vinetur

5 vinos solidarios para sorprender y ser solidarios en las fiestas

lunes 26 de diciembre de 2022

ESCRITO POR MARIANA GIL JUNCAL

En diciembre se multiplican las ocasiones de celebración en las que además de disfrutar y compartir buenos vinos podemos apoyar buenas causas.

UN TRÍO DE VARIETALES POR LOS GALGOS



La centenaria y patagónica bodega Humberto Canale se unió con la Fundación Zorba para combatir el maltrato animal ya que desde el 17 de noviembre de 2016 -cuando se promulgó la ley 27.330 que prohíbe las competencias de perros en todo el país- las calles de Buenos Aires se poblaron de galgos, una raza perruna que se caracteriza por ser súper mansa y dulce. "La idea de elaborar esta colección surgió en un viaje que hice hace tres años a Necochea para rescatar cinco galgos que estaban abandonados -en muy mal estado- y necesitaban ser buscados para después darlos en adopción" comienza Lucrecia Barzi, gerente de marketing de la bodega, quien subraya que "el tema del maltrato animal no es solo un problema hacia los animales ya que aquellas personas que son violentas hacia un animal, también lo son en todo su entorno. Así, el trabajo de la Fundación Zorba nos corrió el velo de los ojos y pudimos empezar a mirar con otra perspectiva el tema del maltrato animal".

La colección limitada de 367 cajas incluye un Pinot Noir, un Merlot y un Malbec presentados en un estuche de madera, con una etiqueta especialmente diseñada para la ocasión. "Cuando nació la idea entre Isabel de Estrada, directora de Fundación Zorba y yo, comenté en la bodega que teníamos que hacer un vino que sea único y que esté a la altura de nuestros mejores vinos como son Barzi Canale y 2 cielos, que tienen un año de barrica y un año en botella antes de salir a la venta. Costó elegir y finalmente nos decidimos por estas tres variedades porque el Pinot Noir es nuestra cepa insignia y es la que mejor nos representa por su elegancia y sofisticación, al igual que el galgo es super elegante. El Merlot porque se da muy bien en nuestra zona y si bien cuesta comercializar una vez que la prueban, la gente se enamora del Merlot, como con los galgos, que a simple vista parecen animales desgarbados y flacos pero cuando uno los conoce y están en buen estado son pura elegancia. ¡Y el Malbec no podía faltar porque es lo que nos representa como Argentinos!" cuenta Barzi orgullosa de poder colaborar con la fundación que nació con el fin de cambiar la conciencia con respecto al cuidado de los animales y llegar al corazón de la gente a través del arte.

Precio de venta sugerido por la bodega: $35.000, el estuche con los tres vinos.

BLENDS POR LA EDUCACIÓN TRANS



"Mad Bird Art es una nueva línea de vinos que creamos en Corbeau Wines con la idea de apoyar diferentes causas sociales y sectores vulnerables, destinando parte de las ventas a distintas instituciones y organismos de bien público. Nuestro objetivo es colaborar, desde nuestro lugar y en la medida de nuestras posibilidades, en la resolución de problemáticas que afectan a la comunidad" comienza Francisco Rodríguez, brand manager de la bodega, quien agrega que en el 2021 el éxito de la campana Wine is Love, en apoyo a la diversidad, los llevó a este año instalar la línea Mad Bird Art, renovando año a año el destino de los fondos recaudados.

Así, Mad Bird Art Pride Edition 2022 destina parte de las ventas a "La Mocha Celis", la primera escuela trans en el mundo, una escuela secundaria gratuita fundada en 2011 que promueve la inclusión de personas trans y travestis en la educación formal y busca subsanar la discriminación estructural que enfrentan. "Creemos que la educación es un

aspecto clave para lograr una sociedad plena y entendemos que la comunidad trans es una de las más vulnerables dentro del espectro LGTBQ+, la que tiene menos derechos y menos posibilidades de terminar sus estudios. Por eso con nuestro aporte a esta causa, buscamos que la comunidad trans tenga más oportunidades y que, a corto y mediano plazo, se generen fuentes de trabajo reales para ese colectivo" cuenta orgulloso Rodríguez quien describe que los vinos que forman parte de la colección este año son dos blend: un Sangiovese-Merlot y un Ancellotta-Malbec, que se presentan en estuches dobles, con ambos cortes o de forma individual. "Desde el inicio de la bodega decidimos apostar fuertemente a las cepas no tradicionales, esas olvidadas o que fueron relegadas dentro de la industria como la Ancellotta –actualmente tenemos el viñedo de Ancellotta más grande del país-, Merlot o Sangiovese. Eduardo L. Rodríguez, mi hermano y el enólogo de la bodega, trabaja fuertemente para que estos varietales se potencien al máximo con nuestra cepa insignia, logrando vinos frescos y frutados".

