



Somos amantes del alcohol extra dulce y campeones mundiales de consumo de Spritz

Curioso: este trago italiano se diseñó exclusivamente para Chile

Ramazzotti despliega montones de sabores en Italia; acá nos decantamos por lo más azucarado.

WILHEM KRAUSE

Gusto local

Aunque la competencia entre los licores para preparar un spritz en Chile es intensa, el Ramazzotti Rosato es el claro ganador. Así al menos lo afirma María de los Angeles Urrejola, brand manager senior del Cono Sur de la marca. "Somos el producto número uno dentro de la categoría. Indiscutidamente", establece. Urrejola asegura que Chile es el principal consumidor a nivel mundial de la marca, dentro de otros 30 mercados donde está disponible.

En el catálogo de Ramazzotti en Italia se despliegan ocho sabores, como Sambuca o una crema al estilo Baileys. Pero hay uno que allá no tienen: Violetto, diseñado para el mercado chileno y que sólo se vende en este rincón del mundo, donde debutó en octubre de 2022. ¿Cómo se creó? Confidencial. Pero Urrejola asegura que las notas de flor de saúco y lavanda buscan apuntalar otro perfil de sabores: aunque igual predomina el dulce, tiene un final más amargo.

¿Por qué se usó a Chile como mercado piloto para el Violetto?

"No, no es un mercado piloto. Es un producto desarrollado especialmente para Chile. Ramazzotti Rosato es sumamente importante en Chile y esto ha hecho que a nivel global también lo sea para la marca. La idea es seguir innovando y cautivar a nuestros consumidores; si bien son muy fieles, queremos que tuvieran una novedad en sabor."

¿Por qué en Chile pegó tanto el Rosato? ¿Será porque es un trago dulce?

"No sé si necesariamente al consumidor chileno le gustan solo las cosas dulces, pero el Rosato ha tenido mucho éxito no solo porque sea dulce, sino porque también es rico y al prepararlo como aperitivo queda súper refrescante. Y es un sabor distinto a lo que antes había en el mercado."



El Ramazzotti Violetto, dulce pero no tanto

DAVID VELÁSQUEZ

No sólo azúcar

Camilo Solano, dueño de El Sindicato Cóctel Bar, tiene como regla que en su bar los tragos sean balanceados y que se respeten las recetas, con la idea de que el bartender tenga la responsabilidad de educar al comensal. En sus ocho años de carrera se ha llevado la impresión de que en Chile el paladar es "demasiado dulce, tanto que la gente exige que le pongan más azúcar al cóctel".

¿Creemos que más dulce es más rico?

"Por eso cuando viene algún bartender argentino, donde preparan más tirado al amargo, no nos gustan sus cócteles. A la gente de Chile hay que tratar de presentarle otros sabores que no sean sólo el azúcar".

Ricardo Guerrero, director de Bar Academy, da como ejemplo del fenómeno dulzón al Terremoto, clásico cañero de Fiestas Patrias. Pero con la masiva llegada de los spritz, opina, hay un acercamiento a los perfiles más amargos y balanceados. "Hay un cliente que está buscando experiencias que no sean saturadas de dulce, sino que con un perfil con algo de amarguito o botánicos", destaca.

Jonathan Parra, socio de Bar y Vuelvo, afirma que postpandemia se notó un cambio en los gustos: "La gente quedó más dispuesta a probar cosas distintas. Así fue como la competencia fue bajando y Ramazzotti subiendo. Lo que más gustó es que fuera más dulce, menos amargo", señala. En su bar tienen diez tragos preparados con este licor, algunos con crema u otras pulpas. "Hace 15 años conocíamos con suerte la Piña Colada, pero hoy, con las influencias de la migración y todo eso, nos hemos abierto a cosas nuevas", plantea.

Chilenos dulces

Según Francisca Peña, académica de la Escuela de Nutrición y Dietética de la Universidad Mayor, el gusto local por el dulce está incorporado en nuestro ADN. En la perspectiva evolutiva, es un sabor presente en frutas seguras para el consumo humano ("significaba que no eran venenosas") y para nuestros antepasados eran una manera de aumentar las probabilidades de reproducirse.

Hoy la mayoría del azúcar que consumimos es procesada, más por gusto que para sobrevivir: activa los centros del placer en el cerebro, los llamados circuitos de recompensa. "Si estás triste te comes un dulcecito y, en teoría, te sientes mejor. Metabólicamente, si el organismo tiene problemas para procesar el azúcar, compensa la falta de sensibilidad a la insulina buscando alimentos dulces".

Hablando de tragos, ¿hay alguna razón por la que el chileno los prefiere dulces?

"Creo que es algo que gusta en general. Me acuerdo cuando niña era famosa la Primavera, pero hoy estos tragos dulces se han ido modificando para agregar otros componentes, como la champaña o la tónica, que dan otros estímulos más novedosos al paladar".