

Pedro Vargas
pedro@vinovargas.com
805-369-1440

PARA PUBLICACIÓN INMEDIATA

Stars in a Glass: Lanzamiento de la segunda edición

El manual definitivo para elaborar vinos espumosos de método champenoise se vuelve aún mejor.

Paso Robles, CA, 4/x/22 – Hoy, el autor y enólogo de Paso Robles, Pedro Vargas, lanzó la segunda edición de su libro titulado *Stars in a Glass*. La segunda edición agrega 30 páginas de información valiosa para ayudar a los enólogos a través del proceso de elaboración de vino espumoso utilizando el método tradicional de champán. El libro incluye nuevas secciones sobre ajustes de vino base, estabilidad al calor y al frío, rosado espumoso y consejos útiles. La segunda edición también brinda a los lectores acceso a valiosas hojas de cálculo y calculadoras en línea para facilitar el proceso.

Stars in a Glass guía al lector a través de todos los pasos críticos para hacer un vino espumoso de alta calidad. Esto incluye la vendimia y el prensado, la fermentación del vino base, la fermentación del tiraje, el removido y el degüelle. La primera edición fue bien recibida, con ventas en todas las principales regiones vitivinícolas del mundo, lo que demuestra la necesidad de un manual de instrucciones de este tipo. Vargas desmitifica el método de producción del champán y pone su elaboración al alcance de enólogos y bodegas de todos los tamaños. *Stars in a Glass* es un manual que contiene los detalles paso a paso para elaborar vino espumoso de alta calidad utilizando métodos y herramientas innovadoras diseñadas por Vargas.

“Fue gratificante ver la buena recepción que tuvo la primera edición y me emocioné cuando el libro comenzó a venderse en todas las regiones vitivinícolas del mundo”, dijo Vargas. “Sabía que había una necesidad, y el entusiasmo con que se recibió me motivó a incluir este contenido adicional en la segunda edición para hacer que el libro sea aún más valioso”.

En *Stars in a Glass*, los lectores encontrarán una guía instructiva paso a paso, que incluye gráficos y hojas de cálculo que Vargas desarrolló para que enólogos profesionales y aficionados elaboren vinos espumosos con facilidad. Entre las escrituras técnicas se encuentran citas y anécdotas que hacen del libro una lectura divertida y educativa, no solo un manual de referencia.

Las “estrellas” son las burbujas que deleitan el paladar de los amantes del champán y los vinos espumosos de todo el mundo. Tradicionalmente, esta bebida etérea llamada champán o vino espumoso (como debe llamarse en otras regiones) estaba reservada para la realeza como reyes y zares y estaba envuelta en un misterio. Los secretos de sus técnicas de producción estaban celosamente guardados por las pocas familias famosas propietarias de las casas de champán de Francia. Si bien se considera que es fácil hacer vino tranquilo, el vino espumoso requiere técnicas precisas y equipos especiales, lo que dificulta que la mayoría de las bodegas lo intenten. Vargas ha desvelado los misterios y ha producido vinos espumosos galardonados y de alta calidad consistentemente con el método tradicional de la champaña. ¡Ahora tú también puedes!

Stars in a Glass: Second Edition está disponible en todo el mundo como un libro electrónico Kindle y en rústica en Amazon Books y se vende al por menor por US \$ 24,99 (ebook) o US \$ 44,99 (tapa blanda). Vaya [a http://www.amazon.com/dp/B09X4M233S](http://www.amazon.com/dp/B09X4M233S)

Sobre el autor

Pedro Vargas se graduó del programa de enólogos certificados de UC Davis. Es un enólogo galardonado con elogios de notables concursos de vinos, incluido el Concurso Internacional de Vinos San Francisco Chronicle y el Concurso Internacional de Vinos de Los Ángeles. Ingeniero electrónico de formación, fundó varias empresas exitosas de alta tecnología y encontró tiempo para sobresalir como instructor de buceo, músico y padre. Vive con su esposa Vicky y los pollos de bodega Sassy y Ginger en la mundialmente famosa región vinícola de Paso

Robles, donde operan Vino Vargas, una bodega boutique que se especializa en el vino espumoso Méthode Champenoise. www.vinovargas.com Facebook e Instagram: @vinovargaswine.

###