



**New Balls Please!**

Presentamos nuevos vinos, nuevas cosechas y mejores puntajes. ¡Vamos por más!

**¿QUÉ NOS PASA CHILE? ¡EN ARGENTINA EL VINO ES BEBIDA NACIONAL!**

El vino nos deja soñar y disfrutar; da trabajo a miles de chilenos, nos permite mostrar y presentar al mundo, dentro de una botella, lo que este maravilloso y único país puede ofrecer, algo que ningún otro producto que exportemos puede cumplir; y acá complicamos todo para que más y más viñas mueran, quiebren o colapsen, o para que el vino, esa sangre que corre por las venas de Chile, sea denostado y maltratado. Altos impuestos, etiquetas llenas de sellos como si fuéramos M&M o una "Chokita", supermercados que nos revientan, publicidad con logos del gobierno, y un consumo bajando a niveles nunca vistos de 12 litros per cápita al año. **El 4° país productor del mundo, con el menor consumo del mundo.**

Mientras que en Argentina el vino es bebida nacional, con un consumo per cápita de 19 litros anual con regiones como Mendoza, un polo internacional de turismo, potenciada y publicitada con un orgullo soberbio por sus vinos y su gastronomía, y con una marca país tremendamente valorada.

Como referencia, al año en Francia toman 45 litros pp, y en Italia 42 litros, y nos llevan mas de 1.800 años de ventaja.



**BOCAS MORADAS**

Nueva edición de Bocas Moradas en el centro urbano MUT. Este 7 y 8 de diciembre pequeños productores ofrecerán sus novedades, nuevas cosechas, stands atendidos por sus dueños y enólogos, y los asistentes tendrán la posibilidad de comprar todos los vinos que quieran a precios especiales, para celebrar esta Navidad 2024, y despedir el año descorchando grandes vinos.



**MARTES DE FORAJIDOS EN TARINGA:**

Durante noviembre, cada martes en Taringa es de Forajidos: noches de maridajes junto al sommelier Andrés Medrano y 2x1 en Forajida Rosé. Disfruta los viajes que cada Taringa nos ofrece, que funde una rica gastronomía con vinos precisos para cada plato, siempre con amigos, buena música, buen servicio y la mejor onda.



**WINE TIP 101: LA TEMPERATURA DEL VINO EN VERANO**

Para todos los amantes del vino, en especial los expertos en servicio como los sommeliers, la primavera y el verano presentan un desafío para la temperatura de cada botella. Días con 30 grados o más, y con una botella de vino tinto en la mesa, que idealmente debiera disfrutarse a 16 grados, el vino presentará algunos problemas. Como por ejemplo, el alcohol se vuelve protagonista y se acentúan los sabores mas dulces, perdiendo su frescor, su rica fruta y prácticamente todos sus aromas... ¿La solución? En tu casa, meter el vino al refrigerador y sacarlo 30 minutos antes de abrirlo; y en un restorán? Pedir una cubeta de hielo para esa botella de Cabernet o Carmenere. **No es pecado ni ignorancia, es solo para que el vino perciba mejor.**



**LIBRO DEL MES: IT'S SO EASY DE DUFF MCKAGAN**

Este libro es un viaje por el rock n roll de los 80 y 90, un viaje al infierno y de vuelta, de redención, pasión, disciplina y coraje.

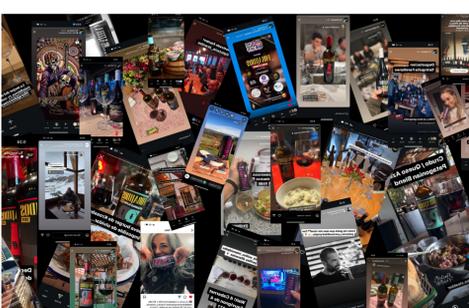
Duff, quien fue conocido como el "Rey de las Cervezas", quien fue abatido por las drogas, que estuvo a punto de morir mientras era parte de una de las bandas mas importantes de la historia del rock n roll, logró darse cuenta del daño que estaba generando a él y su familia, y a través de la guía del gran Benny "The Jet" Urquidez, logró girar por completo su vida; el DOJO se convirtió en su escenario, terminó el colegio a los 31 años, entró a la Universidad de Seattle graduándose de Administración y Finanzas, y a través del deporte, con disciplina y enfoque, logró ser una mejor persona, hijo, marido, padre, artista marcial y músico.

