperdible al Santiago de siempre, ese más tranquilo, sencillo y familiar. S

**ALEJANDRA COSTAMAGNA**

**El sistema del tacto**  
Ficción Poesía Narrativa de Noé

**LIBRO**

**EL SISTEMA DEL TACTO**  
Por Rodrigo Pinto

El cruce de la cordillera de los Andes en Citroneta es un motivo recurrente en la narrativa de Alejandra Costamagna, que reaparece en este libro en un contexto distinto. O de otra manera. Porque la obra de Costamagna se asemeja a una escritura en espiral; asomarse hacia abajo desde la curva superior abre paisajes reconocibles, pero transfigurados por el trabajo de la creación. Como dijo en su ensayo *Cómo escribo*, “la verdad de las cosas es que todo es ficción. Porque al mirarlo con los ojos del presente y escribirlo —al darle una trama y fragmentar el tiempo, al verbalizarlo—, ese pasado traído a la memoria, eso ‘real’, se vuelve literatura”. La palabra como mediadora, como el intersticio entre planos donde se dibuja un espacio único y distinto. Ania, la protagonista, dice que “pensaba que las palabras tenían pliegues y estaban siempre en la frontera entre la carne y el mundo”. Desde esa frontera, Costamagna construye una historia, donde la relación con su biografía es lo menos importante, aunque ahí esté como soporte una mujer que escribe desde su pertenencia a dos países, Argentina y Chile, que cada tanto cruza la cordillera en citroneta para visitar a su gente, que vuelve sobre historias familiares y personales.

También es una novela sobre la migración. La abuela enfermiza que llegó desde Italia, el padre que emigró a Chile y llevó a Ania consigo, el progresivo arraigo de los italianos en otra geografía, la sensación de extrañamiento que puede producir ese cambio, y cómo esa historia mayor se imbrica en la experiencia personal. Para Ania, el último regreso a la casa de sus abuelos (ya a medio derruir), a acompañar la agonía del último miembro de su familia trasandina, gracias a los recuerdos y a los objetos y fotos que encuentra, “es como si hubiera estado conversando con todas las edades que una vez tuvo”. El relato salta de una edad a otra y se centra ora en Ania, ora en Agustín, Tinito, el tío al que acompaña en su agonía. Abunda también en otros rasgos propios de su narrativa, las referencias a animales, especialmente a los pájaros; y enriquece la trama con un surtido de materiales diversos, cartas, ensayos de dactilografía, fotografías. El resultado es una novela cuidada, que no cesa de cavar en el pozo insondable de la vida de una familia y remite a ese trabajo —que jamás termina— de saber cómo nos hicimos, antes de saber quiénes somos. S

**ALEJANDRA COSTAMAGNA**  
Anagrama,  
Barcelona, 2018. 184 páginas.

**PURA TRADICIÓN**  
Por Begoña Uranga

**Rompiendo** todas las convenciones, la viña Odfjell lanzó un entretenido desafío: probar una botella de vino y mantenerla todos los días durante una semana. ¿Resultado? Ningún experto ni consumidor se ha quejado. Un desafío internacional que ha tenido mucho éxito porque, como señala su enólogo, “durante la crianza no somos oxigenófobos. No protegemos el vino con nitrógeno u otro gas inerte. Dejamos que el oxígeno actúe sobre el vino, ya sea en la barrica o cuando le hacemos movimientos”.

El #desafíoodfjell está en Instagram, con sus vinos Armador, Orzada y Aliara, y se puede seguir con el hashtag (#). Hay que hacer la prueba: una botella abierta, guardarla en el refrigerador con un corcho o un tapón, e ir probándola todos los días. ¡Entretenido y para aprender más!

Un lugar al que hay que ir en Santiago es a las galerías que rodean la Plaza de Armas. Totalmente remodeladas, quedaron espectaculares y no tienen nada que envidiarle a cualquier capital europea. Allí se ubican desde los tradicionales locales de *hot dogs* hasta restaurantes más formales como el Comedor Central, cocina chilena a cargo del chef Cristián Correa, con lleno total.

Hay también un café totalmente neoyorquino, con estaciones para trabajar y unos helados deliciosos. El café, con baristas, es otro atractivo. Lo mejor es pasear con calma, mirar los locales y las mesitas dispuestas hacia la plaza.

Y un local de los más antiguos del lugar es el Nuria, pura tradición, con mucho público, heterogéneo total, en el que no falta la gente sola que viene a disfrutar su platito de toda la vida. Aquí hay que comer cazuela: enorme y generosa, se puede “operar” con toda calma sin que nadie mire mal. Y su ensalada surtida es el *must* de la casa. El servicio es rápido. No tiene ningún refinamiento, pero es un paseo imperdible al Santiago de siempre, ese más tranquilo, sencillo y familiar. S

**NURIA**  
Dirección: Portal Fernández Concha 964. Precio por pareja: \$22.000. Abierto de lunes a domingo hasta las 22:00 hrs.

Medio: Revista El Sábado  
4 Mayo  
Columna Begoña Uranga

# María Paz Jiménez

---

Asesoría Comunicacional: María Paz Jiménez Venegas



(+569) 9 888 2760



[mariapaz@mariapazjimenez.cl](mailto:mariapaz@mariapazjimenez.cl)



[marypepa1974@gmail.com](mailto:marypepa1974@gmail.com)



[www.detripascorazon.cl](http://www.detripascorazon.cl)



[www.mariapazjimenez.cl](http://www.mariapazjimenez.cl)



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



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



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