

Fecha: 05/09/2021

Fuente: La Cuarta

Título: **Vinos veganos y ecológicos ganan cada vez más preferencia entre los chilenos**

Visitas: 140.149

VPE: 469.499

Favorabilidad: No DefinidaLink: <https://comerciante.lacuarta.com/noticias/tema-central/vinos-veganos-y-ecologicos-ganan-cada-vez-mas-preferencia-entre-los-chilenos.html>

Chile es uno de los países con mayor aumento del porcentaje de veganos entre su población.

Vinos veganos y ecológicos ganan cada vez más preferencia entre los chilenos Autor: Comerciante, publicado el 2021-09-06 a las 01:16:07 Chile es uno de los países con mayor aumento del porcentaje de veganos entre su población.

Chile es uno de los países con mayor aumento del porcentaje de veganos entre su población, y por lo mismo es un nicho que no debe ser pasado por alto por quienes ofrecen sus vinos para celebrar el dieciocho.

Para conocer más sobre el tema, Comerciante entrevistó a Daniela Gómez, académica disciplinar del Centro de Atención Nutricional de la Escuela Nutrición y Dietética de la **Universidad de Las Américas**. - ¿Qué es un vino vegano y en qué se diferencia de un vino ecológico y uno tradicional? Un vino vegano es aquel en que en todo su proceso de elaboración no se han utilizado ingredientes de origen animal. Principalmente en el proceso de clarificación se emplean ingredientes como los guisantes, la patata o el trigo, y también se ha comenzado a utilizar carragenanos, sustancia que se extrae de las algas marinas.

Se diferencia de un vino tradicional ya que en el proceso de elaboración no se utilizan ingredientes como la albúmina de huevo, la caseína (una proteína derivada de la leche), la gelatina (se extrae de cartílagos de animales, normalmente de pescado), sino que solo utilizará ingredientes que no sean de origen animal como los mencionados anteriormente. También en la actualidad encontramos vinos ecológicos, los cuales, como su nombre lo indica su elaboración establece líneas de producción sostenibles, respetuosas con el medio ambiente. Estos vinos se exponen a un control estricto en todas las fases de elaboración y cuentan con una certificación; en base a esto, la cantidad de ingredientes como sulfitos o sulfurosos (conservante que se añade al vino para procurar que no se degrade) se encuentra limitada en los vinos ecológicos, no así en los vinos veganos. Se diferencia de los vinos veganos en que los vinos ecológicos si pueden utilizar ingredientes de origen animal, y un vino vegano puede no elaborarse de manera ecológica.

Por lo tanto, estos conceptos no siempre van relacionados", detalla. - ¿Qué explica la aparición de este segmento dentro de la producción vitivinícola? Las nuevas generaciones están en mayor conocimiento gracias a la información circulando a través de internet y redes sociales. Actualmente aquellos comensales que prefieren una alimentación vegetariana y vegana van en aumento, existe mayor conciencia de lo que consumimos y el impacto que esto genera.

Según CADEM en el estudio "El Chile que viene", de 2018, el 4% de la población es vegana y 14% es vegetariano en Chile. - ¿Es un fenómeno mundial o local? El vino chileno, según la Organización Internacional de la Viña y el Vino (OIV), es el cuarto más exportado del mundo en volumen y valor, y es considerado como uno de los "embajadores" del país, que ahora se ha convertido también en un referente en la región en cuanto a la producción de vinos orgánicos y veganos.

Productores de vino local señalan que hace aproximadamente 5 a 6 años comenzó el boom por vinos veganos y que ha ido en aumento, al ser Chile uno de los principales exportadores de vino, entre otros el vegano.

Este fenómeno se puede considerar a nivel mundial ya que cada vez existe mayor población vegetariana y vegana que preferirá esta opción de vino vegano. - ¿Qué certificaciones debe tener un vino vegano? La V-Label es el sello vegano de origen suizo internacionalmente para el etiquetado de productos y servicios veganos y lo mismo ocurre en Chile.

Actualmente prestigiosas viñas han ido adoptando este sello para así asegurar la calidad y origen de sus productos son veganos. - ¿El vino vegano tiene el mismo grado de alcohol que el tradicional? Si ambos mantienen la misma graduación alcohólica, en promedio 14° alcohol, lo que se diferencia es en los ingredientes utilizados y el proceso de clarificación mencionado anteriormente.