Una historia inspiradora, full recomendado.



**MARIDAJE DEL MES: LA PARRILLA DEL BAR BESTIA**

El Bar Bestia en Manuel Montt 196, es el lugar ideal para ir a explorar la noche santiaguina. Un cocktail bar que mezcla buena música, karaoke y una carta sobresaliente. Y acá encontramos el maridaje perfecto para el recién llegado Forajidos Andes 2021, la Parrilla de Carnes que lleva literalmente de todo: vacuno, pollo, camarones, verduras, etc., y que mezclada con el Andes lo convierte en un "perfect match". Y ojo que los martes es para solteros... quizás ahí encuentran su perfect match.



**INSTAFANS**



Agradecemos tremendamente las fotos de amigos que comparten disfrutando de un vino Forajido.

Nos llena de energía para seguir trabajando con más pasión para elaborar los mejores vinos finos para ustedes.

Acá una selección de todas esas fotos que hemos recibido estas últimas semanas. A seguir celebrando, probando y disfrutando. ¡Gracias!

**FORAJIDO DEL MES:**

**RAIMUNDO VALENZUELA URGELLES ARQUITECTO Y BATERISTA**

Cada cierto tiempo uno conoce personas que no siguen las tendencias, no cuadran con el establishment y desafían el status quo. Quienes desafían sus propios límites, creen cada día y quitan sus pasiones en sus actividades diarias, impactando positivamente a otros.

A esas personas nosotros las llamamos Outliers. Y Raimundo Valenzuela Urgelles es uno de ellos. Conocido por su carrera de arquitecto, donde presenta varios proyectos modernos, únicos, con especial cuidado en el uso de los espacios, pero también conocido por su pasión por la música y por ser un percussionista privilegiado, con un groove que lo ha caracterizado por más de 40 años, participando en distintas bandas, y que aún sigue tocando su batería sin parar.



**¿Cómo describirías tu valibras como arquitecto y cómo se plasma en tus proyectos?**

Es desafiante poner en palabras algo que hasta ahora ha evolucionado naturalmente a lo largo de 30 años de profesión. En general me gusta compenetrarme con el entorno, las vistas, el recorrido del sol, la topografía, así como también las necesidades del cliente. Cada emplazamiento entrega valores a resaltar que puedes integrar en los espacios. Eso hace que cada obra sea única, es un traje a medida. Esa personalización está siendo muy valorada y me llevó a fundar mi propia empresa de construcción complementaria a la arquitectura, Núcleo Sur. Mi concepto es llegar al detalle, por ejemplo construcción complementaria a materiales industriales, hormigones arquitectónicos, iluminación natural y paisajismo integrado, generando múltiples planos de texturas visuales.

**¿Para ti, hay alguna relación entre la arquitectura y la música?**

Así es, además del ámbito de la composición musical y la métrica, ambas obras tienen una introducción, un desarrollo, un clímax y un desenlace. Es una historia o experiencia que se debe contar. Con la música he aprendido que la arquitectura además de temas creativos, técnicos y estructurales, debe resolver su acústica. Hay formas y materiales que tiene propiedades absorbentes y refractantes de sonidos, distinta respuesta a las frecuencias bajas y agudas. Eso combinado con el diseño permite dar cabida a espacios atractivos visualmente y con un componente acústico para satisfacer las necesidades de cualquier músico o melómano aficionado.

**¿Qué viene ahora? ¿Nuevo proyecto?**

En el corto plazo tengo proyectado omda vintage que recoja la esencia de un estudio de los 70, época en la que se trabajaba la exploración acústica, la materialidad y formas arquitectónicas para lograr naturalmente la pureza del sonido. Quiero mezclar lo análogo con lo digital y ofrecer un spot donde podamos interpretar y crear música. Veo la necesidad de un lugar donde se pueda componer sin la presión del tiempo, con unas copas de buen vino, un punto de encuentro entre amigos, abierto a quienes tengan nuestras mismas inquietudes.