vinetur

De los viñedos a las destilerías: Los Watson presentan "Renais" - Un injerto de herencia e innovación

El viaje de una familia de los viñedos a las destilerías

sábado 19 de agosto de 2023



En el corazón de las regiones vinícolas francesas se está desarrollando una encantadora historia que entrelaza los lazos familiares con la artesanía de la vinificación y la destilación. Este verano, Emma Watson, la aclamada actriz inglesa célebre por papeles en películas como "Harry Potter" y "Mujercitas", junto con su hermano Alex, han sacado a la luz una novedosa marca de ginebra bautizada como

"Renais". Sorprendentemente, su esencia está profundamente arraigada en las vides del viñedo borgoñón de la familia Watson, una propiedad que muchos desconocían hasta ahora.

Un tesoro escondido en Borgoña

Emma, reconocida mundialmente por sus dotes interpretativas y su activismo, pasó muchos veranos cuidando las vides de Pinot Noir y Chardonnay del viñedo familiar en Borgoña. Chris Watson, el patriarca del clan Watson, fundó Domaine Watson en Chablis y es un innegable apasionado de sus lazos borgoñones. "Era sin duda un alma de Borgoña que desgraciadamente nació en Inglaterra", comenta bromeando sobre su hija.

El viaje de Chris comenzó cuando se trasladó a París en los años ochenta para ejercer la abogacía. Allí, el abogado en ciernes cultivó profundas amistades con herederos de pintorescos viñedos, enamorándose poco a poco de la viticultura. Animado por estos compañeros viticultores, que reconocieron en él un espíritu afín, Chris se tomó sus consejos muy en serio. En 1991, ya había adquirido tierras en Chablis, de las que se rumoreaba que habían sido de primera categoría en el siglo XIX. Recuerda: "Tardamos ocho años en conseguir todos los permisos y aprobaciones para plantar las viñas". Hoy, Domaine Watson presume de exquisitas ofertas, como el Domaine Watson Irancy 2019 y el Chablis 2022.



Renais: El renacimiento de las tradiciones

Inspirándose en la dedicación y el esfuerzo dedicados a los viñedos de Domaine Watson, Emma y Alex concibieron Renais. Actualmente disponible en exclusiva en el Reino Unido y Europa, esta ginebra habla de una historia y un sabor únicos. El apodo "Renais" deriva de la palabra francesa "renaissance", que simboliza el renacimiento. Como aclararon los hermanos en una declaración conjunta, es "un guiño al fuerte vínculo familiar y a cómo el viñedo familiar ha influido significativamente tanto en el sabor como en la identidad de la marca Renais".

Un rasgo distintivo de la ginebra Renais es la integración de las uvas Domaine Watson, destiladas como orujo para formar su aguardiente base. Estas uvas se combinan con uvas grand cru prensadas procedentes del Domaine des Malandes. Para realzar aún más su paladar, se infunden notas botánicas y minerales de enebro, cilantro, cítricos, miel y, sobre todo, un destilado de piedra caliza de Kimmeridgian, característica definitoria del suelo de Borgoña. Alex destaca: "Las uvas de Grand Cru son el ingrediente natural más preciado de la región, y tenemos el privilegio de tener acceso a ellas. La piedra caliza confiere a los vinos de Chablis su característico sabor mineral y aporta un cuerpo y una estructura espléndidos a la ginebra. Renais es la carta de amor de nuestra familia a Chablis".



Para Emma, Renais no es sólo una ginebra, sino un proyecto familiar que evoca recuerdos entrañables. "Estoy especialmente orgullosa de reutilizar uvas de viñedos, incluidos los de mi padre, para minimizar los residuos y crear algo innovador", afirma.

Mientras Chris sigue absorto con sus viñas de Pinot Noir y Chardonnay, Alex y Emma experimentan con cócteles exclusivos a base de Renais. Entre ellos está "The Emma", una mezcla de Renais, Chablis, sirope de flor de saúco, zumo de limón y soda, aderezada con un toque de licor Suze y servida con hielo.