Uno de los Mad Bird Art está compuesto por un 70% de Ancellotta y un 30% Malbec, con 12 meses de paso por barricas de roble francés y americano. En nariz destacan las notas especiadas y mentoladas de la Ancellotta y las de frutos rojos y mermeladas, aportadas por el Malbec. En boca sobresalen los taninos sedosos y las notas de vainilla, café y humo.

El otro blend está conformado por un 60% de Sangiovese y un 40% Merlot, también con un paso de 12 meses por barricas de roble francés y americano. Es un vino con aromas a pimiento dulce y moras, aportados por el Merlot, y frutos rojos y flores, característicos de la Sangiovese. El paso por madera le aporta complejidad y balance. En boca ofrece muy buena concentración, con taninos sedosos y dulces.

Una característica distintiva de la primera edición de esta nueva línea es que sus etiquetas fueron diseñadas por Tomi Mantis y Melo Riedel, dos artistas trans. En ambos casos, los artistas crearon las etiquetas inspirándose en sus propias vivencias, desafíos y visiones.

Precio de venta sugerido por la bodega: $3.200

UN CABERNET & UN MALBEC POR UN ÁRBOL



"El proyecto de Saurus Pehuén surgió a raíz de la búsqueda del equipo de la Asociación de Amigos de la Patagonia de hacer un trabajo de Responsabilidad Social Empresaria aliados con el municipio de San Patricio del Chañar, por la diversidad de industrias con las que interactúa: frutas, vinos, turismo y petróleo" comienza Lucía Irazusta, responsable de marketing y experiencia de Bodega Familia Schroeder quien explica que así "la asociación empezó a hacer un trabajo con el municipio relacionado a reciclado, concientización y manejo del agua y a acercar a la comunidad la problemática de la Patagonia y las posibilidades de brindar alguna ayuda. Ahí nos contactaron, nos reunimos y acordamos que la Asociación pueda aprovechar la exposición de los eventos que se realizan en el marco de la vendimia neuquina. Así, empezamos a desarrollar en conjunto formas para lograr presencia y concientizar a la población sobre lo que está sucediendo en nuestra zona y alrededores. Y detectamos que faltaba algún tipo de proyecto con el cual unir a nuestra provincia y comunidad con nuestros consumidores, en el cual reforcemos el concepto de ser referentes patagónicos e involucrarlos con lo que pasa en la región. Entonces surgió la posibilidad de, en lugar de hacer una donación, sumar a la gente en el proyecto, concientizando sobre lo que está sucediendo en el contexto del cambio climático. Por eso, este año la

iniciativa es donar árboles a partir de la venta de dos vinos, que son los mismos de la línea Saurus Estate, para los que desarrollamos una etiqueta especial. De esta manera nos integramos y ayudamos a difundir el proyecto Hacemos Bosque de la Asociación".

Así, con la venta de los dos vinos de esta edición especial –un Malbec y un Cabernet Sauvignon cosecha 2021-, la bodega donará 3.000 árboles que serán plantados en bosques nativos degradados de la Patagonia. El objetivo de la campaña es reforestar las áreas afectadas con la plantación de árboles nativos como ciprés de la Cordillera, coihue y araucaria araucana (o pehuenes). Por cada 2 botellas vendidas, se donará un árbol. Bajo el lema "Solos plantamos árboles, juntos Hacemos Bosque", la Asociación de Amigos de la Patagonia ya lleva reforestados más de 37.000 árboles en Neuquén, Chubut y en los humedales de Buenos Aires.

Los vinos elegidos son dos ediciones limitadas de 3.000 botellas de cada una. Tanto el Malbec como el Cabernet Sauvignon son dos vinos jóvenes, que no tienen crianza en madera, bien frescos y frutales, con características varietales muy definidas. Ambos vinos son ideales para acompañar carnes, quesos y pastas con salsas como la bolognesa.

Precio de venta sugerido por la bodega: $1.800.

UN WHITE MALBEC POR BECAS ESTUDIANTILES



"La iniciativa surgió durante una actividad que hicimos en diciembre de 2018, en el marco de las jornadas anuales con fines sociales en las que participamos todos los colaboradores de la empresa. En aquel momento, nos dividieron en grupos multidisciplinarios y nos propusieron crear un vino que reflejara los valores de la empresa: profesionalismo, respeto, trabajo en equipo, espíritu emprendedor e integridad, y que a su vez tuviera impacto positivo en la comunidad" comienza a contar Maximiliano Ortiz, enólogo de Línea Reserve de Bodegas Trivento quien recuerda que en unatormenta de ideas surgieron palabras como frescura, Malbec, fácil de tomar, innovación, Valle de Uco y Luján de Cuyo. "Con toda esa información compartida trabajamos con el equipo de enología para buscar un vino disruptivo... así nació la primera cosecha del White Malbec, que es un vino totalmente innovador por su método de elaboración y por el impacto positivo que genera en la comunidad educativa argentina ya que con su venta se reúnen fondos que financian 50 becas anuales a estudiantes del país, articuladas a través de la fundación FonBec".

