



AGRONOMÍA

TÉCNICO DE NIVEL SUPERIOR EN VITICULTURA Y ENOLOGÍA

Chile es un gran productor de frutas y vinos.

Aprendamos algo más sobre estos temas, conociendo las variedades de las que disponemos y sus principales características a considerar en el consumo.

- Los aromas y sabores descritos en los vinos durante la degustación son propios de la uva o de la vinificación.
- El consumo debe ser a **máximo 18°C** en el caso de los tintos o desaparecerán las notas frutales y se sentirán alcohólicos.
- Los vinos deben conservarse en lugares siempre frescos (10 - 14°C), oscuros y con el corcho húmedo con vino (botella inclinada).
- Los vinos con tapa rosca o tapón sintético son envasados como la viña quiere que sean consumidos (jóvenes, frutales, frescos).
- Para vinos que requieran de una evolución en botella se prefiere tapón de corcho. En algunos mercados, vinos tintos de buena calidad también se venden con tapa rosca.



VINOS



Cabernet Sauvignon: la variedad más plantada en Chile y el mundo. Origina vinos tintos de alto cuerpo y potencial de guarda. Se puede consumir con carnes rojas y platos grasos. En función de la calidad del plato, elegir un estilo de vino de mayor calidad por la amplitud de aromas, sabores y concentración que presenta.



Chardonnay: origina vinos blancos con notas a frutas tropicales y maduras, puede tener guarda en barrica y notas más doradas que otros blancos. Armonizable con carnes blancas más grasas, empanadas de mariscos o preparaciones con queso, como machas a la parmesana.



Carménère: en Chile estuvo confundida con Merlot hasta 1994. Hoy somos el país con más superficie plantada y nos diferencia del mercado internacional. Sus vinos son suaves y equilibrados en boca con notas a tierra de hoja y suave pimentón. Se recomienda consumir junto a pastas con salsas de carne, vacuno menos graso y quesos.



Sauvignon Blanc: origina frescos vinos blancos de alta acidez e intensidad aromática. Posee notas cítricas, ligeramente herbales y minerales. Preferir cosechas recientes y de valles frescos o costeros. Maridable con pescados de preparación liviana, en especial cebiches y aperitivos en general.



Syrah o Shyraz: origina vinos de gran intensidad. En climas frescos se obtiene una refrescante fruta y en climas cálidos sus taninos maduros generan gran concentración en boca. Consumir junto a platos de carnes de vacuno, avestruz, jabalí e incluso cordero, ya que sus taninos y buena acidez balancean el paladar graso.



Late Harvest: no es una variedad de uva, sino un tipo de vino realizado con uva sobremadura, generalmente blanca (pero hay también tinto). Genera un vino muy dulce, armonizable con quesos fuertes o con postres frescos y cítricos por su sabor extremadamente dulce.

