

Editora y Directora
Lic. Kamala Bonifazi
kamala.sololideres@gmail.com

Asesor Comercial
Ing. Daniel Escabués
directorcomercial.sololideres@gmail.com

Dirección Editorial y Redacción
Lic. Kamala Bonifazi

Asesor Financiero
Cpn. Miguel Ángel Castellá

Asesor Legal
Estudio Robiolo & Asoc. Dr. Ariel Bertolotto

Departamento de Marketing y Comercialización
Lic. Ingrid Escabués y Elder Escabués
comercial.sololideres@gmail.com
elder.sololideres@gmail.com

Arte y Diseño
Lic. Gilda Tomasino - VZZ Diseño

Estrategias Logísticas
Elder Escabués
elder.sololideres@gmail.com

Representante en Uruguay
Carlos Rodríguez Ruiz
Tel: 0059894769435; Punta del Este, Uruguay

Representante comercial en Buenos Aires
Esteban Gallegos
EGM Media Brokers
www.egmediabrokers.com
info.egmediabrokers.com
54911 (15) 56375153

Portal digital: www.sololideres.com

Directores de Arte Fotográfico
Kamala Bonifazi y Daniel Escabués

Fotografía

Internacional: Fundación Pablo Neruda - Getty Image Latam
A. Vincent - Florent Gooden - A. Vialate - Francois Flamand
Eric Vargiolu - N. Katikis - DPPI - @WORLD - A. Lavadinho
Fernando Gutiérrez - UP Grade Comunicación & Branding
Martín Gutiérrez - Jorge Amado Group - Carlos Rodríguez
Ruiz - Jimmy Baikovicus - Pablo Mendoza - Ruma Studio
Javier Saiach - Rodrigo Guillenea - Nico Pintale - Ariel
Ugolino y gentilezas Viñedos Veramonte, Bodegas RE,
Bodegas Attilio & Mochi, Viña La Recova, Restaurante
Macerado Casablanca, Hotel Boutique Casablanca, Chile,
Enjoy, Punta del Este, Amaury Sport Organisation (ASO),
y archivo editorial.

Nacional: Willy Donzelli - Bambi García - Gustavo Goñi
Matilde Pizzorno - Mauricio Garay - Nelson Torres
Secretaría de Turismo de El Calafate y gentilezas Fulvio
Arias, Gustavo Piñero, Emilio Schlotthauer, Paola Totonelli y
Agustín Sommariva, Flavio Mendoza, Agencia Anita
Tomasselli, Hotel Posada Los Álamos, Cruceiros MARPATAG,
Glaciarium, Reserva Laguna Nimez, Fundación Ciencias
Médicas de Rosario, Stern Motors, Flavio Mendoza, Anita
Tomasselli, La Posada del Qenti y archivo editorial.

Edición de arte fotográfico
Willy Donzelli y Daniel Escabués
Retoque digital: Juan Carlos Alvarado

Distribución
Rosario: Distribuidora TORI
En todo el País: Correo Argentino

Colaboradores especiales en este número
Cristina Goytia - Julián Pérez Porto - Verónica Gudiña
Carlos Rodríguez Ruiz - Mauricio Garay - Regina Campisi
Vela - Darío Marinoni - Sergio Daniel Favot - Sanatorio
MAPACI - Sandra Villarreal, Posada del Qenti - Isabel Savater.

Agradecimientos
Archivo Fundación Pablo Neruda - Matías Pecce - Eugenia
Latini - Posada del Qenti - Augusto Lobo, Silvana Lescano
Diego Fino - Turismo Chile - Alejandra Sáenz - Bodegas del
Valle de Casablanca, Chile - Municipalidad de Rosario
Secretaría de Turismo de la Provincia de La Rioja - Ministerio
de Turismo de la Provincia de Entre Ríos - Agencia Córdoba
Turismo - Municipalidad de Malargüe - Municipalidad de
Villa General Belgrano - Secretaría de Turismo de Villa Santa
Paz - Gobierno de la Provincia de Santa Fe.
A toda la prensa rosarina, Nacional e Internacional.

