



La Casona Matetic
 Hernando de Aguirre 430,
 Providencia - Santiago - Chile
 Fono (56-2) 232 3134
 Fax (56-2) 231 1254
 info@mateticvineyards.com
 www.mateticvineyards.com



Wine Hotel de Viña Matetic Un lujo en medio de la mágica naturaleza

Cuando se visita Wine Hotel de Viña Matetic, lo primero que percibe el pasajero es el ambiente de tranquilidad y la armonía que logra el establecimiento con su entorno. También conocida como La Casona, el autor de este emprendimiento es Jorge Matetic hijo, quien a fines de los años '90 destinó la propiedad perteneciente a la familia, de 9 mil hectáreas, situada en Valle del Rosario y dedicada a la ganadería y forestación, a viñedos para producir vinos de exportación. A los pocos años la empresa logró posicionar su vino Matetic EQ Syrah entre los Top 100, según la revista especializada Wine Spectator. Además de la evaluación sobre los 90 puntos de otras cepas de la viña por diferentes entidades especializadas, conjuntamente con la distinción de su bodega entre las mejores del mundo.

Enclavada en el Valle del Rosario, entre Casablanca y San Antonio en la V Región, La Casona de Viña Matetic se hermana maravillosamente con su entorno natural de viñedos y bosques, junto a un clima privilegiado

Al interior del fundo, hace unos veinte años, estaba allí una casona familiar construida a principios de 1900. Según María Victoria Zapiola, Public Relations Manager del hotel, la idea de Jorge Matetic fue – aprovechando la corta distancia de sólo 1 hora de Santiago – remodelar completamente la propiedad y transformarla en un guest house, un alojamiento de lujo donde los huéspedes que visitaban la capital o la viña pudiesen desarrollar actividades turísticas.

Para lograr este objetivo, Jorge Matetic encargó la remodelación de la casona al afamado arquitecto y diseñador Max Cummins, quien le dio el sello señorial y de refinado gusto que buscaba.



María Victoria Zapola



Wine Hotel de Viña Matetic cuenta con siete habitaciones en suites, que se reparten a través del corredor externo y alrededor del preservado jardín interior. Seis están equipadas con camas king o súper king, y una con dos camas singles. Todas poseen pantallas de plasma de 42 pulgadas, sistema Direct TV Premium, calefacción central y terraza privada. El diseño de cada habitación ha sido cuidadosamente pensado para generar la atmósfera de calidez de una casona patronal de campo, pero con toda la elegancia de un alojamiento de lujo. Cada una cuenta con un espacioso baño – una con jacuzzi – que mantiene el estilo colonial en azulejos de pisos, muros y la grifería. Incluso el marco del espejo tiene este carácter.

Tres áreas comunes componen la distribución de La Casona. Un hermoso comedor de diseño clásico para ocho personas, una amplia sala de estar con cómodos sillones, chimenea, mesa de pool y honesty bar – donde los huéspedes consumen a gusto y después anotan ellos

mismos lo pedido –, y un living para lectura, decorado con sillones, mesa y sillas de cuero, además de óleos.

Las instalaciones cuentan con un salón de reuniones con capacidad para 40 personas, totalmente equipado.

En su exterior y rodeado de jardines, se encuentra la piscina y un área acondicionada con sillones para comidas al aire libre y cenas nocturnas al calor de fogones.

Las amplias áreas verdes de La Casona Matetic, ofrecen un perfecto e inigualable espacio – que se puede encargar – para todo tipo de eventos, que tiene como telón de fondo los viñedos y la bella arquitectura de la propiedad colonial.

La gran extensión del fundo da paso a una serie de actividades outdoors para sus huéspedes, como caminatas – entre 90 y 120 minutos – por bosques nativos, montes, etc., recorridos en bicicletas clásicas de 1939 y mountain bike por senderos señalizados y puentes, contando además con estaciones de descanso.

PIGAtabletop

Alta Cultura
Gastronómica



SCHÖNWALD

TAFELSTERN



Joaquín Rodríguez 7317
Macul, Santiago, Chile
Teléfono: 56-2-2946632
Fax: 56-2-2948805
www.pigatabletop.cl



En tanto la viña, en épocas de vendimia, desde fines de febrero hasta la segunda semana de mayo, se suma a la experiencia de los pasajeros, los cuales son guiados por un anfitrión. Por último y dentro de las actividades de agroturismo se encuentran cabalgatas en ejemplares chilenos, tanto de corto aliento, de 60 a 120 minutos, como de largo aliento, entre 3 a 4 horas, que contemplan almuerzo y snack.

El pasajero que aloja en el hotel es principalmente extranjero: norteamericanos, canadienses, europeos y brasileños. Como parte de su oferta, se ofrecen paquetes de 1 noche de alojamiento más desayuno y cena,

con un vino reserva de la línea Corralillo y un tour por la bodega a un valor de US\$ 400 por habitación, dispuesta para 2 personas. También se ofrecen dos noches, que adicionalmente incluye cabalgata y transfer in-out al aeropuerto, más un tour a Isla Negra a un valor de US\$ 600 por persona.

De la gastronomía se responsabiliza su restaurante "Equilibrio". A pasos de La Casona, el bello recinto de diseño panorámico se alza en medio de una laguna con gansos silvestres, juego de aguas y un puente hecho de troncos.

