

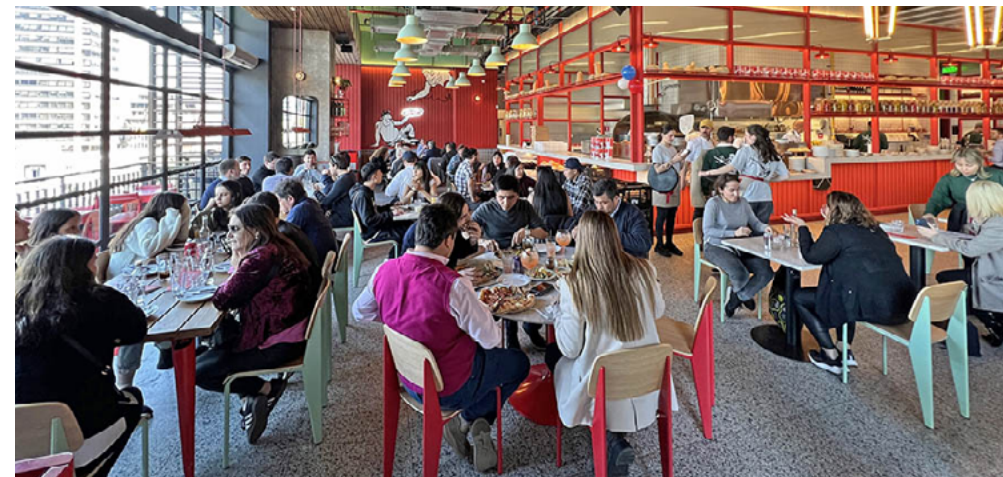



SOMMELIER WINE AWARDS USA 2025

En mayo se realizó la última edición del Sommelier Wine Awards en Chicago, USA, donde por primera vez participamos con nuestros vinos.

Solo 17 vinos chilenos fueron premiados. Y entre ellos, nuestros **Forajidos Andes 2021** y **Origenes País 2024** obtuvieron **Medalla de Plata**.

Este resultado reafirma la alta calidad de nuestros vinos y la consistencia del portfolio de Forajidos.



FORAJIDOS ALMAULE LLEGA AL MUT, A TONI LAUTARO

El MUT se ha transformado, a medida que se consolida su construcción, en uno de los centros gastronómicos de Santiago, con diversos restaurantes donde todos comparten algo en común: son entretenidos, con una onda que invita a volver, y en especial, con oferta de cartas de gran calidad.

Y Forajidos está presente en Toni Lautaro, con nuestro **vino Almaule País**, que es parte de la asociación de productores de vinos País, que tiene como propósito acercar vinos de esta cepa a cada uno de los chilenos, reviviendo su identidad y patrimonio, que marca el origen de la viticultura en Chile.



FORAJIDOS EN EL DINER EL CAMINO

En los años 50 aparecieron los primeros diners en USA, muchos de ellos en Texas, y se caracterizaban en ser un centro de reunión de toda una comunidad, ofreciendo desde desayunos hasta comidas. Y al fin ya tenemos uno en Santiago, El Camino, ubicado en Pedro de Valdivia Norte, donde **Forajidos Origenes País** está disponible en la carta.



FORAJIDOS LLEGA AL DEMO MAGNOLIA

El reconocido chef Pedro Chavarría llega con toda su experiencia al centro de Santiago, ubicado en la calle Huérfanos 539, tomando las riendas de esta nueva propuesta que busca ser reconocido como uno de los mejores restaurantes de Chile.

Y Forajidos tiene el honor de esta presente en la carta con nuestro **vino Almaule País 2024**.



FORAJIDOS EN NUEVO RESTORÁN EL REY, EN PROVIDENCIA

Nicolás Baudrand, fundador del ya mítico restorán del centro Blue Jar, llega a Providencia con una nueva propuesta. Ubicado en Nueva de Lyon, trae a este sector su culinaria oferta, desde desayunos, pasando por sus conocidos cafés, y una variada carta para almorzar y cenar, y está abierto hasta la medianoche. **¡Y Forajidos está presente con sus vinos!**



TARINGUITA FARELLONES; ¡VAMOS!

Partió la nueva temporada de ski 2025, y nuevamente estaremos en el Taringuita Farellones esperando a los entusiastas gozadores de la montaña, donde además de comer ricas pizzas, hamburguesas y otras preparaciones, pueden disfrutar de las noches activas con buena música, DJ´s y harto baile, acompañado de vinos Forajidos.



FORAJIDOS EN HOTEL PUERTO VIEJO LLICO

Desde este mes, dos nuevos vinos han llegado al hotel, **Forajidos Andes 2021** y **Almaule País 2024**, vinos ideales para lograr un maridaje perfecto, gracias a una carta que combina carnes y frutos del mar.