Edición Abril - Mayo 2018
Es una publicación propiedad de Kamala Bonifazi
Moreno 1797 - Rosario, Santa Fe, Argentina
Telfax (0054 341) 4810421/ 4826974

Registro de la propiedad intelectual Nº 5.342.076. Contenido y diseño
registrados. Hecho el depósito que marca la ley 11.723. Copyright 2018
de Kamala Bonifazi. Todos los derechos reservados. "Solo Líderes" es una
marca registrada: Expte. Nº 2.173.675. La reproducción total o parcial del
material fotográfico, periodístico y de investigación contenido en «Solo
Líderes», no está permitida. En relación a las notas de los colaboradores
y a los avisos publicitarios, tanto en lo que se refiere a los mensajes
insertos en ellos como así también a las fotos utilizadas para sus dise-
ños, son responsabilidad exclusiva de las empresas anunciantes. Los
integrantes del staff trabajan en colaboración.

10 Lionel Messi

Pasión mundial

42 Casapueblo

La obra de un genio

58 Dakar 2018

Cuarenta años de adrenalina

74 Cúpulas y Torres de Rosario

Vigías de la ciudad

90 Sanatorio Mapaci

Traumatología de excelencia

108 Punta del Este

El verano inolvidable

128 Valery, «Sólo Líderes Mujer»

Amelie, Tu y Yo, Día de la mujer en Stern

Motors, El encanto de la bodas, Flavio

Mendoza: Mahatma «alma grande» y

Stravaganza Water In Art

156 La Posada del Qenti

Gastronomía gourmet saludable

166 Nace el vino entre las Sierras de Calamuchita

Tierra de talas y molles

176 Pablo Neruda

Los refugios de poeta

194 El Calafate

Maravilla patagónica

206 Valle de Casablanca

Capital mundial del vino



LA VIDA VALE LA PENA TRANSITARLA CON TRANSPARENCIA Y CALIDAD...

En esta edición, el arte palpita en nuestras páginas en vuelo. Chile late con energía artística en los refugios del poeta Pablo Neruda: La Chascona, Isla Negra y la Sebastiana, las que vivencian los rincones preferidos del Premio Nobel de Literatura. El Valle de Casablanca, capital mundial del vino, también en el país trasandino, nos cautivó con sus vides, las cepas exquisitas y su deliciosa gastronomía.

El Rally Dakar siempre es centro de nuestro interés, la competencia automovilística más famosa y exigente del planeta con más de trescientos vehículos partieron desde Lima con el objetivo final de llegar a Córdoba, marcando un hito en Sudamérica. También nos deleita Punta del Este, que con su movida veraniega, nos acerca a eventos glamorosos, donde la belleza de sus atardeceres, nos brindaron un marco soñado de relax y plenitud. También en Uruguay, Casapueblo, la obra monumental de un genio creador, situada en los acantilados rocosos de Punta Ballena, se levanta inmaculada y el espíritu del artista y amigo entrañable, Carlos Páez Vilaró, siempre está presente en nuestro recuerdo.

Regresando a nuestro país, precisamente en la ciudad de Rosario, se erguen orgullosas las cúpulas y torres de edificios emblemáticos, verdaderos vigías de pura belleza arquitectónica, que nos motivan a mirar hacia arriba... Rosario también vio nacer a un ícono, el que hoy engalana nuestra portada: Lionel Messi, una pasión mundial...

Ahora hacia el sur de nuestro país, visitamos nuevamente El Calafate en la provincia de Santa Cruz, una de las joyas de la Patagonia que siempre es objeto de asombro con un sinfín de atractivos que registramos en bellas imágenes. Hacia el final de nuestro recorrido la Posada del Qenti, los viñedos en Villa General Belgrano, "Valery Sólo Líderes Mujer", la excelencia de los profesionales de Sanatorio Mapaci, entre otros temas, nos muestran que lo mejor de la vida es transitarla con transparencia y calidad...

