

ANIAE realizará actividad para celebrar el vino chileno a través del Carmenère

- **El 5 de diciembre, en Hotel Viña Casa Silva, se llevará a cabo la actividad “Cocinando para el Carmenère” que celebrará a la variedad distintiva de Chile mostrando su versatilidad para armonizar con la gastronomía local.**

Los vinos ganadores de medalla Gran Oro del Concurso Carmenère al Mundo 2022 serán los protagonistas de esta inédita actividad organizada por la Asociación Nacional de Ingenieros Agrónomos Enólogos de Chile (ANIAE) quien organiza el prestigioso certamen desde hace 17 años.

La historia se remonta al año 2006, cuando un grupo de directores gestaron la idea de organizar el primer concurso de vinos hecho por profesionales del vino obedeciendo a los más altos estándares internacionales, denominado “Carmenère al Mundo”. Ya se han realizado siete exitosas versiones, con una altísima participación de viñas de todo el país. Fue el primer certamen chileno en lograr el doble aval de la Organización Internacional de la Viña y el Vino (OIV) y de la Unión Internacional de Enólogos (UIOE), máximos organismos técnicos y profesionales en el medio vitivinícola internacional.

El Concurso abrió una ventana a la gran diversidad y versatilidad del vino chileno, usando el Carmenère como vehículo para mostrar al mundo el altísimo nivel técnico de la industria vitivinícola de Chile. A través del tiempo el concurso, que se realiza cada 2 años, con una interrupción durante la pandemia, ha ido recorriendo distintos valles: en su primera versión, en 2006, fue en el Valle de Colchagua; luego Maule (2008), Maipo (2011), Cachapoal (2014), Curicó (2016), Colchagua (2018) y Cachapoal (2022).

Este año celebraremos a los vinos premiados con Gran Oro en la edición pasada del Concurso cocinando para estos vinos. La actividad se llevará a cabo el próximo 5 de diciembre, en el Hotel Viña Casa Silva, el Chef a cargo de la comida será Juan José Morales, con el apoyo del destacado Sommelier Marcelo Pino y la promoción de Wines of Chile.

Vinos que se degustarán:

VIÑA	VINO	AÑO	CATEGORÍA	
Viña Concha y Toro	Marqués de Casa Concha Carmenère	2021	Mezcla Base Carmenère	MEJOR MEZCLA CARMENÈRE
Viña Concha y Toro	Terrunyo Carmenère 2019	2019	Mezcla Base Carmenère	
Alchemy Wines	Alchemy Carmenère	2021	Carmenère Puro	
Viña Casas Patronales	Leal	2019	Carmenère Puro	
Viña TerraNoble	Carmenère CA2 Costa	2019	Carmenère Puro	
Viña Casa Silva	Doña Dominga Clásico de Familia Carmenère	2022	Carmenère Puro	MEJOR CARMENÈRE DEL CONCURSO
Flaherty Wines	Flaherty Carmenère Viñedo Ocoa	2020	Mezcla Base Carmenère	
Viña Casa Silva	Doña Dominga D6, Ensamblaje Tinto	2021	Mezcla con Carmenère	MEJOR MEZCLA CON CARMENÈRE