

CIRO COLOMBARA C.

La kombucha es una bebida funcional que nace de la fermentación natural del té o de infusiones de hierbas, a partir de un cultivo de bacterias y levaduras que transforma sus ingredientes en una bebida refrescante, con burbujas suaves y un perfil naturalmente ácido, con reconocido efecto probiótico.

Según explica María Prieto, directora y fundadora de Kombuchacha, en la actualidad esta categoría es mucho más que una tendencia. "Es parte de una nueva generación de bebidas que responden a lo que el consumidor está buscando: productos ricos, pero naturales y con aporte funcional. Aportan una sensación de bienestar real, con beneficios asociados a la digestión, la microbiota y la energía sostenida, sin los altos y bajos del azúcar".

Una de las más recientes novedades en el mercado es Cha-Cha-Chá, fruto del trabajo conjunto entre Kombuchacha y Viñedos Orgánicos Emiliana. ¿Cómo se generó ese vínculo? "De manera completamente orgánica y natural, impulsado por una profunda conexión de valores", dice Francisco Molina, gerente comercial mercado nacional de Viñedos Orgánicos Emiliana. "Ambas compartimos el mismo ADN ya que somos empresas chilenas con un profundo respeto por la tierra y la biodiversidad. La idea surgió al ver que compartimos un consumidor que busca menor graduación alcohólica, además de menos calorías".

El gran elemento diferenciador de este nuevo producto es que se elabora con vino. "Es una innovación absoluta a nivel mundial", recalca Molina, explicando que si bien existe en el mundo la categoría Hard Kombuchas -sobre todo en Estados Unidos-, esas bebidas obtienen su nivel alcohólico a través de una segunda fermentación agregando azúcar y levaduras externas, similar al proceso de elaboración de cervezas. "Cha-Cha-Chá es el primer sparkling cocktail de kombucha listo para tomar. Nosotros no usamos alcohol derivado del azúcar, el alcohol proviene 100% de la uva del vino Adobe orgánico Chardonnay de Emiliana".

¿Por qué eligieron esa cepa?

"El Adobe Chardonnay orgánico fue la mezcla perfecta ya que buscábamos una cepa blanca que aporta elegancia, estructura y una acidez fresca que combina armónicamente con la base de kombucha. Sin eliminar la base natural de su receta, permitió que la fruta de Kombuchacha también brille, sin ser opacada".

Cha-Cha-Chá está disponible en formato de

"Este es el primer sparkling cocktail de kombucha listo para tomar", dicen María Prieto y Francisco Molina.



Trabajo conjunto entre Viñedos Orgánicos Emiliana y Kombuchacha

Innovación mundial: lanzan la primera kombucha con vino

El alcohol de Cha-Cha-Chá proviene en su totalidad de la uva del vino Adobe orgánico Chardonnay de dicha viña. Está disponible en formato lata de aluminio de 335 ml.

lata de aluminio de 335 ml. Sobre los motivos para elegir ese tipo de envase, María Prieto entrega tres razones. "La primera es que protege perfectamente la calidad del producto, manteniendo la calidad del vino y de la kombucha viva. La segunda se relaciona con nuestra filosofía de economía circular ya que la lata es el material más reciclable del mundo. Y en tercer lugar, por la versatilidad de consumo ya que es fácil de enfriar, transportar y compartir en espacios al aire libre".

La ejecutiva cuenta que su precio de referencia va desde los \$2.690. "Ya se puede encontrar

en tiendas especializadas a lo largo del país y de manera directa a través de los canales de e-commerce de ambas marcas: Tienda.emiliana.cl (<https://goo.su/dddpvgV>) y Kombuchacha.cl (<https://goo.su/u7Lzz>).

¿Cuál es el perfil del consumidor más intensivo de kombucha y de qué forma creen que recibirá esta nueva propuesta?

"Es alguien que busca menos consumo de alcohol y menos calorías con máxima calidad, que incluye las mejores materias primas y mejores procesos con más cuidados. También busca productos que le hagan bien a su cuerpo y al planeta, además de fijarse en las certificaciones orgánicas. Estamos seguros de que recibirán Cha-Cha-Chá con mucho entusiasmo porque, hasta ahora, cuando querían disfrutar de un momento social con algo de alcohol, tenían que transar sus principios o consumir productos industriales."