LITORALPRESS MEDIA DE INFORMACIÓN http://www.litoralpress.cl

Fecha: 25/11/2016
Fuente: LA TERCERA - STGO-CHILE
Pag: 2
Art: 2
Título: EL BOOM DEL CONSUMO DE ESPUMANTES EN CHILE

Tamaño: 26,1x26,5
Cm2: 691,8

Tiraje: 87.000
Lectoría: 298.000
Tono: No Definido

El boom del consumo de espumantes en Chile

El vino blanco burbujeante dejó de vincularse exclusivamente a las fiestas. Hoy es una bebida apetecida, especialmente, por quienes buscan algo fresco y liviano para maridar sus comidas.

Por: Fabiola Romo

Foto: Getty Images

"En septiembre observamos un importante aumento en relación al volumen y precio de 28,71%, y 2,64% respectivamente, lo que dio como resultado un alza del 32,11% en valor". *Mario Pablo Silva, presidente de Vinos de Chile.*

LITORALPRESS MEDIA DE INFORMACIÓN http://www.litoralpress.cl

Fecha: 25/11/2016
Fuente: LA TERCERA - STGO-CHILE
Pag: 2
Art: 3
Título: EL BOOM DEL CONSUMO DE ESPUMANTES EN CHILE

Tamaño: 19,8x22,1
Cm2: 437

Tiraje: 87.000
Lectoría: 298.000
Tono: No Definido

Durante muchos años, los espumantes fueron la bebida tradicional de las celebraciones. Pero hoy, la tendencia de consumo ha cambiado en todo el mundo. Conocido como *sparkling wine* en Estados Unidos o Cava en España, éste vino espumoso destaca por ser una bebida liviana y fresca que puede servir de aperitivo, para acompañar un plato e incluso para consumirse en eventos sociales.

"Es una categoría que ha mostrado crecimientos durante todo el año. En la mayoría de los mercados ha aumentado su consumo y penetración, en consumidores jóvenes y mujeres, principalmente", afirma el presidente de Vinos de Chile, Mario Pablo Silva.

Aunque el consumo de espumantes aún tiene una marcada estacionalidad hacia fin de año, es decir, aumenta la demanda en esta época del año, "en septiembre observamos un importante aumento en relación al volumen y precio de 28,71%, y 2,64% respectivamente, lo que dio como resultado un alza del 32,11% en valor", explica el representante del gremio.

Adicionalmente, Vinos de Chile destaca la amplia variedad que ofrece nuestro país, con su privilegiada geografía y variedad climática, lo que permite elaborar productos de altísima calidad. "Este crecimiento ha sido de dos dígitos durante los últimos años y no tiene precedentes en ningún otro estilo de vinos en las últimas décadas", ratifica el director de la Cofradía del Mérito Vitivinícola, Sergio Hormazábal.

"Sin bien, el espumante más famoso es el champagne francés, que tiene su origen en la zona del mismo nombre, al este de París, hay muchos otros que han adquirido relevancia como el Prosecco, el Asti, el lambrusco italiano, el Cava español, el espumante argentino y el brasilero, los cremant de otras zonas de Francia (Limoux, Alsacia) y, últimamente, los espumantes de países como Chile y Estados Unidos", explica el enólogo.

Precisamente, la variedad sumada al aumento de la calidad en la producción ha cambiado el comportamiento de compra de los consumidores. "Ha habido viñas que han hecho un gran aporte en esto, invitando a tomar espumante en distintas ocasiones. Es una bebida liviana, por lo que se acerca mucho al público femenino, ya que tiene menos calorías al tener menos azúcar residual, lo que también sirve como enganche", explica el académico de la Escuela de Agronomía de la Universidad de Las Américas, Rodrigo Jara.

Tipos de espumantes

En el mundo de los espumantes, hay muchas variantes pero los más conocidos - de acuerdo al tipo de fermentación- son, según el enólogo Sergio Hormazábal, los siguientes:

- **Método Tradicional o Champenoise:** Se elabora con un vino de baja graduación alcohólica, generalmente de alta acidez, al que se le añade azúcar para producir una segunda fermentación en botella, produciéndose gas carbónico. Tiene un periodo de crianza con las levaduras en la misma botella que puede ser de varios meses, en los cuales las levaduras se acumulan en el cuello de la botella. Luego se retiran las levaduras de la botella y se vuelve a tapar.
- **Método Charmat:** Es el mismo concepto que el método tradicional, pero la segunda fermentación ocurre en un estanque isobárico (resistente a la presión) y luego se embotella el espumante directamente a la botella que se comercializa.
- **Método de fermentación única o Asti:** En esta técnica ocurre solo una fermentación en un estanque isobárico, donde generalmente se deja algo de azúcar sin fermentar, luego se filtra y embotella. Así se produce el famoso espumante italiano de Asti.

En los Valles del Limarí, Leyda, Casa Blanca y del Itata se producen muchos de estos vinos burbujeantes que se han transformado en la bebida de mujeres y jóvenes. "Pensando en este segmento, algunas bodegas se han especializado en la producción de espumantes con pulpa de frutas, lo que han sabido capitalizar en un nicho importante de consumidores que prefiere las bebidas dulces", dice el director de la Cofradía al Mérito Vitivinícola.

Igualmente, en el mercado asoma la tendencia de los espumantes de baja graduación, que tienen menos de 11.5% de alcohol (el mínimo legal para los vinos en Chile), diversificando aún más la oferta. Probablemente uno de los motivos que ha empujado el consumo de espumantes es la creencia de que tiene pocas calorías, aunque en realidad -según los enólogos- no hay mayor diferencia en comparación con el resto de los vinos. "De lo que no hay duda es de que un espumante o un vino tiene menos calorías que un aperitivo hecho con destilado o una bebida gaseosa normal", explica Sergio Hormazábal.