Vinos dulces, el nuevo imán para atraer consumidores jóvenes

En los últimos meses, distintas bodegas nacionales lanzaron nuevos productos orientados a un mercado de consumidores que quieren iniciarse en el vino y hoy son sensación en los bares.

24 de Septiembre de 2013 | 14:26

Estar al día es la consigna de las bodegas para aumentar el consumo del vino. Por eso, en el último año salieron a la venta vinos orientados al mercado joven y de los que se inician en su consumo.

Las bodegas dijeron que los productos responden a una tendencia iniciada en Estados Unidos, grandes consumidores de vino argentino, y en el país ha tenido una excelente respuesta. En algunos de los bares de moda en la provincia es 'fashion' el que tiene en la mesa algún vino de estos.

En la vinoteca Vitis, Javier Moreno explicó que los vinos nuevos son para "la previa", es decir vinos para llamar a nuevos consumidores, generalmente jóvenes y por eso son más suaves, dulces, con menor graduación alcohólica, muy aromatizados. La idea es poder pasar luego a vinos más estructurados, "es una estrategia para iniciar a los consumidores en el vino", dijo Moreno.

En La Casa del Vino, Juan Moreno señaló que los nuevos vinos son en su mayoría dulces, cosecha tardía, y que incluso el packaging está muy orientado a los jóvenes, con etiquetas llamativas y cajas modernas, divulgó VinoxVos, espacio digital especializado en vino que replicó una nota de Viviana Pastor, quien realizó el presente informe para el diario Tiempo de San Juan.

Los nuevos productos que están copando el mercado son Dadá, de bodega Las Moras; Esperado, de Callia; Ampakama dulce natural de Casa Montes; Finca Natalina de Putruele; Valbona Moscatel Dulce, de Augusto Pulenta; Marly, espumante dulce natural de Fabril Alto Verde, entre otros.

Primeros en la góndola

Eduardo Casademont, enólogo de Las Moras, dijo que los tres vinos de la marca Dada que salieron hace pocos meses al mercado ya son un éxito. "Son tres tintos para incentivar el consumo de los jóvenes", dijo Casademont. Desde su etiqueta advierte: 'artwine', haciendo referencia el movimiento artístico de principio de 1900, el Dadaísmo, pero también a la innovación y creatividad en la bodega. Son tres vinos con base de varietal tinto y con fuertes descriptores sensoriales:

Vainilla, moka y especias. La bodega está por lanzar el Dadá 7, un espumante natural de baja graduación alcohólica.

El enólogo principal de Callia, Ariel Cavallier, contó que el Esperado es un vino que apunta a cautivar al segmento de no tomadores de vino, "las estadísticas en Argentina señalan que penetración del vino es del 30 % entre los consumidores, quiere decir que tenemos un 70 % de mercado para trabajar e incorporarlos como nuevos consumidores", dijo.

Esperado está penetrando muy bien en el mercado de gente que no estaba acostumbrada a tomar vino, ya que las uvas tuvieron una maduración prolongada y se logró un vino más aromático, frutado y amable.

Jorge Chepilla, de la bodega Putruele, contó que sacaron un espumante dulce natural y un vino blanco dulce natural bajo la marca Finca Natalina. "Dentro de poco empezaremos a fabricar el champagne en la bodega porque hasta ahora hacíamos la base vínicas y la burbuja se hacía en otro lado, pero dentro de poco haremos todo el proceso nosotros", señaló el enólogo. La firma ha registrado un crecimiento del 25 % anual y la demanda de los nuevos productos ha sido "más que satisfactoria". A fin de año planean presentar un vino de alta gama.

Los vinos Ampakama de Casa Montes también tuvieron estrenos. El enólogo Pedro Pelegrina contó que el nuevo Viognier dulce, el Syrah rosado dulce natural y el espumante extra brut Ampakama ya son un éxito en las góndolas. "La tendencia es apuntar a las nuevas generaciones para que se incorporen a beber y como para empezar es muy fuerte ir a vinos secos y con estructura, el inicio se debe dar con espumantes dulces o vinos dulces y de ahí se van animando a más", dijo Pelegrina.

A esto se debe la explosión de vinos dulces que antes eran muy pocos. "La respuesta ha sido excelente y tuvo un crecimiento superior incluso al de los vinos secos", dijo el enólogo.
La bodega pocitana Fabril Alto Verde, que elabora orgánicos, está a punto de sacar al mercado un espumante dulce natural marca Marly. La enóloga Silvana Vega explicó que no se trata de un producto parecido al champagne ya que no tiene doble fermentación, con este producto se logró en su primera fermentación llegar a los gramos de azúcar necesarios. El espumante tiene 8,3º de alcohol y 61 gramos de azúcar, "acorde a la tendencia de vinos dulces y de baja graduación alcohólica. Se elaboró en base a Chardonnay. Si la demanda es buena, el año que viene queremos elaborar un Syrah Rosé y otro tipo de blancos", señaló.
La bodega también elaboró un dulce natural tranquilo, marca Marly que tiene 12 º de alcohol y 70 gramos de azúcar a partir de uvas Pedro Jiménez, se comercializa en botellas de medio litro.

Dadá, Las Moras
Los Dadá se presentan con números que los describe por lo sensorial: El 1 tiene aporte de vainilla y es en base a un corte de Malbec y Bonarda; el 2 es un Merlot con descriptor de crema moka; y el 3 es corte Cabernet y Syrah con especiado

como descriptor.

Esperado, Callia
Sobra una base de Syrah y Malbec 2012 nace este vino. Se dio a las uvas una madurez prolongada en el viñedo y se logró concentrar aromas y taninos amables y redondos que se trasladan al vino que resulta más aromático y frutado.

Finca Natalina, Putruele
En base a 70 % de Chardonnay y 30 % Torrontés se elaboró este vino blanco dulce tardío. Es muy frutal, fresco con aromas a frutas cítricas, de muy buena entrada con cuerpo de buen final. Se vende como un vino joven listo para beber.

Ampakama Dulce, Casa Montes
Con una estética actual y delicada, Ampakama Dulce Natural Viognier es un vino dulce que se expresa con aromas a durazno, damasco y manzanas verdes y con un paladar cítrico y refrescante. Ideal para beberlo solo o bien para acompañar postres.

Valbona Moscatel, Pulenta
El Valbona Moscatel es un vino dulce de cosecha tardía elaborado a partir de uvas moscatel. Para su elaboración se retrasó la recolección de la uva esperando a que alcanzara su punto máximo de maduración y su concentración de azúcar natural.

Marly espumante, Fabril Alto Verde
Este espumante tiene 8,3º de alcohol y 61 gramos de azúcar, acorde a la tendencia de vinos dulces y de baja graduación alcohólica. Su base es de 100 % Chardonnay y está saliendo al mercado esta semana en botellas de 750 cc.

¿Qué te pareció la nota?

5/10

No me gustó Me gustó

Link permanente: http://www.mdzol.com/nota/490830/