

Regístrate Aquí

Recuperar Contraseña

Carro de Compras

0 productos en carro

Username

Password

Entrar



Reportajes

Noticias

Cata de Vinos

Viñas

### Búsqueda Rápida

Palabra clave



catálogo

ofertas

club Bacus

revista

¿Te faltan algunos kms.?  
Obtén hasta  
8.000 kms.

Costos y  
Tiempos  
de Despacho



Atención al Cliente  
591 50 00

Lunes a Viernes  
9:00 a 18:30



## Finos jamones de La Unión

25 de Junio de 2008  
Harriet Nahrwold

El aspecto más atractivo en el libro Tender at the Bone, que recoge las notables memorias de **Ruth Reichl**, la actual editora de la revista norteamericana Gourmet, es el que habla con pasión de cómo se produjo su acercamiento a la gastronomía. La experiencia más marcante fue, sin duda, unas vacaciones que vivió de jovencita en un campamento escolar en Francia. Para ser más exactos, en una pequeña isla de ese país. Con fruición, y con un entusiasmo contagioso, cuenta cómo pasó de sentirse completamente confinada en medio de la nada, a enamorarse del lugar y su gente.

En esta colonia de verano, los chicos se turnaban para hacer las labores. Quienes cocinaban, lo hacían para todos los demás, y lo que se preparaba, bajo la experta mirada de una guía, eran los platos tradicionales que la burguesía francesa ha disfrutado desde siempre, desde guatitas y prietas hasta cassoulets y soufflés. Pero lo que terminó por conquistar su corazón (y su estómago) fueron los maravillosos quesos y jamones que se elaboraban allí. Gracias a un aventurero paseo en bicicleta y a la generosidad de algunos de sus habitantes, Ruth descubrió sutilezas de sabores y texturas inexistentes en su chata vida neoyorquina, marcada por una madre que apenas sabía cocinar.

Muchas veces he pensado que en nuestro país se deberían instaurar nuevamente las clases de cocina en los colegios. Porque saciar el hambre es fácil, pero para comer bien, igual que para tomar buenos vinos, hay que aprender. Con ello, además, mejoráramos la demanda de productos finos, que nuestro país, con el maravilloso territorio que tiene, podría elaborar con holgura. Por eso, cuando me entero de alguien que está haciendo cosas novedosas, me gusta destacarlo. Como lo que hacen María Emilia Undurraga y Cristián Matetic con sus quesos de oveja en el fundo El Rosario, o los estupendos quesos con leche de ovejas labxa que se hacen en Chiloé, con animales especialmente traídos del país vasco.

### Los Secretos de La Unión

En **La Unión** se instaló un emprendedor nato, busquilla y curioso, que está elaborando unos *jamones tipo serrano* en su empresa **Secretos de La Unión**, los que, a mi juicio, también merecen llamar la atención. **Pedro Grez** es un ingeniero que, como muchos profesionales, se aburría de la vida en Santiago, y tan pronto pudo tomó a su familia y se fue a vivir al sur. Allí tuvo la idea de instalar un criadero de emús con vistas a obtener su valioso aceite, por entonces todo un boom gracias a sus propiedades casi milagrosas para regenerar la piel.

Grez entendió rápidamente que con la carne de emú, dura y chiclosa, no iba a llegar muy lejos, por lo que decidió cambiar el rubro y dedicarse a elaborar jamones tipo serrano, no precisamente de estas aves corredoras, sino a partir de otras carnes, como las de *vacuno* y *cordero*, pero también de *ciervo* y *jabalí*. De la mano de la cultura alemana de su señora descubrió productos muy apetecidos, como el *Bündnerfleisch* o el *Rinderschinken*, especialmente populares en Suiza y Alemania, o como el bresaola italiano. Poco a poco espera darlos a conocer, y restaurantes tan significativos como El Europeo de Carlos Meyer, el Adra del hotel The Ritz-Carlton y el Bice del hotel Intercontinental ya lo tienen a disposición de sus clientes, al igual Lan Chile en su nueva carta de la clase premium business.

