vinetur

Una bodega de California vende el primer vino 0% Alcohol 100% Marihuana

Rebel Coast es un sauvignon blanc que contiene 16 miligramos de THC, la sustancia psicotrópica de la planta. Sólo se vende dentro del estado y cuesta 60$

miércoles 10 de enero de 2018



La descripción del enólogo dice: "Tiene frescas notas cítricas, un acabado claro y definido, y una nariz bastante herbácea". El vino se presenta como el maridaje perfecto para un plato de "pollo al romero con pimienta y limón".

Nada raro para un sauvignon blanc excepto porque, en lugar de 12,5% a 14,5% de alcohol, Rebel Coast contiene 16 miligramos de THC, el principio psicoactivo de la marihuana. Huele a cannabis pero sabe a vino.

Con un precio de USD 59,99 por botella, Rebel Coast comenzó su venta en California en enero de 2018, gracias a la legislación que autorizó el consumo recreativo de cannabis. El vino se sirve frío, como cualquier otro sauvignon blanc, y hay que ser mayor de 21 años para comprarlo.

"Los vitivinicultores han hecho vinos infundidos durante años, pero nadie desarrolló un método confiable para quitar el alcohol e infundir los ingredientes activos del cannabisde modo tal que no impactara con la calidad del vino", explicó Alex Howe, co-fundador de la bodega Rebel Coast, a la publicación sobre la industria de la marihuana New Cannabis Ventures.

Es el cuarto vino que ha lanzado junto con su socio, el enólogo Chip Forsythe, y el primero con cannabis en lugar de alcohol. Sus creaciones anteriores son Reckless Love, un cabernet sauvignon del condado de Sonoma; Lost by Choice, un corte de distintos varietales; y Sunday Funday, un chardonnay.

Para su vino con marihuana eligieron el sauvignon blanc porque es "un varietal muy herbáceo, cítrico". Esos mismos aromas, dijo, son los que con frecuencia se emplean para describir el cannabis. "Se unieron muy bien", agregó.

"El proceso es bastante sencillo," explicó Howe. "El vino se hace tradicionalmente, a partir de uvas fermentadas. Luego le quitamos el alcohol mediante ósmosis inversa en un alambique, de manera similar a cualquier otro vino sin alcohol. Entonces lo infundimos con una versión soluble en agua de THC orgánico".

Howe y Forsythe crearon una compañía especialmente para este emprendimiento: como la producción de alcohol requiere una habilitación federal, su empresa original, una bodega, no puede vender productos con cannabis, que tiene prohibición a nivel federal. Desde que hicieron el anuncio en su sitio, en el último trimestre de 2017, comenzaron a recibir órdenes anticipadas, que sólo se pueden enviar dentro del estado de California.

Cada copa de Rebel Coast contiene 4 miligramos de THC —"Eso no es particularmente fuerte", asegura el sitio de la compañía: "El estado permite hasta 10 miligramos por porción"— y afecta al consumidor en menos de 15 minutos, en general entre 7 y 8. No causa dolor de cabeza el día después porque, a diferencia del alcohol, el cannabis no provoca resaca. Al habérsele quitado el alcohol, este vino tiene 35 calorías por copa, en lugar de las 160 de un sauvignon blanc regular.

A lo largo de 2018 los emprendedores planean lanzar un rosé y un champagne con THC, y también una línea de vinos con CBD (cannabidiol, el ingrediente analgésico no-psicoactivo de la marihuana) a los que se atribuyen beneficios para la salud.

Aunque no se puede vender en los restaurantes —excepto un puñado que tienen licencias especiales en el área de West Hollywood, en Los Angeles—, Rebel Coast espera llegar a los dispensarios de marihuana legal para San Valentín, el 14 de febrero. Su publicidad dice: "Porque las resacas son lo peor. El vino no ha cambiado en 2000 años, es hora de que la gente tenga una opción mejor".

Fuente: infobae.com