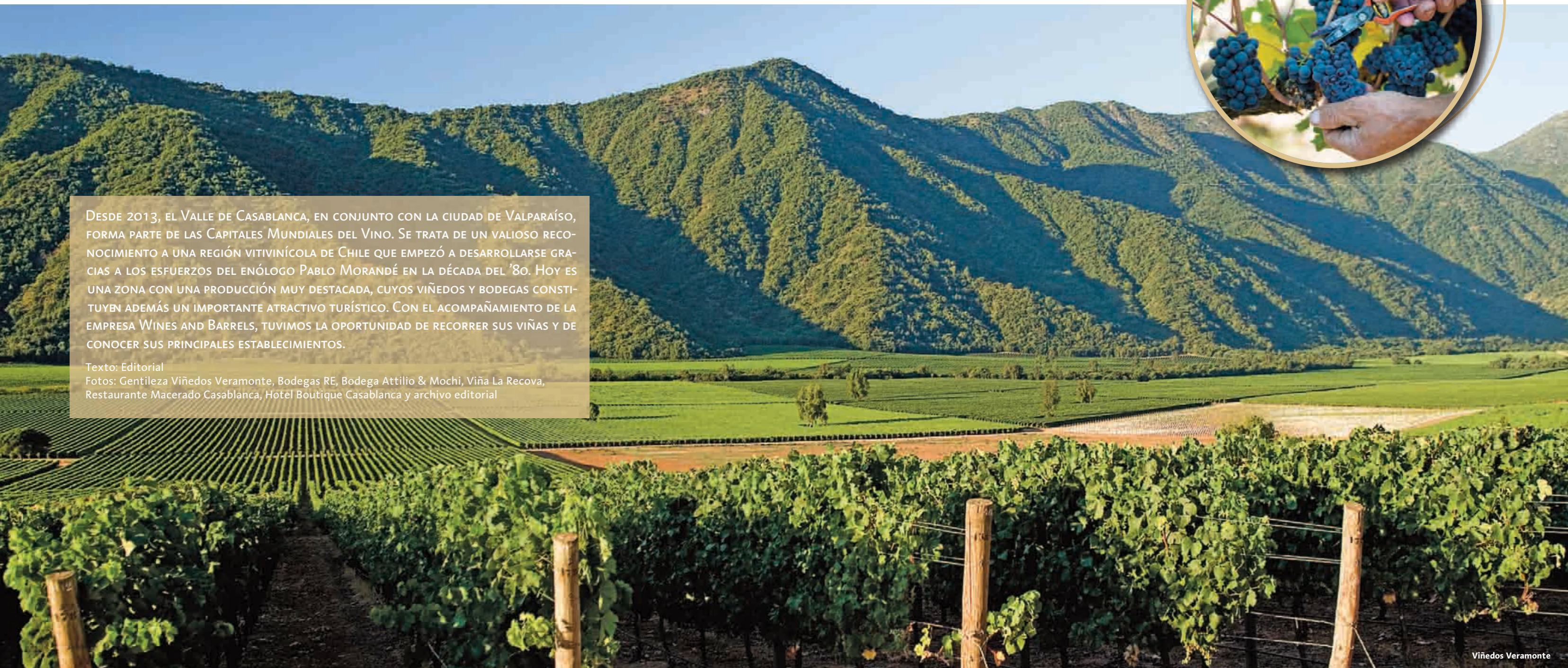
Kamala

Capital mundial del vino



DESDE 2013, EL VALLE DE CASABLANCA, EN CONJUNTO CON LA CIUDAD DE VALPARAÍSO, FORMA PARTE DE LAS CAPITALES MUNDIALES DEL VINO. SE TRATA DE UN VALIOSO RECONOCIMIENTO A UNA REGIÓN VITIVINÍCOLA DE CHILE QUE EMPEZÓ A DESARROLLARSE GRACIAS A LOS ESFUERZOS DEL ENÓLOGO PABLO MORANDÉ EN LA DÉCADA DEL '80. HOY ES UNA ZONA CON UNA PRODUCCIÓN MUY DESTACADA, CUYOS VIÑEDOS Y BODEGAS CONSTITUYEN ADEMÁS UN IMPORTANTE ATRACTIVO TURÍSTICO. CON EL ACOMPAÑAMIENTO DE LA EMPRESA WINES AND BARRELS, TUVIMOS LA OPORTUNIDAD DE RECORRER SUS VIÑAS Y DE CONOCER SUS PRINCIPALES ESTABLECIMIENTOS.

