

OPCIONES PARA CELEBRAR EN LAS FIESTAS DE FIN DE AÑO:

Bajo los \$8 mil y el favorito para brindar, 10 espumantes recomendados por sommeliers

La gama brut lidera entre los preferidos de los expertos, con maridajes que van desde un clásico de la época como huevitos de codorniz con salsa golf hasta ostras y ceviche.

MARISA COMINETTI

En los últimos años el espumante ha ganado terreno en el consumidor chileno. Su uso en coctelería y la sofisticación de sus propuestas lo ha llevado a estar presente en cualquier ocasión, aunque es en las fiestas de fin de año donde se convierte en un infaltable. Sobre todo en Año Nuevo.

"Hoy el consumo es en todo tipo de eventos y/o momentos. Claramente el brut o extra brut son los favoritos y los de mayor demanda", dice Alejandra Ried, ex presidenta de la Escuela de Sommeliers de Chile.

Marcelo Pino, dos veces mejor sommelier de Chile, agrega que esta categoría ha crecido de forma significativa, en un inicio por las mujeres, que la ven como una opción menos calórica y más glamorosa, lo que se suma a la sofisticación de la oferta, en términos de la diversidad y calidad de los productos, además del alza de las exportaciones. "Hoy la mayoría de las viñas tienen espumantes, y no solo uno, sino que diferentes tipos. Los volúmenes más grandes son con el método Charmat, pero también hay muchas que están haciendo el método tradicional o Champenoise, que hacen en Champagne, Francia, donde buscan elaborar espumantes más complejos e interesantes".

En la antesala de Navidad y Año Nuevo, cinco sommeliers a solicitud de "El Mercurio" entregan sus recomendaciones basadas, por un lado, en la mejor relación precio-calidad bajo los \$8 mil, y, por otro, en el preferido de cada uno para brindar por 2025, independiente de su valor.



Alejandra Ried Sommelier profesional

Mejor relación precio-calidad

Ovo, Cooperativa Loncomilla, blanca ovoide

Notas de cata: "Con un color amarillo pálido, una burbuja amable. Aromas a frutas blancas, manzana, pera y durazno; con toques cítricos y florales, acidez media alta que entrega mucha frescura".

Maridaje: Ideal para una entrada como un pastel de jaiva o una causa con centolla y palta.

Precio: \$8.000

Favorito para el brindis

La Ronciere, Selva Oscura, método tradicional.

Notas de cata: "Elegante color dorado, una burbuja sutil e uniforme nos entrega notas a pan tostado, dulce de membrillo, manzana, consistente con su boca y una acidez que acompaña todos los sabores".

Maridaje: Ideal acompañarlo con unas tostadas con foie gras y cebolla caramelizada o camarones al pil pil.

Precio: \$15.500

Héctor Vergara Máster sommelier y presidente de la Escuela de Sommeliers de Chile

Mejor relación precio-calidad

Finca Flichman Extra Brut

Notas de cata: "Presenta una burbuja pequeña y persistente, con aromas cítricos que evocan pomelo y limón. Al paladar es muy refrescante, seco y vivaz, su textura es delicada y muy equilibrado".

Maridaje: Perfecto como aperitivo o acompañando productos del mar.
Precio: \$7.990

Favorito para el brindis

Champagne Taittinger Brut Réserve

Notas de cata: "Presenta una burbuja fina, pequeña y cremosa, con aromas que evocan bizcocho y flor de acacia. Es muy fresco y vibrante, de buen volumen, muy fino, distinguido y elegante".

Maridaje: De preferencia al aperitivo, para acompañar productos del mar como camarones, salmón y centolla o simplemente disfrutar la llegada del nuevo año.
Precio: \$71.920

Marcelo Pino Mejor sommelier de Chile 2011-2014

Mejor relación precio-calidad

Valdivieso Brut

Notas de cata: "Amarillo dorado ligero con aromas, damascos, naranjas frescas, piña madura y flores de azahar. En boca es fresco, ligero, de burbujas cremosas, sabores cítricos y de buen equilibrio en boca".

Maridaje: Ceviche de reineta o queso fresco gratinado.
Precio: \$6.990

Favorito para el brindis

Casa Silva, Fervor de Lago Ranco, Extra Brut

Notas de cata: "Amarillo dorado con aromas a manzana verde, piña fresca, zeste de naranja, pan tostado, levaduras y flores blancas. En boca es de burbujas pequeñas y bien integradas, es fresco, frutoso, floral, de gran equilibrio y suavidad en boca".

Maridaje: Acompañar de mariscos frescos como ostras, mariscales, o pescados grillados.
Precio: \$25.0000

Marshall Strika Sommelier profesional

Mejor relación precio-calidad

Undurraga Brut Rosé

Notas de cata: "Su carácter Brut nos indica un estilo más seco, con bajo contenido de azúcar. En nariz, presenta delicadas notas de fruta roja, mientras que en boca su burbuja es presente, aportando vivacidad y frescura".

Maridaje: Como aperitivo o coctelería como un Spritz.

Precio: \$5.990

Favorito para el brindis

Casa Bauzá Gala, método tradicional

Notas de cata: "Destaca por su gran carácter y su burbuja persistente, fina y elegante, que aporta frescura de principio a fin. En nariz, despliega delicadas notas frutales entrelazadas con aromas a bollería. En boca, su notable volumen lo convierte en un compañero versátil".

Maridaje: Ideal para carnes blancas, mariscos y pescados de grasitud media a baja.

Precio: \$15.990

Javiera Varas Sommelier profesional

Mejor relación precio-calidad

Viña Casa Silva, Dominga Brut

Notas de cata: "Amarillo verdoso y brillante, con aromas a manzana verde, flores de azahar, pomelo, lima y un toque de miel. En boca es de burbujas delicadas y cremosas, su acidez es refrescante, con un final largo y elegante".

Maridaje: Mariscos como ostras o ceviche de reineta.

Precio: \$7.690

Favorito para el brindis

Mujer Andina, Wines All Brut

Notas de cata: "Amarillo verdoso con aromas a manzana verde, pomelo, chirimoya, pera, duraznos blancos y especias. En boca es de burbujas de tamaño medio y bien integradas, fresco y con acidez balanceada".

Maridaje: Mariscos frescos y pescados grillados y/o a la plancha.

Precio: \$14.990.