



INSCRIPCIONES AQUÍ

Chile, Viernes 9 de septiembre de 2016.

Busca por Empresa, Actividad o Palabra Clave en la Base de Datos de Nuestro Directorio Empresarial del Vino.

Buscar

Columna Detalle



Espumantes, el espumoso que vino a quedarse. Rodrigo Jara

Descripción:

Espumantes, el espumoso que vino a quedarse

Desde hace unos años en Chile el mercado de espumantes o espumosos se ha acercado al consumidor más joven y también, público femenino. Esto, a través de estrategias interesantes que incluyen el empleo de caricaturas estilizadas que le restan formalidad sin quitarle glamour; lo muestran como bebida habitual de segmentos que disfrutan la vida sin preocupaciones, potencian sus bajas calorías en relación a vinos convencionales con una concentración de alcohol mayor, rompiendo con la tradicional estacionalidad que tenía su demanda asociada a celebraciones de fin año y otras pocas contadas ocasiones especiales durante el año.

Para Rodrigo Jara, enólogo y director de Agronomía UDLA, los espumantes en nuestro país provienen, en su mayoría, de valles con influencia marítima como Casablanca, pero también de valles con microclimas frescos como Curicó.

Siguiendo la tradición francesa, en Chile esta categoría más premiada proviene de ensamblajes de vinos de Chardonnay y Pinot Noir vitificados como blanco, pero también existen casos muy destacados a partir de la antigua cepa País, variedad tinta por muchos años incluida en mezclas de vinos para consumo masivo de baja calidad. Ésta ha logrado generar espumantes de alta calidad rescatando la identidad y tipicidad de la zona productora, secano de la VII región.

Agrega que con la intención de potenciar el desarrollo de antiguos viñateros, se ha potenciado la producción de espumantes a partir de la cepa Moscatel en el Valle de Itata, en la VIII región Chile, con buenos resultados para el desarrollo local. En el caso del espumante, es uno de los vinos en donde la calidad está dada principalmente por la fecha de cosecha adecuada, que permita tener una acidez vibrante y un alcohol mínimo, además de las prácticas en bodega que permitan una adecuada segunda fermentación y maduración.

¿Cómo elegir un espumante?

Al momento de elegir un espumante no es posible considerar el año como es los vinos tranquilos; las viñas no lo indican pues no es relevante que sean nuevos toda vez que el proceso de 2ª fermentación, reposo sobre lías y guarda en botella le permite ganar complejidad en vez de disminuir calidad. Si es relevante fijarse en la cantidad de azúcar residual que pueda tener; como el moscato, una bebida que apunta a un público menos experto o se intenta encubrir algún defecto con el dulzor elevado.

Es recomendable guardar las botellas en oscuridad a temperatura estable y fresca, alrededor de 10°C, semi-inclinada para asegurar que el tapón se mantenga hidratado en contacto con el vino, y por ende, expandido, dificultando la pérdida de CO2 desde el interior.

Maridando con espumante

En cuanto al maridaje, es posible considerar similares comidas que con un Sauvignon Blanc joven, es decir, ceviches, ensaladas, frutos del mar en preparaciones frescas, pero también todo tipo de aperitivos livianos; además de ofrecer un buen balance para el paladar ante quesos, sushi y postres dulces que no quedan bien con un vino dulce tipo Late Harvest. No obstante, espumantes de mayor calidad siempre pueden considerarse junto a platos de fondo no grasos, pero si frescos y sofisticados, tal como si fuera un vino blanco "tranquilo".

Links Noticia:

Fecha: 2016-09-08

Área de la Noticia: Área Vitícola