Texto: Editorial
Fotos: Gentileza Viñedos Veramonte, Bodegas RE, Bodega Attilio & Mochi, Viña La Recova, Restaurante Macerado Casablanca, Hotel Boutique Casablanca y archivo editorial



Viñedos Veramonte



VALLE DE CASABLANCA



Barriles de Bodega Veramonte

El Valle de Casablanca se desarrolla entre Santiago y Valparaíso. Caracterizado por su clima frío, sus orígenes como una región productora de vinos se remontan a inicios de los '80. Fue entonces cuando Pablo Morandé, un respetado enólogo chileno, advirtió que el valle podía convertirse en el terroir ideal para la creación de vinos más frescos, con buena mineralidad y acidez y características propias de las condiciones climáticas que le proporciona su geografía y en 1985 mostró los primeros Sauvignon Blanc que se produjeron en la zona.

Hasta ese momento, Chile se asociaba a vinos tintos clásicos y robustos, influenciados por la madera de las barricas. Morandé apostó por un

nuevo estilo y, tras varias cosechas de experimentación, consiguió presentar un vino innovador que no tardó en cruzar las fronteras.

Ya en la década de 1990, comenzaron a instalarse viñedos a lo largo y ancho de Casablanca con uvas blancas y tintas como chardonnay, sauvignon blanc, syrah y pinot noir, capaces de adaptarse al clima. De a poco, la fisonomía del valle cambió: la agricultura y la ganadería fueron dejando paso a las viñas y las bodegas.

El Valle de Casablanca llegó al siglo XXI convertido en una de las principales regiones vitivinícolas de clima frío a nivel mundial, con vinos de gran calidad que gozan de reconocimiento internacional. Por eso en 2013 se incorporó a la red Great Wine Capitals, que reúne a las Capitales Mundiales del Vino para fomentar el intercambio comercial, la cultura y el turismo. El eje Valparaíso-Valle de Casablanca, de este modo, se sumó a un selecto conjunto que incluye a Burdeos, Porto, Florencia, Ciudad del Cabo, Melbourne y Mendoza, entre otros grandes actores del sector.

Desde que forma parte de las Capitales Mundiales del Vino, el interés por el Valle de Casablanca se multiplicó. Distante a unos 50 minutos por autopista de Santiago, es posible llegar a la región con facilidad y así disfrutar de su encantadora propuesta turística.



Bodega Veramonte



Nuestra editorial pudo recorrer el Valle de Casablanca con la asistencia de los expertos de Wines and Barrels, una compañía que se especializa en viajes culinarios. Durante toda una jornada visitamos diversas bodegas, conocimos sus procesos productivos, admiramos sus viñedos y degustamos sus creaciones. Además tuvimos el gusto de almorzar en uno de los restaurantes más aclamados de Casablanca y de cenar y descansar en un acogedor hotel boutique de alta gama.

Bodegas de rica historia y gran presente

Comenzamos nuestro recorrido por la primera

bodega del Valle de Casablanca, ubicada a los pies de la Cordillera de la Costa: **Viñedos Veramonte**, fundada hace dos décadas por Agustín Huneeus. Este pionero plantó cuarenta hectáreas de sauvignon blanc y en 1998 inauguró esta bodega, creada al estilo del Valle de Napa.

Ya desde el camino se puede observar la Casona de Veramonte, la primera del valle en construirse y cuyo hall central con 16 metros de altura alberga el restaurante Calicata, un área de degustaciones, un salón para socios, una tienda de vinos donde se puede encontrar la línea completa de este viñedo: Veramonte, Ritual,

Primus y Neyen y un café con productos de la huerta. La cúpula de este hall es una réplica de la estructura del Mercado Central de Santiago.

En la Casona también se pueden conseguir vinos españoles, destilados y jereces de las bodegas de la familia González Byass, actual accionista mayoritario de Veramonte. Cabe destacar que, gracias al trabajo de Rodrigo Soto como enólogo jefe y ahora como gerente general, Viñedos Veramonte ostenta una certificación orgánica ya que gestiona más de 500 hectáreas bajo esta modalidad y ya ha producido su primer vino de este tipo (un sauvignon blanc cosecha 2017).

