



Los vinos preferidos por las mujeres chilenas

Descripción

Una guía rápida sobre los vinos que las chilenas prefieren, y consejos para empezar a tomar vino.

SANTIAGO.- Según el Wine Market Council más del 65 por ciento de los consumidores de vino en el mundo son mujeres, a quienes les encanta celebrar momentos especiales con un tinte de emoción y un poco de vino. A diferencia de los hombres, las mujeres no eligen el vino en base a su precio o su valoración. Ellas eligen el vino en base a la opinión de sus amigas y con la persona con la que lo compartirán en mente.

¿Qué buscan las mujeres chilenas cuando eligen un vino? ¿Qué Sabores, olores, maridajes? Le preguntamos a Marcelo Pino el mejor Sommelier de Chile y número 26 del mundo; y a Elisabeth Villegas Chef y Sommelier de Viña Quintay las preferencias de las chilenas.

Según lo que ambos nos dijeron las mujeres chilenas se sienten más atraídas por vinos suaves o dulces, de cepas más ligeras.

Por ejemplo en cepas tintas, "**Carménère** por su sabor ligero con notas chocolate, frutas rojas, bayas y especias.

Pinot Noir por su sabor delicado y no tan ácido, donde aparecen sabores a frutillas, arándanos, violetas, canela, rosas y anís

Por otro lado también están los vinos **Rosé**, que están muy de moda, con sabores más afrutados entre los que se podemos distinguir están el de bananas, limón, mandarina, granada, sandía o melón" describió Elisabeth.

Y en vinos blancos "**Chardonnay** con sabores de frutas tropicales como piña, guayaba y mango. Y **Late Harvest** un vino que al ser cosechado tardíamente hace que la uva tenga una mayor concentración de azúcar lo que entrega un sabor más dulce muy agradable", nos dijo Marcelo.

Temperatura de Servicio

Los vinos tintos ligeros deberían
estar entre los 12° y los 13° C
Tintos con cuerpo 16° C a 18° C
Para un vino blanco ligero es
entre 7° C y 9° C
Vino blanco con cuerpo
entre 9° C y 12° C
Rosé entre 8° C y 12° C
Espumante a 4° C

Si bien hay muchas mujeres chilenas que toman vino, también hay muchas jóvenes que se ven más atraídas por otros tragos como la cerveza, pero para las que quieran comenzar a entrar al mundo que es el vino, ambos profesionales nos dieron sus recomendaciones.

“Lo más adecuado para una mujer que no consume vino habitualmente es tomar vinos frescos durante las comidas, que sean fáciles de beber, aromáticos y que no tengan una acidez muy alta. Los **Late Harvest** son sin duda la mejor opción para aquellas mujeres que no beben frecuentemente vino o que nunca lo han hecho” nos dijo Marcelo Pino.

Y desde la perspectiva femenina, Elisabeth Villegas rompe un mito “Muchas mujeres toman espumante porque creen que no engorda, o tiene menos alcohol, al contrario, el espumante tiene más azúcar para crear la efervescencia característica”. Por lo que ella recomienda un vino bajos en **taninos**, que es lo que produce la sensación de aspereza, sequedad y amargor en la lengua, encías y dientes al beber un vino, por ejemplo un **Pinot Noir** y **Carménère**.

Para Regalar

Ambos Sommeliers concluyeron que el mejor vino para regalar a un hombre es el Cabernet Sauvignon ya que es un vino robusto con sabores más fuertes como a pino, cedro, grafito, chocolate negro y aceitunas negras.

Para las que están con un presupuesto más pequeño, les pedimos un dato de un vino con **las tres B** para impresionar sin gastar de más.

Elizabeth nos recomendó Rosé Clava 2015 de Viña Quintay a un precio de al rededor de \$4.500.



Marcelo Pino nos recomendó Espumante Dominga Brut de Viña Casa Silva a un precio referencial de \$6.490.



Parte de saber tomar vino es saber crear mezclas entre la comida y el vino de elección, o **maridaje**, ambos sommeliers nos dieron ideas de maridajes para probar con las diferentes cepas.

Para Marcelo la combinación de ostras frescas al natural con **Champagne** es el maridaje perfecto. Elizabeth nos recomendó, con **Carménère** “una pasta con relleno suave, condimentación media y alguna salsa especiada, por ejemplo salsa pomodoro pimienta”.

Con **Pinot Noir**, la recomendación de Elisabeth es “un plato de condimentación suave, con aromas terrosos, como un risotto de champiñón y un pescado suave”

Con **Rosé**, dependiendo la cepa complementaria un buen maridaje podría ser una pasta con pesto.

Si bien el espectro es mucho más grande, conocer de vino es una habilidad muy interesante!
Tómense su tiempo con el vino, tienen toda tu vida para disfrutarlo.

Fecha de creación
octubre 2015