

Backroom Bar: El imperio del whisky en la denominada “Pequeña Providencia”

El Ciudadano · 24 de junio de 2025

El lugar tiene una atmósfera clásica de décadas pasadas, con una decoración bien pensada, murales de ladrillo a la vista, libreros con discos y algunos títulos, cómodos sofás de terciopelo en forma de curva, velas y luces cálidas tenues, además de un pequeño escenario con elegantes cortinas que alberga distintas bandas de jazz o blues durante casi todos los días.



Por Álvaro Bustos Barrera

Cerca de 130 etiquetas de whisky de 5 países productores de este tipo de brebaje, como Estados Unidos, Irlanda, Escocia, Inglaterra y Japón, es lo que ofrece al público Backroom Bar de Santiago, ubicado en Pérez Valenzuela #1470, Providencia. Un espacio único, con una sorprendente barra de 11 metros de largo y un catálogo de destilados premium que alcanza fácilmente las 300 marcas. Todo un paraíso para aquellos fanáticos de esta tradicional bebida con millones de seguidores.

El lugar tiene una atmósfera clásica de décadas pasadas, con una decoración bien pensada, murales de ladrillo a la vista, libreros con discos y algunos títulos, cómodos sofás de terciopelo en forma de curva, velas y luces cálidas tenues, además de un pequeño escenario con elegantes cortinas que alberga distintas bandas de jazz o blues durante casi todos los días, dando vida a unos de los salones de este vanguardista lugar en el sector conocido como la “Pequeña Providencia”.

Este polo gastronómico de conservación histórica se encuentra en un sector rodeado de bares y restaurantes, cada uno con su estilo y oferta, tanto para comer como para beber. Sin embargo, por lo que pude ver de entrada en este “Patio Trasero”, traducción de su nombre en inglés Backroom, la propuesta que ofrece es única y difícil de encontrar en los alrededores.

¿Pero cómo llegué hasta acá? Recibí una invitación para entrevistar al mentor de este lugar, Nick Baranov, un empresario nacido en la lejana ciudad de Bakú, la capital de Azerbaiyán, quien por pocos días estuvo en Santiago para visitar su negocio, chequear que todo estuviese en orden y responder a mis preguntas para la elaboración de esta crónica de “Sabores Ciudadanos”.

La propuesta es clara, según me comentó en un perfecto español Baranov, quien fundó el local en 2020. “Siempre la idea fue ofrecer al cliente una experiencia en todo el sentido de las cosas. Queremos que el público viva algo nuevo, poco común en Santiago, donde puedan encontrar destilados exclusivos, una carta gastronómica pensada para las horas donde todo lo demás cierra y una programación donde el arte se viva en todas sus formas, con música en vivo y propuestas que estimulen los sentidos”, destacó.

Sin duda que lo más que diferencia a Backroom es su exclusiva carta de whisky, con etiquetas premium y de los mejores que existen en el mundo. “Soy un amante de este brebaje. He estudiado e investigado su origen y la producción en países como Estados Unidos, Escocia o Irlanda. Queremos que la gente se atreva a probar y conocer la magia e historia que hay detrás de cada botella. Tenemos una larga lista y de distintos valores, para que el tema monetario no sea un impedimento para disfrutarlo”, recalcó.

De hecho, el empresario cuenta que lograron una alianza con un proveedor especializado en importación y comercialización de los mejores whiskies del mundo: Total Spirits, una marca que trae etiquetas difíciles de encontrar y que hasta ahora ha funcionado con éxito.

Aprovechando mi visita a este verdadero templo del scotch, degusté algunas exclusivas marcas como el Woodford Reserve, un bourbon premium de los mejores del planeta, con un sabor balanceado del Kentucky Straight Bourbon Whiskey, compuesto de más de 200 sabores provenientes de granos y madera pura,

aromas dulces, especias, tonos de frutas y flores. También el irlandés Redbreast o Pecho Rojo, de 12 años, envejecido de un solo alambique y con un proceso que da como resultado un licor profundo y con cuerpo.

Otro de los elegidos fue el Ragganmore, un Single Malt, que es el whisky de malta más complejo de Speyside. Al paladar tiene un comienzo dulce y un final amargo a corto plazo, sabores de hierbas y a jerez seco. Pero quizá el que más llamó mi atención fue el escocés Laphroaig Quarter Cask, un Single Malt con aroma a brasas, sabor profundo, algo complejo y lleno de humo, pero que sorprende al paladar con su suave dulzor, todo un descubrimiento y que recomiendo al cien por ciento.

Pero como no todo es beber, me permití fisgonear las tentaciones de la cocina mediterránea que tiene el local y de solo leer algunas preparaciones, se me hizo agua la boca, así que ordené un par de bocados para que el efecto del alcohol no hiciera de las suyas.

Mis opciones transitaron por el Tostón de Burrata, un pan de masa madre fresco y crujiente con burrata italiana, pesto de pistacho, tomates confitados, jamón crocante y polvo de hongos y el Tiradito de Salmón Curado, con finas láminas de salmón ahumado curado en bourbon y eneldo, sobre leche de tigre cremosa, palta y chalaca de ají rocoto. Tanto la tapa como el pescado resultaron ser entrantes de todo mi agrado, en crocancia y cremosidad, además de frescura y sabor en la segunda opción.

El Backroom Bar de Santiago no es solo un lugar donde beber unas copas y probar algún platillo vanguardista de la cocina mediterránea. Acá el público será testigo de una experiencia nocturna única, completa, donde la fusión entre whisky y una cuidadosa coctelería de autor, además de música en vivo, se convierte en una forma de arte que se saborea, se escucha y se siente.

Mi experiencia y conversación con quien está detrás de esta propuesta ya está llegando a su fin. Pero antes de encaminar mis huesos a casa con el cuerpo tibio gracias al brebaje consumido, intercambié un par de

palabras más con la mente detrás de Backroom. “El público sabe lo que quiere y tenemos claro cómo presentar esta propuesta y cumplir con las expectativas de nuestros clientes. La idea de este negocio es seguir apuntando a crear experiencias y vincular culturas. A futuro queremos expandirnos y ver la posibilidad de abrir en otros países como Perú, Colombia o Brasil, pero iremos viendo los escenarios y tomando las decisiones correctas”, concluyó Baranov.

Backroom Bar Santiago no busca tener una estrella Michelin pegada en uno de los muros de su local en Providencia. Acá la intención es vivir una experiencia que te permita realizar un viaje donde tu mente te guíe a lugares y rincones donde los placeres cobran especial importancia y donde el rey indiscutido es el whisky.

Horarios: lunes a miércoles 18:00 pm – 02:00 am, jueves y viernes 18:00 pm – 04:00 am, sábado 19:00 pm – 04:00 am. Domingo cerrado

Evaluación: excelente

Más crónicas de Sabores Ciudadanos:

José Ramón 277 apuesta por el rescate de la sanguchería de barrio y la cerveza artesanal en Lastarria

El Cordobés: La reinención de un clásico que busca encantar nuevos paladares en el centro de Santiago

Café Cité: Brunch a toda hora para disfrutar del tradicional Barrio Yungay

Fuente: El Ciudadano