



DEBUT EN JAMES SUCKLING

Sorprendentes puntajes recibimos desde Hong Kong, donde **James Suckling**, uno de los críticos más importantes de vinos del mundo, nos dio sobre 90 puntos en todos nuestros vinos. Gran noticia para nosotros, que refleja la consistencia y alta calidad de Forajidos Wines en su primera presentación de vinos fuera de Chile.



EN LA CAVA DE LA MONTAÑA, CHILLÁN

La **Cava de la Montaña**, tienda de vinos ubicada en la Plaza Oliva's en el Valle Las Trancas, es un lugar único, que cuenta con una gran selección de vinos de alta calidad, y es el mejor lugar para encontrar esa botella que uno busca descorchar y compartir, después de un día de aventuras en las pistas que nos regala la mágica Cordillera de los Andes. Después del andaje, en mountain bike en el verano, o en tabla en el invierno, nada mejor que abrir una botella con los amigos.
@lacavadelamontana



FORAJIDOS WINES LLEGAN AL TARINGA

Cuanto buenos momentos hemos pasado en el **Taringa**, y ahora estamos muy felices que todos los que vengan podrán ser con una copa de Forajidos Patagonian Blend o Forajidos Andes Blend.
@eltaringa



FORAJIDOS LLEGA A CURACARIBS

Hoy en día ya es una parada obligada pasar al smokehouse de **Curacaribs** cada vez que viajamos por la ruta 68, donde se pueden probar las mejores carnes ahumadas, ribs y briskets, y ahora acompañados con Forajidos Andes Blend! Único vino presente en la carta para disfrutar el mejor maridaje junto a carnes ahumadas a la perfección.
@curacaribs



VIVINO: A CALIFICARNOS

Con 50 millones de usuarios, Vivino es la app de vinos más importante del mundo, que permite que todas las personas puedan acceder a comentarios de otros, en cualquier parte del mundo, sobre cualquier vinos.

Es como el Twitter de los vinos, y claro, se está expuesto a cualquier comentario. Pero nuestros vinos ya han alcanzado importantes logros, así que queremos invitar a todos que comenten sobre ellos, y así que Forajidos siga creciendo. ¡Gracias!



LA IMPORTANCIA DEL RECICLAJE

El vidrio es un elemento esencial para los vinos, ya que es inerte, y no interfiere en los aromas, sabor y todas las propiedades que cada vino posee. No hay elemento más neutro que el vidrio.

Pero como nos gusta tanto el vino, se acumulan muchas botellas. **Por esto es clave reciclar, separarlas, y llevarlas a algún punto limpio.**

El vidrio se recicla en un 100%, y al solo reciclar 3 botellas, esto equivale a 1kg de materia prima que se ahorra, 1 kg menos de basura, y 1 kg de menos emisión de CO2 a la atmósfera.



PROGRAMA "WINE OR DIE"

Para Forajidos es clave entregar el mejor servicio a nuestros socios, estar cerca de ellos, y ser el mejor "proveedor", con el fin de promover el consumo de vino y la correcta elección del cliente en cada restorán.

Así, entendemos que el equipo de garzones es muy importante, ya que determinan finalmente que vino elegirá ese cliente.

Por eso es clave la capacitación, degustación y explicación de lo que hay detrás de cada vino, como estos se complementan con cada carta, y qué es lo más relevante de cada uno de ellos.

Así lanzamos este verano el **programa "Wine or Die"**, donde catamos con cada equipo, compartimos, y intercambiamos opiniones, anécdotas y algunos salud!



MARIDAJE DEL MES

Ribs!, que mejor que unas buenas costillas ahumadas al mas puro estilo texano de Curacaribs, y el vino perfecto para acompañarlas es nuestro **Forajidos Andes Blend** de Alto Maipo, que gracias al Carmenera (43%) y al Cabernet Sauvignon (21%) en su mezcla, potencian una profundidad de sabores increíbles, además su guarda de 12 meses en barricas francesas se somete al ahumado de estas costillas, que es imposible parar de comerlas.



INSTAFANS

Uno de los mejores momentos de la semana, es cada sábado en la mañana, antes de ir al cerro o a la playa, publicar las fotos que nuestros Instafans han subido a Instagram en los últimos días, disfrutando alguno de nuestros vinos con los amigos, la familia y celebrando la vida!

Gracias!; y a seguir soltando el freno.

FORAJIDO DEL MES:

NICOLÁS BAUDRAND, BLUE JAR

En pleno centro cívico de Santiago, a pocos metros de la Plaza de la Constitución, el Blue Jar, ya es un clásico punto de encuentro, este año celebra 18 años.

Nicolás Baudrand, dueño y chef, luego de estudiar y trabajar en Wellington, Londres y Nueva York, quiso traer su experiencia y ofrecer su cocina en un restaurante de barrio, que atiende en horario continuo con desayunos, café de especialidad, almuerzos y tardes de tapas, sandwiches y cocteles.

¿Cómo llegas a la cocina?

De casualidad entre a estudiar en las noches mientras estudiaba fotografía. Me cautivo de inmediato la posibilidad de viajar y trabajar.

¿Cuáles son tus principales influencias?

Varios chefs como Susanne Goin, Skye Gyngell, Daniel Boulud y restaurantes como Floriditas en Wellington, mas Balthazar y Odeon en NYC.

¿Y por qué el centro de Santiago?

Me encanta la esquina donde está ubicado Blue Jar, una zona muy urbana con mucha gente caminando. Un paseo peatonal bajo la sombra de los árboles es un oasis, en pleno centro de Santiago.