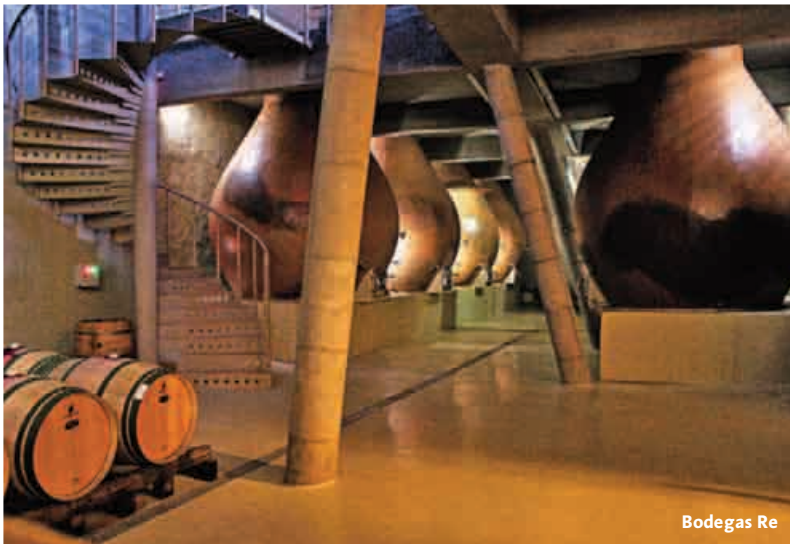
Con parras fuertes y saludables, Veramonte busca que la fruta se exprese en su mejor versión a través de vinos que reflejen fielmente su lugar de origen. Sus productos premium, presentes en numerosos mercados, son un testimonio de esa intención.



Nuestro itinerario por el Valle de Casablanca continuó en **Bodegas RE**, cuyo concepto se basa en recrear, reinventar y revelar desde los vinos ancestrales de los relatos bíblicos hasta los vinos que se producían siglos atrás en nobles y bellas vasijas de arcilla.

Esta pequeña viña familiar fue creada por Pablo Morandé y sus hijos, con una visión muy unida al hombre, su historia, costumbres, tradiciones y gastronomía, continuando una extensa trayectoria vitivinícola: Pablo es novena generación del primer Morandé que desarrolló viñas en Peñaflor y quinta generación de los Lavín y Urrutia con viñedos en Cauquenes de la región del Maule. Esa historia marcó la visión de Bodegas RE, que en Casablanca produce vinos blancos y rosados como REnoir, Enredo, Chardonnair y Pinotel. En Maule, en





tanto, en la zona de Melozal, surgen sus grandes vinos tintos: Syragnan, RE Nace, Vigno, Cabergnan y RE Doble.

La propuesta de enoturismo de Bodegas RE incluye paseos por los viñedos y visitas a la sala de tinajas y barricas, la sala de licores artesanales y la balsamería. Además invita a degustar vinos, bálsamo de vino y aceite de oliva.

Sabores inolvidables

Luego de nuestro paso por las bodegas Veramonte y RE, llegó el momento del almuerzo. Nos esperaba el restaurante **Macerado de Casablanca**, que funciona en una construcción que data de 1955, cuando Rebeca Garcés y Gastón Arancibia edificaron su casa. La vivienda fue adquirida en 1988 por la familia Donoso Vásquez, que la sometió a una restauración e inauguró en 2001 el Complejo Turístico Los Álamos. Ya en 2007, abrió sus puertas el restaurante Macerado, centrado en la cocina familiar y en el concepto de Cocina de Origen Casablanca.





tos. Y ese término era el que más nos identificaba”, comenta Cristian Donoso, socio fundador y gerente general del establecimiento.

Definidos inicialmente como cocina “Chilena Gourmet”, con el tiempo advirtieron que la mayoría de los productos utilizados eran de origen local variando el concepto y definiéndose hoy como “Cocina de Origen Casablanca”. Macerado desarrolla una propuesta gastronómica que va “del campo al plato”, contando incluso con su propia huerta orgánica para utilizar los ingredientes más frescos y naturales.



Pulpo Grillado con puré de porotos y criollitas de cebolla morada



Del campo al plato

El Restaurante Macerado Casablanca fue inaugurado en febrero de 2007, aunque sus orígenes hay que buscarlos en 2001, cuando la familia Donoso creó el Complejo Turístico Los Álamos, pionero en el Valle de Casablanca. Con el paso del tiempo, advirtieron que en la región no había una opción intermedia entre los restaurantes de comida rápida y los restaurantes de cocina internacional administrados por las bodegas. Así surgió la idea de abrir el restaurante Macerado, cuyo nombre alude a dejar fruta en alcohol.