Vinos veganos y ecológicos ganan cada vez más preferencia entre los chilenos

domingo, 05 de septiembre de 2021, Fuente: La Cuarta.

Chile es uno de los países con mayor aumento del porcentaje de veganos entre su población. Vinos veganos y ecológicos ganan cada vez más preferencia entre los chilenos Autor: Comerciante, publicado el 2021-09-06 a las 01:16:07 Chile es uno de los países con mayor aumento del porcentaje de veganos entre su población, y por lo mismo es un nicho que no debe ser pasado por alto por quienes ofrecen sus vinos para celebrar el dieciocho. Para conocer más sobre el tema, Comerciante entrevistó a Daniela Gómez, académica disciplinar del Centro de Atención Nutricional de la Escuela Nutrición y Dietética de la **Universidad de Las Américas**. - ¿Qué es un vino vegano y en qué se diferencia de un vino ecológico y uno tradicional? Un vino vegano es aquel en que en todo su proceso de elaboración no se han utilizado ingredientes de origen animal. Principalmente en el proceso de clarificación se emplean ingredientes como los guisantes, la patata o el trigo, y también se ha comenzado a utilizar carragenanos, sustancia que se extrae de las algas marinas. Se diferencia de un vino tradicional ya que en el proceso de elaboración no se utilizan ingredientes como la albúmina de huevo, la caseína (una proteína derivada de la leche), la gelatina (se extrae de cartílagos de animales, normalmente de pescado), sino que solo utilizará ingredientes que no sean de origen animal como los mencionados anteriormente. También en la actualidad encontramos vinos ecológicos, los cuales, como su nombre lo indica su elaboración establece líneas de producción sostenibles, respetuosas con el medio ambiente. Estos vinos se exponen a un control estricto en todas las fases de elaboración y cuentan con una certificación; en base a esto, la cantidad de ingredientes como sulfitos o sulfurosos (conservante que se añade al vino para procurar que no se degrade) se encuentra limitada en los vinos ecológicos, no así en los vinos veganos. Se diferencia de los vinos veganos en que los vinos ecológicos si pueden utilizar ingredientes de origen animal, y un vino vegano puede no elaborarse de manera ecológica. Por lo tanto, estos conceptos no siempre van relacionados", detalla. - ¿Qué explica la aparición de este segmento dentro de la producción vitivinícola? Las nuevas generaciones están en mayor conocimiento gracias a la información circulando a través de internet y redes sociales. Actualmente aquellos comensales que prefieren una alimentación vegetariana y vegana van en aumento, existe mayor conciencia de lo que consumimos y el impacto que esto genera. Según CADEM en el estudio "El Chile que viene", de 2018, el 4% de la población es vegana y 14% es vegetariano en Chile. - ¿Es un fenómeno mundial o local? El vino chileno, según la Organización Internacional de la Viña y el Vino (OIV), es el cuarto más exportado del mundo en volumen y valor, y es considerado como uno de los "embajadores" del país, que ahora se ha convertido también en un referente en la región en cuanto a la producción de vinos orgánicos y veganos. Productores de vino local señalan que hace aproximadamente 5 a 6 años comenzó el boom por vinos veganos y que ha ido en aumento, al ser Chile uno de los principales exportadores de vino, entre otros el vegano. Este fenómeno se puede considerar a nivel mundial ya que cada vez existe mayor población vegetariana y vegana que preferirá esta opción de vino vegano. - ¿Qué certificaciones debe tener un vino vegano? La V-Label es el sello vegano de origen suizo internacionalmente para el etiquetado de productos y servicios veganos y lo mismo ocurre en Chile. Actualmente prestigiosas viñas han ido adoptando este sello para así asegurar la calidad y origen de sus productos son veganos. - ¿El vino vegano tiene el mismo grado de alcohol que el tradicional? Si ambos mantienen la misma graduación alcohólica, en promedio 14° alcohol, lo que se diferencia es en los ingredientes utilizados y el proceso de clarificación mencionado anteriormente.