



AGEND

TV

MISTERIOSA E IMPREDECIBLE

Por Ernesto Garratt Viñes

La viuda es una de las buenas apuestas de Amazon y la razón es bien simple. Se trata de una serie ambiciosa y que parece que va para un lado, pero en verdad se abre a una interesante e inesperada gama de posibilidades. La actriz británica Kate Beckinsale vuelve al ruedo del drama luego de un carrusel como heroína de acción en la saga de vampiros y hombres lobo *Inframundo*. Acá es una joven viuda aún en duelo que cree ver a su difunto esposo en una difusa y breve imagen televisiva durante unos disturbios en África. Se abre así una herida que estaba cerrándose y que es el motor de arranque de una muy bien pensada trama de misterio, suspenso e intriga internacional. Más que certezas, lo que va abriéndose paso en la bien construida trama de *La viuda* son preguntas que funcionan como la bencina que hace roncinear al motor dramático de la historia, que transcurre en locaciones exóticas, como el corazón de África, y que ocupa la forma del coro para luego ir acotando las cosas a un siempre inesperado estado. *La viuda* es de lo menos predecible que existe en ficción por estos días y eso es un valor agregado, porque a pesar de su vestimenta de aparente y convencional *thriller*, es de lo menos conservador que hay. Se trata de una serie que no se pasa de lista, pero que desarrolla su cuento con el espíritu de un *best seller* literario, con alma de gran arte. Artesanía que al final es una pequeña joyita, *La Viuda* es recomendable para los amantes del misterio bien llevado y que aspiran a más que meros balazos y efectos hechos al vacío. Es un salto para todos los espectadores y, en especial, para la talentosa Kate Beckinsale, al fin en un rol justo para su talento. **S**

LA VIUDA

Drama, 2019.
8 capítulos.
Amazon Prime.

OLEÍSMOS



VINOS

PUERTA DE ENTRADA

Por Eduardo Moraga



En Vik conviven dos mundos. En el emprendimiento del valle de Cachapoal —creación de un billonario de apellido homónimo— existe un hotel de lujo y una viña con vinos ídem. Ambos son ajenos al común de los mortales. Sin embargo, existe una puerta para vislumbrar ese universo. La bodega tiene tres botellas; Vik Milla Cala 2014 es la menos cara del trío. Es una mezcla en que más de la mitad corresponde a cabernet sauvignon y el carmenere aporta poco más de un cuarto. El syrah, merlot y cabernet franc completan el vino. El resultado es un tinto de carácter especiado, de taninos bien presentes, pero sin ser agresivos, acompañado de una persistencia media. En la mesa va bien con carnes rojas a las brasas acompañadas de una guarnición de ensaladas verdes. Precio: \$27.500 **S**

FOTO TV. AMAZON