“En esa época lo asociábamos con la cocción lenta y con dejar reposar la comida: solo sabíamos que, cuando se deja reposar ésta por un tiempo determinado, el gusto cambia y sabe mejor. La comida es más sabrosa, es más intensa, tiene mayor sazón... La cocción lenta es aquella que extrae el verdadero valor del sabor de los alimen-



La carta de Macerado Casablanca apuesta por lo local, proponiendo maridajes equilibrados entre los sabores autóctonos y vinos con carácter. El restaurante, que desde 2012 dispone de su propia huerta orgánica, también organiza banquetes y eventos sociales que se desarrollan en sus diversos espacios con amplias y bellas áreas verdes.

Después de recargar energía con una deliciosa comida, seguimos viaje. La ruta ideada por Wines and Barrels nos anticipaba una tarde fabulosa entre copas y vides.

De Brasil a Chile

Nuestra siguiente parada fue la Bodega Attilio & Mochi, proyecto de un matrimonio brasileño que dejó su tierra natal con el objetivo de elaborar vinos de alta calidad en el territorio chileno.

Todo comenzó en 2009, en la playa de Tunquén, en Chile. Allí la pareja, descansando en una casa frente al mar sin energía eléctrica ni señal de celular, decidió que quería disfrutar la vida y perseguir sus sueños. Uno de sus anhelos se materializó dos años después, al instalarse en Casablanca para dedicarse a la vitivinicultu-





Bodega Attilio y Mochi



ra, haciendo tintos en una región tradicional por sus blancos.

Attilio & Mochi sorprendieron con sus vinos Tunquen, entre ellos un malbec que en 2017 fue elegido como el mejor de Chile. Sus viñas tienen plantaciones de malbec, cabernet franc, sauvignon blanc, syrah, viognier, pinot noir, roussanne y grenache, el primero de Casablanca. Desde hace más de un lustro, el matrimonio se involucra en la totalidad del proceso productivo, desde la gestión del viñedo hasta el embotellado del vino. Acompañados permanentemente por Franc, un simpático labrador negro, lograron vinos de clima frío, vinos costeros y que reflejan el terroir y sus preferencias personales con un gran cuidado de los recursos naturales.

La última bodega de nuestro trayecto fue **Viña La Recova**, un emprendimiento de otro brasileño: David Giacomini. En cuatro hectáreas en torno a su casa en la Quebrada del Pulgar, cultiva uvas sauvignon blanc, capaces de adaptarse al sector más frío del Valle de Casablanca.



Por las bodegas de Casablanca

Con el acompañamiento de **Wines and Barrels**, <http://www.winesandbarrels.com>, iniciamos nuestro recorrido en **Viñedos Veramonte**, <http://www.casonaveramonte.cl>, un establecimiento ubicado en Ruta 68, km 66 s/n, y luego llegamos a **Bodegas RE**, <http://www.bodegasre.cl>, en el Camino Lo Ovalle, km 1. Tras almorzar en el restaurante **Macerado Casablanca**, <http://www.macerado.cl>, que se encuentra en Av. Portales 1685, nos dirigimos a la **Bodega Attilio & Mochi**, situada en la Ruta F-90, <http://www.tunquenwines.wordpress.com>. Finalmente visitamos la **Viña La Recova**, <http://www.facebook.com/larecovawines-english/>, en El Estero s/n, Las Dichas. Completamos nuestro itinerario por el Valle de Casablanca en el **Hotel Boutique Casablanca-BCW**, <http://www.casablanca-bcw.com/>, localizado en Av. Rojas Montt, sitio 11, en la zona de Lagunillas.

El lugar es idílico, en el medio de una quebrada, con una terraza alrededor del tanque que es ideal para degustar sus productos a los pies de la parra y donde el tiempo parece no pasar, tal es la sensación de tranquilidad del lugar.

