vinetur

Coravin da un paso más en su revolución del mundo del vino y presenta Sparkling, su solución para preservar espumosos

El nuevo dispositivo sale a la venta este 1º de septiembre y una de las grandes novedades de la empresa este año, permitirá preservar los vinos espumosos durante dos semanas

miércoles 1 de septiembre de 2021



Coravin, la empresa global dedicada a la tecnología del vino, ha anunciado el lanzamiento este 1º de septiembre de Coravin Sparkling, el dispositivo que permitirá preservar los vinos espumosos hasta dos semanas. El nuevo producto está pensado para transformar la industria y cambiar la forma en la que el mundo disfruta de los vinos espumosos.

Su diseño se ha planteado teniendo en cuenta tanto al productor como al consumidor. Portátil y fácil de usar, combina la seguridad de un tapón de ajuste universal con una unidad de carga para mantener el nivel de carbonización del vino espumoso cada vez que se sirve, proporcionando dos semanas de preservación. Gracias a Coravin Sparkling, el consumo de Champagne, Prossecco, Cava y otros vinos espumosos no se limitará a aquellas ocasiones en las que la botella tenga que consumirse en un corto periodo de tiempo para evitar la pérdida de efervescencia.

"Cuando introdujimos por primera vez el sistema original de Coravin, siempre supimos que algún día aportaríamos el mismo poder y libertad a la categoría de vinos espumosos", explica Greg Lambrecht, fundador de Coravin. "Después de pasar años en desarrollo, estamos contentos de presentar el Coravin Sparkling y continuar con nuestra visión de permitir ser capaz de servir cualquier vino, con o sin gas, en cualquier cantidad y sin la presión de tener que terminarlo rápido por el miedo a malgastarlo".

Trabajo con expertos

Como parte del desarrollo del nuevo producto, el equipo de Coravin ha trabajado con profesionales de la industria para poner a prueba prototipos y ratificar la tecnología. Con cada mejora, la validación de la industria y el entusiasmo por el producto iba en aumento.

Yohann Jousselin, maestro sumiller y vicepresidente adjunto de Alimentos y Bebidas (vinos) de Shangri-La International Hotel Management, asegura que "tras probar el sistema de Coravin Sparkling, lo consideramos un gran añadido a nuestros utensilios para el vino".

Daniel Johnnes, fundador de La Paulée y director corporativo de vinos de Daniel Boulud, explica que "no podría estar más entusiasmado por el nuevo Coravin Sparkling. Ahora podré ofrecer champagne o cualquier vino espumoso de igual manera que los vinos tranquilos. Se trata de la categoría de vinos más atractiva y por fin la gente ha descubierto que los vinos espumosos, especialmente el champagne, no son solo para celebraciones. Son vinos para maridar con las comidas. Ahora puedo tomar una copa de Blanc de Blancs con mi aperitivo y para el plato principal optar con uno con más cuerpo. Lo más importante, ¡puedo hacer eso y saber que el vino espumoso seguirá fresco al día siguiente!"

Facilidad de uso

Para usar Coravin Sparkling solo hace falta descorchar la botella y, tras servir la cantidad deseada, colocar el stopper Sparkling Stopper en la botella y asegurarlo con el tirador de bloqueo. Seguidamente, usar el cargador Sparkling para rellenar el vino espumoso con CO2 y evitar así que las burbujas del vino se evaporen gracias a la cápsula Coravin Pure™. Para servir la siguiente copa, retirar el stopper con cuidado, verter la cantidad deseada, recolocar el Sparkling Stopper y recargar la botella con el cargador Sparking.

Coravin Sparkling incluye un cargador Sparkling, dos tapones Sparkling, cuatro capsulas de Coravin Pure Sparkling CO2 y dos fundas protectoras. El tapón Sparkling, pendiente de patente, tiene un asa de cierre que se adapta a todas las botellas estándar de 75 cl y a los magnum de 1,5 l. También es compatible con las botellas atípicas de los productores de champán de lujo asegurando una compatibilidad absoluta.



El tapón de corcho Sparkling mantiene una presión de hasta 55 psi, lo suficientemente seguro para conservar la presión natural que se encuentra en los vinos espumosos antes de abrirlos. El cargador Sparkling, también pendiente de patente, contiene cápsulas Coravin Pure™ Sparkling CO2 e inyecta dióxido de carbono en la botella a través del corcho Sparkling.

El Coravin Sparkling estará disponible por 449,99€. Las capsulas de Coravin Pure Sparkling CO2 se comercializarán en packs de 6 y 12 unidades por 49,99€ y 89,99€ respectivamente. Además, los stoppers Sparkling se podrán adquirir en pack de 2 por 89,99€. Todos los productos estarán disponibles a través de Coravin.com.es, El Corte Ingles, Lavinia y otras tiendas líderes y, por el sector profesional, a través de la importadora exclusiva de Coravin, Euroselecció y varios distribuidores seleccionados a partir de Septiembre 2021.