Sus productos son curados en sal, secados y madurados durante seis meses, y su precio es similar al de un prosciutto italiano. Tuve la suerte de probar toda la gama de ellos, desde los sutiles sabores de un jamón de cordero hasta la untuosidad de un jamón de wayu. Este último, el más caro de todos debido al costo de la materia prima, es delicioso.

### Los jamones y sus maridajes

Le pedí al sommelier **Héctor Riquelme**, otro admirador de estos productos, que me sugiriera algunos vinos para maridarlos. Sus elecciones fueron principalmente por el lado de los tintos, aunque no hay que descartar la posibilidad de acompañarlos con algún jerez, a la usanza española, o con algunos blancos frescos de buena acidez.



este producto.

Un poco más graso y por lo tanto de textura más suave, el *jamón de cordero* presenta un leve picor producto del agregado de merkén, un asunto que le queda especialmente bien a los sabores intensos, propios de los borregos. Armonicelo con un *Merlot* de buen cuerpo y estructura, pero también de buen frescor, como el *Tres Palacios Family Vintage*.



### OTROS REPORTAJES

- [LOS ACERTIJOS](#)
- [EL CURIOSO CASO DE COLCHAGUA COSTA](#)
- [El Perfumista](#)
- [Saludada](#)
- [Despedida](#)
- [Conoce los Mejores según Guía Mujer y Vino 2009](#)
- [Placeres ibéricos en el Manolo's](#)
- [Celebridad](#)
- [Facundo García Schwaderer](#)
- [2° Concurso Carmenère al Mundo](#)

[Ver Todos los Reportajes >>>](#)



De untuosidad media, el *jamón de vacuno* es bien clásico, perfecto para comer con una baguette fresca y harto aceite de oliva. Riquelme propone acompañarlo con un *Pinot Noir* de buena estructura y rica acidez que corte la suave grasitud del jamón y que, a la vez, aporte frescor, como el *Laroché Punto Alto*.

El *jamón de ciervo*, por su parte, es menos graso. Como proviene de animales de criadero, el sabor más intenso y mineral, propio de esta especie, aflora recién al final del paladar y se mantiene allí con buena persistencia. Incorpórolo a una ensalada de hojas verdes, como rúcula y lechuga, con trocitos de queso de cabra fresco y acompáñelo con un *Malbec* mineral de toques yodados y fruta fresca, como el de la *viña Loma Larga*, que incentivará el ya interesante sabor de

Especialmente interesante y complejo me pareció el **jamón de jabali**. La grasa exterior que recubre la pieza es de una textura notable, casi crocante. Hincarle el diente es casi como morder una manzana. Tiene un retrogusto especiado y salobre, con notas de bellotas. Riquelme recomienda para este jamón, que es uno de sus favoritos, un **Syrah** de clima frío, como el de **Casa Tamaya**, en donde las notas cárnicas y minerales se amalgaman con la complejidad de la carne.

Personalmente, el que me pareció más sabroso, y a la vez toda una novedad, es el **jamón de wagyu**. La grasita infiltrada de estos animales, que se derrite con dulzura sobre la lengua, es especialmente agradable. Un producto de lujo como éste necesita de un tinto de una cosecha equilibrada y con prolongada guarda en botella. Riquelme sugiere el **Antiyal 2001**, un vino de gran personalidad, carácter y versatilidad, cuya acidez y calidad de taninos enfrentan bien el untuoso marmoleo de la carne.

Finalmente, para quienes le hagan el quite a las grasas, Grez también elabora un **jamón de vacuno ahumado** y bastante magro que se puede enriquecer con un buen aceite de oliva. Para acompañarlo, dos sugerencias de Riquelme: un ensamblaje tinto más bien neutro, que no compita con los sabores intensos de humo de este producto, o un blanco fenólico y aromático, como el **Viognier Single Vineyard de Anakena**.

**Secretos de La Unión S.A.**  
San Carlos s/n, La Unión, Región de los Ríos  
Teléfonos (64) 323331 - (9) 8234 5342  
info@secretosdelaunion.com

[Contratar publicidad](#)   [Convenios](#)   [Contáctanos](#)   [Políticas de privacidad](#)

Dirección: Avda. Las Condes 11380, piso 8, Vitacura, Santiago – Chile  
Teléfono: (56-2) 591 5000 , Fax: (56-2) 240 7645