



Durante los viajes de pesca siempre tratamos de acercar a nuestros clientes a nuestra cultura de Chile. Lo que más destacamos es sobre la comida, vinos, la gente y las costumbres del chileno. En Chile se produce gran variedad de productos que hacen de la cocina chilena algo especial y natural, la calidad de las materias primas de nuestros platos es uno de los factores que más se destacan.

En el norte de Chile zona que fue ocupada en la avanzada de las colonias españolas hacia el sur del continente, se transmitieron muchas de las costumbres de ese reino, aunque siempre hubo también gran influencia de las etnias nativas en todo lo que es su cultura. En esta región se producen excelentes uvas de mesa, las mismas que dan origen al Pisco Sour, uno de nuestras bebidas fuertes que tiene gran sabor, nadie queda indiferente a él. Esta zona igualmente produce exquisitas olivas de las cuales se producen uno de los mejores aceites oliva del mundo. Zona de ricas tierras para otros cultivos de hortalizas y frutas variadas y particulares de allí, tales como las papayas enanas del norte entre otras.

Más hacia el sur tenemos el valle central de Chile, región mayoritariamente influenciada por las colonias Españolas del siglo XVI, que generó las costumbres y cultura de la zona. Hoy es la zona donde se producen la mayor parte de los vinos del país, es muy apta para los viñedos de todas la mayoría de las cepas. Se cultivan también las frutas de zonas templadas, que son otra de las fortalezas de esta región, se cultivan cerezas, manzanas, peras, ciruelas, guindas entre otras frutas de gran calidad. También la inmensa variedad de vegetales y hortalizas de zonas templadas se dan allí, características por ser muy naturales y de alta calidad. En esta zona producen también excelentes quesos derivados del ganado ovino y caprino.

Más al sur, en la Región de los Ríos, la de los Lagos y Austral de Chile, la zona fue colonizada en los 1800 mayormente por inmigrantes europeos provenientes de Alemania, Suiza y Eslavos, quienes dejaron sus costumbres y cultura propias de sus orígenes. Hoy en esta zona se producen todos los productos lácteos del país, es una zona de excelentes quesos derivados

del vacuno. Chocolates y derivados de la leche, carnes, cecinas y cervezas del mal alto standar.

Cabe destacar que desde nuestros 4.000 kilometros de costa Pacífica extraemos exquisitos mariscos que junto a un fresco y buen vino Sauvignon Blanc pueden trastornar a cualquiera. A lo largo del país el consumo de estos productos es similar y famosos son las caldillos de Congrio, Curantos, gran variedad de pescados, cholgas de varias clases, crustaceos como cangrejos y camarones entre otras muchas variedades de comida típica del mar de la costa chilena.

Especial mención debemos hacer de nuestros vinos rojos, famosos en todo el mundo, nuestros vinos de caracterizan por ser vinos relativamente jovenes aunque no delgados, mantenidos muchos en barricas de roble, frutosos que mantienen un sabor largo en la boca. También hay vinos con más tiempo de maduración, algo más secos y con mayor cuerpo aun, mantienen sus aromas originales en la mayoría de los casos. Las cepas más demandadas en Chile son Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah, y Carmenère. Para nuestros viajes siempre llevamos una buena selección de nuestros característicos vinos.