

Fecha: 30/12/2016
 Fuente: EL DIARIO DE CONCEPCION (CONCEPCION-CHILE)
 Pag: 14
 Art: 2
 Título: ESPUMANTE: LA ELECCIÓN CORRECTA PARA ESTAS FIESTAS Y OCASIONES CASUALES

Tamaño: 28,6x17,9
 Cm2: 513,5

Tiraje: Sin Datos
 Lectoría: Sin Datos
 Tono: No Definido



AGENCIA UNO

PARA FIN DE AÑO Y TEMPORADA ESTIVAL

Espumante: La elección correcta para estas fiestas y ocasiones casuales

Escoger la cepa adecuada para acompañar sus preparaciones puede marcar la diferencia.

Iván Rojas Olguín
 Contacto@diari CONCEPCION.CL

A pocas horas de despedir el año de la mejor manera, todo el mundo corre por conseguir los elementos que el chileno medio ha incorporado a su celebración, cumpliendo ojalá con todos los ritos que manda la tradición.

Y el espumante es uno de aquellos, que se ha transformado con el paso de los años, en un ineludible en la cita de la medianoche del 31

de diciembre.

Y si bien es cierto, los consumidores buscan en las góndolas de los supermercados algo que al menos cumpla con el requisito mínimo, la idea de esta crónica es orientarlos para una mejor elección.

Para ello, conversamos con Rodrigo Jara, enólogo y docente de la Escuela de Agronomía de Universidad de Las Américas (Udla), experto en la materia.

Ampliando el espectro

Actualmente, el mercado de los espumantes ha crecido de manera muy importante, de la mano de interesantes esfuerzos de marketing que la industria ha realizado, tendientes a acercar el producto los al público femenino, vinculándolo además a ocasiones más informales y más cotidianas.

Porque hasta hace unos 10 años atrás, este producto se relacionaba sólo para oca-

siones muy especiales o las celebraciones de fin de año, por lo que ahora se le está intentando dar un vuelco.

Bondades seductoras

La estrategia de marketing, según Jara, ha sabido realzar las características propias del producto, aprovechando sus bondades para seducir al emergente segmento femenino.

Según el especialista, efectivamente "esta es una bebida que tiene menos alcohol, y por lo tanto, aporta menos calorías".

Esto habría redundado en una tendencia de consumo, que por estos días se consolida firmemente.

Público femenino

El experto de la Udla sostiene que este producto se asocia muy bien a comidas livianas típicas de la temporada veraniega en Chile, así como también a las carnes blancas, picadillos y platillos que privilegien verduras frescas, que no incorporen elementos altos en grasas.

Entre las preparaciones más adecuadas, podemos señalar ensaladas, aperitivos, productos del mar, como el ceviche e incluso el infaltable sushi, preparaciones que tienen un nivel de acidez mayor.

Para el enólogo, "esto está en sintonía con, por una par-



Fecha: 30/12/2016

Fuente: EL DIARIO DE CONCEPCION (CONCEPCION-CHILE)

Pag: 15

Art: 2

Título: ESPUMANTE: LA ELECCIÓN CORRECTA PARA ESTAS FIESTAS Y OCASIONES CASUALES

Tamaño: 9,5x17,6

Cm2: 166,9

Tiraje: Sin Datos

Lectoría: Sin Datos

Tono: No Definido

te, preparaciones típicas de verano, pero también con comidas que prefieren las personas más preocupadas de la alimentación y, por lo tanto, de una combinación que sea baja en grasas y en calorías, que muchas veces es coincidente con lo que prefieren las mujeres”.

Armonización

La unión balanceada de comida y bebida en el paladar de los comensales, es uno de los conceptos fundamentales de la buena cocina.

Y es precisamente ese fue el elemento que le solicitamos a Rodrigo Jara nos ayudara a descubrir.

La idea fundamental, según el experto, es que “el equilibrio nos permita disfrutar mejor de los sabores”.

Según Jara, “esto es real y no se trata de protocolo y ni una idea concebida para vender. Son reacciones químicas reales que ocurren en el paladar y la idea es que ocurran, pero de manera favorable”.

En el caso de los espumantes, a voz del enólogo, en general se recomiendan “platos que sean muy livianos en grasas, por lo tanto, descartamos las carnes rojas en general”.

Lo más recomendable, para Jara, sobre todo en preparaciones frescas, sería el pescado. “Por lo mismo la gente lo consume mucho con sushi”.

En general, es muy recomendable como aperitivo, porque cumple muy bien la función de abrir el apetito.

Datos interesantes

Si alguien quisiera iniciarse en el arte de degustar un buen espumante, aprovechando las fiestas de fin de año, es importante saber que existe una diversidad importante para elegir.

Si bien es cierto no son todas, pero las variedades más conocidas son la Demi Sec (semi seco), Moscato (de sensación más dulce) y



Fecha: 30/12/2016

Fuente: EL DIARIO DE CONCEPCION (CONCEPCION-CHILE)

Pag: 15

Art: 3

Título: ESPUMANTE: LA ELECCIÓN CORRECTA PARA ESTAS FIESTAS Y OCASIONES CASUALES

Tamaño: 18,8x6

Cm2: 112,4

Tiraje: Sin Datos

Lectoría: Sin Datos

Tono: No Definido

también la Brut, que es la más intensa, seca, con menos azúcar de todas y menos calorías.

Las variedades pueden te-

ner más o menos aromas a frutas maduras, pero otra cosa es cómo la viña maneja el tema del dulzor final de su producto, razón por la cual puede encontrar diferentes sensaciones finales al probar el mismo producto de diferentes procedencias.

Ahora bien, si la botella es muy económica, de acuerdo al experto de la [Udla](#), lo más probable es que solo se trate de un vino gasificado, "por

lo que se recomienda para derramarlo sobre las personas en la calle al momento de los festejos", sin remordimiento alguno.

Tips para disfrutarlo

La copa adecuada para degustar el Brut elegido, es la flauta o lirio, porque permite observar que efectivamente el collar de burbujas se genera.

El espumante se debe

mantener a 6 grados de temperatura, para lo cual es recomendable dejarlo en el refrigerador desde la noche anterior.

Finalmente, y no por eso menos importante, la botella de espumante elegida, debe traer un buen corcho natural, que le asegura calidad.

OPINIONES

Twitter @DiarioConce

contacto@diarioconcepcion.cl



Fecha: 30/12/2016

Fuente: EL DIARIO DE CONCEPCION (CONCEPCION-CHILE)

Pag: 15

Art: 4

Título: ESPUMANTE: LA ELECCIÓN CORRECTA PARA ESTAS FIESTAS Y OCASIONES CASUALES

Tamaño: 28,4x14,2

Cm2: 403,1

Tiraje: Sin Datos

Lectoría: Sin Datos

Tono: No Definido

8%

creció la participación del producto en el mercado, en el total de las ventas de vinos a nivel mundial

5%

representa para los productores locales, las ventas de este producto en el mercado interno, y solo un 1% de la exportación.



3 veces

crecieron las exportaciones del espumante en 10 años y su valor creció 5 veces en igual periodo.