vinetur

Casillero del Diablo lanza una guía de maridaje para las Fiestas Patrias chilenas

El enólogo Marcio Ramírez propone vinos específicos para realzar los platos tradicionales y mejorar la experiencia gastronómica en septiembre

viernes 12 de septiembre de 2025


RESERVA
Casillero del Diablo
CABERNET SAUVIGNON
CONCHA Y TORO

Casillero del Diablo, una de las marcas más conocidas de la vitivinicultura chilena, ha presentado una guía de maridaje para acompañar los platos típicos durante las Fiestas Patrias en septiembre. La propuesta, elaborada por el enólogo Marcio Ramírez, busca ayudar a quienes celebran estas fechas a elegir el vino más adecuado para cada receta tradicional.

Según Ramírez, la elección correcta del vino puede mejorar la experiencia gastronómica y reforzar los momentos compartidos en familia. Para las carnes rojas a la parrilla, que suelen ser protagonistas en las celebraciones chilenas, la recomendación es un Cabernet Sauvignon Reserva Privada (Etiqueta negra) para cortes jugosos como la entraña. Este vino tiene estructura y fuerza que armonizan con la intensidad de la carne. Para cortes más suaves, como la punta de ganso, se sugiere el Cabernet Sauvignon Reserva (Etiqueta Blanca), que es más ligero y frutal. En el caso del lomo vetado o el asado de tira, el Cabernet Sauvignon vuelve a ser la opción preferente por su carácter.

En cuanto a las empanadas y otros acompañamientos tradicionales, la empanada de pino se recomienda junto a un Carmenere Reserva Privada. Este vino tiene notas especiadas y taninos suaves que combinan bien con el relleno de carne y cebolla. Para la empanada de queso, el Chardonnay es el elegido por su frescura y cremosidad. El choripán con pebre encuentra en el Carmenere un buen acompañante, ya que suaviza el picor del pebre.

Para los anticuchos, que mezclan carnes y verduras en brochetas, Ramírez sugiere un Merlot. Este vino es fresco y suave, lo que ayuda a resaltar tanto la jugosidad del cerdo como la textura de las verduras. Si se trata de choripán sin pebre, el Malbec es una buena opción por su acidez y dulzura.

Casillero del Diablo también ha pensado en quienes prefieren opciones vegetarianas o buscan alternativas diferentes. Los rollitos de berenjena con queso crema pueden acompañarse con Merlot. Los pimentones asados con huevo combinan bien con Carmenere. Las brochetas de champiñones, zapallo italiano, cebolla y tofu se recomiendan junto a un Malbec por su perfil frutal.

La marca señala que su portafolio está disponible en supermercados, botillerías y en la tienda online Descorcha.com. Casillero del Diablo está presente en más de 100 países y busca ofrecer una etiqueta adecuada para cada plato típico chileno durante estas fiestas.

Marcio Ramírez explica que las Fiestas Patrias son una oportunidad para celebrar la tradición chilena acompañados por vinos que realzan los sabores locales. La guía presentada pretende facilitar la elección del vino correcto para cada comida y así mejorar los encuentros familiares y sociales propios de septiembre en Chile.