



En el marco del anuncio de una nueva versión del concurso Carmènère al mundo 2024

ASOCIACIÓN NACIONAL DE INGENIEROS AGRÓNOMOS Y ENÓLOGOS DE CHILE INVITA A DEJARSE ENCANTAR CON LA VERSATILIDAD Y FRESCURA DE LA CEPA INSIGNE DE NUESTRO PAÍS

Este 2024 la industria del vino además celebrará 30 años desde que se etiquetó por primera vez un carmenere en nuestro país, lo que aumenta el impacto del anuncio de un nueva versión del “Carmènère al Mundo” en agosto próximo.

En el marco de esta noticia, la Asociación Nacional de Ingenieros Agrónomos y Enólogos de Chile quiere que todos y todas se encanten con la cepa insignie de nuestro país, de la mano de degustaciones y maridajes como “Cocinando para el Carmenère” que se realizó en Viña Casa Silva.



Ad portas de que la industria vitivinícola nacional celebre 30 años desde que se redescubrió la cepa Carménère en Chile, luego de creerse extinta en el mundo por una plaga que la hizo desaparecer en 1860, **la Asociación Nacional de Ingenieros Agrónomos Enólogos de Chile (ANIAE) anuncia una nueva versión del “Carménère al Mundo”,** 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.

En el marco de esta excelente noticia, **ANIAE además comenzó a desarrollar un programa de acciones para que las personas conozcan más sobre la cepa insigne de nuestro país y conozcan sus cualidades que la convierten en una variedad que cada día tiene más adeptos y es ampliamente premiada en concursos tanto nacionales como internacionales.**

El pie de inicio fue **“Cocinando para el Carménère”, una cita en la cual** se dio un tributo a los vinos premiados con Gran Oro en la edición pasada del Concurso. En la actividad, que se realizó en Viña Casa Silva, se cocinó con cada uno de los 8 galardonados carménères de la mano del chef Juan José Morales, y se presentaron maridajes, con el apoyo del destacado Sommelier Marcelo Pino y la promoción de Wines of Chile.



“Fue una gran actividad, que demostró esa gran versatilidad que tiene el carménère al momento de maridar. Sus taninos sedosos y su fruta madura con notas especiadas lo hacen muy atractivo con pescados grasos como atún o salmón, pastas con salsas a base de tomate y aceitunas, carnes blancas, cerdo, incluso Cordero”, explica Cecilia Torres, Próxima Presidente del Concurso de Carménère al Mundo 2024.

Las combinaciones que se presentaron en la comida, que fue abierta a público previa inscripción, fueron **Pulpo asado, cremoso de papa y aceite de pimentón ahumado** junto a **Casa Silva Carménère Doña Dominga 2022**; **Costillar de Chanco y guiso de mote** con los vinos **Alchemy 2021 y Flaherty Ocoa 2020**; **Tórtola frita, papa camote y cebolla asada** con **Casas Patronales Leal 2019**. **Carrillera de vaca, arroz meloso al parmesano** con **Concha y Toro Marques de Casa Concha 2021 y Casa Silva Doña Dominga D6**; y por último, **cordero glaseado, quinoa, manzana caramelizada y menta** en compañía de **Concha y Toro Terrunyo 2019 y Terranoble CA2 Costa 2019**.



“Este 2024 es un gran año para el carménère en Chile, ya que celebramos 30 años desde su redescubrimiento, iniciando un camino lleno de desafío para posicionar esta maravillosa variedad que hoy cuenta con más de 10.000 hectáreas plantadas, siendo nuestro país el que tiene mayor porcentaje del Carmenere plantado en el mundo. Queremos que las personas la conozcan y disfruten su versatilidad, fresca y elegancia”, asegura Manuela Astaburuaga, Presidente de ANIAE.



Carménère al Mundo, un tributo a la cepa insigne de nuestro país

La historia de “Carménère al mundo” 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. 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”, explica Manuela Astaburuaga.

A través del tiempo el concurso, que se realiza cada 2 años, solo con la interrupción durante la pandemia, se han 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).

La próxima edición se realizará en agosto, en Santiago y tendrá como Presidente del Concurso a la enóloga Cecilia Torres.