A cargo del "Equilibrio" está el empresario gastronómico y chef Matías Bustos, quien ha estado vinculado a la gastronomía desde muy pequeño (su madre era banquera). Bustos comenzó con un delivery en Tongoy, el cual atendía el balneario de Puerto Velero. Posteriormente, junto a su madre y hermano, instalaron una empresa de distribución de alimentos y desarrollo de eventos. Más adelante prestó servicios gastronómicos a las viñas, para finalmente instalarse con su primer restaurante, el "Puro Caballo". Luego de operar tres años este local, Bustos lo vendió en 2005.

El chef, quien es acuicultor y buzo de profesión, fue invitado por la familia Matetic – de la cual es amigo hace varios años – para encargarse de la propuesta gastronómica. En su carta, Bustos desarrolló el concepto de comida chilena renovada con platos como "Congrio a lo pobre" o "Pato al orange". Gracias a la corta distancia con Santiago y el amplio terreno de la propiedad, el "Equilibrio" se ha convertido, especialmente los fines de semana, en un lugar ideal para disfrutar de una agradable y tranquila tarde campestre (con asados, cordero al palo, empanadas en horno de barro, etc.), en donde además los niños se pueden divertir en juegos especialmente diseñados para ellos.

El restaurant funciona con su carta de martes a domingo, atendiendo también a



Chef Matías Bustos



diversos grupos en forma especial, previa reserva. Su capacidad es de 120 personas, que en época estival se puede ampliar a 250, usando la terraza. Durante la semana, muchos clientes corporativos son sus visitantes frecuentes. También el chef se encarga de atender los eventos sociales que el hotel organiza.



Camarones ecuatorianos apanado en panko con chutney de mango
Vino: Sauvignon blanc "Coastal 2008"



Asado de tira en horno de barro con noquis al pesto
Vino: Syrah 2007



Albacora con risoteo de crustáceos
Vino: Pinot Noir



Degustación de postres: Leche asada, pie de queso y guinda ácida, torta coralillo (Nuez con manjar) y helado de queso azul con queso a lo oportó

La carta del "Equilibrio" ofrece un total de 20 platos, entre fríos y calientes, que se renueva según la temporada. Según Bustos, mucha aceptación ha tenido la degustación del ceviche, así como los pescados que se preparan. Mientras que en invierno sus variadas cremas son muy apetecidas, como la de camarones, locos, o de zanahorias con naranjas al contreau. También se encuentra su tradicional trilogía de chupes.



Otro favorito es el asado de tira. Macerado por 48 horas en vino tinto, verduras y especias, posteriormente, en cocción lenta, se cocina en horno de

barro, lo que le da un toque muy especial. Con la misma maceración se prepara una salsa y un gratinado. Finalmente es llevado al horno con queso parmesano, para acompañarlo en el plato con ñoquis al pesto. Entre los postres a destacar está el "Helado de queso azul con salsa de oporto".



Como parte de la rica oferta de vinos de la Viña Matetic, el restaurant ofrece maridajes a sus clientes. Entre ellos destaca el "Lomo de cordero en reducción de Syrah y guindas ácidas", acompañado con un puré de ajo en menta que se ofrece con un fino Syrah EQ.

Para todo aquel huésped que visita Wine Hotel de Viña Matetic, sin duda uno de sus atractivos es la moderna bodega de vinos. Creada por el equipo de la viña y el arquitecto Laurence Odjell, luce un innovador diseño



panorámico donde se ha aprovechado la luz natural, el paisaje de los viñedos y el Valle del Rosario. Mientras en su edificación se han utilizado elementos nobles como la madera y la piedra.

El tour que ofrece el hotel permite conocer las diferentes etapas de la producción del vino y participar en catas, con degustaciones de queso de oveja, también producido en el fundo.

La comprometida preocupación por la armonía con la naturaleza, está muy presente en cada proyecto emprendido por los Matetic. Es así como 90 hectáreas plantadas están basadas en principios orgánicos de producción, para lograr obtener uvas cien por ciento naturales. Gracias a ello se logró, en la vendimia del 2004, la certificación orgánica de parte de la empresa alemana BCS.

Wine Hotel de Viña Matetic entonces, logra un equilibrio entre entorno, comodidad y servicio, vinos de excelencia, una gastronomía chilena renovada y las diversas actividades outdoors. C&H



REDUZCA SUS CUENTAS
de suministros hasta en un

60%
ENERGY ADVANTAGE™

MAS PODER POR SU DINERO ES UNA FORMA DE AHORRAR



Maytag tiene una línea completa de lavadoras y secadoras comerciales e industriales que **ahorran energía**. Ahora que sus negocios se reactivan, reduzca sus cuentas de suministros y obtenga más ganancias.

CONFIE EN MAYTAG



- Lavadoras y Secadoras Comerciales e Industriales, operadas con y sin fichas.
- Hechas en EE.UU., con garantía hasta 5 años.
- Uso en centros médicos, clínicas, lavanderías, lavasecos, edificios, faenas mineras, restaurantes, casinos, hoteles, moteles e instituciones en general.
- Stock para entrega inmediata.
- Asistencia para instalación, servicio técnico, contratos de mantenimiento, repuestos originales y arriendo de máquinas.

ITD Intertrade Chile

Visite www.intertrade.cl / ventas@intertrade.cl
Mesa Central: (2) 597-0000* / Ventas: (2) 597-0040 / 50