Nos sorprenden con la calidad de los vinos elaborados en esta pequeña bodega: el sauvignon blanc Avid, bastante diferente a lo que se produce en el valle y muy gastronómico, el rosé de sauvignon blanc Obstinado elaborado bajo el método Ripasso en el que se fermenta la uva con el orujo de otra cepa y el espumante Tarsila, que en su composición también tiene sauvignon blanc. Hay otros secretos en la bodega de pequeñas partidas de producción experimental.

Todo esto en un marco natural, ideal para relajarse y disfrutar.

El broche de oro

Finalizamos nuestra visita al Valle de Casablanca en el **Hotel Boutique Casablanca – BCW** (Bed, Country & Wine), un establecimiento propiedad de Lucía Quintino y Rodrigo Mujica que se encuentra ubicado en Lagunillas, un lugar tranquilo y retirado de la gran ciudad, un lugar típicamente chileno, costumbrista, considerado “tesoro patrimonial de Casablanca”, que data de los tiempos de la colonia y que se encuentra en medio de la ruta del vino del valle. A solo 15 minutos de las principales bodegas





Hotel Casablanca

de Casablanca, 35 minutos de Viña del Mar y de Valparaíso y 55 minutos de Santiago, se trata del lugar perfecto para cenar y pasar las noches en esta región.

La casona colonial donde funciona el hotel fue restaurada para ofrecer diez habitaciones de alta gama, cada una con una superficie de 25 metros cuadrados y baño privado de estilo vintage. Las habitaciones cuentan con aislamiento acústico, TV

satelital y conectividad WiFi.

Tanto la arquitectura como los diseños interiores fueron cuidados al detalle, para que el visitante despierte sus sentidos al recorrer el lugar, experimente la vida de campo chilena en un lugar estético y energético por excelencia armonizando tradición y modernidad para que la estadía del huésped sea acogedora percibiéndose en la atención la pasión y calidez de sus propietarios y de todo el equipo.

La piscina de color rojo en homenaje al vino, el sauna, las terrazas exteriores, los jardines y la laguna artificial complementan la propuesta del Hotel Boutique Casablanca - BCW, donde nos deleitamos con su gastronomía orgánica, sana y equilibrada que recurre a productos locales del campo y el mar.

Todos estos atributos llevaron a esta casona a obtener tres premios en el ámbito del Enoturismo, durante noviembre de 2017, otorgado por la Great Wine Capital Association: un primer lugar como el mejor alojamiento del valle Valparaíso-Casablanca, un tercero en gastronomía y otro igual en innovación enoturística.

Imposible no entregarse al descanso en este lugar.



Viajes gastronómicos

Wines and Barrels, Unique Wine & Food Adventures es una empresa dedicada exclusivamente a viajes culinarios tanto de vino y comida en Chile y desde un tiempo están operando también en Mendoza combinando viajes y experiencias culinarias en ambos países, mostrando al mundo las bondades que cada uno de ellos puede ofrecer y que logran sorprender a sus visitantes.

La agencia está liderada por Enólogos, Chefs, expertos en Turismo y Hospitalidad que en conjunto han logrado desarrollar una de las empresas más reconocidas del medio en Chile. Sin duda son unos "insiders" de la industria, que entienden y desarrollan cada viaje a medida, enfocando sus conocimientos en crear experiencias únicas para quienes viajan con ellos, creando cada viaje de forma independiente, coordinando paso a paso, visita a visita con sus clientes y siempre con pasión, meticulosidad y absolutamente comprometidos con el objetivo común y único de lograr memorias imborrables y que perdurarán por siempre.

La agencia actualmente representa algunos de los operadores más importantes del mundo en Chile y cuentan con alianzas con más de 100 bodegas o viñas, entre grandes y pequeños productores, en donde se pueden hacer visitas técnicas, cabalgatas, bicicletas, trekking, sobrevuelos en helicóptero entre un sin número de alternativas. Wines and Barrels también tiene alianzas con los principales hoteles del país, además de operar en importantes destinos como el Desierto de Atacama, Región de Los Lagos, Patagonia y Torres del Paine; ampliando así la variedad de opciones e itinerarios, optimizando de esa forma todo el potencial que Chile tiene como uno de los destinos turísticos más reconocidos del último tiempo. ■

Para contactarse con Wines and Barrels y conocer más sobre sus propuestas se puede ingresar a su página web: www.winesandbarrels.com

