



**¡GRACIAS 2022!**

Muy felices de cerrar este año 2022, donde al fin lanzamos nuestros primeros vinos, y que con el apoyo de todos logramos grandes avances y reconocimientos, que nos motivan aún más para entrar con mucha fuerza a este 2023, donde buscaremos que nuestros vinos Forajidos puedan ser disfrutados en todo el mundo.



**INCREÍBLES PUNTAJES**

Que mejor debut para nuestros vinos que los consistentes puntajes obtenidos en las dos principales guías de vinos de Chile y Latinoamérica, la **Guía Descorchados 2023 y Mesa de Cata de La Cav 2023**.

Estos puntajes avalan el metódico trabajo enológico que lidera nuestro wine sensei Ignacio Saavedra en la bodega, donde el principal objetivo es elaborar vinos de la más alta calidad, que reflejen fielmente su origen.



**CHILE, UNA LOCA GEOGRAFÍA**

Chile, el país más largo del mundo, que presenta en su territorio una diversidad insólita de montañas, playas, valles y climas, que gracias a sus barreras naturales y únicas en la tierra, el Desierto de Atacama en el norte, el Océano Pacífico en el oeste, la Cordillera de los Andes en el este, y la Patagonia en el sur, ofrece un entorno privilegiado, con una riqueza que sólo se entiende cuando se visita, conoce y recorre; y que sorprende cuando se prueban sus diversos vinos, que sólo Chile, este paraíso vitivinícola, ofrece.



**FORAJIDOS AHORA EN:**

Ya cerrando el año los vinos Forajidos pueden ser encontrados en nuevos restaurantes, tales como **Blue Jar, Infiltrados Steak Bar, Bao Mamba y BeBeQu**, además de estar disponibles en la tienda **Meat Me**.



**FORAJIDOS LLEGA A WINES OF CHILE**

**Wines of Chile** tiene como principal objetivo posicionar a nuestro país como un productor de vinos de clase mundial, y a través de un intenso trabajo se ha avanzado mucho para lograr este objetivo.

Pero aún queda un largo camino, por esto, y desde nuestro proyecto, queremos apoyar esta causa y ser parte del esfuerzo de posicionamiento de los vinos chilenos en el mundo, buscando que sean reconocidos como vinos de clase mundial.



**ADIÓS A UN ICONO #KB43VER**

Iniciamos el año con una muy triste noticia, la partida de **Ken Block** a sus 55 años. Quien no fue sólo el fundador de DC Shoes, si no que también un completo deportista, destacándose en skate, snowboard, motocross y mountain bike, además de ser corredor profesional de Rally, obteniendo varios premios, como Rookie of the Year, medallas en los X Games, y otros triunfos en distintas categorías, todo dentro de su equipo Hoonigan Racing Team, con quienes crearon y popularizaron las hoy famosas Gymkhanas.

Su legado lo posiciona como un genio del marketing, capaz de crear marcas y tendencias propias de la cultura, con un gran impacto en el posicionamiento y evolución de los deportes mas apasionantes que existen.

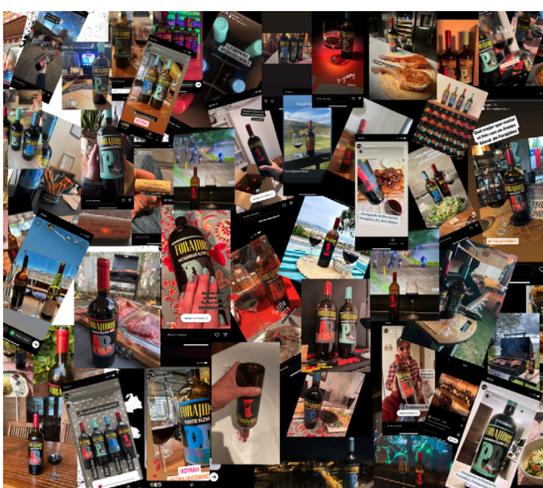


**MARIDAJE DEL MES**

La cocina japonesa, con sus múltiples sabores y capas de aromas que nos ilumina con cada sushi y sashimi que probamos, tiene una gran complejidad en cuanto a su maridaje.

La tendencia clásica es acompañar el sushi con vinos blancos como Chardonnay o Sauvignon Blanc. Pero hay otras opciones que pocos aún conocen, un vino tinto fresco y ligero como lo que nos ofrece la cepa Cinsault.

Por esto, recomendamos el maridaje del mes para sushi y sashimi a nuestro **Forajidos Patagonian Blend 2020**, que gracias a la frescura del Cinsault y ese toque de Syrah, lo convierten en el vino ideal para este tipo de maridaje.



**INSTAFANS**

Cada vez que nos envían alguna foto con nuestros vinos, o bien suben a Instagram cuando los degustan y disfrutan, nos llena de alegría ver que están celebrando la vida!

**A seguir soltando el freno, y vamos por este 2023!**

**FORAJIDO DEL MES:**

**CÉSAR SIERRA, CHEF DE BAO MAMBA**

Bao Mamba ha llegado a General Holley, Providencia, de la mano de César Sierra, chef y dueño, un bistró asiático de autor fuera de serie, quien además es un tremendo músico.

**¿Cómo nace la idea de especializarse en Baos?**

En 2008, recorriendo descubrí un local muy sobrio y minimalista, pero que entraba muchísima gente. No tenía letrero por fuera ni nada. Un día entré, era simple y con aires asiáticos, no sabía que esperar. Y para probar algo nuevo, pedí lo que parecía un "sandwich al vapor". Y mi cabeza explotó! Era algo totalmente distinto, único, que nunca había probado. Me obsesioné con el tema, estudié mucho a David Chang, que ha sido hasta el día de hoy un guía visionario en lo que respecta a cocina, gastronomía, turismo y visión de negocio. Y así, en plena pandemia, y con la necesidad de seguir cocinando, nos lanzamos con este proyecto de Bao Mamba Asian Bistró, acá en General Holley.

**¿Qué se viene próximamente en Bao Mamba?**

Luego de la pandemia, el proyecto se estableció en Bao Mamba restaurant. Pero ahora queremos ir mas allá, queremos que Bao Mamba se convierta en un lugar de experiencias, que la gente venga a disfrutar, a pasarlo bien e interactúe. Para esto, ya estamos trabajando en el nuevo proyecto del bar lounge, que estará en el 2° piso, que junto a Camilo Solano, ganador de World Class Bartender 2022, incorporaremos su bar "El Sindicato". Será un tremendo proyecto, donde se fusionará nuestra comida asiática con la mejor coctelería.

**¿Y la música qué rol juega?**

La música es parte de mi familia. Mi abuelo tocaba saxo y clarinetes, y a los 10 años ya me enseñaba. La música me ha acompañado toda la vida, incluso pensé dedicarme a ella. Cuando soñé con Mamba por primera vez, primero pensé en la música y después en su carta. Hoy en día me fascina definir la música para cada noche, y muchas veces selecciono una canción especial cuando siento que esa debe estar sonando. Y cada vez es mas común que los clientes ya están reconociendo alguno de los playlists.