Elaborar este vino solidario desafió a todo el equipo enológico quienes tuvieron que realizar una cosecha muy temprana -alrededor del 25 de enero, es decir treinta días antes que un Malbec convencional- de las uvas provenientes del Valle de Uco. "Esto fue vital para aprovechar que la materia colorante todavía no está madura y fija y es mucho más fácil de remover. Pero al cosechar tan temprano la uva es difícil de degustar dada alta acidez y la baja presencia de azúcares. Pero la región por sus características climáticas y perfiles de suelo es ideal para esta experiencia porque aporta más frescura y abundancia en aromas frutales, alma del vino blanco".

Para obtener un blanc de noir y lograr una apariencia transparente, Ortiz confiesa que tuvieron que realizar un prensado inmediato de la uva al ingresar a la bodega, proceso por el cual se separa la pulpa de la piel. Finalmente, durante la fermentación alcohólica adicionaron de forma controlada oxígeno que "quema" la materia colorante remanente para llegar a los matices cristalinos plateados que distinguen al vino. Este Trivento White Malbec 2022 además se destaca por una asombrosa frescura y en la nariz aparecen notas de manzana verde, lichi y un perfil tropical que recuerda a piñas. "En la actualidad, el White Malbec se encuentra en plena expansión y con una proyección para los próximos años que ya supera el millón de botellas. Para acompañar este crecimiento, se lanzó una campaña audiovisual, rodada enteramente en los hermosos paisajes de Mendoza que llega a los mercados clave: Inglaterra, Irlanda, Bélgica, México, Brasil, Canadá, Argentina, Perú y recientemente Colombia" detalla el enólogo quien recomienda disfrutar este vino con algunas opciones de mar: desde pescados a la plancha, pasando por mariscos o ensaladas.

Y agrega una recomendación vegana: fajitas rellenas con portobellos salteados.

Precio de venta sugerido por la bodega: $1.400.

UN MALBEC POR UN TECHO



"El año pasado lanzamos una acción conjunta en el marco del Cyber Monday a través de la cual difundimos su trabajo y donamos un porcentaje de las ventas de nuestro vino Osadía de Crear Malbec a la organización. La campaña duró solo una semana y nos quedamos con las ganas de hacer una acción más prolongada que nos permitiera tener mayor impacto y poder colaborar con ellos de forma más permanente. Es por eso que este año decidimos redoblar la apuesta y crear un vino específico para una nueva campaña" comienza Ana Lovaglio Balbo, gerente de marketing de la Bodega Susana Balbo quien agrega queTECHO es una organización social con presencia en distintos países de Latinoamérica y el Caribe. "En Argentina cuentan con oficinas en más de 10 provincias, siendo la sede de Mendoza la más nueva de todas. Según estudios recientes, en la provincia de Mendoza existen 317 asentamientos informales y en ellos viven más de 21.600 familias. El Programa de Construcción de Viviendas de Emergencia de TECHO tiene como objetivo facilitar el acceso de las familias que habitan estos barrios populares a una vivienda digna. Se trata de una solución habitacional concreta que permite dar una respuesta a un déficit originado por una situación socio-económica determinada o por causa de desastres naturales. Esta campaña solidaria se enmarca dentro de dicho programa y nuestro objetivo es

recaudar fondos para financiar la construcción de 3 viviendas de emergencia en la provincia de Mendoza y para ello donaremos la recaudación de cada botella vendida de nuestro Críos Sustentia TECHO Malbec 2021".

¿Qué características distintivas tiene este vino solidario? "Alineado con el concepto de compromiso que enarbola la línea Crios en general, el portfolio de Sustentia se destaca por la presencia de vinos orgánicos, bajos en alcohol y reducidos en calorías. Así los vinos de Crios Sustentia buscan reflejar el compromiso de la bodega para con nuestra comunidad y con el medioambiente. Crios Sustentia TECHO Malbec 2021 es la más reciente novedad de dicho portafolio y fue una creación exclusiva para la campaña solidaria. Elaborado con uvas cuidadosamente seleccionadas, se trata de un vino que despliega aromas a violetas, cerezas y especias. Y en boca presenta taninos firmes y sedosos, además de un perfil frutado y una acidez perfectamente balanceada".

Precio de venta sugerido por la bodega: $2.144