PRÓXIMAS FERIAS DE VINOS

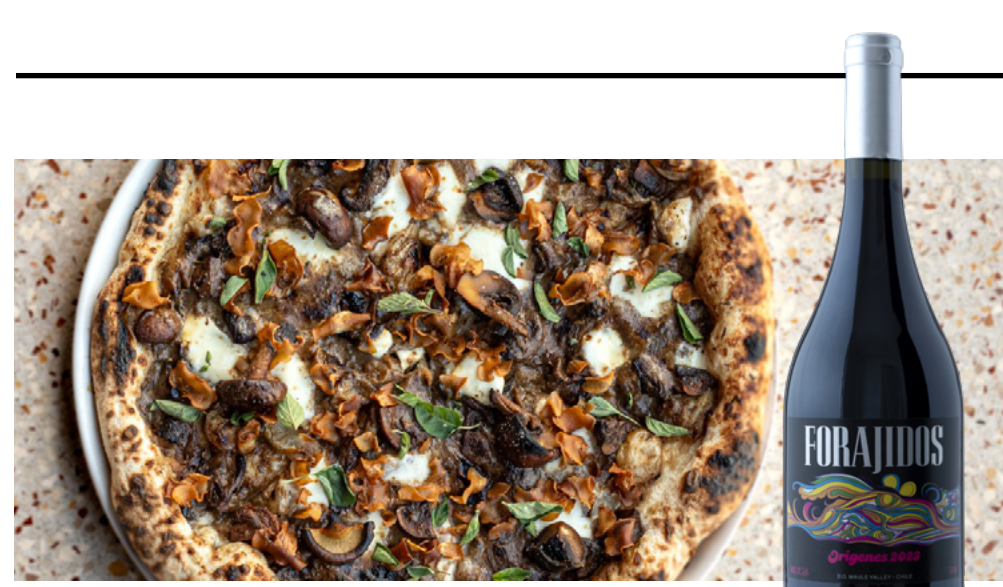
En las próximas semanas se vienen ferias muy entretenidas, que son un tremendo panorama para cualquiera, y ahí los estaremos esperando.

Feria a beneficio DescórchELA: **viernes 27 de junio**, Hotel Hyatt Centric, 18.30 – 23.00 hs.

Feria Buen BeBer Meet & Drink: **sábado 5 de julio**, Hotel Icon, 13.00 – 21.00 hs.

Feria Ruta 4 Talca: **sábado 12 de julio**, Hotel Diego de Almagro, 15.30 – 22.30 hs.

Feria Vinos Iconos: **viernes 1 y sábado 2 de agosto**, Hotel Sheraton, 19.00 – 23.00 hs.



MARIDAJE DEL MES:

Las pizzas de Toni Lautaro son 99% chilenas con un 1% de toque napolitano que las caracteriza. Y el chef recomienda la pizza Fungilux, para maridar con nuestro **Forajidos Almaule País 2024**. Una pizza que combina mozzarella, hongos confitados, salsa xo de hongos, crema de ajo confit, y avellanas tostadas.

OUTLIER!

MARÍA LUZ MARÍN, FUNDADORA DE CASA MARÍN.

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

A esas personas nosotros las llamamos Outliers.

Y **María Luz Marín** es una persona que representa todo lo que significa un Outlier. Valiente como nadie más en la industria del vino, sola se la jugó por Lo Abarca, un lugar que adoraba desde su infancia, plantando viñedos para ser la primera bodega chilena que elaboraría vinos blancos y de clima frío de alta calidad. Mas de 25 años después, sus vinos se reconocen como los mejores, su sauvignon blanc es el referente para cualquiera que quiera producir uno, sus vinos se venden en distintos mercados, y logró que Lo Abarca se reconociera como una D.O. acreditada.

¿Cómo llegas a Lo Abarca?

Buscando salir de la zona central donde estaban todas las viñas hace más de 25 años, zona muy confortable para la vid.

La idea fue buscar no solo diversidad sino también un lugar frío, muy cerca del mar, tan solo a 4 km, una zona muy austera para tener un viñedo.

El foco fue hacer un vino con identidad, con sentido de lugar y diferenciándose de lo que había en ese entonces en el país. Lo Abarca era el lugar idóneo, frente al mar, lleno de cerros y pendientes bastante fuertes, suelos muy pobres, y con clima frío, adecuado para las variedades que quería plantar. Los suelos muy diferentes, y un clima con vientos muy fríos que están siempre presente, por la corriente de Humboldt.

Lo Abarca, un pueblo muy pequeño, entre Cartagena y Casablanca, donde viven unas 600 personas, lo conocí cuando yo era pequeña, iba a este pueblo donde mi padre adquirió un campo, donde yo disfrutaba con mis caballos. Yo era equitadora y fanática de los caballos.

Cuando tuve que decidir dónde plantar para hacer realidad mi sueño, no dudé en hacerlo ahí, ya que lo que siempre me daba cuenta era en los productos locales que se producían, lechugas, tomates, todo tipo de hortalizas de los campesinos de la zona, que se diferenciaban en calidad y tamaño con otras zonas.

Por ello comencé a buscar unos terrenos que tuvieran acceso a agua para plantar, lo cual me tomó un tiempo y los fui comprando a medida que podía.

¿Cuál ha sido el mayor desafío que has enfrentado?

El mayor desafío lejos ha sido salir a vender mis vinos al mundo, pues siendo vinos de altísima calidad, pero también de mayor precio que el resto de sus similares de Chile, el estigma del vino chileno de ser bueno, bonito y BARATO, ha sido, es... y continuará siendo un tremendo desafío.

El hecho de lograr tener nuestra propia apelación, fue muy difícil y nos demoramos 15 años en lograrlo, desde el 2003 al 2018, demostrando la inigualable calidad de nuestros vinos en forma permanente. Sin embargo, dado que estamos solos en esta apelación, nos ha sido difícil marketearlo.

¿Cómo se posiciona Casa Marín dentro de los vinos chilenos?

Creo que nos posicionamos como los mejores vinos blancos de clima frío de Chile.

¿Cuál sería tu consejo para quienes sueñan con estudiar enología o bien desarrollar un proyecto propio?

Que sueñen mucho, que tengan siempre un objetivo claro y que estudien el camino que deben seguir para llegar a ese objetivo trazado. Que tengan fe, que todo se puede lograr si ese sueño además tiene pasión y los hace felices.

